

## Vorfrühling in der Küche.

Es ist nun geradezu Pflicht jeder Hausfrau, sich ein wenig mehr mit den — mit Unrecht so gefürchteten — Küchen Sorgen zu befassen. Denn nichts ist so angenehm für Gaumen und Magen, als in der Speisefolge eine gute und zweckmäßige Abwechslung zu finden. Die Fleischpreise erreichen eine enorme Höhe, Mehlspeisen aus dem feinen weißen Mehl werden ebenfalls zu Ausnahmegerichten, und so ist denn das Hauptaugenmerk auf Gemüse gelenkt. Und der Frühling kommt uns da wieder einmal auf die lebenswürdigste Weise entgegen. Es gibt jetzt so mancherlei Dinge, die der Köchin, selbst wenn sie die beste Einkäuferin ist, entgehen, die aber bei ein wenig Interesse der Hausfrau für den Speisezettel eine gesunde und den Nerven höchst willkommene Abwechslung bieten.

Natürlich ist es nicht leicht, die Zubereitung selbst zu erfinden, und da hat denn Contessa Rosa Maria teils Vorbeisenden, teils selbständige Gemüsegereichte zusammengestellt, die in der Folge zur Verfügung stehen.

(Gefüllte Karotten.) Große Karotten werden gepuzt und einige Minuten in Salzwasser gekocht. Dann höhlt man sie sehr vorsichtig mit einem spitzen Messer aus, hackt das Ausgehöhlte fein, gibt feingehackte Bratenreste oder frisches gehacktes Kalbfleisch oder gehackten Schinken, ein rohes Ei, Butter, Petersilie, Salz, Pfeffer dazu und füllt die Karotten mit der gut vermischten Masse, worauf man sie mit aus Maggis Rindsuppenwürfel bereiteter Brühe und Butter weich dämpft. Die Sauce mit Bröseln binden.

(Champignons.) Eine bei uns wenig gebräuchliche, ganz vorzügliche Art der Bereitung ist folgende: Sauber gepuzte Champignons (es können auch Wiesenchampignons sein) werden in eine Porzellanschüssel gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Pfeffer und Salz bestreut und eine Weile — am besten 1 bis 2 Stunden — stehen gelassen. Dann bratet man sie auf einem Rost bei starker Hitze 10 Minuten, gibt sie auf eine erwärmte Schüssel, beträufelt sie mit Zitronensaft und serviert eine pikante Sauce dazu.

(Gefüllte Champignons.) Große Champignons werden gepuzt und in Butter mit etwas Zitronensaft ein wenig überdünstet, dann läßt man sie ablaufen, dünstet die Stengel vollends weich, worauf man sie hackt, mit Ei und einem Stückchen in Milch geweichtes und ausgedrücktes Semmel sowie Salz und Pfeffer vermischt. Diese Masse füllt man nun in die untere Seite der Champignons, wälzt sie dann in Ei und Bröseln und bäckt sie in Butter hellbraun.

(Zichoriengemüse.) Die gewaschenen und gepuzten Blätter werden in leicht gesalzenem Wasser gekocht, dann nudelig geschnitten und in eine Buttereinmachsauce gegeben, worin man sie einige Zeit ziehen läßt, salzt und pfeffert dann, fügt knapp vor dem Anrichten etwas saueren Rahm und einige Tropfen von Maggis Suppenwürze hinzu.

(Eierpflanze [Melanzani].) Leider eine bei uns wenig verwendete, sehr feinschmeckende Frucht. Die Früchte werden, ohne die Haut abzuziehen, in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, eine Weile stehen gelassen; dann taucht man jede Schnitte in Ei und Bröseln und bäckt sie in Butter hellbraun.

(Eierpflanze auf kroatische Art.) Zwei große Zwiebeln werden sehr fein gehackt und in drei Eßlöffel Fett leichtgelb geröstet, dann gibt man die ungeschälte, in Würfeln geschnittene Frucht dazu (3 bis 4 Stück), fügt Salz und roten Paprika daran und läßt das Gemüse eine halbe Stunde dämpfen, dann kommen noch 2 große, in Scheiben geschnittene Paradeis und 2 große entkernte, grüne, in Streifen geschnittene Paprikaschoten dazu, worauf das Gericht noch eine halbe Stunde dämpfen muß. Wasser darf nicht hinzugefügt werden. Der Wohlgeschmack wird durch einige Tropfen Maggis Würze erhöht.

(Eierpflanze gratiniert.) Die Früchte werden zerteilt und das Fleisch herausgeschabt und fein gehackt; ferner reibt man 1 bis 2 Schalotten fein, hackt einige Champignons, etwas Petersilie, in Milch geweichte, ausgedrückte Semmel und reibt wenig Parmesan Käse daran. Diese Sachis wird nun mit einem Stückchen Butter, Salz und Pfeffer gut vermischt und in die ausgehöhlten Früchte gefüllt. Diese werden nun in geschmolzener Butter und Bröseln gewendet, kommen in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne und werden bei sehr starker Oberhitze rasch gebraten.

(Endiviengemüse.) Nur die gelben Blätter geben ein pikantes Gemüse. Man wäscht sie, wirft sie in stark kochendes Salzwasser, worin sie nur einmal aufwallen dürfen, worauf sie sofort auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet werden. Dann werden sie nudelig geschnitten, kommen in heiße Butter, worin man sie ein Weile dämpfen läßt, staubt nachher etwas Mehl oder Bröseln daran, vergießt mit Suppe, welche man rasch aus Maggis Rindsuppenwürfel herstellen kann, salzt und pfeffert nach Geschmack und fügt knapp vor dem Anrichten 1 bis 2 Eßlöffel sauren Rahm dazu.