

145. Butter-Soß mit Petersilie.

Diese wird ganz so bereitet, wie die einfache Butter-Soß (Art. 143). Der Unterschied besteht nur in der Beigabe von grüner Petersilie, welche auf kleine Blättchen gezupft wird, und die man erst mit kochendem Wasser abbrühet und in die Buttertunke zu geben pflegt.

Die Hauptwürze einer jeder dieser Soßen ist Salz und Muskatnuß.

Vierter Abschnitt.

V o n d e n G e m ü s e n .

146. Spinat auf deutsche Art.

Die Spinatblätter werden von ihren oft starken Stängeln gezupft, dann sorgsam in mehreren Wässern gewaschen und in vielem, etwas gesalzenem Wasser weich gekocht. Sobald sich die Blätter zwischen den Fingern leicht zermalmen lassen, wird das Ganze in einen Durchschlag gegossen, damit das heiße Wasser ablaufen kann; man gießt noch kaltes Wasser darüber, um das Abkühlen zu befördern. Nun wird der Spinat in kleinen Theilen zwischen beyden Händen stark ausgepreßt, dann fein geschnitten; während diesem wird auf eine Schüssel für acht Gedecke (eine Maß voll schon gekochten Spinats) eine kleine Zwiebel klein geschnitten, in acht bis zehn Loth Schmalz (Butter, wenn sie frisch ist, muß vorgezogen werden) und einem Eßlöffel voll Mehl gelb geröstet, der geschnittene Spinat kommt hinzu, und es wird alles durch einander gerührt, sodann mit kochender Brühe (Art. 1) bis zu einer gewissen Dünnsflüssigkeit aufgegossen, genau abgerührt und noch eine Viertelstunde lang gekocht; nun wird es mit dem hinreichenden Salze und etwas Muskatnuß gewürzt, endlich mit einem Belege aus Bratwürstchen, Karbonadeln, Schinken, Pökeltungen, gebackenen Henneln, gebackenem Kalbshirn, Kroketten aller Art, glasirten Sa-

chen aller Art, als gefattelte Zuspeise angerichtet. Diese benannten Belege sind in den folgenden Abschnitten unter den vorgezeichneten Nahmen nachzuschlagen.

147. Spinat auf französische Art.

Der Spinat auf französische Art wird dem vorhergehenden gleich weich gekocht und fein geschnitten, dann aber mit zwölf Loth Butter eine Weile geröstet, und ohne andere Zuthat als der Würze von Salz und Muskatnuß aufgetischt.

148. Spinat auf englische Art.

Der Spinat auf englische Art wird dem vorhergehenden gleich bereitet, aber des etwas faden Geschmacks wegen mit dem Drittheil, wohl auch der Hälfte Sauerampferblätter gemengt.

Spinatstrudel und gefüllter Spinat sind als veraltet nicht mehr im Gange.

149. Salat als Zuspeise.

Man pflegt den sogenannten Kochsalat dem Spinat (Art. 146) gleich zuzubereiten, und derselbe geräth vortreflich; auch das Belege bleibt dasselbe.

150. Gefüllter Salat.

Zum Füllen wird der Häuptel-Salat verwendet; man wählt nämlich gleich große Häuptel, überkocht sie in Salzwasser bis zu einem gewissen Schlappwerden der Blätter, dann werden selbe abgeseiht und mit vielem frischen Wasser aufgegossen, so daß, wenn irgend zwischen den Blättern etwas von feinem Sande enthalten wäre, dasselbe von diesem Wasser abgespült werden könnte. Nun werden die Häuptel behutsam heraus gehoben, und über ein Sieb gelegt, damit sie vollkommen abtrocknen; nach diesem wird ein Kapaun- oder auch Kalbfleischfasc zur Hand genommen (siehe dessen Bereitung in den folgenden Abschnitten unter den Eingemachten), und in die Mitte eines jeden Häuptels ein halbes Ey großes Stückchen desselben gethan und mit den Blättern wieder sorgfältig belegt, das Ganze dann in

gefällige Form gelegt, und eines neben dem andern in eine angemessene, mit Butter bestrichene Raine gethan. Wenn der Salat solcher Gestalt gefüllt und eingerichtet ist, so wird derselbe mit Salz bestäubt, und mit fetter Brühe (Art. 1) begossen, genau bedeckt, mit oben und unten angebrachter Glut drey Viertelstunden lang gedämpft; mit diesem Dämpfen muß so angetragen werden, daß das eintretende Garwerden mit der Anrichtezeit zusammen trifft. Bey dem Anrichten werden die Häuptel sorgsam aus der Raine gehoben, und über ein reines Tuch oder Sieb gelegt, damit das Fett abfließen könne, endlich über die gehörige Schüssel gerichtet und mit einer braunen Soß (Art. 120), welche mit Salz und etwas Pfeffer gewürzt worden ist, leicht begossen.

151. Gefrauster Salat als Zuspeise.

Der breitgefrauste Salat wird gereinigt, das heißt, von den gröberern Blättern entblößt, dann auf Fingerbreite überschritten und sorgsam ausgewaschen; nun wird derselbe in Wasser weich gekocht, dann abgeseiht, ausgepreßt und eine Maß voll mit acht Loth Butter eine Viertelstunde lang gedünstet; nach dieser Zeit wird der Salat mit zwey Eß öffeln voll Mehl gestäubt, noch eine kleine Weile geröstet, dann mit kochender, etwas fetter Brühe (Art. 1) bis zu einer gewissen Schwerflüssigkeit abgerührt, dann noch eine halbe Stunde lang gekocht. Die Würze besteht aus Salz und Pfeffer.

Will man dieses Gemüse in der Lieblichkeit steigern, so darf man nur vor dem Anrichten in dasselbe vier bis fünf Eydotter schlagen, und sie über dem Feuer bis zur gehörigen Bindung verrühren, oder man darf das Mäßen aus der Hälfte Brühe und der andern Hälfte Obers bestehen lassen. Das Belege ist wie bey dem Spinat (Art. 146), bis auf die gespickten Frikando oder gespickten Kalbsbrise, die vorzugsweise zum gefrausten Salat genommen werden. Der fein gefrauste Salat gehet ganz nach dem vorhergehenden.

152. Kohl (gemeinhin Kelch).

Den Kohl pflegt man von den größten Blättern zu klaben, denselben dann zu spalten, die Stiele oder Stängel

heraus zu schneiden, dann auszuwaschen und sonach in Salzwasser weich zu kochen. Nach dem Abseihen und Auspressen wird derselbe auf fingerbreite Streifen überschnitten (nicht fein geschnitten), während diesem wird auf eine Maß so geschnittenen Kohl eine Einbrenne aus acht Loth Schmalz und zwey Eßlöffel voll Mehl röthlichgelb geröstet, derselbe hinein gethan, durch einander gemengt, und nach einer Weile mit kochender und etwas fetter Brühe genäßt und genau verrührt, bis es wieder aufkochend eine dickflüssige Zuspense gibt; er wird nun mit dem hinlänglichen Salze und Pfeffer gewürzt, noch eine Stunde lang abgedämpft, damit sich der Mehlgeschmack verliere. Die Würze von Zwiebeln oder Knoblauch wird nur auf besonderes Verlangen beygegeben.

Das Belege hat diese Gemüsort mit dem Spinat (Art 146) gemein.

153. Gedämpfter Kohl.

Der im vorhergehenden Abschnitte weich gekochte Kohl wird nicht wie dort überschnitten, sondern behuthsam ausgebreitet, mit Salz und etwas weißem Pfeffer bestäubt, dann immer zwey Theile zusammengesetzt und mit Bindfaden überbunden, zu einem ganzen Häuptel geformt. Diese Häuptel werden nun in eine mit Butter bestrichene Kaine fest an einander gereihet, dann mit blattweise geschnittenen Zwiebeln und einigen Lorberblättern belegt, mit Salz noch einmahl bestäubt und mit Speckplatten bedeckt, endlich mit sehr fetter Brühe (Art. 1) genäßt und mit unten und oben angebrachter Gluth anderthalb bis zwey Stunden langsam gedämpft. Bey dem Anrichten wird nun ein Stück um das andere heraus gehoben, über ein reines Tuch gelegt, aufgebunden, nett zugestrichen und zierlich über eine Schüssel angerichtet. Dieses Gericht wird mit oder ohne einen Beleg, mit brauner Soß leicht begossen, aufgetischt.

154. Faschirter (gefüllter) Kohl.

Der faschirte Kohl wird ganz so behandelt, wie der faschirte Salat (Art. 150).

Die Fülle oder Fasch kann aus Fleisch oder Fisch bestehen, und ist in dem sechsten Abschnitte unter den Eingemachten vorfindig.

155. Blaukohl.

Der Blaukohl, eine viel zartere Pflanze, als unser gewöhnlicher grüner Kohl, wird von den äußeren Blättern entblößt, von einander gespalten, die rippigen Stängel ausgeschnitten und die Blätter dann dünnfädig überschnitten; auf zwey Maß solch überschrittenen Kohl werden acht Loth Butter heiß gemacht, derselbe hinein gethan, und von Zeit zu Zeit umgewendet, bis er ganz klein zusammen gedünstet und weich geworden ist; nun wird er gesalzen, mit etwas gutem Essig angesäuert, mit Pfeffer gewürzt, und noch eine Weile gedünstet. Das Weichwerden des Blaukohls ist jedoch nicht so zu verstehen, wie bey den übrigen Kohllarten, sondern es bezeichnet eine gewisse zarte Sprödigkeit, welche sich unter dem Zahne wahrnehmen läßt. Das Belege hat dieses Gemüse mit dem Spinat gemein (Art. 120).

156. Sprossenkohl.

Der Sprossenkohl besteht aus Haselnuß kleinen Stängel-Sprossen einer eigenen Kohllart. Dieselben werden in gesalzenem Wasser halbweich gekocht, dann abgeseiht, eine Maß dieser Sprossen mit acht Loth Butter eine Viertelstunde lang gedünstet, ohne andere Zuthat angerichtet, und mit einem Belege von Pökeltungen, oder gedämpften Nepphühnern, wohl auch Bratwürstchen aufgetischt.

Es gibt jedoch Häuser, wo eine Bindung dieser Gemüseart an der Tagsordnung ist; dieses wird mit einigen Löffeln voll weißer Tunke erreicht, wenn sie nämlich schon gedünstet sind.

157. Braunkohl mit Kastanien.

Der Braunkohl ist ein Wintergemüse, das erst in seiner Vollkommenheit erscheint, wenn es ein Paar Mahl von dem Froste heimgesucht worden; man muß daher bey demselben nicht den höchsten Grad von Mürbe suchen. Die Blätter

werden nämlich von den Rippen herab gerissen und in Salzwasser vollkommen weich gekocht, dann abgeseiht, ausgepreßt und fein geschnitten; nun wird auf eine Maß desselben eine gelbe Einbrenne von acht Loth Schmalz und einem Löffel voll Mehl gemacht, der Kohl hinein gethan, noch eine Weile mitgeröstet, und dann mit etwas fetter Brühe (Art. 1) zu einer dickflüssigen Zuspense abgerührt, und noch eine Stunde gekocht; während diesem werden ein Pfund Kastanien etwas weniges aufgeschlitt und gebraten, so daß man dann die Schale mit Leichtigkeit abnehmen kann. Diese Kastanien werden mit einem Eykleinen Stückchen Schmalz und acht Loth gestoßenem Zucker in einer Raine geröstet, bis der zerschmolzene Zucker röthlichgelb zu werden anfängt, dann wird der Kohl darüber geschüttet und behuthsam geschwenkt, so daß sich alles genau menge; nun wird mit Würze aus Salz und Muskatnuß das Ganze beendet.

Das Belege bestehet vorzüglich aus Kaiserfleisch und Bratwürsten, nebst diesen aber auch aus gedämpften oder gebratenen Nepphühnern (siehe den folgenden Abschnitt, diese Gegenstände betreffend).

158. Süßes Kraut.

Dieses Kraut unterliegt in allen Punkten der beym Kohl aufgezeichneten Behandlungsart (Art. 152).

159. Gedämpftes süßes Kraut.

Die kleinsten Krauthäuptel werden auf die Hälfte, wohl auch auf vier Theile gespalten, die Stiele ausgeschnitten, dann in gesalzenem Wasser abgekocht, endlich dem Kohl gleich in dem Artikel 153 beendet und aufgetischt.

160. Faschirtes süßes Kraut.

Dieses wird dem Salat (siehe Art. 150) ganz ähnlich bereitet.

161. Saures Kraut.

Das Kraut wird in einem angemessenen Topfe mit Wasser völlig weich gekocht, während diesem wird auf eine

Maß desselben eine Einbrenne aus acht Loth Schmalz und einem Löffel voll Mehl hochgelb gemacht, das Kraut abgefeihet und in die Einbrenne gethan, mit etwas fetter Brühe (Art. 1) aufgegossen und gut abgerührt, so daß es nach einigem Versude eine etwas dickflüssige Zuspense gibt; es wird nun noch eine Stunde gekocht, endlich angerichtet, und vorzugsweise mit Bratwürsten, geselchten Würsten, Schweinsfleisch, Selchfleisch zc. belegt.

162. Gedämpftes Kraut mit Fasan.

Das Kraut muß, dem vorhergehenden gleich, erst weich gekocht werden; nun wird es aber, statt eingebrennt, mit Speck gedünstet. Zu diesem Behufe wird auf eine Maß desselben eine mittlere Zwiebel klein geschnitten und mit vier Loth Schmalz und acht Loth kleinwürfelig geschnittenem Speck bis zum Röthlichwerden geröstet, das Kraut kommt nun hinzu und wird noch eine, bis anderthalb Stunden langsam fortgedämpft. Während diesem wird ein Fasan starkfärbig abgebraten, und sonach in dasselbe gesteckt, das Ganze genau gesalzen; nach einer Stunde wird der Fasan heraus gehoben und transchirt, das Kraut aber, weil es viel Fett braucht, um schmackhaft zu seyn, dieses Fett aber nicht binden kann, und das Aussondern desselben unansehnlich und für manchen Stel erregend wird, muß mit ein Paar Löffeln voll weißer Soß (Art. 119) begossen und fleißig durch einander geschwungen werden; nun wird es, wenn keine Spur von Fett sichtbar ist, mit dem Fasan zierlich angerichtet.

163. Sauerkraut mit Knödeln und Selchfleisch.

Dieses Kraut wird nach dem Artikel 161 bereitet, das Selchfleisch, in dem vierten Abschnitte, und die Knödel, in dem zehnten Abschnitte vorfindig, sind für den deutschen Land- und Gewerbsmann sehr gern gesehene Beygaben.

164. Sauerkraut mit Repphühnern

geht ganz nach dem Artikel 162. Die Repphühner, als Belege, sind im sechsten Abschnitte vorfindig.

165. Sauerkraut mit Roggen.

Dieses Gericht gehet nach dem Artikel 161, jedoch mit der Abweichung, daß zu demselben als Fastenspeise keine Rindsuppe genommen werden darf, sondern bloß das Wasser, in welchem zuerst das Kraut weich gesotten worden ist.

166. Sauerkraut mit Rahm.

Zu dieser Zuspeise wird statt der Suppe eine halbe Maß Rahm, und statt Speck bloß Schmalz oder Butter genommen; übrigens bleibt sich die Behandlung immer gleich.

Die Bereitung des Rogens, so wie der Fische überhaupt, ist im siebenten Abschnitte enthalten.

167. Blumenkohl mit Butter = Soß.

Wenn der Blumenkohl als ein Gemüse erscheinen soll, so sind wenigstens acht faustgroße Rosen auf eine Schüssel hinreichend. Diese werden sorgsam von den grünen Blättern abgelöst, und dann in gesalzenem Wasser und einem Stückchen Butter weich gekocht. Bey dem Anrichten werden die Rosen behutsam aus ihrem Sude gehoben, über ein reines Tuch gelegt, damit das Sudwasser abfließen kann, endlich über die Schüssel sauber aufgerichtet und mit einer Butter-Soß, die im letzten Augenblicke gemacht worden ist, begossen (siehe Artikel 143, die Art, Butter-Soßen zu bereiten).

168. Blumenkohl auf italienische Art.

Man kocht den Blumenkohl wie zu dem vorhergehenden Gerichte, und richtet denselben über eine Schüssel oder in eine Porzellan-Kasserole; nun wird eine Butter-Soß aus einem Löffel voll Mehl und acht Loth Butter bereitet (siehe Art. 143), mit zwey Löffel voll fein geriebenem Groyer- und Parmesankäse gemengt, und über den Blumenkohl gegossen; nun werden noch zwey Löffel voll von diesem Käse über denselben gestreut; und die Schüssel in einen etwas heißen Ofen eingeschossen. Während diesem wird eine eiserne Schaufel ins Feuer gesteckt, und wenn dieselbe glühend ist, über den Blumenkohl gehalten, bis der denselben bedeckende

Käse schmelzend sich röthlich färbt, und eine angenehme Kruste bildet; nun wird das Gericht sogleich aufgetragen.

169. Blumenkohl zu Eingemachtem und zu Salat wird den vorhergehenden gleich weich gekocht, aber auf kleine Rosen getheilt, und zu der ersten heiß, zu der letzteren Bereitung aber kalt gestellt. Die Bereitung der Salate ist im dreyzehnten Abschnitte enthalten.

170. Grüne Fisolen als Gemüse.

Man pflegt die grünen Fisolen, nachdem ihnen die Spitzen abgebrochen und rückwärts gezogen worden sind, um die allenfalls vorsindigen Fäden dadurch abzusondern, der Länge nach zu schneiden, und so aus einer gleichsam zwey zu machen. Dieselben werden nun in gesalzenem Wasser halbweich gekocht und sogleich abgeseiht; während diesem wird eine Einbrenne von acht Loth Schmalz und einem Löffel voll Mehl lichtgelb geröstet, in diese die Fisolen gethan, mit etwas fetter Brühe genäßt und genau durch einander geschwungen, endlich hinlänglich mit Salz, Pfeffer und etwas grüner Petersilie gewürzt und angerichtet. Das Belege hat dieses Gemüse mit dem Spinat (Art. 146) gemein. Vorzugsweise werden aber die gebackenen Hühner, oder zum mindesten die gebackene Hühnerleber hiezu gewählt.

171. Grüne Fisolen auf französische Art.

Diese Fisolen werden nach der französischen Kochart, nicht wie bey uns eingebrennt, sondern nur in Butter geröstet und mit grüner Petersilie, Salz und Pfeffer gewürzt.

172. Spargel mit Butter = Soß.

Diese liebliche Pflanze wird von den Köpfschen herab, von den anliegenden Blättchen bis zur Hälfte des Stammes abgeklaut und von da bis herab mit einem Messer leicht abgeschabt. Die Stämme werden nun in mehrere Bündel gebunden und unten gleich geschnitten, eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie in gesalzenes Wasser eingelegt

und weich gekocht, welches gegen zwanzig Minuten erfordert. Bey dem Anrichten wird eine Butter-Soß bereitet (Art. 143). Der Spargel wird über ein reines Tuch gelegt, damit das Wasser abfließen kann, dann aber über eine Schüssel gethan und die Köpfe mit der Butter-Soß begossen, oder auch der Spargel über einer Serviette aufgetischt und die Soß besonders beygesetzt.

173. Spargel mit Semmelbröseln.

Der Spargel wird dem vorhergehenden ganz gleich bereitet. Statt der Butter-Soß kommen in acht Loth Butter drey Löffel voll gelbgeröstete Semmelbröseln über denselben.

Zu Spargelerbsen werden die dünnen Stämmchen in ihrer Mitte abgebrochen, von den Blättchen gelöst und auf erbsenkleine Stückchen geschnitten, dann in Salzwasser abgekocht.

174. Brokoli mit Semmelbröseln.

Die Brokoli-Pflanze ist eine Spielart des Blumenkohls; es gibt deren grüne und blaue. Die Bereitungsart haben sie mit dem Blumenkohl gemein, statt der Butter-Soß kommen in Butter gelbgeröstete Semmelbröseln über dieselben.

175. Grüne Erbsen.

Diese zarte und eben so liebliche Frucht fordert die meiste Aufmerksamkeit von allen Gemüßsorten; als Schotenfrucht sind sie sehr empfindlich gegen die Einwirkung der Luft, müssen daher vor dieser möglichst geschützt werden. Man thut dem zu Folge wohl, nachdem sie ausgelöst sind, eine Maß derselben mit acht Loth Butter und etwas Wasser recht durch einander abzuarbeiten, so daß sie mit der Butter als ganz übersponnen erscheinen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie dann genau abgeseiht, in eine angemessene Maine gethan, mit vier Eßlöffel voll Wasser genäßt und über scharfe Gluth gesetzt. Sie geben zuerst viel Saft, der sich jedoch nach und nach verliert; in einer

halben Stunde müssen sie ziemlich trocken abgedünstet seyn. Nun kommen zwölf Löffel voll Buttertunke (Art 143) nebst vier Eydottern über dieselben, und das Ganze wird durch ein anhaltendes Schwingen genau vermengt; dieses Schwingen muß jedoch über dem Feuer geschehen, damit die Dotter das Ganze verdickend binden; nun erst kommt eine Würze, aus einem Kaffeelöffel voll Salz, eben so viel grüner Petersilie und vier bis sechs Mahl so viel feinem Zucker bestehend, hinzu, es wird aufs neue geschwungen und endlich angerichtet. Das vorzügliche Belege sind gebackene Hühner.

176. Grüne Erbsen mit Tauben

gehen sowohl für Eingemachte als für Gemüse, werden jedoch nach Art der Eingemachten behandelt.

Es werden nämlich vier gepuzte Tauben mit etwas Speck und Zwiebel braun gedünstet, dann aus dem Raignel gehoben und der rückständige ausgeschwitzte Speck mit einem Löffel voll Mehl bestäubt und braun geröstet, dann mit der Brühe (Art 1) zur dünnen Tunke abgerührt; während der Zeit wird ein Pfund Kaisersfleisch (geselchte jungschweinerne Brust) weich gekocht, und auf daumenkleine Stückchen zugeschnitten, in die durchgeseihete Tunke gethan; hiezu kommen die Tauben, auf Vierteltheile geschnitten, und eine Maß grüne feine Erbsen, das Ganze wird bis zum gegenseitigen Durchdringen gekocht, und das etwa aufgestiegene Fett abgenommen. Bey dem Anrichten, wenn die Tunke ziemlich dickflüssig geworden ist, wird dieses Gericht sorgsam versucht und mittelst der Würze aus Salz, Zucker und Muskatnuß dessen Geschmack bis zum lieblichsten gehoben.

177. Artischocken mit Butter-Soß.

Die Artischocken werden von ihren Stängeln gerissen, und die untersten Blätter von der Krone reinlich bis an das weiße Fleisch herab geschnitten, dann in gesalzenem Wasser weich gekocht, welches man daran erkennt, daß die Blättchen aus ihrer Mitte leicht heraus zu ziehen sind; nun werden sie in kaltes Wasser gethan. Nach dem Auskühlen wird ihre bartige Mitte mit einem Kaffeelöffel vollkommen

ausgehöhlt und selbe wieder in Salzwasser gethan. Bey dem Anrichten werden sie warm gestellt und während dieser Zeit eine Buttertunke bereitet (Art. 143); nun werden dieselben über ein reines Tuch gestürzt, damit alle Feuchtigkeit abfließen könne, endlich über die Schüssel gerichtet und mit der Buttertunke angefüllt.

178. Artischocken mit feinen Kräuteln.

Die Artischocken mit feinen Kräuteln werden eben so behandelt. Statt der Buttertunke werden sie aber mit feinen Kräuterchen gefüllt (siehe das feine Kräuterchen im folgenden Abschnitte), über eine mit Butter bestrichene Schüssel gestellt, und in den Ofen gethan; bey dem Anrichten wird in eine jede Artischocke etwas Pfeffertunke (Art 123) gegossen.

179. Artischocken faschirt.

Die faschirten Artischocken werden ganz so wie die vorhergehenden mit feinen Kräuterchen behandelt; statt der letzteren kommt Kalbfleischfasch in dieselben (siehe den folgenden Abschnitt, die Artikel, Fasch zu machen); nur müssen sie länger im heißen Ofen bleiben, damit der Fasch Zeit gewinne, gar zu werden. Bey dem Anrichten wird in eine jede Artischocke etwas braune Tunke gegossen (Art 120).

180. Gebackene Artischocken.

Zu gebackenen Artischocken werden die kleinsten und jüngsten Kronen derselben ausgesucht, die Stängel heraus gerissen, die untersten Blätter abgelöst, die Kronen dann von einander und endlich auf fingerschmale Schnittchen getheilt, der Bart heraus geschnitten und selbe nun in reines, mit etwas Essig gesäuertes Wasser gethan. Vor dem Anrichten werden sie über ein Tuch gelegt, um sie abzutrocknen, dann in eine Schüssel gethan, mit zwey ganzen Eiern abgeschlagen, endlich mit drey Löffeln voll Mehl und zwey bis drey Löffeln voll zerlassenem Schmalz zu einem Teig abgerührt, gehörig gesalzen und theilweise in heißem Schmalze gebacken.

Kann man sich keine hinlänglich jungen und zarten Artischocken anschaffen, um dieser Verfahrungsart zu genügen, so thut man besser, dieselben früher weich zu kochen und sie dann der beschriebenen Operation zu unterwerfen.

181. Gelbe Rüben als Zugemüse.

Die Rüben werden von ihren äußeren Häutchen durch ein leichtes Schaben befreit, dann aber zu Blättern und endlich fein nudelig geschnitten. Zwey Maß solch geschnittener Rüben werden mit acht Loth Schmalz eine halbe Stunde lang gedünstet, dann mit einem Eßlöffel voll Mehl bestäubt, durch einander geschwungen, endlich mit so viel kochend heißer Brühe (Art. 1) übergossen, daß sie sich nach einigem Durcheinanderschwingen wie in einer dünnen Funke bewegen können; nun werden sie langsam weich gekocht, und dieses Kochen so geleitet, daß die Funke völlig eingekocht, dieselben etwas dick macht, sie werden nun mit zwey Löffeln voll Zucker und etwas Salz gewürzt, genau durch einander geschwungen und angerichtet.

Das Belege haben die gelben Rüben mit dem Spinat gemein; insbesondere aber besteht es gewöhnlich aus Hirn-Pafesen und Kalbs-Koteletten (siehe den sechsten Abschnitt, die Eingemachten betreffend).

182. Gemischte grüne Speise.

Zu diesem Behufe werden die gelben Rüben auf fingerdicke Scheiben überschnitten, und diese Scheiben auf Federkiel dünne Speilchen ausgestochen. Eine Maß solcher Rübchen werden mit vier Loth Butter und zwey Loth Zucker unter oftmahligem Schwingen weich gedämpft, welches jedoch nur dann Statt finden kann, wenn man das Raimel immer sorgsam bedeckt und die Operation nur langsam vor sich gehen läßt; bey etwas lebhaftem Feuer müssen einige Löffel voll Brühe nachgegossen werden, um dem Anbrennen vorzubeugen.

Während diesem werden eben so viel Kohlrüben auf gleiche Weise und mit eben diesem Ausstecher ausgestochen, endlich ganz so weich gedämpft; hiezu kommen eben so viel

Haselnuß klein ausgestochene Erdäpfel, welche in Butter weich gedünstet worden, und eben so viel Sprossen Kohl, in Ermanglung dessen aber Spargelerbsen oder Blument Kohl. Diese vier Zuthaten werden nun zusammen gethan und mit sechzehn Löffeln voll weißer Tunke (Art. 119), welche noch überdieß mit vier Eydottern gebunden worden ist, begossen und behuthsam durch einander geschwungen. Diese Speise dient eben sowohl zur Garnirung anderer Speisen, und zwar des Lungenbratens, Kalbsbrieff u. dgl., wie auch als selbstständige Speise mit einem schicklichen Belege, vorzüglich mit glazirten lammernen Brüstchen, gedämpften Nenten u. dgl. m.

183. Kohlrüben als Gemüse.

Die Kohlrüben pflegt man den gelben Rüben gleich zuzubereiten (Artikel 181).

184. Gefüllte Kohlrüben.

Der gefälligen Aepfelformen wegen eignen sich die Kohlrüben zum Faschiren. Zu diesem Ende werden sechzehn bis vier und zwanzig gleich große Stücke gewählt und gleichförmig rund geschält; nun wird ihre Mitte mit einem Hohlisen bis auf Messerrücken dünne Wände ausgehöhlt und mit einem Kalbfleischfasch angefüllt (siehe den sechsten Abschnitt unter den Eingemachten, den Kalbfleischfasch betreffend); nun werden die Kohlrüben in eine mit Butter bestrichene Kaine gereihet, mit Salz bestäubt, mit fetter Brühe (Art. 1) begossen, mit fettgemachtem Papiere, oder noch besser mit Speckblättern belegt und drey Viertelstunden hindurch langsam gedämpft. Bey dem Anrichten werden sie stückweise aus ihrem Sude gehoben, über ein Tuch gelegt, damit die Brühe und das Fett abfließen können, dann sogleich angerichtet und mit einer etwas angesäuerten Tunke (Art 120) begossen.

Solche gefüllte Kohlrüben werden häufig und mit vielem Vortheile als Garnirungen zu anderen Speisen angewendet, z. B. um ein Tafelstück, gedämpftes Fleisch, glazirte Frikandos, zu Kalbseingemachten u. dgl. m.

185. Weiße Rüben.

Die weißen Rüben als Zugemüse werden den gelben Rüben gleich bereitet (Art. 181), weil sie aber bey längerem Kochen eine gelbbraune Farbe annehmen, so pflegt man sie gleich vom Anfange der Bereitung mit gelbroth angelause- nem Zucker zu färben. Das Belege haben sie mit dem Spinat (Art. 146) gemein; überdieß sind Schöpfen-Kote- letten oder sonst gedämpftes Schöpfenfleisch, als ihrem eigen- thümlichen Geschmack entsprechend, anzuempfehlen.

186. Scheerrüben als Gemüse.

Die Scheerrüben haben einen schärferen Geschmack, als die anderen weißen Rübenarten; diese Schärfe wird ihnen durch einen größeren Zusatz von Zucker benommen; die Be- reitung haben sie mit den gelben Rüben gemein (Art. 181).

187. Saure Rüben als Gemüse.

Die sauren Rüben werden größtentheils so bereitet, wie das saure Kraut (Art. 161); weil sie aber leichter ver- dauulich sind, und in dieser Hinsicht oft Convalescenten er- laubt werden, so muß ihre Bereitung, höchst einfach gehalten, dem Endzwecke zu entsprechen trachten.

Man läßt sie dem zufolge im Wasser weich kochen, nach dem Abseihen werden sie dann mit einer Buttertunke vermengt, noch ein Mahl aufgekocht und angerichtet; oder, und zwar mehr empfehlenswerth ist die Methode, die halb weich gekochten Rüben mit acht Loth Butter zu dünsten, dann mit einem Löffel voll Mehl zu stäuben, gut durch ein- ander zu mengen, endlich mit kochendheißer Brühe zu einer dickflüssigen Zuspense abzurühren und eine Stunde lang zu ko- chen. Salz ist die einzige anwendbare Würze. Das Be- lege haben sie mit dem Kraut und Spinat gemein.

188. Erdäpfel mit Montur.

Man sucht die schönsten Erdäpfel zu diesem Endzwecke aus, sie werden reinlich gewaschen und in hinreichender Menge Wasser weich gekocht; man muß Acht haben, daß sie nicht auffspringen. Nun werden sie abgeseiht, über eine Schüs-

sel geschüttet und in Begleitung von frischer Butter aufgetragen. Die Erdäpfel werden lockerer und auch wohlschmeckender, wenn man sie in ein Sieb thut, das Sieb in einen Topf setzt, und nur so wenig Wasser zugießt, daß die Erdäpfel nicht genäßt werden; nun wird der Topf genau bedeckt über Gluth gestellt, damit, wenn das Wasser kocht, nur der Dampf die Erdäpfel umspielt.

Noch eine andere Art Erdäpfel in Montur sind die gebratenen. Sie werden nämlich reinlich gewaschen und in glühende Asche eingegraben, oder in eine Ofenröhre eingeschossen; auf beyde Weise gerathen sie wohl, ihre Begleitung ist immer nur Salz und frische Butter.

Aus der Asche genommen und abgestäubt, werden sie gerne in eine über der Schüssel zusammen gelegte Serviette gethan, um sie länger warm zu erhalten.

189. Ueberbrühte Erdäpfel.

Dieselben werden roh geschält, auf halb Ey kleine Stücke gespalten und in frischem Wasser liegen gelassen, durch welches Wässern sie von ihren allenfallsigen üblen Eigenschaften befreyt werden; eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie nun in einen Topf gethan, mit kochendem Wasser begossen, gehörig gesalzen und ans Feuer gerückt, so daß sie in zehn Minuten ins Kochen kommen; nach fünfzehn bis zwanzig Minuten sind sie hinreichend gar gekocht. Während diesem wird eine kleine Zwiebel fein geschnitten, mit acht Loth Schmalz auf zwey Maß derley Erdäpfel braungelb geröstet, und so brennheiß die abgeseiheten und über die Schüssel geschütteten Erdäpfel mit demselben abgebrüht

190. Erdäpfelbrey.

Zu diesem Behufe werden die Erdäpfel wie zu dem vorhergehenden Gerichte roh geschält, dann statt Wasser mit kochender Milch aufgegossen und bis zum völligen Zerfallen weich gekocht; nun werden acht Loth Butter hinzu gethan und die Erdäpfel mit einem Kochlöffel so lange gearbeitet, bis sie zu einem Brey zerfallen, und das Ansehen eines etwas

dicke Knochen erhalten; sie werden nun hinreichend gesalzen und mit Muskatnuß gewürzt. Sollte die über dieselben gegossene Milch nicht hinreichen, den Brey genugsam dünn zu machen, so müßte man wohl mit noch etwas Milch nachhelfen. Man muß ein jedes Erdäpfelgericht möglichst heiß aufzutischen trachten, damit dieselben eben so heiß genossen werden können, denn wenn sie einmahl gar gekocht sind, bringt die geringste Verzögerung ihrem angenehmen Geschmacke Nachtheil.

191. Erdäpfelschmarrn.

Die Erdäpfel in der Montur (Art. 188) werden nach dem Kaltwerden reinlich geschält und blätterig geschnitten. Auf zwey Maß solcher Erdäpfel wird eine kleine Zwiebel fein geschnitten, und wenn dieselben speckig sind, mit acht Loth, sind sie aber locker oder mehlig, mit zwölf Loth Schmalz gelb geröstet; dann kommen die Erdäpfel hinzu, das Ganze wird langsam geröstet, bis es eine schöne braune Kruste bekömmt; nun werden sie gehörig gesalzen und angerichtet.

192. Erdäpfel mit Butter = Soß.

Dieselben werden roh geschält, dann blattweise geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, endlich abgeseiht, in die gehörige Schüssel geschüttet und mit einer Buttertunke (Art. 143) begossen. Oder: man schält die mit den Schalen gekochten Erdäpfel, schneidet sie blattweise und macht eine Einbrenne von acht Loth Schmalz und einem Eßlöffel voll Mehl, verrührt diese zu einer etwas dünnen Tunke mit der Fleischbrühe (Art 1), und läßt die Erdäpfel in derselben verkochen; sie werden dann mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit einem beliebigen Belege aus Bratsfleisch oder Würsten als Gemüse aufgetischt.

193. Erdäpfel - Kroketten.

Die Erdäpfel werden unter der Asche oder in einer Röhre gebraten, dann aus ihrer Schale gelöst. Der Brey wird nun durch ein Sieb gestrichen, mit acht bis zwölf

Loth Butter und vier Eydottern abgerührt, endlich mit Salz, grüner, fein geschnittener Petersilie und Muskatnuß gewürzt, genau durch einander gerührt und kalt gestellt.

Nun werden fingerlange und eben so dicke Würstchen aus der Masse über einer mit Mehl bestäubten Tafel gerollt, in abgeschlagene und gesalzene Eyer getunkt und mit Semmelbröseln aufgelegt, endlich in heißem Schmalze gebacken.

Diese Kroketten werden theils als Belege zu anderen Speisen, vorzüglich ums Rindfleisch, theils als selbstständige Speisen aufgetragen.

194. Erdäpfelkuchen mit Kaiserfleisch.

Es wird ein Pfund Kaiserfleisch weich gekocht. Während diesem werden gebratene Erdäpfel aufgebrochen und das Mark von zwey Maß derselben mit zwölf Loth Butter und vier Eydottern genau verrührt, allenfalls durch ein Sieb gestrichen und mit hinlänglichem Salze und Pfeffer gewürzt. Nun wird eine Form oder Kasserole stark mit Schmalz bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut und fingerhoch mit dem Erdäpfelkoch angefüllt, über dieses kommt eine Reihe dünnblättrig geschnittenes Fleisch, dann wieder Koch, und so fort, bis alles aufgegangen ist. Diese Form wird sonach in den Ofen gesetzt und eine Stunde hindurch gebacken, dann bey dem Urrichten rund herum mit einem Messer von den Wänden losgemacht und behuthsam über die Schüssel gestürzt.

195. Erdäpfelnudeln (geröstet).

Die gebratenen Erdäpfel werden aufgebrochen und das Mark herausgenommen. Dieses Mark wird mit einem Ey und so viel Mehl abgearbeitet, daß das Ganze einen guten Teig gibt, dem man jedoch gleich vom Anfange das gehörige Salz beygibt. Nun werden aus demselben fingerlange Würstchen gemacht und in kochendem Wasser, das ebenfalls gehörig gesalzen worden, eingekocht; nach ein Paar Minuten des Kochens werden die Nudeln abgeseiht und in acht Loth Schmalz braun geröstet; während des

Röstens werden zu wiederhohlten Mahlen Semmelbröseln darüber gestreuet.

Dieses Gericht dient als Gemüse und als Mehlspeise.

196. Trüffeln.

Unter den Knollengewächsen werden auch die Trüffeln begriffen; dieselben werden jedoch ihrer erhitzen und auf den Geschlechtstrieb wirkenden Eigenschaft nicht als Zuspeise gebraucht, sondern man bedient sich ihrer theils des angeführten Grundes, theils der Kostspieligkeit wegen nur sparsam, als anreizende Beygaben an Eingemachte, oder als besondere Leckerbissen. Für uns mag es hinreichen, zu wissen, daß dieselben ganz dünn geschält, dann dünnblättrig geschnitten, mit etwas Butter und Salz nur ein Paar Minuten lang zu rösten brauchen, um gar zu seyn, und daß man sie meist in dieser Gestalt an feine Eingemachte zu geben pflegt.

Als selbstständiges Gericht aber werden sie nach dem vorangezeigten Rösten mit Limoniensaft, etwas Glase (Suppenzeltchen) und ein Paar Löffel voll brauner Tunke (Art 120) aufgekocht, durch einander gemengt und angerichtet.

197. Schampignon mit Butter.

Die Schampignon werden sorgsam geschält und dünnblättrig überschritten, dann zwey Maß derselben mit acht Loth Butter schnell gedünstet, bis der wässerige Saft, dessen sie viel enthalten und bey der eingetretenen Siedhize von sich geben, völlig eingetrocknet oder verdampft ist; nun werden sie mit hinreichendem Salze, etwas grüner, fein geschnittener Petersilie und bedeutend viel Pfeffer gewürzt, durch einander geschwungen und angerichtet. Rund herum pflegt man das Gericht mit gebackenen Semmelschnitten zu belegen.

198. Faschirte Schampignon.

Die groß gewählten und sorgsam geschälten Schampignon werden von ihrem Barte befreyt, und die entstehenden

Bertiefungen mit einer Fülle aus einem Löffel voll fein geschnittenen und gut ausgepressten Schalotten, einem halben Löffel voll Bertram, einem Viertellöffel voll Kerbelkraut, beyde sehr fein geschnitten, dann zwey Löffel voll fein geschabten Speck und zwey Hände voll weißen Semmelbröseln bestehend und mit Salz und Pfeffer gewürzt, endlich gefüllt, noch insbesondere mit Semmelbröseln bestreut und im Ofen gebacken. Bey dem Anrichten werden sie mit etwas brauner Tunke, welche mit Limoniensaft gehoben worden ist, begossen.

199. Morcheln (Maurachen) mit Butter.

Die rein geklaubten und mit vieler Sorgfalt ausgewaschenen Morcheln werden mit zwölf Loth Butter auf zwey Maß derselben schnell gedünstet, bis die Flüssigkeit, deren sie vom Anfange bedeutend viel geben, verdampft ist; nun werden sie mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit grüner, fein geschnittener Petersilie bestreut, mit acht Löffeln voll weißer kochend heißer Tunke (Art. 119) begossen, und mit vier bis sechs Eydottern unter fleißigem Rühren und Schwingen gebunden und beendet. Bey dem Anrichten gibt man gerne den Saft einer Limonie hinzu. Sie werden übrigens mit gebackenen Semmelschnitten bekränzt.

Zu Eingemachten verwendet, werden dieselben nach dem Reinigen nur in Butter gedämpft.

200. Bredlinge mit Butter,

201. Bilslinge mit Butter,

und so viele andere genußbare Schwämme werden immer nach der bey den Schampignon bezeichneten Methode zubereitet, und sie schmecken alle insgesamt sehr angenehm; nur daß man in Betreff deren Auswahl nie sorgsam genug seyn kann, weil noch immer Beyspiele der Schwammvergiftungen häufig sind. Unter den angeführten finden sich gar selten verdächtige Schwämme; allein der beste Schwamm kann durch seine Unverdaulichkeit krankhaft machen, und vorzüglich jene, die vollgewachsen sich schon dem Abstehen nahen, oder jene, die gepflückt längere Zeit liegen müssen,

bevor sie verbraucht werden; bey keinem Gewächse wechselt die Natur ihren Prozeß so schnell und so auffallend, denn wie die Reproduktion aufhört, tritt auch schon die Verwesung ein.

202. Erbsen auf böhmische Art.

Die Erbsen werden sorgsam geklaubt, das heißt, von den würmigen, angefressenen, wie überhaupt von allen fremden Bestandtheilen gereinigt; nun wird eine halbe Maß derselben in einem anderthalb Maß großen Topfe, nach dem vorangegangenen Auswaschen, mit drey halben Maß Wasser zum Feuer gesetzt, hinlänglich gesalzen und genau bedeckt; nach einer Stunde wird nachgesehen. In anderthalb Stunden kann die sehr gute Gattung schon völlig gar seyn; diese haben nun das Wasser größtentheils eingesogen, sind daher um so größer geworden, und füllen den Topf bis an den Rand. Ueber der Oberfläche befinden sich viele Schuppen oder Schalen, die abgenommen werden müssen. Sind die Erbsen aber noch nicht völlig gar, welches zuweilen im harten Wasser den Grund hat: so werden sie durch einander geschwungen, und noch so lange gekocht, bis sie endlich vollkommen weich dem leisen Drucke des Fingers gerne weichen; nun pflegt man sie noch ein Mahl zu schwingen, damit die obern, immer etwas weniger weich gekochten, nach unten, die unteren aber nach oben zu kommen; der Topf wird bedeckt, auf eine Viertelstunde lang bey Seite gesetzt; dadurch wird das Einsaugen des Wassers bezweckt, in welchem sie gekocht, und welches nahrhaft und schmackhaft geworden ist; dieses Einsaugen geschieht auch so vollkommen, daß man den Topf nur umstürzen darf, und die Erbsen frey von überflüssiger Feuchtigkeit auf die Schüssel ganz und unzerquetscht heraus rollen. Nun werden sie sogleich mit heißem Schmalze, in welchem eine fein gehackte Zwiebel gelbroth geröstet worden, überbrennt, und mit einer Beygabe von sauren Gurken aufgetischt. Man pflegt auch, besonders in Oesterreich, Selchfleisch (geräuchertes Fleisch) beizugeben.

203. Erbsenbrey.

Die weichgekochten Erbsen (siehe den vorhergehenden Artikel) werden durch ein Haarsieb gestrichen, und eine Maß von diesem Brey mit acht Loth Schmalz oder zwölf Loth Butter, in welcher eine fein geschnittene Zwiebel gelb geröstet worden ist, abgebrannt und durch einander gemengt.

Dieser Brey dient theils als Zuspese mit einem passenden Belege aus Selchfleisch, Bratwürsten u. d. gl., oder als Unterlage zu feineren Gerichten, welche in die Reihe der Eingemachten gehören.

204. Erbsen-Kroketten.

Der vorhergehende Erbsenbrey wird wie jener der Erdäpfel (siehe Art. 193) zu Kroketten verarbeitet, und diese als Belege zu anderen Speisen gebraucht.

205. Erbsenkuchen mit Kaiserfleisch.

Auch dieser Kuchen gehet nach dem Erdäpfelkuchen; wir glauben daher nur auf den Artikel 194 hinweisen zu dürfen, theils um diesem Werke Raum und unseren Leserinnen ermüdende Wiederholung zu ersparen.

206. Dürre Fisoln als Zuspese.

Die Fisoln werden, den Erbsen gleich, weich gekocht, und in ihrem Sude etwas kalt gestellt; dann werden auf zwey Maß derselben zwölf Loth Butter nebst vier bis fünf Eydottern hinein gethan, mit Salz, etwas Pfeffer, etwas grüner, fein geschnittener Petersilie, und der Saft von einer Limonie hinzu gethan, und so lange ununterbrochen fort geschwungen, bis das Ganze, wie durch eine schöne Tunke gebunden, ein sehr gefälliges Ansehen bekommt; nun werden sie mit einem beliebigen Belege aus Fleisch oder Fischen aufgetischt. Eine zweyte und weniger kostspielige Art dieser Zuspese ist, wenn man nämlich eine Einbrenne von acht Loth Schmalz und einem Eßlöffel voll Mehl lichtgelb röstet, selbe dann mit Fleisch- oder Fastenbrühe zur Tunke abrührt und die Fisoln darin aufkochen läßt.

207. Fisolenbrey.

Der Fisolenbrey wird dem Erdäpfelbrey gleich bereitet, das heißt, man kocht eine halbe Maß Fisolen vollkommen weich, streicht sie dann durch ein Haarsieb, erhitzt diesen Brey bis zur Siedhize und verrührt zwölf Loth Butter in denselben. Die Würze bleibt immer dieselbe, nämlich Salz und Muskatnuß. Dieser Brey dient als Unterlage zu anderen Gerichten, oder als selbstständiges Gericht mit einem Belege.

208. Fisolensalat.

Fisolen zu Salat werden vollkommen weich gekocht, in ihrem Sude aber kalt gestellt, dann erst nach völligem Kaltwerden mit Essig und Dehl, Salz und Pfeffer nebst anderen, dem Salat eigenthümlichen Kräutern angemacht.

209. Linsen als Zuspeise.

Die Linsen als Zuspeise werden den Fisolen nach der zweyten Art gleich bereitet.

210. Linsen mit Repphühnern.

Linsen mit Repphühnern geben ein recht schmackhaftes Gericht, indem diese Gattung Wild den eigenthümlichen Geschmack derselben hebt und gleichsam veredelt, so wie anderseits der Geschmack der Linsen jenen der Repphühner hebt. Die Bereitung ist wie jene der Fisolen zweyter Art, nur daß man eine fein geschnittene Zwiebel gelb röstet und mit der Einbrenne selben mitt heilt; dann werden die gespickten und gebratenen Repphühner in die so bereiteten Linsen gethan und noch eine Stunde lang heiß gestellt. Kochen darf dieses nicht mehr, weil es sonst teigig wird und die Repphühner zerfallen würden.

211. Linsen mit Schnecken.

Die Linsen mit Schnecken unterscheiden sich nur durch das Belege von Schnecken (siehe den siebenten Abschnitt, die Schnecken betreffend).