

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

Zwölfe Rüben mit Egel.

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

4 bis 6 sind weisse Rüben werden gewaschen, sauber
geschnitten; ebenso 1 Karthoffel. Weisses wird in Salzwasser
weich gekocht. Von 40 Gramm Fett und 40 Gramm Gersten-
mehl wird eine heisse Diätkost gemacht, welche mit dem
Kartoffelwasser aufgepfiffen und gut vermischt. Das Gemischte
wird in der Sauce nach 1 Stunde gekocht und vor dem
Verdicken mit einem weissen gekochten Egel bestreut.

Kartoffen-Diät.

1 Hand Kartoffeln Suppe oder Gumpenbrühe Butter
Zitronensaft Salz

Die Kartoffeln werden mit lauwarmem Salzwasser gewaschen
und dann durch ein Sieb gepresst; mit etwas Suppe
oder Gumpenbrühe überpfiffen, dann Zugabe von etwas Butter
und das Ganze noch einmal gekocht und dann mit ein wenig
Zitronensaft gewürzt. Günstig für Kränkliche.

Kohlrüben mit Karobeln.

4 große Kohlrüben Fett Salz Pfeffer Butter Karobeln
oder Karobelmehl

Die Kohlrüben werden in dünne Scheiben geschnitten
und in kaltem Fett weich gekocht; dann werden Karobeln
die wie Gerstentzen oben beschrieben mit etwas Fett gepresst
und mit den Kohlrüben etwas Salz Pfeffer
und Butter vermischt. Das Ganze wird noch etwas ge-
kocht 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 Weichung von kaltem
Sauerkraut mit zweifachem kaltem Wasser gegeben. 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;

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 faschierte 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
 Kraut ohne Stengel wird fein gehackt und gepulvert. Man
 treibt dazu 30 Gramm Weinsäure ab gibt 3 Pfennige 100 Gramm
 Zinnpulver. 1 halbes Pfennig wird das angedrückte
 Kraut dazu. Eine Serviette wird in der Mitte gut mit
 Scherereien beschitten. Die Kranzblätter werden einzeln
 ganz anders in die Mitte der Serviette gelegt und ganz so
 daß die äußeren Blätter die Form eines Kreises bilden.
 Die Mitte wird in die Mitte gelegt und die Blätter in Form
 eines Kranzkrone herangebracht. Die Serviette wird nun
 gut verbunden und der Kranzkrone 1 Stunde in Salzwasser
 gelodet. Die Serviette muß an einem Kochtopf hängen.
 Ganz hinten wird ein Stück des Topfes befestigt. Das
 letzte Kraut wird auf eine Schüssel gegeben und mit Weinsäure
 und besser Weinsäure befeuchtet angetrocknet.

Östliche Korbblätter

1 Korbblätter 100 Gramm Speck 30 Gramm Pfeffer
 300 Gramm Kartoffel 1 Öl 30 Gramm Fett 1 Öl
 Pfeffer, Eier Suppe, Salz, Petersilie.

Die Blätter von 2 Korbblättern werden gelöst und in
 Salzwasser einige Minuten überdacht. 300 Gramm Kartoffel
 werden sehr fein gehackt und befeuchtet. 1 Korbblättern wird ganz
 fein gehackt. 30 Gramm Fett wird in der Mitte mit 1 Öl gut abge-
 rieben, mit dem Korbblättern etwas feingehackter Petersilie
 30 Gramm Pfeffer, ein halbes Pfennig Kartoffeln und etwas
 Salz gut gemischt und die Mischung in die Korbblätter ein-
 gedrückt. Der Boden der Korbblätter wird mit 40 Gramm in
 Zucker geschäumtem Speck befestigt; darauf der gefüllte Korb
 dicht abgedeckt und 40 Minuten zugedeckt, wor-
 nach in der Mitte befeuchtet. Der dem Korbblättern werden
 die restlichen 30 Gramm Speck wegschneidend, gefüllt
 und darüber 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 fasziiert. Das Fasziierte 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

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 mittig zerhackt. Pfefferkörner 1 geschälte Kapseln wird fein gewaschen man läßt etwas feingehackte Zwiebel in 50 Gramm Butter auf 1 geschälte Weizenmehl leicht anbraten, gibt in die helle Gemüsch. 1 geschälte Kapseln hinein sowie so viel Suppe oder Wasser, daß die Gemüsch die Konsistenz eines Knödelns hat. Man formen die anderen Zutaten etwas flacher als 1 Kapsel soll zerhackt werden und eine feste Salz dazu, eine Mischung wird 10 Minuten in einer Kasserolle gekocht.

Kohlknödeln

1 Kaffeebohnen 150 Gramm Fett 1 Apfel 1 Liter
120 Gramm Gemüschbohnen

Man nützt zu große Kaffeebohnen werden weich gekocht und fein zerhackt. Das Fett wird mit feingehackter Zwiebel in Fett zerhackt, dann mit 3 Eiern und Semmelbröden zerhackt und gewaschen. Von der Masse werden kleine Schnitzlinge geformt, die in Mehl, dann in Ei und Milch gebraten werden. In diesen Schnitzlingen wird Salat oder gebratener Reis gegeben.

Semmel-Knödeln

Suppenfleisch 3 Eier Fett Zwiebel 1 Apfel 1 Liter

Das gelochte Suppenfleisch wird fein gehackt, mit etwas Fett zerhackt, kein gebratener Zwiebel und Zwiebel zerhackt. Das Fett wird mit feingehackter Zwiebel zerhackt, dann mit 3 Eiern und Semmelbröden zerhackt und gewaschen. Von der Masse werden kleine Schnitzlinge geformt, die in Mehl, dann in Ei und Milch gebraten werden. In diesen Schnitzlingen wird Salat oder gebratener Reis gegeben.