

Gemüsespeisen.

Sauerkrautsuppe.

Sauerkraut, Suppe oder Suppenerfatz, Kartoffel.

Zu dieser Suppe werden gewöhnlich Reste von eingemachtem Sauerkraut verwendet; man kocht dieselben mit Suppe oder Suppenerfatz und in 4 Teile geschnittenen Kartoffeln $\frac{1}{2}$ Stunde.

Kräutersuppe.

1 Bund Suppenkräuter, 50 Gramm Fett, Gerstenmehl, Salz, Pfeffer, 1 Eidotter, $1\frac{1}{4}$ Liter Suppe oder Suppenerfatz, Rahm oder Rahmerfatz; derselbe besteht aus: $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 14 Gramm Parmesankäse, 10 Gramm Gerstenmehl, 1 Messerspitze Paprika, 1 Kaffeelöffel gebranntem Zucker, $\frac{1}{2}$ Zitrone.

1 Bund gewöhnlicher Suppenkräuter werden, wenn sie gut gewaschen und fein geschnitten sind, in 50 Gramm Fett gedünstet, mit etwas Gerstenmehl gestaubt und mit $1\frac{1}{4}$ Liter Suppe oder Suppenerfatz aufgegossen, dann noch gut verkocht, gewürzt und passiert. Vor dem Anrichten wird $\frac{1}{4}$ Liter Rahm oder Rahmerfatz, mit einem Eidotter gequirlt, beigemengt.

Selbe Rübensuppe.

6 gelbe Rüben, 1 Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, Salz, 100 Gramm Fett, 2 Suppenwürfel.

6 Stück gelbe Rüben werden gepuzt, blättrig geschnitten und mit einer blättrig geschnittenen Petersilienwurzel und 1 Zwiebel in 100 Gramm Fett sehr langsam zugedeckt gedünstet; nach und nach werden $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser daraufgegossen; das Ganze wird noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, hierauf passiert, die Suppe mit 2 Suppenwürfel verbessert und noch etwas verkocht. Sollten die Rüben nicht süß genug sein, so wird mit Zucker nachgeholfen.

Weiße Rüben mit Speck.

4 bis 5 weiße Rüben, 1 Kartoffel, Salz, 40 Gramm Fett, 40 Gramm Gerstenmehl, Speck.

4 bis 5 Stück weiße Rüben werden geschält, nudlig geschnitten; ebenso 1 Kartoffel. Beides wird in Salzwasser weich gekocht. Von 40 Gramm Fett und 40 Gramm Gerstenmehl wird eine helle Einbrenn gemacht, dieselbe mit dem Gemüßwasser aufgegoßen und gut verkocht. Das Gemüse wird in der Sauce noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und vor dem Anrichten mit heißem, würflich geschnittenem Speck überschüttet.

Karotten-Püree.

1 Bund Karotten, Suppe oder Suppenerjak, Zucker, Zitronensaft, Salz.

Die Karotten werden mit wenig Salzwasser weich gekocht und dann durch ein Sieb gepreßt; mit etwas Suppe oder Suppenerjak übergossen, unter Zugabe von etwas Zucker wird das Ganze noch einmal gekocht und dann mit ein wenig Zitronensaft gesäuert. Eignet sich besonders für Krankenkost.

Kohlrüben mit Paradeis.

4 große Kohlrüben, Fett, Salz, Pfeffer, Zucker, Paradeis oder Paradeismark.

Die Kohlrüben werden in dünne Scheiben geschnitten und in heißem Fett weich gedünstet; dann werden Paradeis, die nur zerschnitten ohne Wasser mit etwas Fett gedünstet wurden, passiert, und mit den Kohlrüben etwas Salz, Pfeffer, und Zucker vermengt. Das Ganze wird noch etwas gedünstet und dann aufgetragen.

Krautmischung.

250 Gramm Sauerkraut, 250 Gramm große gelbe Erbsen, 40 Gramm Fett, 40 Gramm Gerstenmehl.

Sehr billig und sehr gut ist die Mischung von gekochtem Sauerkraut, mit eingebranntem gelben Erbsenpüree. Von

Zwische Röhren mit Egel.

4 bis 6 weisse Röhren 1 Karthoffel Salz 40 Gramm Fett
40 Gramm Gerstenmehl Egel.

4 bis 6 sind weisse Röhren werden gewaschen, in
geringer Menge Egel 1 Karthoffel. Weisses wird in Salzboiler
nach gelocht. Von 40 Gramm Fett und 40 Gramm Gersten-
mehl wird eine heisse Mischung gemacht. Röhre mit dem
Kartoffelwecker ausgefüllt und gut verpackt. Das Gemischte
wird in der Sonne nach 2 Stunden gelocht und vor dem
Verdicken mit Wasser, natürlich geröstetem Egel überbrüht.

Kartoffel-Röhre.

1 Hand Kartoffeln Suppe oder Gumpenwein, Butter
Zitronensaft Salz

Die Kartoffeln werden mit warmem Salzboiler, reich ge-
locht und dann durch ein Sieb gepresst, mit etwas Suppe
oder Gumpenwein überfüllt, dann Suppe von etwas Butter
und das Ganze noch einmal gelocht und dann mit ein wenig
Zitronensaft gewürzt. Günstig für Kränklichkeit.

Kohlröhren mit Karobeln.

4 große Kohlröhren Fett Salz Pfeffer, Butter, Karobeln
oder Karobelnmehl.

Die Kohlröhren werden in dünne Scheiben geschnitten
und in kaltem Fett gebrüht; dann werden Karobeln
die mit Gerstenmehl oder Weizen mit etwas Fett gebrüht
wurden, köchelt und mit den Kohlröhren etwas Salz Pfeffer,
und Butter vermischt. Das Ganze wird nach etwas ge-
brüht und dann angetragen.

Krautmilch.

200 Gramm Sauerkraut 250 Gramm große gelbe Erbsen
40 Gramm Fett 40 Gramm Gerstenmehl.

Erbsen werden mit kaltem Wasser in die Mischung von gelbem
Sauerkraut, mit Sauerkraut und gelbem Erbsenmehl. Von

40 Gramm Fett, 40 Gramm Gerstenmehl und 250 Gramm passierten Erbsen wird das Püree bereitet. Das Sauerkraut wird in Salzwasser gekocht, gut abgeseiht und mit dem Erbsenpüree noch $\frac{1}{2}$ Stunde gedünstet. Man kann diese Speise auch mit gebratenen Bratwurstscheibchen belegen.

Gemüse von roten Rüben. (Auf polnische Art.)

4 rote Rüben, 60 Gramm Fett, 40 Gramm Gerstenmehl, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Suppe, Essig, Zucker.

4 rote Rüben werden geschält, in Wasser weich gekocht und kleinwürselig geschnitten. In 60 Gramm Fett läßt man etwas Zwiebel anlaufen und staubt mit 40 Gramm Gerstenmehl. Die Rüben kommen nun in die helle Einmach, werden mit Rind- oder Maggisuppe aufgegossen und nach Geschmack mit einer Prise Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffeln Zucker und Essig nach Belieben versetzt. Dieses Gemüse ist vorzüglich zu gekochtem Fleische.

Grüne Fisolenspeise.

750 Gramm Fisoln, 1 Knackwurst, 90 Gramm Fett, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 2 Kartoffel, Salz, Pfeffer.

750 Gramm frische oder eingelegte, länglich geschnittene grüne Fisoln, werden gekocht und abgeseiht. Wenn sie abgetropft sind, bringt man sie in 90 Gramm zerlassenes Fett, gibt Saft und Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, eine Prise Pfeffer und eventuell noch Salz dazu. Dann werden sie mit 2 gekochten, geschälten, heiß passierten Kartoffeln noch $\frac{1}{4}$ Stunde zuge deckt gedünstet. Man kann entweder etwas würfelig geschnittenen heißen Speck darüber geben oder die Fisoln mit feingehackter Knackwurst bestreuen.

Gefülltes Kraut.

1 Häuptel Kraut, 50 Gramm Fett, 3 Eidotter, 100 Gramm Semmelbrösel, 1 Knackwurst.

Man löst die großen Blätter von einem Krautkopf ab und läßt sie ungefähr 10 Minuten in Salzwasser fieden;

10 Gramm Fett, 40 Gramm Gerstenschmelz und 250 Gramm
 pulverisirtes Weizenmehl das Pulver bereiten. Das Samenkorn
 wird in Salzwasser kochend gut abgewaschen und mit dem
 Gerstenschmelz noch 1 Stunde gedünstet. Man kann diese
 Speise auch mit getrockneten Nahrungsmitteln bereiten.

Ölmilch von rotem Pfeffer. (Auf polnische Art.)

1 rote Pfeffer, 80 Gramm Fett, 40 Gramm Gerstenschmelz.
 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Suppe, 2 Eigelb.

1 rote Pfeffer wird zerstoßen in Wasser zerstoßen
 und homogenisirt geschüttelt. In 80 Gramm Fett läßt man
 etwas Zwiebel antrocknen und kocht mit 40 Gramm Gersten-
 melz. Die Pfeffer saugen nun in die helle Gerstenschmelz
 mit Wasser oder Weizenmehl aufgeschlagen und nach Geschmack mit
 einer Prise Salz, Pfeffer, 2 Eigelb, Suppe und Fett nach der
 Hand bereiten. Dieses Ölmilch ist vorzüglich zu geschwächten Kindern

Örtliche Zylindermilch.

100 Gramm Zylinder, 1 Handkorn, 80 Gramm Fett,
 Zitronen 2 Karottel, Salz, Pfeffer.

100 Gramm Zylinder oder zerstoßene Zylinder geschüttelt
 grüne Zitronen werden zerstoßen und abgeseigt. Wenn sie ab-
 getropft sind, bringt man sie in 80 Gramm zerstoßenes Fett
 auf und schmeckt mit 1 Zitronen, eine Prise Pfeffer und
 eventuell noch Salz hinzu. Wenn werden sie mit 2 Karottel
 zerstoßen, die zerstoßene Zitronen noch 1 Stunde kochend
 bereiten. Wenn kann man vorher etwas zerstoßene ge-
 schüttelte Zitronen bereiten. Nach dem Kochen geben über die Zitronen mit
 zerstoßener Zitronen zerstoßen.

Örtliche Zylinder.

1 Zylinder Zylinder, 80 Gramm Fett, 2 Zitronen, 100 Gramm
 Gemüsesuppe, 1 Handkorn.

Man läßt die zerstoßene Zitronen mit einem Zitronen
 und läßt sie kochend in Zitronen in Salzwasser kochen.

die Blätter dürfen nicht zu weich gekocht sein; das übrige Kraut ohne Strunk wird fein gehackt und gedünstet. Nun treibt man 50 Gramm Butter ab, gibt 3 Eidotter, 100 Gramm Semmelbrösel, 1 fascierte Knackwurst und das ausgekühlte Kraut dazu. Eine Serviette wird in der Mitte gut mit Schweinesfett bestrichen. Die Krautblätter werden eines neben dem andern in die Mitte der Serviette gelegt, und zwar so, daß die äußeren Blätter die Form eines Kreises bilden. Die Fülle wird in die Mitte gelegt und die Blätter in Form eines Krautkopfes darübergeschlagen. Die Serviette wird nun gut verbunden und der Krautknödel 1 Stunde in Salzwasser gekocht. Die Serviette muß an einem Kochlöffel hängen, damit dieselbe nicht den Boden des Topfes berührt. Das fertige Kraut wird auf eine Schüssel gegeben und mit Brösel und heißer Butter begossen aufgetragen.

Gefüllte Kohlblätter.

2 Kohlköpfe, 100 Gramm Speck, 30 Gramm Brösel, 300 Gramm Kartoffel, 1 Ei, 30 Gramm Fett, 1 Champignon, $\frac{1}{4}$ Liter Suppe, Salz, Petersilie.

Die Blätter von 2 Kohlköpfen werden gelöst und in Salzwasser einige Minuten überkocht. 300 Gramm Kartoffel werden heiß geschält und passiert. 1 Champignon wird ganz fein gehackt. 30 Gramm Fett werden mit 1 Ei gut abgetrieben, mit dem Champignon, etwas feingehackter Petersilie, 30 Gramm Brösel, den heiß passierten Kartoffeln und etwas Salz gut gemischt und die Mischung in die Kohlblätter eingefüllt. Der Boden der Kasserolle wird mit 40 Gramm in Streifen geschnittenem Speck belegt; darauf der gefüllte Kohl dicht nebeneinander gegeben und 40 Minuten zugedeckt, wozu möglich in der Röhre gedünstet. Vor dem Anrichten werden die restlichen 60 Gramm Speck würflich geschnitten, geröstet und darüber geschüttet.

die Blätter nicht zu weich werden; das ährige
 wird ohne Stroh nicht fein gehack und gepulvert. Man
 treibt man 20 Gramm Wurzeln ab gibt 3 Pfennig 100 Gramm
 Schmelzwasser 1 halbes Schachseln und das angedichtete
 Kraut dazu. Eine Schichte wird in der Mitte gut mit
 Schachseln bedeckt. Die Krautblätter werden eine oder
 zwei andere in die Mitte der Schichte gelegt und ganz so
 das die äußeren Blätter die Form eines Kreises bilden.
 Die Hülle wird in die Mitte gelegt und die Blätter in Form
 eines Kranzkrone darangebracht. Die Schichte wird nun
 gut verbunden und der Kranzkrone 1 Stunde in Salzwasser
 gekocht. Die Schichte muß an einem Kochtopf hängen.
 Ganz gleiche nicht sein haben des Topfes bedeckt. Das
 letzte Kraut wird auf eine Schicht gegeben und mit Salz
 und Pfeffer weiter befeuchtet angetrocknet.

Östliche Koffelblätter

1 Koffelblätter 100 Gramm Speck 20 Gramm Pfeffer
 200 Gramm Koffelblätter 1 Öl 30 Gramm Fett 1 Öl
 Pfeffer, Bitter Suppe, Salz, Pfeffer.

Die Blätter von 2 Koffelblättern werden selbst und in
 Salzwasser einige Minuten überkocht. 200 Gramm Koffelblätter
 werden sehr fein gehackt und befeuchtet. 1 Koffelblättern wird ganz
 fein gehackt. 20 Gramm Fett werden mit 1 Öl gut abge-
 rieben, mit dem Koffelblättern etwas feingehackter Pfeffer
 20 Gramm Pfeffer, ein halbes Schachseln Koffelblätter und etwas
 Salz gut gemischt und die Mischung in die Koffelblätter
 gegeben. Der Boden der Koffelblätter wird mit 40 Gramm in
 Zucker geschmecktem Speck bedeckt; darauf der gefüllte Koffel
 nicht abgenommen gegeben und 40 Minuten zugedeckt, wor-
 nach in der Mitte bedeckt. Der dem Koffelblättern werden
 die Koffelblätter 20 Gramm Salz, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer
 und Pfeffer geschmeckt.

Vegetarisches Ragout nach Lahmann.

2 Deziliter Weißwein, 1 Kaffeelöffel Paradeismark, 1 Zitrone, 50 Gramm Butter, 10 Gramm Gerstenmehl, 300 Gramm Kartoffel, 1 rote Rübe, 1 Apfel, 1 Salzgurke, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Kapern.

300 Gramm gekochte, geschälte Kartoffel, 1 gekochte rote Rübe, 1 geschälte Salzgurke, 1 geschälter Apfel werden würflich geschnitten; $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Kapern wird fein gewiegt; man läßt etwas feingeriebene Zwiebel in 50 Gramm Butter und 1 Eßlöffel Gerstenmehl leicht anlaufen, gibt in die helle Einmach $\frac{1}{2}$ Weinglas Weißwein hinein sowie so viel Suppe oder Wasser, daß die Einmach die Konsistenz eines Ragouts hat. Nun kommen die anderen Zutaten, etwas Zitronensaft, 1 Kaffeelöffel voll Paradeismark und eine Prise Salz dazu; diese Mischung wird 10 Minuten in einer Kasserolle gedünstet.

Kohlschnizerln.

2 Kohlköpfe, Zwiebel, 150 Gramm Fett, Mehl, 4 Eier, 120 Gramm Semmelbrösel.

Zwei nicht zu große Kohlköpfe werden weich gekocht und fein fäsiert. Das Fäsierte wird mit feingehackter Zwiebel in Fett geröstet, dann mit 3 Eiern und Semmelbröseln vermengt und gewürzt. Von der Masse werden kleine Schnizerln geformt, dieselben erst in Mehl, dann in Ei und Bröseln gedreht und gebacken. Zu diesen Schnizerln wird Salat oder gedünsteter Reis gegeben.

Gemüse-Schnizerln.

Suppengrünes, 3 Eier, Fett, Zwiebel, Mehl, Brösel.

Das gekochte Suppengemüse wird fein gehackt, mit etwas Fett, 2 Eiern, gerösteter, fein gehackter Zwiebel und Bröseln vermengt. Aus der Masse werden Laibchen geformt, dieselben erst in Mehl, dann in Ei und Bröseln gedreht und in heißem Fett gebacken. Wenn zu wenig Suppengemüse vorhanden ist, so kann man auch etwas gekochten, gehackten Kohl beimengen.

Rezeptur eines Pflanzensatzes nach Karmann.

1 Schiller Kleeblätter 1 Kaffeebohnen
1 Liter 50 Gramm Butter 10 Gramm Weizenmehl
500 Gramm Kartoffel 1 rote Rübe 1 Apfel 1 Gulgurte
1 Pfefferkörner

300 Gramm gelochte geschälte Kartoffel, 1 gelochte rote Rübe, 1 geschälte Gulgurte, 1 geschälter Apfel werden zerhackt. Pfefferkörner, 1 Pfefferkörner wird fein gewirgt. Man läßt etwas feingewirgte Zwiebel in 50 Gramm Butter auf 1 Pfefferkörner Weizenmehl leicht anbraten, gibt in die selbe Gemüsch, zerhacktes Pfefferkörner hinein sowie so viel Suppe oder Wasser, daß die Gemüsch die Konsistenz eines Knäuels hat. Man formen die andere Zutaten, etwas Zitronensaft, 1 Pfefferkörner soll zerhackt werden und eine Prise Salz dazu. Die Mischung wird 10 Minuten in einer Kasserolle gekocht.

Kohlknödeln.

1 Kaffeebohnen Zwiebel, 150 Gramm Fett, Pfeffer, 1 Eier,
120 Gramm Gemüschzettel.

Man nützt zu große Kaffeebohnen werden weich gekocht und zerhackt. Das Fett wird mit zerhackter Zwiebel in den Topf gegeben, dann mit 3 Eiern und Gemüschzettel zerhackt und gewirgt. Von der Masse werden kleine Knödelchen geformt, die in Mehl, dann in Ei und Milch gebraten werden. In diesen Knödelchen wird Salat oder gebratener Reis gegeben.

Kohlknödeln.

Suppengrün 3 Eier, Fett, Zwiebel, Pfeffer, Pfeffer.

Das zerhackte Suppengrün wird fein gehackt, mit etwas Fett zerhackt, kein gebratener Zwiebel und Pfefferkörner. Das Fett werden zerhackt geformt, die Mischung wird in Mehl, dann in Ei und Milch gebraten. Man kann auch etwas gelochte, gebratene Kohl beibringen.