

Finten, Buchfinten, Goldammer, Grünsinken, Zeisige, Meisen zc., die zur Zugzeit in vielen Gegenden in großen Mengen gefangen werden, braten, und geben diese ebenfalls eine vortreffliche, wohlschmeckende Speise ab. — Im Frühjahr kann man jungen Stauden- oder Kopfsalat, im Herbst Pfeffer- oder Senfgurken dazu geben.

Anmerkung. Die Benennung „Leipziger Lerchen“ kommt daher, weil auf den Blachfeldern von Leipzig die Lerchen in ungeheuren Schaaren zur Zugzeit sich niederlassen und des Nachts in solcher Menge gefangen (gestrichen) werden, daß sie, nachdem sie rein gerupft, für kurze Zeit einen Handelsartikel bilden und oft in ferne Länder versandt werden.

596. Gratin von Lerchen wird ebenfalls wie das Gratin von Bescassinen in Nr. 586 zubereitet. Den Rand der Schüssel garnire man beim Anrichten mit kleinen Halbmonden von Blätterteig.

VII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Gemüse.

Allgemeine Bemerkungen.

Man lasse die frischen Gemüse, nachdem sie verlesen oder gepulzt sind, nicht lange wässern, sondern wasche sie nur gut ab; durch das Wässern verlieren sie an ihrem Geschmack. — Solche Gemüse, welche leicht trocken und schwärzlich werden, wenn man sie nicht bald nach dem Putzen und Waschen kocht, wie z. B. Mohrrüben und Kohlrüben, bedecke man nach ihrer Vorbereitung bis dahin, wo sie gekocht werden, mit einem feuchten Tuche. — Die Gemüse, welche man blanchirt, um ihnen den strengen Geschmack zu benehmen, wie z. B. Weißkohl, Wirsingkohl und Grünkohl, koche man in vielem Wasser ab, damit der obengenannte Zweck auch erreicht werde. Ein wenig doppeltes kohlen-saures Natron an das zum Blanchiren bestimmte Wasser gethan, soll ein vortreffliches Mittel sein, den Gemüsen die blähenden Eigenschaften zu entziehen, auch befördert es das Weichwerden der Gemüse. — Hülsenfrüchte müssen mit weichem Wasser gekocht werden. Kocht dabei das Wasser so sehr ein, daß etwas nachgegossen werden muß, so gieße man nur kochendes, nie kaltes Wasser hinzu.

Wenn man einen ziemlich abgekühlten Ofen hat, so koche man die Gemüse, welche lange Zeit kochen müssen, als: Wirsingkohl, Weißkohl, Rothkohl, Rüben, Bohnen, Erbsen, Linsen, Backobst zc., auf starkem Feuer an, decke sie mit Papier und Deckel gut zu, und lasse sie in dem Ofen weichkochen. Der Ofen muß jedoch noch so warm sein, daß die Gemüse ununterbrochen, wenngleich nur langsam, darin kochen. Weißkohl, Grünkohl, Wirsingkohl koche man mit gutem Rindsfett, nicht mit Butter. Sauerkohl

wird mit Schweine- oder Gänsefett, Rothkohl mit Speck oder Schweinefett am schmackhaftesten gekocht.

Die Gemüse werden größtentheils mit Mehl feimig gekocht; es ist jedoch nicht anzuempfehlen, Klarmehl (d. h. Mehl, welches mit etwas Wasser klargerührt ist) dazu anzuwenden; die Gemüse, welche mit Klarmehl feimig gemacht werden, schmecken nie so gut, als solche, welche mit in Butter geschwitztem Mehl feimig gebunden werden.

Man vermeide das Umrühren solcher Gemüse, welche dadurch zerrührt werden können, als z. B. der Mohrrüben, Bohnen, grünen Erbsen &c.; man schwenke sie in der Casserole um, wenn man sie mit ihrer Sauce vermischt, mit Eiern abzieht, oder auf dem Feuer heiß macht.

Geschieht es einmal, daß das Gemüse anbrennt, so mache man keinen Versuch, dasselbe durch den Aufguß von Flüssigkeit vom Verderben retten zu wollen. Man schütte es vielmehr sogleich in ein anderes Gefäß, ohne von dem angebrannten Satz etwas loszurühren, und thue, wenn es noch nicht weichgekocht war, von Neuem siedende Fleischbrühe oder Wasser hinzu.

597. Kartoffeln in der Schale. Die Kartoffeln werden, nachdem sie rein gewaschen sind, mit kaltem Wasser aufgesetzt und so lange gekocht, bis sie beinahe gar sind. Dann gieße man das Wasser ab, decke ein reines, zusammengeballtes Tuch und außerdem noch den Deckel der Casserole oder des Topfes über die Kartoffeln und lasse sie auf einer heißen Stelle vollends weichdämpfen. Man macht gewöhnlich mit diesen Kartoffeln nicht soviel Umstände, sondern kocht sie in Wasser vollkommen weich, doch ist die oben angegebene Art, die Kartoffeln garzudämpfen, vorzüglich bei den Sorten zu empfehlen, welche lange vor dem Weichwerden der Mitte plagen und zerkothen. Der Verschuß durch Tuch und Deckel muß jedoch so fest sein, daß kein Dampf entweichen kann. — Vorzüglich gut schmecken die Kartoffeln, wenn man einen Löffel Kümmel (Karbe) in ein reines Lämpchen bindet und mit den Kartoffeln kocht. — Viele wollten behaupten, daß durch einen Zusatz von etwas Salz beim Kochen der Kartoffeln das Aufplagen derselben verhindert werde.

598. Petersilien-Kartoffeln. Die Kartoffeln werden roh geschält, in Scheiben oder Stücke geschnitten und in Wasser mit Salz beinahe gargekocht. Während dieser Zeit schwize man eine feingehackte Zwiebel mit ein paar Löffeln Butter oder Bouilloufett, mische etwas Mehl darunter, gieße Rindfleischbrühe hinzu, koche hiervon eine schwachfeimige Sauce und thue etwas Pfeffer, Salz, gehackte Petersilie, nach Belieben auch ein wenig feingehackten Majoran daran. Dann gieße man das Wasser von den Kartoffeln ab, vermische diese mit der Sauce und lasse sie darin vollends weichtochen.

599. Petersilien-Kartoffeln auf eine andere Art. Die Kartoffeln werden in der Schale abgekocht, rasch abgeschält, in Scheiben geschnitten, in einer Sauce, welche man, wie die in vor. Nummer, nur ein wenig dicker zubereitet hat, umgeschwenkt und auf gelindem Feuer siedendheiß gemacht.

600. Saure Kartoffeln. Man schneide etwas Speck würfelig, brate ihn mit einigen ebenso geschnittenen Zwiebeln gelblich (s. Nr. 28), mische ein paar Löffel voll Mehl darunter, lasse dies hochgelb schwitzen, fülle etwas Fleischbrühe und Wasser darauf, füge Essig, Salz, Pfeffer, etwas Zucker oder Syrup und ein wenig Zucker-Zus hinzu, und koche hiervon eine dünnseimige, braune, süß-säuerliche Sauce. Die roh geschälten, in Stücke geschnittenen und in Wasser mit Salz beinahe gargekochten Kartoffeln werden, nachdem das Wasser davon abgegossen worden, mit der Sauce vermischt und darin vollends weichgekocht.

601. Kartoffeln mit Mostrieh-Sauce. Die in der Schale gekochten Kartoffeln werden abgeschält, in Scheiben geschnitten, mit einer Mostrieh-Sauce nach Nr. 88 vermischt und, nachdem sie siedendheiß gemacht sind, angerichtet.

602. Kartoffeln zu Fischen. Man schält die Kartoffeln rund und zu gleicher Größe, kocht sie in Wasser mit Salz langsam weich, gießt das Wasser ab, thut ein gutes Stück Butter und nach Belieben auch etwas feingehackte Petersilie an die Kartoffeln und schwingt sie behutsam durch.

603. Gebratene Kartoffeln zur Garnitur des Fleisches. Nachdem die Kartoffeln in der Schale abgekocht sind, werden sie abgeschält, gleichgroß und rund dressirt und in einer eisernen Pfanne mit Butter und leicht darüber gestreutem Salze unter öfterem Umschwenken zu schöner Farbe gebraten. — Man kann die Kartoffeln auch roh schälen und rund oder eiförmig dressiren, oder mit einem Ausdreher zu runden Kugeln formen, waschen und abtrocknen und in einer Casserole in gelbzerlassener Butter auf raschem Feuer unter fortwährendem Umschwenken gelbbraun braten, dann salzen, zudecken und auf einer heißen Stelle vollkommen gar dünsten lassen. Auch schält man die rohen Kartoffeln ab, stuzt sie walzenförmig zu, schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben, wäscht und trocknet sie ab, bückt sie in Backbutter gelbbraun und gar aus, bestreut sie mit Salz und läßt sie bis zum Gebrauche warm stehen, was freilich nicht lange dauern darf, da sie sonst weich und pelzig werden.

604. Gebratene (geröstete) Kartoffeln. Man brate feinwürfelig geschnittene Zwiebeln in Butter gelblich, thue die abgekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinzu, schwenke sie sogleich um, damit die Zwiebeln oben kommen (sonst werden diese gleich braun oder schwarz), salze sie und brate sie unter öfterem Umschwenken zu schöner gelbbrauner Farbe

Ein wenig feingepulverter Thymian giebt den Kartoffeln einen eigenthümlichen Wohlgeschmack, der sich noch erhöhen läßt, wenn man Seringe, welche ausgewässert, gut abgetrocknet, aus Haut und Gräten und in große Würfel geschnitten sind, mit den Kartoffeln bratet.

Man kann auch die Kartoffeln, nachdem sie roh geschält, in nicht zu große Stücke geschnitten und gewaschen sind, mit kaltem oder heißem Wasser auf's Feuer setzen und ein paar Mal überkochen lassen. Dann gießt man sie zum Abtropfen in einen Durchschlag, läßt in einer passenden kupfernen oder gußeisernen Bratpfanne ein gutes Stück Butter gelblich werden, thut die Kartoffeln hinein, fügt ein wenig Salz, eine kleine Zwiebel und ein wenig Fleischbrühe hinzu, bedeckt die Pfanne mit einem Deckel, und läßt die Kartoffeln auf nicht zu schwachem Feuer schmoren, bis die Flüssigkeit kurz eingesmort ist. Nun nimmt man den Deckel ab und läßt die Kartoffeln auf schwächerem Feuer eine gute halbe Stunde rösten, indem man sie von Zeit zu Zeit mit einer kleinen eisernen Schaufel oder mit einem scharfen Blechlöffel vom Boden der Pfanne absticht und nach oben kehrt, so daß die Kartoffeln nach und nach eine gleiche hellbraune Farbe erhalten. Die auf diese Weise gerösteten Kartoffeln zerbröckeln zwar sehr und erfordern viel Butter, schmecken aber sehr gut.

605. Geriebene Kartoffeln (Püree von Kartoffeln.) Man schäle die rohen Kartoffeln, schneide sie in dicke Scheiben, wasche sie gut, koche sie in Wasser mit Salz weich, lasse sie aber nicht zerkochen, gieße das Wasser davon ab, zerquetsche die Kartoffeln mit einer kleinen Reibkeule, rühre sie mit siedendheißer Milch zu einem recht feinen dicken Brei, und vermische denselben mit einem guten Stück frischer Butter und dem nöthigen Salze. — Je schneller die Zubereitung der Kartoffeln beendigt wird, um so besser werden sie. Einige Sorten Kartoffeln werden zähe, wenn sie lange gerührt werden; bei diesen beeile man sich um so mehr. — Will man den Kartoffelbrei recht fein haben, so verdünne man die Kartoffeln mit Sahne und reibe den Brei durch einen feinen Durchschlag.

606. Gebackene Kartoffeln. Man koche etwa eine halbe Meße (knapp 2 Liter) Kartoffeln, nachdem dieselben roh geschält, in Scheiben geschnitten und gewaschen worden, in Wasser mit etwas Salz weich, gieße das Wasser ab, zerdrücke die Kartoffeln, streiche sie so heiß als möglich durch ein Sieb, rühre sie schnell mit 8 bis 12 Loth (13 bis 20 Mth.) frischer Butter, etwas Milch und dem nöthigen Salze auf dem Feuer zu einer feinen steifen Masse ab, vermische sie mit 4 bis 5 Eidottern, richte sie auf eine Schüssel in Pyramidenform an, streiche sie glatt und backe sie entweder einfach, so wie sie sind, nachdem sie zuvor mit der Messerspitze sauber getupft worden, oder mit Parmesankäse bestreut und mit Butter beträufelt im Ofen

zu schöner Farbe. Man giebt diese Kartoffeln zu Schmorfleisch, Fricandeaux zc.

607. Gebackene Kartoffeln auf eine andere Art. Wenn die Kartoffeln, wie in voriger Nummer, mit Butter, ein wenig Milch, Salz und Eidottern zu einer feinen Masse gerieben sind, vermische man sie mit dem zu einem recht steifen Schnee geschlagenen Eiweiß von 6 Eiern, fülle sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form, backe sie im mäßig heißen Ofen etwa eine Stunde und stürze sie aus der Form auf eine Schüssel.

608. Ganze gebackene Kartoffeln. Man wählt hierzu große mehligte Kartoffeln, schält sie rund, wäscht sie in gesalzenem Wasser, trocknet sie gut ab, legt sie dicht nebeneinander in eine eiserne Eierkuchenpfanne, stellt sie ohne weitere Zuthat in eine heiße Bratröhre und läßt sie etwa eine Stunde backen. Die Kartoffeln müssen dann schön hellbraun aussehen und außen recht knusprig sein. Man giebt diese Kartoffeln zum Braten und servirt frische Butter dazu.

609. Beignets von Kartoffeln. Ungefähr einen Suppenteller voll geschälter und in Scheiben geschnittener Kartoffeln kocht man in Wasser mit ein wenig Salz weich, gießt das Wasser ab, zerdrückt die Kartoffeln mit einer kleinen Reibeule, vermischt sie so heiß als möglich mit einem guten Eßlöffel voll Butter, einem ganzen Ei und etwas Salz, reibt sie zu einem recht feinen Teige, thut diesen auf ein Backblech, streicht ihn zu einer etwa halbfingerdicken Platte aus und läßt ihn erkalten. Man sticht alsdann hiervon runde, ovale, dreieckige, cotelettförmige zc. Stücke aus, panirt dieselben mit Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißer Backbutter schön goldgelb aus. Mit diesen Beignets garnirt man Schmorfleisch, Fricandeaux, Schinken zc. — Hat man vom Tage vorher Kartoffeln, die in der Schale gekocht sind, so reibe man sie auf einem Reibeisen fein, rühre zu etwa einem flachen Teller voll geriebener Kartoffeln 4 Loth (knapp 7 Mth.) Butter zu Sahne, mische ein ganzes Ei, Salz, Muscatnuß, nach Belieben auch etwas Parmesanläse und zuletzt die geriebenen Kartoffeln darunter, und bereite von dieser Masse die Beignets wie oben.

610. Kartoffeln à la Béchamel. Man schäle die rohen Kartoffeln walzenförmig, schneide sie in nicht zu dünne Scheiben und koche sie vorsichtig, daß sie nicht zerfahren, in Wasser mit Salz weich, gieße das Wasser rein ab und vermische die Kartoffeln mit einer dicken Sauce Béchamel nach Nr. 107.

611. Straßburger Kartoffeln. Man schneide einige Heringe aus Gräten und Haut und in große Würfel, lege sie eine Stunde in Milch oder Wasser und trockne sie gut ab. Dann schneide man einige Zwiebeln

in große Würfel, schwitze sie in etwa 8 Loth (reicl. 13 Nth.) Butter weich, lasse sie aber nicht gelb werden, füge einige Eßlöffel voll Mehl hinzu, lasse dies noch eine kurze Zeit schwitzen, gieße $\frac{1}{2}$ Quart (reicl. $\frac{1}{2}$ Liter) Sahne oder Milch und etwas Fleischbrühe hinzu, koche hiervon eine dicke Sauce, und vermische diese mit etwas gestoßenem weißen Pfeffer, der durchgestrichenen Heringsmilch und dem nöthigen Salze. Eine halbe Meze (knapp 2 Liter) Kartoffeln, oder (der Abgänge wegen) etwas mehr, werden wie in der vorigen Nummer geschält, geschnitten und gekocht und mit der Sauce und den Heringen vermischt. Vorher habe man den inneren Rand einer Schüssel mit einem Teigrande besetzt, wie es in Nr. 836 beschrieben ist. Dahinein fülle man die Kartoffeln, bestreue sie mit einer Mischung von weißer geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufle sie mit Butter und backe sie im Ofen zu schöner Farbe. — Man kann die Kartoffeln auch in der Schale abkochen, abschälen, in Scheiben schneiden und wie oben mit der Sauce und den Heringen vermischen.

612. Kartoffeln mit Hering. Zu einer halben Meze (knapp 2 Liter) Kartoffeln gehören 3 Heringe und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter. Die in der Schale gekochten Kartoffeln werden nach dem Abschälen in Scheiben und die gut ausgewässerten Heringe aus Haut und Gräten und in Würfel geschnitten. Dann streicht man eine runde glatte Form fett mit Butter aus und streut sie mit geriebener Semmel aus, legt alsdann eine Schicht Kartoffeln in guter Ordnung auf den Boden der Form, streut Hering darüber und legt Butter in kleinen Portionen darauf, und fährt so fort, die Kartoffeln, den Hering und die Butter einzulegen, bis die Form gefüllt ist. Obenauf legt man noch etwas Butter, setzt das Ganze in einen mäßig heißen Ofen, bäckt es $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden und stürzt es auf eine Schüssel. Ob man beim Einlegen noch etwas Salz dazwischen streuen müsse, muß Jeder selbst beurtheilen, weil der Hering und die Butter nicht immer gleich gesalzen sind.

613. Kartoffeln à la Figaro. Kartoffeln, die in der Schale abgekocht und geschält sind, schneide man in gleichgroße Scheiben und brate sie in einer eisernen Pfanne in Butter schön gelb. Würfeliggesechnittene Zwiebeln schwitze man in Butter weich. Gutausgewässerte Heringe schneide man aus den Gräten, häute sie ab und schneide sie in Würfel, und hacke auch etwas mageren gekochten Schinken oder gekochte Pökelzunge grobkörnig. Hierauf streiche man eine runde glatte Form oder einen auf eine Schüssel gesetzten Teigrand (siehe Nr. 836) gut mit Butter aus und lege die Kartoffeln, die Zwiebeln, die Heringe und den Schinken in abwechselnden Schichten hinein, streue auch etwas geriebenen Parmesankäse dazwischen. Dann quirle man $\frac{1}{2}$ Quart (reicl. $\frac{1}{2}$ Liter) saure Sahne, 1 Eßlöffel Mehl, 4 Eidotter, die durchgestrichene Heringsmilch und etwas

Pfeffer und Salz untereinander, gieße dies über die Kartoffeln, streue Parmesankäse darüber, beträufle sie mit Butter und backe sie eine Stunde im mäßig heißen Ofen. Diese Kartoffeln schmecken vortrefflich zu Rindsfilet und Beefsteaks.

614. Kartoffeln mit Zwiebeln gestobt (auf holländische Manier). Hierzu nimmt man ganz kleine, gleichgroße Kartoffeln, schält sie und wäscht sie rein ab. Auf eine mittelgroße Schüssel gehört ein Teller voll Zwiebeln. Lagenweise legt man nun die Kartoffeln ein Mal um das andere mit soviel Butter, als nöthig ist, Salz und ein wenig Pfeffer in einen Topf, gießt soviel Wasser daran, daß die Kartoffeln nicht ganz davon bedeckt werden, deckt sie fest zu und läßt sie auf diese Weise weichkochen, welches in $\frac{3}{4}$ Stunden vollendet ist. Will man diese Kartoffeln gern säuerlich haben, so kann man etwas Essig daran geben und mit kochen lassen. Beilagen passen dazu wie zu allen den Kartoffeln mit Saucen.

615. Scheibentartoffeln, gestobt. Man kocht die Kartoffeln mit der Schale gar, schält sie und schneidet sie in runde, nicht zu dicke Scheiben, worauf sie zugedeckt werden. Nachdem dies geschehen, zerläßt man ein nicht zu kleines Stück Butter, schmort darin feingehackte Zwiebeln, giebt etwas Petersilie, Pfeffer und Salz und dann eine solche Menge kochendes Wasser daran, daß es eine recht feimige Sauce wird, in der die Kartoffeln nun gut durchgestobt werden. Hierauf rührt man noch einige Eidotter mit etwas Essig und Wasser an und läßt die Kartoffeln damit durchkochen. — Als Beilagen passen Cotelettes, Fricandellen, Bratwurst, Klops &c.

616. Brechbohnen. Die jungen Bohnen breche man, nachdem sie abgefädelt sind, in 2 oder 3 Stücke (will man sie recht sauber haben, so stutze man von jedem einzelnen Stück die Enden ab und fädle hierbei die Bohnen noch einmal ab), wasche sie, blanchire sie einige Minuten in kochendem Wasser, gieße das Wasser davon ab, fülle fette Fleischbrühe (am besten Hammelfleischbrühe) auf die Bohnen, füge etwas Salz und ein mit Zwirn fest zusammengebundenes Sträußchen Pfefferkraut hinzu und lasse sie langsam weichkochen. Dann gieße man die Brühe ab, koche sie mit etwas in Butter gelbgeschwitem Mehl, ein wenig Zucker, einer Prise Pfeffer und etwas gehackter Petersilie zu einer feimigen Sauce, vermische die Bohnen mit der Sauce (das Pfefferkraut wird beseitigt) und lasse sie auf gelindem Feuer noch eine kurze Zeit ganz sacht kochen. Nach Belieben kann man auch geschälte, in Wasser mit Salz abgekochte Kartoffeln darunter mischen. — Sind die Bohnen alt, so koche man sie eine Viertelstunde und länger in Wasser, ehe man die Brühe darauffüllt.

Anmerkung. Man kann sowohl die Bohnen, als auch viele andere Gemüse mit Mehl, das mit etwas Wasser klargerührt worden, feimig machen, doch schmecken die Gemüse weit bes-

ser, wenn die Brühe, in welcher sie gekocht wurden, mit in Butter weiß- oder gelbgeschwitem Mehl zu einer Sauce verköcht wurde. Man mache nur einmal den Versuch und den Vergleich.

617. Schneidebohnen. Die abgefädelten, in feine Streifen geschnittenen und gewaschenen Bohnen werden blanchirt und weiter behandelt wie die Brechbohnen in voriger Nummer.

618. Grüne Bohnen auf englische Art. Hierzu müssen die Bohnen sehr jung und zart sein; man fädelte sie ab, schneidet sie in nicht zu feine Streifen und kocht sie in vielem stark siedendem, gesalzenem Wasser weich, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, richtet sie gehäuft auf eine Schüssel an, legt mehrere Stückchen sehr frische Butter darüber und giebt sie sogleich auf die Tafel. Die Butter schmilzt auf den Bohnen und giebt ihnen einen feinen, angenehmen Geschmack. Auf französische Art werden die in Streifen geschnittenen Bohnen gleichfalls in stark siedendem, gesalzenem Wasser weich und recht grün blanchirt; nachdem sie dann auf einem Siebe abgetropft sind, thut man sie in eine Casserole, fügt ein Stück frische Butter, Salz, eine Prise Pfeffer, feingehackte Petersilie und ein wenig von kräftiger Fleischbrühe und Weizmehl gekochte Sauce, oder, noch besser, etwas Fleischglace hinzu und schwingt die Bohnen über dem Feuer, bis sie heiß sind. Grüne Bohnen, welche zur Garnitur irgend eines großen Fleischstückes oder eines Entrées bestimmt sind, werden auf dieselbe Weise gekocht, doch schneide man dieselben nicht in Streifen, sondern in rautenförmige Stücke.

619. Schneidebohnen mit Sahne oder Milch. Man kochte die feingeschnittenen und blanchirten Bohnen in Fleischbrühe oder Wasser mit einem Stück Butter, Salz und einem Bündchen Pfefferkraut weich, gieße die Brühe ab und verkoche sie mit Weizmehl, Sahne oder Milch, einem Stückchen Zucker, einer Prise Pfeffer und gehackter Petersilie zu einer feimigen Sauce, vermische die Bohnen damit und lasse sie auf gelindem Feuer noch eine kurze Zeit sacht kochen. — Viele kochen die Bohnen, nachdem sie blanchirt sind, in Milch weich; da es aber häufig vorkommt, daß die Milch gerinnt und die Bohnen dadurch ein sehr unappetitliches Ansehen erhalten, so ist die hier angegebene Art, die Bohnen zu kochen, vorzuziehen.

620. Eingemachte Bohnen. Die in Büchsen eingemachten Bohnen werden zum Abtropfen in einen Durchschlag geschüttet. Sind sie nicht vollkommen weich, so werden sie in Fleischbrühe mit Butter, Salz und Pfefferkraut weichgekocht und weiter behandelt wie die frischen Bohnen. Zu den Bohnen, welche weich sind, kocht man von Fleischbrühe mit Weizmehl, Salz, ein wenig Zucker, etwas frischer Butter, einer Prise Pfeffer, gehackter Petersilie und ein wenig gehacktem Pfefferkraut eine feimige Sauce, vermischt diese mit den Bohnen und macht sie auf gelindem Feuer

oder im Bain-marie siedendheiß. Die in Salz eingemachten Bohnen werden in vielem Wasser ausgewässert, mehrere Male blanchirt und abgegossen, dann in Wasser halb weichgekocht und endlich mit Fleischbrühe, wie die frischen Bohnen in Nr. 616, ganz weichgekocht und ebenso weiter behandelt. Nach Belieben kann man auch eine Hand voll weiße Bohnen in Wasser weichkochen und darunter mischen.

621. Weiße Bohnen. Man kocht die weißen Bohnen, nachdem sie verlesen und gewaschen sind, mit weichem Wasser (Fluß- oder Regenwasser) langsam weich, gießt sie in einen Durchschlag und läßt das Wasser abtropfen. Dann verkocht man etwas Weiszmehl (Nr. 5) mit Fleischbrühe, einer feingehackten und in Butter geschwitzten Zwiebel, einer Prise Pfeffer, feingehackter Petersilie, Selleriekraut und ein wenig Majoran zu einer seimigen Sauce, vermischt diese mit den Bohnen, thut das nöthige Salz und etwas Butter oder gutes Fett hinzu und läßt die Bohnen auf gelindem Feuer siedendheiß werden. Man giebt gewöhnlich Rind- oder Hammelfleisch zu den Bohnen, doch kann man sie auch mit Speck bereiten und kocht alsdann den nicht zu stark geräucherten mageren Speck in Wasser weich; von der Speckbrühe wird die Sauce, wie oben angegeben ist, zubereitet.

622. Saure weiße Bohnen. Feingehackte Zwiebeln schwitze man in Butter weich, mische etwas Mehl darunter, schwitze dies gelblich, füge Fleischbrühe, ein wenig Zucker, Essig, eine Prise Pfeffer, ein wenig Zuckerzük und das nöthige Salz hinzu, koche hiervon eine dickseimige Sauce, vermische diese mit den in Wasser weichgekochten und in einem Durchschlage abgetropften Bohnen, und lasse dieselben auf gelindem Feuer siedendheiß werden.

623. Püree von weißen Bohnen. Die in Wasser weichgekochten und gut abgetropften Bohnen streiche man durch ein Sieb. Dann schwitze man einige feinscheibiggeschnittene Zwiebeln in Butter weich, thue etwas Mehl und ein Stück mageren Schinken dazu, lasse das Mehl gelblichschwitzen, fülle Fleischbrühe darauf, koche hiervon eine dicke Sauce, streiche sie durch ein Sieb, rühre die Bohnen damit zu einem dicken Brei an, füge ein gutes Stück frische Butter, eine Prise weißen Pfeffer und das nöthige Salz hinzu, und rühre sie auf dem Feuer siedendheiß. Auf eine einfachere Art rührt man die durchgestrichenen Bohnen mit viel frischer Butter, etwas Pfeffer und Salz auf dem Feuer heiß, und sügt, wenn das Muß zu dick sein sollte, ein wenig Fleischbrühe hinzu.

624. Grüne Erbsen. Die ausgepöhlten und gewaschenen grünen Erbsen werden mit etwas Butter, Wasser und Salz auf das Feuer gesetzt und weichgekocht. Sind sie noch jung und voll Saft, so gieße man nur ein paar Eßlöffel voll Wasser darunter, thue etwas frische Butter hinzu

und lasse sie auf gelindem Feuer unter öfterem Umschwenken langsam weichdämpfen; zu älteren Erbsen kann man mehr Wasser nehmen. Wenn die Erbsen weich sind, so vermische man etwas Butter mit Mehl (zu 2 Quart [rechl. 2 Liter] Erbsen 2 Eßlöffel voll Butter und einen halben Eßlöffel Mehl), thue dies an die Erbsen, schwinde diese damit auf dem Feuer um, damit sie feinig werden, thue gehackte Petersilie daran und stelle sie heiß, lasse sie aber nicht mehr kochen. Beim Anrichten mache man sie mit gestoßenem Zucker süß und verdünne sie, wenn sie zu dick sein sollten, mit etwas Fleischbrühe oder Wasser. Sollten sie hingegen zu flüssig sein, so binde man sie noch mit ein wenig Butter und Mehl. Als Beilage dazu giebt man Kalbs-, Hammel- oder Fisch-Cotelettes, Fischwürste, Croquettes, gebackene Hühner, gebackene Lammbrust, arme Ritter, Saucisses, Krebschwänze, Spickaal. Auf englische Manier kocht man die grünen Erbsen in vielem, stark wallendem gesalzenen Wasser etwa eine Viertelstunde, gießt sie in einen Durchschlag, läßt sie abtropfen, richtet sie aufgehäuft auf eine Schüssel an und legt frische Butter in kleinen Stückchen oben darauf.

625. Eingemachte grüne Erbsen. Die Erbsen werden aus den Büchsen in einen Durchschlag geschüttet. Zu einer Büchse Erbsen vermische man etwa 2 Eßlöffel voll Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl, füge Fleischbrühe oder Wasser und ein wenig von dem Saft der Erbsen, wenn derselbe nicht zu strenge ist, hinzu, koche davon eine dickliche Sauce, thue Salz, Zucker und gehackte Petersilie daran, rühre die Sauce kurz vor dem Anrichten heiß, thue die Erbsen hinein und schwinde sie auf dem Feuer um, bis sie heiß sind. — Die **getrockneten grünen Erbsen** werden 24 Stunden in Fluß- oder Regenwasser eingeweicht, mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt und so weich als möglich gekocht, zum Abtropfen in einen Durchschlag gegossen und weiter behandelt wie die in Büchsen eingemachten Erbsen. — Die in **Salz eingemachten Erbsen** werden in vielem Wasser gewässert, einige Mal blanchirt und dann wie die frischen Erbsen behandelt.

626. Püree von grünen Erbsen. Hierzu sind dicke grüne Erbsen gut. Sie werden mit ein wenig Butter, Fleischbrühe oder Wasser und Salz weichgekocht, mit einem in Wasser grün abgewällten Sträußchen Petersilie durch ein Sieb gestrichen, mit Fleischbrühe, einem Stück frischer Butter, Zucker und Salz zu einem dicken Brei vermischt und auf dem Feuer heiß gerührt.

627. Zuckerschoten. Die Zuckerschoten sind nur dann zu essen, wenn sie recht zart sind. Man sädelst sie wie die Bohnen ab, bricht sie in Stücke und zieht die Fäden noch einmal ab, wäscht und blanchirt sie, kocht sie mit Fleischbrühe, Butter, Salz und einer kleinen Zwiebel weich, und

behandelt sie weiter wie die Brechbohnen in Nr. 616. Die Zwiebel wird herausgenommen, wenn sie weich ist.

628. Gelbe Erbsen. Man wäscht die Erbsen, kocht sie in Fluß- oder Regenwasser weich, gießt das Wasser ab, streicht sie durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag, rührt sie mit Fleisch- oder Pöfel Fleischbrühe, einem guten Stück Butter und Salz auf dem Feuer zu einem ziemlich dicken Mus ab, und giebt Speck und Zwiebeln nach Nr. 28 dazu. Gewöhnlich giebt man die Erbsen mit Sauerkohl und Pöfel Fleisch auf den Tisch.

629. Graue Erbsen. Die grauen Erbsen werden in weichem Wasser langsam weichgekocht, zum Abtropfen in einen Durchschlag geschüttet, mit einer feimigen Sauce, die man von fetter Fleischbrühe mit gelblichgeschwitztem Mehl, gehackter Petersilie, gehackten grünen Zwiebeln, Salz und Pfeffer gekocht hat, vermischt und auf gelindem Feuer siedendheiß gemacht.

630. Graue Erbsen sauer und süß. Man brate würfeliggewürzten Speck und Zwiebeln in einer Casserole gelb, schwinde ein paar Pöfel Mehl darin hochroth, thue Fleischbrühe, Essig, Salz, Syrup und ein wenig Zucker-Zusatz dazu und koche davon eine feimige Sauce. Die in Wasser weichgekochten und abgeseihten Erbsen werden in dieser Sauce umgeschwenkt und auf gelindem Feuer siedendheiß gemacht.

631. Puff- oder Saubohnen. Man koche die ausgepöhlten jungen Saubohnen, die nicht viel größer sein dürfen, als trockene Erbsen, in vielem, stark wallendem gesalzenen Wasser weich, schütte sie in einen Durchschlag, lasse sie gut abtropfen, lasse in einer Casserole Butter gelb werden, thue die Saubohnen nebst gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz hinzu, schwenke sie auf dem Feuer um, bis sie heiß sind, und richte sie aufgehäuft auf eine Schüssel an. — Man kann die Saubohnen auch auf folgende Art bereiten: Man koche von Fleischbrühe mit in Butter geschwitztem Mehl eine feimige Sauce, würze diese mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker, füge etwas feingehackte Petersilie, ein wenig feingehacktes Pfefferkraut und die gekochten, abgetropften Bohnen hinzu, lasse sie auf dem Feuer unter öfterem Umschwenken siedendheiß werden und legire sie mit einigen Eidottern, welche mit etwas süßer Sahne largequirlt sind. — Gekochter, durchwachsener Speck oder gekochter Schinken schmecken dazu am besten.

632. Linsen. Diese werden eigen verlesen, gewaschen und in Wasser weichgekocht. Während dessen schneide man Sellerie, Petersilienwurzeln und Porree in feine Streifen oder kleine Stücke, koche diese Wurzeln in Fleischbrühe weich, röste dann etwas Mehl in Butter gelb, füge die Brühe von den Wurzeln nebst anderer guter, etwas fetter Fleischbrühe hinzu, koche hiervon eine feimige Sauce, thue die Linsen, nachdem das Wasser davon abgeseiht ist, nebst den Wurzeln und dem nöthigen Salze hinzu,

und lasse sie damit auf gelindem Feuer noch etwas durchkochen, hütte sie aber vor dem Anbrennen. Da die auf die angeführte Weise bereiteten Linsen als Gemüse gespeist werden, so darf man sie nicht zu dünn machen. Rindfleisch, Schweinefleisch, Bratwurst und geräuchertes oder gepökeltes Fleisch paßt dazu.

633. Saure Linsen. Die weichgekochten und abgegossenen Linsen werden mit einer Sauce, welche man wie zu den sauren Bohnen in Nr. 622 bereitet hat, durch Umschwenken vermischt und auf gelindem Feuer siedend-heiß erhalten. Gebratene oder gedämpfte Rehhühner, Hasenbraten, Bratwurst, Saucisses &c. passen dazu.

634. Dicke Hirse mit brauner Butter. Man kocht die Hirse, nachdem sie einigemal mit heißem Wasser abgebrüht und mit kaltem Wasser abgespült ist, in Wasser oder Milch mit Salz und etwas Butter auf gelindem Feuer zu einem steifen Brei, richtet ihn auf eine Schüssel an, gießt braune Butter darüber und giebt solche in einer Saucière noch besonders dazu. Bratwurst, Saucisses, Schweine-Cotelettes und Schweinebraten passen dazu.

635. Buchweizengrütze. Die Grütze wird mit lauwarmem Wasser gewaschen, mit kaltem Wasser abgespült und in Wasser mit etwas Butter und Salz ziemlich steif ausgequollen. Braune Butter oder gebratenen Speck und Zwiebeln giebt man dazu.

636. Mehlbrei. Man quirlt feines Roggenmehl mit etwas kaltem Wasser recht klar, läßt Wasser mit etwas Salz und Butter kochen, mischt das eingerührte Mehl darunter und kocht hiervon unter fortwährendem Rühren einen dicken Brei, der, wenn er gar ist, mit gebratenem Speck und Zwiebeln aufgetischt wird.

637. Mohrrüben (Möhren). Die kleinen jungen Mohrrüben putzt man sauber, wäscht sie, stutzt sie hübsch gleichförmig zu, schwingt sie mit ein wenig Butter auf gelindem Feuer unter öfterem Umschwenken halb weich, stäubt sie mit etwas Mehl ein, fügt Fleischbrühe hinzu, läßt sie langsam weich- und kurz einkochen, würzt sie mit Zucker und Salz, und thut ein wenig feingehackte Petersilie daran. — Eine andere Art, sie zu kochen, ist: Man verkocht Weizmehl mit Fleischbrühe und ein wenig Salz zu einer ziemlich feimigen Sauce, kocht die Rüben darin weich, schüttet sie zum Abtropfen in einen Durchschlag, kocht die Sauce mit Zucker und ein wenig frischer Butter zur gehörigen Dicke ein, schwenkt die Rüben darin um und erhält sie im Bain-marie heiß. Im letzten Augenblicke vor dem Anrichten fügt man noch etwas feingehackte Petersilie hinzu und läßt die Mohrrüben noch einmal aufkochen. — Sind die Mohrrüben älter und dick, so werden sie in längliche Stücke geschnitten, und zu kleinen Rüben, den jungen Rüben ähnlich, dresstet, mit Fleischbrühe und Butter, oder

fetter Fleischbrühe und ein wenig Salz weichgekocht, mit Weissemehl feimig gemacht und mit etwas Zucker und gehackter Petersilie noch einmal durchgekocht. Man kann sie mit Kartoffeln vermischen, welche geschält und in Wasser mit Salz weichgekocht sind. Gewöhnlich speist man die alten Mohrrüben mit Rind- oder Hammelfleisch.

638. Mohrrüben mit Sahne. Mohrrüben, welche etwa fingerdick sind, werden sauber gepuzt, gewaschen, in dünne Scheiben geschnitten und mit Fleischbrühe, Butter und Salz weichgekocht; die Brühe wird abgeseigt, mit Weissemehl, Zucker, Sahne und gehackter Petersilie feimig verköcht und mit den Mohrrüben vermischt.

639. Mohrrüben und grüne Erbsen. Die sauber gepuzten und gewaschenen Mohrrüben schneidet man in feine Streifen oder in erbsengroße Würfel und kocht sie mit den ausgehülseten, gewaschenen grünen Erbsen zusammen in Fleischbrühe oder Wasser mit etwas Butter und Salz weich. Dann gießt man die Brühe davon ab, verköcht sie mit etwas in Butter geschwitztem Mehl zu einer feimigen Sauce, vermischt die Erbsen und Mohrrüben mit der Sauce, fügt Zucker und gehackte Petersilie hinzu und läßt sie damit durchkochen.

640. Mohrrüben und Spargel. Die jungen Mohrrüben werden wie in Nr. 637, doch etwas reich an Sauce gekocht; der Spargel wird sauber gepuzt und, so weit er weich ist, in Stücke von der Länge der Mohrrüben geschnitten, in Wasser mit Salz und einem Theelöffel Butter weichgekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet und durch Umschwenken mit den Mohrrüben vermischt. Kleine Fricandeaux von Kalb, gebackene Hühner, Saucisses, Fischwürste und Kalbs-, Hammel-, Lamm- oder Fisch-Cotelettes sind sowohl zu diesem, als zu den in den drei vorhergehenden Nummern angegebenen Gemüsen passende Beilagen.

641. Stangenspargel. Den Spargel schält man glatt und fein wäscht ihn, bindet ihn in Bunde von 10—15 Stangen dergestalt zusammen, daß die Köpfe gleichstehen, schneidet die Enden gerade, legt ihn in kochendes, nicht zu stark gesalzenes Wasser und läßt ihn ziemlich rasch kochen. Richtet man den Spargel gleich nach dem Abkochen an, so kocht man ihn vollkommen weich, wozu je nach seiner Beschaffenheit 10 bis 20 Minuten erforderlich sind; ist man aber genöthigt, ihn längere Zeit vor dem Anrichten zu kochen, so darf er nur halb weichgekocht werden; man nimmt ihn dann vom Feuer, deckt ihn fest zu und setzt ihn auf eine heiße Stelle, wo er dann durch Nachziehen seine vollkommene Weichheit erlangen wird. Für Unkundige sei hier noch bemerkt, daß man die Weichheit des Spargels stets an den Köpfen desselben erprobt. Beim Anrichten legt man den Spargel aus dem Wasser auf ein reines Tuch und läßt ihn gut

abtropfen, ehe man ihn auf die mit einer Serviette bedeckte Schüssel legt. — Man giebt dazu eine Spargel-Sauce nach Nr. 89, oder eine holländische Sauce nach Nr. 78; auch mit geschmolzener oder brauner Butter oder mit Rühreiern wird der Spargel gegessen. Passende Beilagen sind: Cotelettes, gebratene und gebackene Hühner, geräucherter Lachs, roher Schinken und Cervelatwurst. Bei feinen Dinern wird der Spargel ohne Beilage servirt.

642. Brechspargel. Der Spargel wird, so weit er weich ist, in etwa $1\frac{1}{2}$ Zoll (knapp 4 Centimeter) lange Stücke geschnitten oder gebrochen, geschält und gewaschen, in Wasser mit Salz und ein wenig Butter weichgekocht und, nachdem er auf ein Sieb gethan und gut abgetropft ist, mit einer nach Nr. 89 bereiteten Sauce vermischt. — Man kann auch von Fleischbrühe mit etwas in Butter gelbgeschwitztem Mehl eine feimige Sauce kochen, diese mit einigen Eidottern abziehen, ein wenig Zucker, das nöthige Salz und feingehackte Petersilie hinzufügen und hiermit den Spargel vermischen.

643. Spargel (auf bairische Manier). Nachdem man nach Bedarf Milchbrod in feine Scheiben geschnitten, verquirlt man mehrere Eier mit hinreichender Milch und ein wenig Salz und weicht die Scheiben ohngefähr eine Stunde lang darin ein, indem man sie während der Zeit manchmal umwendet, wobei man aber mit einiger Vorsicht verfahren muß, damit dieselben nicht zerfallen. Während dies geschieht, kocht man den Spargel in kräftiger Bouillon weich und macht ihn später in einer weißen Mehlschwitze feimig. In einer Casserole wird hierauf ein Stück Butter erhitzt, die nun hinreichend geweichten Milchbrodscheiben hineingelegt, mit einem Löffel etwas zusammengedrückt, damit sie einem Kuchen gleichen, und auf Kohlenfeuer ganz langsam gebacken. Bemerkt man durch Hin- und Herbewegen der Casserole, daß die Milchbrodscheiben in der gedachten Form eines Kuchens auf der einen Seite ausgebacken sind, dann stürzt man den letztern auf einen Teller aus, thut wiederholt Butter in die Casserole, bringt den Kuchen vom Teller mit der oberen, noch nicht gebackenen Seite hinein und bäckt ihn unter mehrmaligem Umschütteln wie vorhin vollends aus. Nachdem dies geschehen, stürzt man ihn auf eine Anrichtschüssel, giebt den vorbereiteten gekochten Spargel darüber und läßt dies noch eine Viertelstunde stehen, worauf man anrichten kann.

644. Teltower Rüben braun zu kochen. Man puze die Rüben recht sauber, wasche sie in heißem Wasser recht rein, koche sie in einer dünnen braunen Sauce, die man von Fleischbrühe, Fleisch- oder Zucker-Züs, gelbgeschwitztem Mehl und etwas Salz bereitet hat, auf gelindem Feuer langsam weich und schütte sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Die

Sauce kochte man unter stetem Rühren zu der gehörigen Dike ein, fügte ein wenig frische Butter, eine Prise Pfeffer und etwas Zucker hinzu, vermischte sie mit den Rüben, lasse diese auf gelindem Feuer noch eine kurze Zeit ganz sacht kochen und bewahre sie dabei durch häufiges Rütteln der Casserole vor dem Ansetzen. Darin mit der Kelle zu rühren, muß man sich wohl hüten, weil sonst die Rüben sehr leicht zerstückeln und dadurch unansehnlich werden. — Weiß man, daß die Rüben einen strengen Geschmack haben, so blanchire man sie vor dem Kochen. — Eine andere Art, die Rüben zu kochen, ist: Man setzt sie, nachdem sie gewaschen sind, mit soviel Fleischbrühe auf, daß diese darüber steht, schäumt die Rüben gut aus, thut ein Stückchen Butter und etwas Salz daran und läßt sie verdeckt weichkochen. Dann schwitzet man etwas Mehl in Butter gelblich, fügt die Brühe von den Rüben, ein wenig Fleisch- oder Zucker-Zusatz, eine Prise Pfeffer und etwas Zucker hinzu, kocht hiervon eine feimige braune Sauce und vermischet diese mit den Rüben. — Oder: man läßt einen Löffel Butter mit einem Löffel gestoßenem Zucker in einer Casserole unter stetem Rühren auf dem Feuer braun werden, thut die gewaschenen Rüben hinzu, läßt sie unter wiederholtem Umschwenken eine Zeitlang schmoren, gießt siedende Fleischbrühe darauf und kocht sie auf gelindem Feuer langsam weich. Die abgegossene Brühe verkocht man alsdann mit etwas Weizmehl zu einer feimigen Sauce, würzt diese mit Salz und Pfeffer, vermischet sie mit den Rüben, und thut auch noch, wenn diese nicht süß genug sein sollten, ein wenig Zucker daran. — Man giebt zu den Rüben Hammel-Carrées, geschmorte Ente, Saucisses, geschmorte Hammelkeule, Bratwurst, Spickgans. — Wenn man die Rüben lange vor dem Kochen putzt, so bedecke man sie mit einem angefeuchteten Tuche, da sie sonst schwärzlich werden.

645. Weiße Rüben mit Sahne. Nachdem die Rüben sauber geputzt und mit heißem Wasser gewaschen worden, setzt man sie mit kochender Fleischbrühe auf das Feuer, thut etwas Butter und ein wenig Salz daran, läßt sie gut zugedeckt langsam weichkochen, gießt die Brühe ab, kocht sie mit etwas in Butter geschwitztem Mehl, einer Prise Pfeffer, etwas Sahne und Zucker zu einer feimigen Sauce ein und vermischet diese mit den Rüben. Passende Beilagen sind: Saucisses, Hammel- und Kalbs-Cotelettes, Hammel-Carrées, Fischwürste, Fisch-Cotelettes, Spickgans.

646. Weiße Rüben mit Fett. Man schneidet die geputzten Rüben in runde oder schräge Scheiben, wäscht sie in heißem Wasser und kocht sie wie die Rüben in voriger Nummer, doch ohne den Zusatz von Sahne. Der Fett wird aus Haut und Gräten und in Stücke geschnitten, in Wasser mit Salz, einer Zwiebel und ein paar Gewürzkörnern abgekocht, in kleine Stücke gepflückt, dabei von den kleinen Gräten befreit und durch Un-

schwanken mit den Rüben vermischt. Gebratener oder gebackener Hecht oder Bander, Fisch-Cotelettes oder Fischwürste sind passende Beilagen.

647. Weiße Rüben mit Kaldaunen. Man kocht die Rüben, entweder ganz oder in Scheiben geschnitten, mit der Brühe von Kaldaunen, welche nach Nr. 364 gekocht sind, und einem Stückchen Butter weich, gießt die Brühe ab, verkocht sie mit Braunnmehl, Zucker und Pfeffer feinig, vermischt sie mit den Rüben und den in Stücke geschnittenen Kaldaunen, und läßt sie auf gelindem Feuer noch ein wenig durchkochen. Die größeren Stücke Kaldaunen werden abgetrocknet, in länglich-viereckige Stücke geschnitten, mit Ei und Semmel panirt, in Butter zu schöner Farbe gebraten und um die angerichteten Rüben herumgelegt.

648. Weiße Rüben mit Kastanien. Die Rüben werden nach Nr. 644 gekocht; die Kastanien werden nach Nr. 678 zubereitet und mit den Rüben durch behutsames Umschwenken vermischt oder über die Rüben angerichtet. Alle in Nr. 644 angeführte Beilagen sind hierzu passend.

649. Wasserrüben. Sie werden geschält, in Scheiben oder wie die alten Mohrrüben in längliche Streifen geschnitten, oder zu kleinen Rübchen dressirt, blanchirt und mit Fleischbrühe wie die Teltower Rüben gekocht. Man kann sie mit abgeschälten und in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln vermischen. Man giebt dazu Rind- oder Hammelfleisch, Kalbs-Cotelettes, Brisolletes oder Saucisses. — Will man die Wasserrüben zur Garnitur eines großen Fleischstückes gebrauchen, so dressire man sie zu kleinen oder großen Rüben, oder forme mit einem Ausdreher Kugeln daraus, blanchire sie und lasse sie mit etwas guter Fleischbrühe, Salz, einem Stückchen Butter und einer Prise Pfeffer unter öfterem Umschwenken auf gelindem Feuer weich und kurz einschmoren, und thue zuletzt ein wenig Zucker daran.

650. Kohlrabi. Man schält sie, schneidet sie in 4 Theile und dann in Scheiben, blanchirt sie und kocht sie in fetter Fleischbrühe mit etwas Salz langsam weich. Die zartesten grünen Blätter werden von den Stielen gepflückt, ziemlich weich blanchirt, gehackt und mit den Kohlrabi weichgekocht. Die Brühe wird abgegossen, mit Weizmehl und ein wenig Pfeffer feinig verkocht; die Kohlrabi werden damit vermischt und auf gelindem Feuer noch ein wenig durchgekocht. Rindfleisch und Hammelfleisch ist dazu passend. — Sind die Kohlrabi noch sehr jung, so schneide man sie nach dem Abschälen in halbmondförmige Scheiben, blanchire sie und koche sie in Fleischbrühe mit Butter und ein wenig Salz weich. Die kleinen Herzblätter hacke man fein und koche sie in Wasser weich. Die Brühe von den Kohlrabi koche man mit ein wenig Weizmehl und Sahne zu einer feimigen Sauce, ziehe diese mit einigen Eidottern ab, würze sie mit ein wenig Muscatnuß

und Pfeffer, und vermische sie mit den Kohlrabi und den weichgekochten gehackten Blättern. Cotelettes, kleine Fricandeaux und gebackene Hühner sind dazu passend.

651. Gefüllter Kohlrabi. Von kleinen oder mittleren Kohlrabiköpfen sucht man recht hübsch glatte aus, schält sie und giebt ihnen eine recht runde Form, sodann schneidet man von oben eine dicke Scheibe ab, welche nach der Füllung als Deckel dient, höhlt die Köpfe mit einem dazu geeigneten Instrument aus und kocht sie 15 Minuten lang. Hierauf füllt man sie mit der Kalbfleischfarce Nr. 11, worunter noch etwas Kalbsbraten feingehackt werden kann, oder auch mit Semmelkrümelteig nach Nr. 41, legt den obengedachten Deckel auf die gefüllte Höhlung, bindet denselben kreuzweis fest, damit die Farce nicht herausdringen kann, und setzt die auf diese Weise gefüllten Kohlrabiköpfe in eine Casserole, worin sie mit kräftiger Bouillon noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und vor dem Anrichten mit einer recht feimigen Butterauce begossen werden.

652. Kohlrüben (Bruten). Sie werden geschält, in Scheiben oder längliche Stücke geschnitten, blanchirt und mit fetter Fleischbrühe und Salz langsam weichgekocht. Mehl wird in Butter oder gutem Bouillonfett gelblichgeschwitzt, mit der Brühe von den Rüben, ein wenig Pfeffer und einem Stückchen Zucker zu einer feimigen Sauce verkocht, welche man mit ein wenig Zucker-Zusatz bräunlich färbt und mit den Kohlrüben vermischt. Man kann auch geschälte, in Wasser mit Salz abgekochte Kartoffeln darunter mischen. Rind- oder Hammelfleisch ist dazu passend.

653. Schwarzwurzeln. Man wähle Schwarzwurzeln, welche, wenn man sie zerbricht, innen weiß und fest sind, schabe sie recht rein, werfe sie sogleich in Wasser, welches mit klargequirltem Mehl und Essig vermischt ist, oder in lauwarms Wasser und Milch, damit sie weiß bleiben, schneide sie in $1\frac{1}{2}$ Zoll (knapp 4 Centimeter) lange Stücke, koche sie in Wasser mit Salz und ein wenig Butter weich, schütte sie zum Abtropfen auf ein Sieb und vermische sie mit einer holländischen Sauce nach Nr. 78 oder einer Sauce nach Nr. 93. Cotelettes, Grillade von Huhn, Brisolettes passen als Beilagen dazu.

654. Sellerie als selbstständiges Gemüse zu kochen, putzt man die Sellerieköpfe von den daran befindlichen Wurzeln ab, schabt sie ganz rein und schneidet sie in mehrere Theile, von welchen letzteren man halbrunde Scheiben schneidet. Nachdem man den Sellerie nun in kräftiger Rinds-, Kalbs-, Hühner- oder Tauben-Bouillon in etwa $\frac{3}{4}$ Stunden weichgekocht, wird er mit Butter und geriebener Semmel eingebrannt, sodann Selleriebrühe aufgefüllt, wiederholt gekocht und mit Muscatnuß und Butter abgeschmeckt. Wer es liebt, kann den Sellerie auch mit einigen Kar-

toffeln vermischt kochen. Als Beilagen passen hierzu Hühner- oder Ochsenfleisch. — Die durch das Abputzen der Sellerieköpfe gewonnenen Wurzeln kann man anderwärts mit verwenden, wo man des Wurzelwerks bedarf.

655. Sellerie mit holländischer Sauce. Hat man die Sellerieköpfe gut abgeschält und in beliebige Scheiben geschnitten, werden dieselben in Salzwasser weichgekocht. Nachdem dies geschehen, gießt man von dem Sellerie alles Wasser ab, füllt die nach Nr. 77 vorzubereitende holländische Sauce darüber und giebt den nun zum Anrichten fertigen Sellerie mit Saucischen *ic.* zur Tafel.

656. Gefüllter Sellerie wird auf dieselbe Weise behandelt, wie dies bei dem gefüllten Kohlrabi unter Nr. 651 angegeben ist, weshalb darauf verwiesen wird.

657. Morcheln. Die nach Nr. 1 gereinigten Morcheln werden ganz oder gehackt mit etwas Butter geschwitz, bis die Feuchtigkeit der Morcheln ziemlich verdampft ist. Dann kocht man Fleischbrühe mit Weizmehl zu einer feimigen Sauce, vermischt diese mit den Morcheln, fügt gehackte Petersilie, Muscatnuß, Salz, Pfeffer und ein wenig feingehackten Schnittlauch hinzu, läßt die Morcheln noch eine kurze Zeit damit durchkochen und zieht sie mit einigen Eidottern ab, welche mit süßer oder saurer Sahne klargequirlt sind. Mit den Eiern vermischt dürfen die Morcheln nicht mehr kochen. — Man kann zur Verbesserung des Geschmacks ein Stück Schinken mit den Morcheln schwingen, welches man beim Anrichten herausnimmt. — Man giebt die Morcheln zu Rindfleisch und Kalbs-Fricandeaux, oder mit Cotelettes, Grillade von Huhn, gerösteten Tauben, kleinen Fricandeaux, Kalbschnitzeln oder Roulettes von Kalbfleisch.

658. Morcheln mit Spargel und Krebsen. Man bereite gehackte Morcheln nach Nr. 657, Brechspargel nach Nr. 642, koche Krebse in Wasser mit Salz ab, breche die Schwänze aus, putze sie sauber aus und halte sie in etwas Wasser von den Krebsen warm. Die nicht zu flüssig zubereiteten Morcheln richte man auf eine Schüssel an, thue den Spargel in die Mitte, bilde von den Krebschwänzen einen Kranz rings um die Morcheln und beträufle sie mit zerlassener Krebsbutter. Kalbs- oder Lamm-Cotelettes, gebakene Hühner oder geräucherten Lachs giebt man, besonders angeordnet, dazu.

659. Blumenkohl (Carbiol). Man putze den Blumenkohl, welcher weiß und fest sein muß, sauber aus, wasche ihn, koche ihn in Wasser mit Salz und etwas Butter weich, lasse ihn auf einem Siebe abtropfen, richte ihn kuppelförmig dergestalt auf eine Schüssel an, daß die Blumen sämtlich nach außen, die Stiele aber einwärts kommen, gieße etwas von der Sauce Nr. 80 oder 89 (letztere mit Blumenkohlwasser bereitet) darüber

und gebe die übrige Sauce in einer Saucière dazu. — Noch eine gute Blumenkohl-Sauce wird so bereitet: Man rührt etwas Butter und Mehl zusammen, gießt etwas Blumenkohlwasser hinzu, kocht hiervon eine dicke Sauce, quirlt etwas saure Sahne mit einigen Eidottern recht klar, vermischt dies mit der Sauce, quirlt dieselbe auf dem Feuer, bis sie siedendheiß ist, läßt sie aber nicht kochen, und mischt noch ein wenig frische Butter, das nöthige Salz und geriebene Muscatnuß darunter. Die Sauce muß so dick sein, daß sie den Kohl überdeckt. — Man garnirt den Blumenkohl mit Cotelettes, Saucisses, gebackenen Hühnern, kleinen Fricandeaux, oder giebt in einer Assiette gekochte Pökel-Rinderzunge oder geräuchertherten Lachs dazu.

660. Blumenkohl mit einer sauren oder Eiersauce. Hat man den vorher gut gereinigten Blumenkohl entweder in Gestalt ganzer Köpfe oder in einzelne Köschen zerlegt in Wasser mit einer geringen Quantität Salz weichgekocht, so macht man einen Teig von Mehl, einem Stück Butter und einigen Eidottern und bringt dies zum Feuer; gießt dann von dem erhaltenen Blumenkohlwasser nach und nach auf dem Feuer hinzu und rührt nun so lange, bis dies ins Kochen gerathen ist. Die so entstandene Sauce schärft man jetzt mit etwas Muscatblüthe, Zucker und Citronensaft ab, versetzt dieselbe unter fortwährendem Umrühren wieder in den Zustand des Kochens und richtet sie dann über den Kohl an, den man aber vorher von dem Wasser erst hat abtropfen lassen. — Man giebt hierzu Cotelettes, Saucischen, Bratwurst &c.

661. Gebackener Blumenkohl. Man lasse den weichgekochten Blumenkohl auf einem Tuche gut abtropfen, bereite eine recht dicke Sauce nach Nr. 89, lasse sie verkühlen und richte den Blumenkohl mit dazwischengestrichener Sauce in Form einer Kuppel auf eine Schüssel an, bestreiche das Ganze mit Sauce, bestreue es nicht zu dünn mit geriebener Semmel und Parmesankäse, träufle Krebsbutter darüber und backe den Blumenkohl in einem gut heißen Ofen zu schöner Farbe. Man setze die Schüssel, um das Zerspringen derselben möglichst zu vermeiden, auf einem fingerdick mit Asche oder Salz bedeckten Bleche in den Ofen. Dieselben Beilagen wie in Nummer 659.

662. Gebackener Blumenkohl zum Garniren des Fleisches. Man schneide den nicht zu weich abgekochten Blumenkohl in kleine Rosen, tauche diese in einen Ausbackteig Nr. 30, oder panire sie stark mit Ei und Semmel, und backe sie in heißer Backbutter aus. Auch kann man den geschnittenen Blumenkohl mit dicker Sauce überziehen, mit Ei, Parmesankäse und Semmel paniren, mit Krebsbutter beträufeln, auf ein mit Butter bestrichenes Blech legen und im heißen Ofen zu schöner Farbe backen.

663. Rosenkohl. Die wie kleine Rosen gestalteten Köpfschen dieser Kohlart werden von den äußeren lockeren Blättern befreit, rein gewaschen, in kochendes gesalzenes Wasser gethan und so lange gekocht, bis sie sich weich anfühlen, dann in kaltem Wasser abgekühlt und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Kurze Zeit vor dem Anrichten läßt man in einer Casserole ein gutes Stück frische Butter zergehen, fügt den Kohl, etwas Salz, ein wenig von guter Fleischbrühe und Weizmehl gekochte Sauce, nach Belieben auch eine Messerspitze voll Zucker und eine kleine Prise Pfeffer hinzu, und schwingt den Kohl behutsam, daß er ganz bleibt, über dem Feuer, bis er siedendheiß ist. Als Beilage passen Cotelettes, Hammel-Carrées, geschmorte Ente, kleine Fricandeaux u.

664. Wirsingkohl (Welschkohl, Savoyerkohl, auch Bönichkohl). Man schneide die Wirsingkohl-Köpfe nach Beseitigung der äußeren groben und grünen Blätter je nach ihrer Größe in Hälften oder Viertel, schneide die Strünke heraus, doch so, daß die Blätter zusammenhalten, wasche den Kohl, blanchire ihn etwa 10 Minuten in kochendem gesalzenen Wasser, kühle ihn mit kaltem Wasser ab und lege ihn zum Abtropfen auf ein Sieb. Dann lege man die Kohlstücke, nachdem man mit den Händen das Wasser herausgepreßt und sie dabei länglich-rund geformt hat, dicht neben einander in eine passende Casserole, würze sie mit Salz und Pfeffer, lege eine mit Gewürznägeln gespickte Zwiebel hinzu, fülle soviel gute fette Fleischbrühe darauf, daß der Kohl damit bedeckt ist, lasse denselben auf starkem Feuer rasch ankochen und dann mit Papier und dem passenden Deckel gut zugedeckt auf gelindem Feuer oder im mäßig warmen Ofen weich- und kurz einkochen. Zu gleicher Zeit schmore man eine Ente weich, schneide sie in hübsche Stücke, erhalte diese in dem abgefetteten und kurz eingekochten Fond der Ente warm, und bereite auch von kräftiger Fleischbrühe mit Jüs und in Butter geschwiztem Mehl eine feimige bräunliche Sauce. Man richte den Kohl in guter Ordnung auf eine Schlüssel an, maskire ihn mit der Sauce und bekränze ihn mit den schön glacirten Entenstücken. Vorzüglich gut schmeckt der mit fetter Entenbrühe gekochte Wirsingkohl. Man kann denselben mit Hammel-Carrées garniren. (Siehe Nr. 425.)

Viel einfacher wird der Kohl auf folgende Weise bereitet: Man lege ihn, nachdem er blanchirt, abgekühlt und ausgedrückt ist, schichtweise mit dazwischengestreutem Salz und Pfeffer in eine Casserole, gieße fette Fleischbrühe darauf und lasse ihn weichkochen. Dann schwitze man etwas Mehl in Butter gelblich (nach Belieben kann man auch eine feingehackte Zwiebel mitschwitzen), vermische damit den Kohl, reibe etwas Muscatnuß daran und lasse ihn auf gelindem Feuer noch ein Weilchen ganz sacht schmoren. Ein Zusatz von geschälten, in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln ist

oft beliebt. Dazu paßt Hammelfleisch und Rindfleisch. Pikant schmecken hierzu aber auch Kostbratwürste, die man in vielen Ländern bei diesem Kohl als Beilage vorzüglich liebt.

665. Gefüllter Wirsing- oder Welschkohl wird auf die Weise zubereitet, daß man recht feste, runde Kohlköpfe von den äußeren schadhafteu und unreinen Blättern entledigt, jeden Kopf der Länge nach in zwei Hälften spaltet, aus dem Innern jeder Hälfte etwas herauschneidet und jede ausgeschnittene Höhlung mit der Kalbfleischfarce Nr. 11 oder auch mit gewöhnlichem Semmelmößchen-Teig nach Nr. 41 ausfüllt, beide Hälften wieder zusammenpaßt, mit schwachem Bindfaden umwickelt, damit nichts von der Farce entweichen kann, und nun in guter Rindfleisch-Bouillon mit etwas frischer Butter, dem nöthigen Salz, Muscatnuß und weißem Pfeffer garbocht. Man kann auch, um die Füs recht feimig zu machen, zuletzt noch 1 Eßlöffel voll Krastmehl, mit einem Eidotter zerrührt, in die Bouillon geben.

666. Farcirte Koulettes von Wirsingkohl mit Rebhühnern. Man nehme hierzu von großen Wirsingkohlköpfen die gelben Blätter einzeln ab, schneide die Rippen heraus, wasche die Kohlblätter, blandire sie und kühle sie ab, lege sie mit dazwischengestreutem Salz und Pfeffer in eine Casserole, gieße fette Fleischbrühe darauf, koch sie nicht zu weich und lasse sie auf einem Siebe abtropfen. Nachdem sie dann etwas verkühlt sind und man eine Fleischfarce nach Nr. 10 bis 12 bereitet hat, breite man eine Serviette auf einem Brete aus, lege auf die Mitte derselben die Kohlblätter in einen etwa 2 Messerrücken dicken und reichlich handbreiten Streifen, forme von der Farce mittelst Mehl eine lange, fingerdicke Wurst, lege diese auf die Mitte der Kohlblätter, umschließe die Farce mit den Kohlblättern vermittelt der ein wenig in die Höhe gehobenen Serviette, decke die untere leere Seite der Serviette darüber, drücke und presse den Kohl durch die darüber gedeckte Serviette mit der Hand so lange, bis er zu einer festen, langen Walze geformt ist, in deren Mitte die Farce eingeschlossen sein muß. Dann schneide man den Kohl in Stücke von 2 Zoll (reichlich 5 Centimeter) Länge, lege diese dicht nebeneinander in eine Casserole, die aber nicht größer sein darf, als daß der Kohl gerade Platz darin findet, gieße die Kohlbrühe und, wenn diese nicht hinreichend ist, etwas fette Fleischbrühe darauf, decke Papier und den passenden Deckel darüber und lasse den Kohl auf gelindem Feuer oder im Ofen eine Stunde langsam und kurz eindämpfen. Die Rebhühner werden gebraten oder gedämpft, in saubere Stücke geschnitten, zusammengesetzt, als wenn sie ganz wären, in die Mitte einer Schüssel angerichtet und mit den Kohl-Koulettes garnirt. Man überziehe das Ganze mit einer feimigen Sauce, welche man von kräftiger brauner Fleischbrühe mit etwas gelblichgeschwiztem Mehl gekocht und mit dem abgefetteten und durchgegossenen Fond der Rebhühner vermischt hat.

667. Weißkohl (Weißkraut, auch Kappus). Die Vorbereitung desselben ist der des Wirsingkohls in Nr. 664 ganz gleich, doch streut man, wenn man den Blanchirten und beim Ausdrücken zu länglich-runden Stücken gesormten Kohl in die Casserole legt, nebst Pfeffer und Salz auch gereinigten Kümmel dazwischen. Man kocht den Kohl mit fetter Fleischbrühe (am besten mit Hammelfleischbrühe) gut zugedeckt langsam weich. Die Brühe muß dabei kurz einkochen, ohne daß der Kohl anbrennt. Man überzieht den sauber angerichteten Kohl mit einer wie in Nr. 664 zubereiteten braunen Sauce und giebt geschmortes oder geröstetes Hammelfleisch, Saucisses oder geschmorte Ente dazu. Einfacher ist die Zubereitung des Kohls, wenn man ihn nach dem Blanchiren in einem Durchschlage abtropfen läßt, mit dazwischengestreutem Salz, Pfeffer und Kümmel in eine Casserole thut, mit fetter Fleischbrühe weichkocht, mit etwas in Butter oder Fett gelbgeschwitztem Mehl verbindet und ihn damit noch ein Weilchen saft schmoren läßt. Nach Belieben kann man den so zubereiteten Weißkohl mit geschälten, in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln vermischen. Das Rind- oder Hammelfleisch, welches schon weichgekocht sein muß, wenn man die Brühe davon zum Kochen des Kohls anwendet, wird ausgepuzt, auf den Kohl gelegt und so wieder erwärmt.

668. Farcirter Weißkohl. Man bereitet ihn auf verschiedene Arten: 1) Große Kohlblätter werden in gesalzenem Wasser blanchirt, damit sie biegsam werden. Bratwurstfleisch wird mit ein wenig eingeweicht und ausgedrückter Semmel und einigen Eidottern vermischt und in jedes Kohlblatt ein Häufchen von diesem Fleische fest eingeschlagen, so daß es überall von dem Kohlblatt bedeckt ist. Dann legt man die gefüllten Kohlblätter fest an einander schließend in eine Casserole, gießt ein wenig sehr gute fette Fleischbrühe darauf, streut ein wenig Salz, Pfeffer und gestoßenen Kümmel darüber, bedeckt sie mit Papier und dem passenden Deckel, und läßt sie auf gelindem Feuer langsam gar schmoren. Wenn der gefüllte Kohl angerichtet ist, wird er mit einer feinig eingekochten braunen Coulis nach Nr. 76 überzogen. — 2) Man kann den farcirten Kohl auch wie den Wirsingkohl in Nr. 666 zubereiten, doch streue man beim Aufrollen des Kohls gereinigten Kümmel darüber. — 3) Man blanchire große Kohlblätter in Wasser mit Salz. Dann lege man eine angefeuchtete Serviette in einen Durchschlag, belege sie mit Speckplatten, streue ein wenig Salz darüber und belege die ganze Serviette, so hoch der Durchschlag ist, fingerdick mit Kohlblättern, salze sie ein wenig, streue auch Pfeffer und gestoßenen Kümmel darüber und fülle die Leere Mitte abwechselnd mit Farce nach Nr. 12 und Kohlblättern, und decke sie mit Blättern zu. Dann fasse man die Serviette dicht über dem so gebildeten Kohlkopf zusammen, binde sie fest

zu, lege sie in eine Casserole, in welcher sie keinen großen Spielraum behalten darf, gieße kochende, schwachgesalzene Fleischbrühe darauf und koche den Kohlkopf auf gelindem Feuer langsam $1\frac{1}{2}$ — 2 Stunden, nehme ihn aus der Brühe, nehme die Serviette und die Speckplatten davon ab, lege ihn auf eine Schüssel, und überziehe ihn mit einer feimigen Sauce, welche man von sehr guter Bouillon mit Sahne und Weizmehl gekocht und mit Salz, Pfeffer und feingestoßenem und gesiebttem Kümmel gewürzt hat.

669. Rothkohl (Rothkraut, Parforcekohl, auch warmer Kraut-salat.) Man schneidet 2 — 3 Köpfe Rothkohl, nachdem man die äußeren schmutzigen Blätter davon abgenommen, die Kohlköpfe in Viertel geschnitten, von den Strünken und starken Rippen befreit und gewaschen hat, mit dem Messer oder dem Kohlhobel in feine Fäden. Ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund Speck oder frisches Schweinesett schneidet man würfelig, bratet es auf gelindem Feuer gelblich aus, gießt das Fett durch einen Durchschlag in einen irdenen Schmortopf, thut den Kohl hinzu, gießt ein klein wenig Fleischbrühe oder Wasser darüber und läßt ihn auf gelindem Feuer oder in der Bratröhre gut zugedeckt langsam dünsten. Nach etwa einer Stunde fügt man etwas kochenden Weinessig, ein Glas Wein und das nöthige Salz hinzu, und läßt den Kohl vollends weichschmoren. Nach Belieben kann man auch einige geschälte, in Stücke geschnittene und von den Kerngehäusen befreite Aepfel daranthun und in dem Kohl so weichdünsten lassen, daß sie zu Muß zerfallen. Anstatt der Aepfel kann man auch eben so gut frische, ausgefernte Pflaumen (Zwetschen), welche man in Hälften geschnitten, hinzufügen. Wenn der Kohl weich und kurz eingeschmort ist, so vermischt man ihn mit ganz wenig in Butter geschwitztem Mehl, thut Zucker und etwas feingestoßenen, gesiebten Kümmel daran, läßt ihn auf sehr gelindem Feuer noch ein Weilchen ganz sacht schmoren und bewahrt ihn dabei durch öfteres leichtes Umrühren vor dem Anbrennen. Der Kohl muß einen lieblichen, süß-säuerlichen Geschmack haben; er soll saftig, weder zu fett noch zu flüssig und nicht zerrührt sein. Man kann ihn, nachdem er auf eine Schüssel angerichtet ist, mit geschälten, in Viertel geschnittenen, von dem Gröbbs befreiten und in Wein mit etwas Zucker und Butter weichgedünsteten Aepfeln garniren. Man giebt den Kohl mit Schweine-Cotelettes, Bratwurst, Saucisses, Hasenbraten, Rebhühnern, oder zu Schweine- und Gänsebraten und zu Fischen, die mit Bier gekocht sind.

670. Baiarisches Kraut. Weißkohl wird feingeschnitten, mit feinstwürfeliggeschnittenem und gelblichgebratenem mageren Speck und etwas Wasser oder Fleischbrühe auf gelindes Feuer gesetzt und wie der Rothkohl in voriger Nummer, doch ohne den Zusatz von Aepfeln, zubereitet. Diefelben Beilagen wie zu dem Rothkohl.

671. Gehackter Weißkohl mit Sahne. Die von den Rippen befreiten Kohlblätter werden gewaschen, blanchirt, gut ausgedrückt und grobkörnig gehackt, mit einer feingehackten und in Butter weißgeschwitzten Zwiebel, guter Fleischbrühe und ein wenig Salz auf gelindes Feuer gesetzt und gut zugedeckt unter öfterem Umrühren langsam weich und kurz eingeschmort. Dann kochte man von Sahne oder guter Milch mit etwas Weizmehl eine dickfeimige Sauce, vermische diese mit dem Kohl, thue ein wenig Zucker, Muscatnuß und Pfeffer daran, und lasse ihn noch ein Weilchen ganz sacht schmoren. Beilagen sind: Schweine- oder Kalbs-Cotelettes, Saucisses, Schinken.

672. Sauerkohl (Sauerkraut). Man drückt den Sauerkohl, der nur dann gewaschen werden darf, wenn er zu sauer ist, leicht aus, gießt soviel Fleischbrühe oder Wasser darauf, daß er damit bedeckt ist, fügt etwas Gänse- oder Schweinefett hinzu und läßt ihn wohlverdeckt auf gelindem Feuer oder besser in einem Ofen 4 bis 5 Stunden langsam kochen. (Sehr schmackhaft wird der Kohl, wenn man ein gutes Stück Schinken mit ihm zusammen kocht.) Einige in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln schwitzt man in Butter, läßt sie aber nicht gelb werden, und thut sie an den Kohl, während derselbe kocht. Wenn der Sauerkohl weich und kurz eingeschmort ist, so vermischt man ihn mit ganz wenig in Butter geschwitztem Mehl, thut das etwa noch nöthige Salz daran und läßt ihn noch ein Weilchen ganz sacht schmoren. Viele thun auch etwas Zucker und Apfelmuß daran. — Ist der Kohl weich, aber nicht kurz eingekocht, so thut man ihn in einen Durchschlag, läßt ihn gut abtropfen, kocht die Brühe mit etwas Weizmehl zu einer dicken Sauce ein und vermischt diese mit dem Kohl. Der Kohl soll saftig, doch nicht flüssig sein; er darf nicht zu fett, aber ebensovienig mager gekocht sein. Wenn das Fett heraustritt, was dem Kohl ein unappetitliches Ansehen giebt, so suche man zuerst soviel Fett als möglich mit einem Löffel abzufüllen und vermische dann den Kohl mit einigen in sehr wenig Wasser klargequirlten Eidottern, wodurch das Fett gebunden wird. — Außerordentlich wohlschmeckend und kräftig wird der Kohl, wenn man ihn mit einem Stück frischen fetten Schweinefleisch, einem Stück Schinken und ein paar Rebhühnern in ein Geschirr einschichtet, einige feingeschnittene, in Fett geschwitzte Zwiebeln hinzusetzt, soviel Wasser darübergießt, daß der Kohl damit bedeckt ist, und diesen wohlverdeckt im Ofen weichkochen läßt. Das Fleisch wird herausgenommen, sobald es weich ist, der Kohl ohne weitere Zuthat so kurz eingeschmort, daß er nicht einen Tropfen Flüssigkeit von sich läßt, und mit dem in Stücke geschnittenen, in kräftiger fetter Fleischbrühe warm erhaltenen Fleisch aufgetischt. — Man sei beim Kochen des Sauerkohls in der Wahl des Kochgeschirres sehr vorsichtig; gut verzimmes kupfernes oder irdenes Geschirr eignet sich am besten

dazu. In letzterem kocht sich der Kohl am weißesten. — Passende Beilagen dazu sind: Schweinefleisch und Würste, auf alle Art zubereitet, Fasanen, Rebhühner, Hasenbraten, gebackener Fisch, Fisch-Cotelettes, kalter Aufschnitt aller Art. Man kann auch Klöße nach Nr. 43 und 52 anfertigen und mit dem Kohl aufstischen.

673. Sauerkohl mit Fisch. Der Sauerkohl wird wie in der vorigen Nummer bereitet. Der Fisch (es kann Hecht, Zander oder Seefisch sein) wird geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten, in Salzwasser abgekocht, mit Beseitigung aller feinen Gräten und der Haut in kleine Stücke gepflückt, mit dem Sauerkohl, der mit ein wenig saurer Sahne vermischt ist, schichtweise auf eine tiefe Schüssel angerichtet, mit feingeriebener Semmel überstreut, mit Butter beträufelt und im heißen Ofen zu schöner Farbe gebacken. Man garnirt den Kohl mit Fisch-Cotelettes, gebratenem Fisch oder gebackenen Stinten.

674. Sauerkohl mit Fisch-Ragout. Man vermische die Krebs-Sauce Nr. 116 mit Fisch (Hecht, Zander oder Lachs), welcher aus Haut und Gräten und in kleine saubere Stücke geschnitten und mit Butter, Salz und Citronensaft kurz gargedämpft oder in Wasser mit Salz abgekocht ist, mit Krebschwänzen und mit kleinen Fischklößen von der Farce Nr. 16, mache das Ragout recht heiß und gebe es in die Mitte des nach Nr. 672 bereiteten und auf eine Schüssel angerichteten Sauerkohls. Dieselben Beilagen wie in der vorigen Nummer.

675. Langer Grünt Kohl (Kraus- oder Braunkohl). Der Grünt Kohl wird verlesen, von den Stengeln abgestreift, gut gewaschen, in vielem Wasser 5 bis 10 Minuten blanchirt und nach dem Abtropfen in Fleischbrühe mit Schweine- oder Gänsefett und dem nöthigen Salz wohlverdeckt weichgekocht. (Auch mit der Brühe von Pökelfleisch oder Schinken kann man den Kohl kochen, wenn dieselbe nicht zu salzig ist.) Dann schüttet man den Kohl zum Abtropfen auf ein Sieb, verkocht die Brühe mit Weizmehl zu einer feinnigen Sauce, thut gehörig Zucker daran, vermischt den Kohl vorsichtig, daß man ihn nicht zerrührt, mit der Sauce, und läßt ihn auf gelindem Feuer oder im Ofen noch ein Weilchen ganz sacht schmoren. Man umkränzt den angerichteten Kohl mit geschmorten Kastanien, oder man legt diese in die Mitte des Kohls. In Ermangelung der Kastanien kann man kleine, braungebratene Kartoffeln um den Kohl herumlegen. Dazu giebt man Kinder-, Schweine-, Gänse-Pökelfleisch, magern Speck, Bratwurst, Fauerische Wurst, Saucisses, Schinken, Schweinebraten, Spickgans, Rinderzunge &c. — Auch in der Mischung mit Kalbaunen schmeckt der Kohl gut. Die weichgekochten Kalbaunen werden in Stücke geschnitten und unter den wie oben zubereiteten Kohl gemischt. Die größeren Kal-

baumenstücke werden in länglich-viereckige Stücke geschnitten, mit Ei und geriebener Semmel panirt, in Butter gebraten und rings um den angerichteten Kohl gelegt.

676. Gehackter Grünkohl (Kraus- oder Braunkohl.) Man hacke den Grünkohl, der im Winter, wenn er tüchtig durchgefroren ist, am besten schmeckt, nachdem er verlesen, gewaschen, blanchirt und ausgedrückt ist, fein, thue ein Drittel soviel feingehackten Weißkohl dazu und koche ihn mit Fleisch- oder Pöbelbrühe und dem gehörigen Fett weich und ziemlich kurz ein, vermische ihn mit etwas Weizmehl, Zucker und dem etwa noch nöthigen Salz, und lasse ihn unter öfterem Umrühren noch eine kurze Zeit auf gelindem Feuer sacht schmoren. Der Kohl soll einem dicken, saftigen Brei gleichen; man hüte sich indessen, zu viel Mehl daran zu thun. Geschmorte Kastanien (s. Nr. 678), oder dergleichen Kartoffeln thue man oben auf die Mitte des angerichteten Kohls, oder lege sie rings um denselben herum. Dieselben Beilagen wie in der vorigen Nummer. — In Thüringen giebt man zu diesem Kohl gewöhnlich Hammelbraten als Beilage und übergießt denselben mit der Sauce davon, in Folge dessen er sehr pikant schmeckt.

677. Sprützen oder Sprossenkohl bereitet man wie den langen oder gehackten Grünkohl.

678. Kastanien (Maronen). Man schäle die Kastanien ab, werfe sie in kochendes Wasser, lasse sie einmal aufkochen, ziehe die zweite Schale davon ab und wasche die Kastanien. Dann koche man von Fleischbrühe mit Weizmehl und Fleisch- oder Zucker-Züs soviel braune dünnseimige Sauce, daß sie, auf die Kastanien gegossen, diese gerade bedeckt, lasse die Kastanien in der Sauce aufkochen, thue ein wenig Butter und Salz daran, setze sie auf sehr gelindes Feuer, wo sie mehr ziehen als kochen, und lasse sie weichdünsten. Man gieße nun die Sauce behutsam von den Kastanien ab, koche sie unter stetem Rühren kurz ein, süße sie mit Zucker, gieße sie wieder auf die Kastanien und erhalte diese in einem Bain-marie oder auf einer heißen Stelle, wo sie nicht kochen können, bis zum Anrichten heiß. — Besonders schmackhaft sind **Maronen mit Nepseln**. Hierzu werden die Maronen in Wasser weichgekocht, geschält und in Butter und Zucker etwas geschmort. Geschälte und in Scheiben geschnittene Nepsel werden in Wasser mit Wein, Zucker und Citronenschale weichgedünstet und dann, mit den Maronen untermischt, zu Gans oder Kapaun als Gemüse gegeben.

679. Püree von Kastanien. Die abgeschälten und durch Abbrühen von der zweiten Schale befreiten Kastanien werden mit Fleischbrühe weichgedämpft, durch ein Sieb gestrichen, mit etwas Sauce, welche man von der Brühe der Kastanien und anderer Fleischbrühe mit Weizmehl gekocht hat, und einem guten Stück frischer Butter nebst dem gehörigen Salze und

ein wenig Zucker zu einem Brei angerührt, den man beim Anrichten auf dem Feuer heißrührt, einkocht, wenn er zu dünn geworden, oder verdünnt, wenn er zu dick ist. Man kann das Püree mit etwas Sellerie vermischen, der in Fleischbrühe weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen ist. — Man garnire das Püree mit glacirter Ente, kleinen Fricandeaux, gespickten Cotelettes, Hammel-Carrées zc.

680. Spinat. Der Spinat wird gut verlesen, recht rein gewaschen und in vielem, stark wallendem gesalzenem Wasser weichgekocht. (Man lasse ihn aber nicht zu lange kochen, damit er seine schöne grüne Farbe behält.) Alsdann gieße man ihn in einen Durchschlag, kühle ihn in kaltem Wasser ab, drücke ihn leicht aus und hacke ihn recht fein, vermische ihn mit ein wenig in Butter geschwitztem Mehl, füge etwas gute Fleischbrühe, Salz und Muscatnuß hinzu, lasse ihn unter beständigem Rühren einige Minuten kochen und rühre noch etwas frische Butter darunter. Der Spinat muß, wenngleich saftig, doch so dick sein, daß man ihn auf der Schüssel beliebig hoch anrichten kann. Damit er grün bleibt, beendige man seine Zubereitung erst kurze Zeit vor dem Anrichten. — Man kann auch den Spinat, nachdem er blanchirt und ausgedrückt ist, durch ein Sieb streichen und mit viel frischer Butter, sehr wenig Bouillon oder Sahne, Salz und Muscatnuß auf dem Feuer rühren, bis er kocht. — Viele essen den Spinat mit Zucker; da dies aber nicht Jedermanns Sache ist, so kocht man ihn gewöhnlich nicht damit und überläßt es Denen, die ihn süß lieben, sich bei Tische Zucker darüber zu streuen. — Nach Belieben kann man feingehackten Schnittlauch oder eine feingehackte Zwiebel, beides in Butter geschwitz, auch einige feingehackte Sardellen unter den Spinat mischen. — Mannichfache Beilagen sind dazu passend, als: Omelettes, Segetier, verlorene Eier, Cotelettes, Schinken, Fricandeaux, Rinderzunge, Saucisses, Bratwurst, gebäckene oder gespickte Kalbsmilch zc.

681. Spinat auf Sächsischer Art. Der Spinat wird, nachdem er gehörig verlesen und gewaschen, mit einer Zwiebel in gesalzenem Wasser erst abgekocht und hierauf mit mehreren Sardellen, die von Haut und Gräten befreit sein müssen, ganz zu Muß oder Brei zerhackt oder mit einem Wiegemesser feingeschnitten. Dann läßt man etwas Mehl in gelbgemachter Butter braun werden, rührt soviel Fleischbrühe hinzu, als der Bedarf es erfordert, und läßt den Spinat damit gut durchkochen. Gewöhnlich giebt man hartgefottene und in Hälften oder Viertel getheilte Eier dazu, mit denen der Rand der Schüssel garnirt wird.

682. Petersilie mit Griesklößchen. Man nimmt große Petersilienwurzeln, schabt sie recht rein ab, schneidet sie einige Mal querdurch, spaltet jedes Stückchen und schält dabei das Herz oder den Kern heraus.

Von den langen Stielen der Petersilie wird nun alles Grüne abgemacht und beim Waschen desselben mit beiden Händen gehörig gerieben, damit demselben der strenge Geschmack entzogen wird. Währendem wird ein Stück fettes Rindfleisch zum Kochen gebracht und nach gehörigem Abschäumen während des Kochens desselben sodann die gewaschene und von dem aufgenommenen Wasser befreite Petersilie zu dem Fleisch hineingebracht und diese damit langsam gekocht. Ist die Petersilie im Kochen, so thut man die nach Nr. 61 gemachten Griestlöbchen hinein und läßt sie recht langsam $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde kochen. Man hat aber dabei stets darauf zu sehen, daß Bouillon genug an der Petersilie ist, wenn die Löbchen gut gerathen sollen. Nach Verlauf der oben angegebenen Zeit nimmt man nun das Fleisch heraus, theilt es, indem man es in Scheiben schneidet, legt es in Form eines Kranzes auf eine Schüssel und richtet die Petersilie nebst den Griestlöbchen in der Mitte des Kranzes von Fleischscheiben an.

683. Sauerampfer. Ist der Sauerampfer noch jung und zart, so wird er bloß von den Stielen gepflückt; der ältere muß von den Stielen abgestreift werden. Man wäscht ihn dann, läßt ihn abtropfen, thut ihn, nachdem der junge einige Mal durchgeschnitten, der ältere aber kleingehackt und gut ausgedrückt ist, mit ein wenig Butter in eine Casserole, läßt ihn auf gelindem Feuer in seinem eigenen Saft weichdämpfen und auf einem Siebe abtropfen, vermischt ihn mit etwas dicker Sauce, die man von Fleischbrühe mit Weizmehl bereitet hat, läßt ihn unter beständigem Rühren gut durchkochen, zieht ihn mit einigen mit süßer oder saurer Sahne klargestührten Eidottern ab, würtzt ihn mit Salz und mischt zuletzt noch ein wenig frische Butter darunter. Man kann auch den Sauerampfer, nachdem er weichgedämpft ist, durch ein Sieb streichen und dann auf die eben angegebene Weise zubereiten. — Der Sauerampfer muß einem fastigen Brei gleichen, darf aber nicht dünn sein. Man giebt dazu gedämpftes oder geröstetes Lammsfleisch, Lamm-Cotelettes, verlorene Eier, gebratene oder gespickte Kalbsmilch, kleine Fricandeaux.

684. Brunnenkresse. Die Kresse wird von den dicken Stielen befreit, gewaschen, in vielem Wasser mit Salz recht grün- und weichblanchirt, in kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt, einige Mal durchgeschnitten und mit etwas Butter auf dem Feuer geschwitzet. Dann bereitet man von Fleischbrühe mit Weizmehl etwas ziemlich dicke Sauce, vermischt die Brunnenkresse mit der Sauce, läßt sie damit noch ein Weilchen durchkochen, würtzt sie mit Salz und Muscatnuß, und richtet sie an. Dieselben Beilagen wie zum Spinat.

685. Portulak. Die von den Stielen gepflückten Blätter des Portulak werden gewaschen, in vielem Wasser mit Salz weichgekocht, in kaltem

Wasser abgekühlt, ausgedrückt und übrigen zubereitet wie die Brunnenkresse. Nach Belieben kann man den Portulak mit etwas dicker Sahne und einigen Eidottern legiren.

686. Endivien. Von den Endivien nimmt man nur die inneren gelben, von den dicken Rippen befreiten Blätter, wäscht sie, kocht sie in vielem Wasser mit Salz weich, kühlt sie in kaltem Wasser ab und drückt sie gut aus. Dann hackt man die Endivien nach Belieben mehr oder weniger fein, schwitzet sie mit Butter und einem Stück magern Schinken unter öfterem Umrühren auf gelindem Feuer, bis alle wässerigen Theile verdampft sind, nimmt den Schinken heraus, vermischt die Endivien mit etwas von guter Fleischbrühe mit Weismehl bereiteter Sauce, kocht sie unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei ein, legirt sie mit Eidottern und dicker süßer Sahne, würzt sie mit Salz und Muscatnuß, und mischt zuletzt ein wenig frische Butter darunter. Grillade von Huhn, gespickte oder gebackene Kalbsmilch, kleine Fricandeaux, Saucisses, Jauersche Wurst, gespickte oder gebratene Kalbs-Cotelettes sind passende Beilagen.

687. Gestobter Kopfsalat (Rattich). Der Salat wird gut verlesen, wobei man die dicken Rippen ausschneidet, gewaschen, in Wasser mit Salz weichgekocht, auf einen Durchschlag gegossen, ausgedrückt, ein paar-mal durchgeschnitten, oder feingehackt und wie die Endivien zubereitet. Beilagen wie zu den Endivien.

Anmerkung. Dieses äußerst gesunde und wohlschmeckende Gemüse wird in Baiern (unter dem Namen Rattich-Gemüse) sehr häufig gekocht und hat einen dem Spinat ähnlichen Geschmack.

688. Gefüllter Kopfsalat. Der Salat wird in ganzen Köpfen abgewählt, farcirt und gekocht, wie es in Nr. 152 angegeben ist. Wenn er angerichtet ist, wird er mit einer dicken Butter-Sauce nach Nr. 93 oder einer weißen Kräuter-Sauce nach Nr. 105 maskirt und mit kleinen Fricandeaux, gespickten oder gebratenen Cotelettes, Grillade von Hühnern oder Tauben oder gebackenen Hühnern garnirt.

689. Artischocken. Nachdem man von den Artischocken die Spizen, die Stiele und die äußersten Blätter abgeschnitten hat, schäle man das Grüne von den Böden derselben dünn ab, reibe die Böden mit Citronensaft und werfe die Artischocken in kaltes Wasser, koche sie dann in vielem Wasser mit Salz so weich, daß sich die inneren Blätter herausziehen lassen, kühle sie in kaltem Wasser ab, nehme zuerst die mittelsten kleinen Blätter und dann sämtliche Samenfäden, welche ganz feinen Borsten nicht unähnlich sind, aus den Artischocken behutsam heraus, wasche die Artischocken noch einmal, setze sie mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser, Salz, Pfeffer, Citronensaft und ein wenig Butter auf gelindes Feuer und lasse sie wohlverdeckt weichdünsten. Beim Anrichten lege man die Artischocken

behutsam, daß sie nicht zerfallen, verkehrt auf ein Tuch, lasse sie abtropfen, setze sie dann auf eine Schüssel und fülle sie mit einer holländischen Sauce nach Nr. 77 oder 78, oder mit einer dicken Butter-Sauce nach Nr. 93, welche man mit dem Fond der Artischocken vermischt hat.

690. Carden oder Cardi. Von diesem Distelgewächs kann man nur die gelben und festen Blattrippen, die innen nicht löcherig oder pelzig sind, gebrauchen. Man schneidet die Rippen dicht am Strunk ab, theilt sie in etwa 5 Zoll (rechl. 12 Centimeter) lange Stücke, schneidet die Blättchen und Stacheln von den Rändern ab und wirft den Cardi in kaltes Wasser. Den festen Strunk aus der Mitte der Pflanze schält man sauber ab und thut ihn hinzu. Nachdem man nun den Cardi gewaschen hat, legt man ihn in viel kochendes gesalzenes Wasser, läßt ihn so lange kochen, bis die äußere, dünne, faserige Haut sich leicht davon abstreichen läßt, wirft ihn in kaltes Wasser und reibt dann von den Carden mit den Fingern, die man dann und wann in Salz taucht, alle Fasern rein ab und wäscht den Cardi recht sauber. Dann vermischt man ein gutes Stück Butter mit ein wenig Mehl, gießt kochendes Wasser hinzu, läßt dies zu einer sehr dünnseimigen Sauce kochen, thut Wurzelwerk, eine Zwiebel, ein halbes Lorbeerblatt, Salz, etwas Essig oder Citronensaft hinzu, legt den Cardi hinein, bedeckt ihn mit Speckplatten oder mit zerschnittenem Rindertalg, und läßt ihn, mit Papier und dem passenden Deckel fest zugedeckt, langsam weichkochen, was mehrere Stunden dauern kann. Beim Anrichten nimmt man den in seiner Brühe heiß erhaltenen Cardi heraus, läßt ihn auf einer Serviette abtropfen, richtet ihn sauber an, indem man die einzelnen Stücke gleichmäßig übereinander legt, gießt etwas recht kräftige Sauce darüber und giebt eine Saucière mit derselben Sauce dazu auf die Tafel. — Gewöhnlich garnirt man den Cardi mit Mark-Croutons, die man auf folgende Weise bereitet: Weißbrod schneidet man in fingerdicke Scheiben und diese in längliche Vierecke, macht oben am Rande dieser Vierecke ringsherum mit einem scharfen Messer einen nicht zu tiefen Einschnitt, bäckt diese Krusten in heißer Backbutter zu schöner bräunlicher Farbe oder bratet sie in Butter, hebt die durch den Einschnitt bezeichneten Deckel ab und höhlt die Krusten aus. Schönes Rindermark habe man vorher abgeschabt und in kaltem Wasser recht weiß gewässert. Kurz vor dem Anrichten lasse man das Mark in gesalzenem Wasser etwa 10 Minuten sacht kochen, schneide es in passende Stücke, lege diese in die heißerhaltenen Brodkrusten und bestreiche das Mark mit Fleischglace oder träufele ein wenig von der Cardisauce darüber.

691. Porree als ein selbstständiges Gemüse zu kochen, schält man die äußeren Blätter von demselben ab, schneidet ihn in fingerglied-

lange Stücke, dämpft diese ein wenig in Butter und kocht sie hierauf mit Bouillon vollends gar. Um letztere feinig zu machen, schwitz man weißes Mehl und giebt es daran; ebenso kann man auch Semmelscheiben statt des Mehls anwenden. Hat man nun noch soviel Salz und Pfeffer, als nöthig ist, daran gethan, so ist der Porree zum Anrichten fertig. Gewöhnlich giebt man hierzu Rindfleisch oder grillirtes Hammelfleisch. — Zu bemerken ist hierbei, daß zum Porree-Gemüse jedoch nur der sogenannte Perl-Porree (Perl-Lauch), der hauptsächlich in der Gegend von Erfurt in bester Qualität erzeugt und ausgeführt wird, paßt, der stärkere aber seiner Härte und Zähigkeit halber dazu fast untauglich ist.

692. Geschmorte Zwiebeln. Man lasse die Zwiebeln 5 Minuten in Wasser kochen, schäle sie ab und schmore sie mit wenig Fleischbrühe, etwas Zucker-Züs, Salz, Butter und Zucker weich und kurz ein. Sind sie weich, ehe die Brühe kurz eingeschmort ist, so schütte man sie behutsam in einen Durchschlag, lasse die Brühe abtropfen, koche dieselbe mit ein wenig Weismehl unter stetem Rühren kurz ein und vermische sie wieder mit den Zwiebeln.

693. Gefüllte Zwiebeln. Man nimmt hierzu recht große Zwiebeln, schält sie sauber, schneidet die Spitzen und die Köpfe davon ab, kocht sie etwa $\frac{1}{4}$ Stunde in Wasser mit Salz, kühlt sie in kaltem Wasser ab, höhlt sie durch Herausnehmen der mittelsten Blätter aus, füllt sie mit einer Farce nach Nr. 10, setzt sie dicht nebeneinander in ein passendes Geschirr, thut ein wenig Bouillon und Züs, Butter, Salz und Zucker daran und läßt sie wohlverdeckt auf gelindem Feuer oder im Ofen unter öfterem Begießen langsam weich- und kurz einschmoren. Man giebt die gefüllten Zwiebeln zu Schinken, Hammelkeule &c.

694. Geschmorte Gurken. Die Gurken werden sauber abgeschält, der Länge nach in 4 Theile und nach Beseitigung der Kerne in Stücke von beliebiger Größe geschnitten, welche man rundlich zustrikt, mit Salz mengt und so einige Stunden stehen läßt. Dann läßt man etwas Butter in einer Casserole gelb zergehen, thut die abgetropften Gurken nebst etwas Essig und ein wenig Fleischbrühe hinzu, schmort sie auf gelindem Feuer weich, vermischt sie mit einigen Eidottern, welche mit etwas Essig und Mehl klargequirlt sind, läßt sie damit noch ein Weilchen sacht ziehen, und thut das etwa noch nöthige Salz und ein wenig Pfeffer daran. Will man die Gurken braun haben, so schmort man sie mit Butter, Fleischbrühe, Fleisch-Züs oder etwas Zucker-Züs, etwas Essig und Pfeffer weich, schütet sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag, kocht die Brühe mit etwas in Butter gelbgeschwitztem Mehl feinig ein und vermischt sie wieder mit den Gurken. — Nach Belieben kann man die Gurken mit Zucker süßen.

695. Gefüllte Gurken. Die Bereitung derselben ist in Nr. 423 angegeben. Man giebt sie, wie auch die geschmorten Gurken in voriger Nummer, zu Rindfleisch und Hammelfleisch.

696. Pilze oder Schwämme. Sollen die Champignons zu Saucots und Saucen gebraucht werden, so bereite man sie auf folgende Weise zu: Man schneidet zuerst die sandigen Wurzeln von den Champignons ab und wäscht letztere recht rein; sind die Champignons noch klein, recht rund und fest, so schält man alsdann die Haut sauber und glatt davon ab, ohne den Hut der Pilze von dem Stiel zu trennen, wirft die Champignons sogleich, nachdem sie geschält sind, in eine wohlverzinnete Casserole, in welche man den mit wenig Wasser vermischten Saft einer Citrone gethan hat, und schwenkt sie öfters um, damit sie weiß bleiben. Sind nun alle Champignons geschält, so fügt man etwas gute Butter und ein wenig Salz hinzu, setzt die Champignons auf starkes Feuer, läßt sie einige Minuten kochen, thut sie mit ihrer Brühe in ein irdenes Gefäß, und verwahrt sie zum Gebrauch. Auf diese Weise behandelt, werden die Champignons sehr weiß, vorausgesetzt, daß sie frisch und fest waren. Sind die Champignons groß und nicht mehr fest geschlossen, so schneidet man die Stiele ab, schält diese, wenn sie fest und frei von Würmern sind, putzt die bräunlichen und rötlichen Blätter unter dem Hute der Champignons ab, schält diese glatt, schneidet sie in Stücke, stutzt diese rundlich zu und kocht sie nebst den Stielen wie oben.

Champignons als Gemüse. Die geputzten und gewaschenen Champignons werden mit Butter und Salz in ihrem eigenen Saft gekocht und mit darangestreuter geriebener Semmel, einer Prise Pfeffer und gehackter Petersilie feimig eingekocht. Man kann auch ein paar Böffel klargequirlte saure Sahne daranthun.

Steinpilze, Reitzler, Pfifferlinge werden wie die Champignons gepuzt, gewaschen, in Stücke geschnitten, in kochendem Wasser mit Salz blanchirt, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet und mit Salz, Butter, Pfeffer, Petersilie und ein wenig geriebener Semmel kurz geschmort. Auch kann man sie nach dem Blanchiren und Abtropfen in feine Scheiben schneiden, in einer eisernen Pfanne mit Butter, Salz und Pfeffer gelblich braten, mit einer kleinen eisernen Schaufel dann und wann umdrehen und zuletzt gehackte Petersilie daranthun.

Mousserons werden von den Stielen befreit, gewaschen und ihres feinen, knoblauchartigen Geschmacks wegen gern zu gedämpftem oder geschmortem Hammelfleisch angewendet. Auch getrocknete Mousserons werden dazu benutzt. — Beim Einkauf von Schwämmen wende man sich an eine gute Handlung und kaufe dieselben nicht auf Märkten, da man auf letzteren oft Giftschwämme darunter gemischt findet.

Anmerkung. Noch sei hier erwähnt, daß seit langen Jahren in vielen Kochbüchern ein untrüglich sein sollendes Verfahren mitgetheilt wurde, um beim Kochen der Pilze zu entdecken, ob sie giftig oder unschädlich seien. Die Probe sollte darin bestehen, daß man einen silbernen Rüssel oder eine weiße Zwiebel mit den Pilzen kochen lasse. Bleibt nun der Rüssel oder die Zwiebel weiß, so sollen die Pilze unschädlich sein; sind sie aber giftig, so sollen sich Rüssel und Zwiebel schwärzlich oder grünlich färben. — Auf Veranlassung des Vereins der deutschen Köche zu Berlin bei Gelegenheit einer durch die Zeitungen bekannt gemachten Vergiftung durch den Genuß von Pilzen sind mehrfache Versuche angestellt worden, um die Nichtigkeit der angeführten Probe zu ermitteln. In einer Mischung von guten Pilzen und Giftpilzen blieb Rüssel und Zwiebel, ungeachtet sie lange darin gekocht wurden, vollkommen weiß; eben so unbefriedigend fiel der Versuch mit lauter Giftpilzen aus: der Rüssel farbte sich gar nicht und die Zwiebel nicht anders, als sie sich beim Kochen mit jeder anderen Sache gefärbt haben würde, nämlich ein wenig gelblich. Die Unzuverlässigkeit des angeführten, bisher allgemein als richtig vorausgesetzten Verfahrens ist dadurch wohl vollständig erwiesen.

697. Macaroni. Obgleich sie eigentlich nicht hierher gehören, so werden sie doch oft an Stelle des Gemüses gegeben, besonders dann, wenn das vorhergehende Fleisch mit Gemüse bekränzt war, und so mögen sie hier ihren Platz finden. Die Macaroni werden in Stücke von beliebiger Länge gebrochen, in kochendes gesalzenes Wasser gelegt, langsam weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gethan. Zu $\frac{1}{2}$ Pfund Macaroni lasse man etwa 8 Loth (rechl. 13 Mth.) gute Butter schmelzen, thue die Macaroni nebst etwas Salz, feinem weißen Pfeffer und Muscatnuß hinzu, streue 8 Loth (rechl. 13 Mth.) geriebenen Parmesanläse darüber und mische Alles durch behutsames Umschwenken gut untereinander, richte die Macaroni an und gebe sie entweder ganz einfach, so wie sie sind, auf den Tisch, oder man bestreue sie mit Parmesanläse, träufle Butter darüber und lasse sie im heißen Ofen oder unter einer glühenden Schaufel schöne goldgelbe Farbe nehmen. Man kann aufgeschnittenen gekochten Schinken dazugeben, oder auch gehackten gekochten Schinken darunter mischen. — Die Macaroni können auch auf eine andere Art zubereitet werden, indem man sie, nachdem sie in Wasser weichgekocht und abgetropft sind, mit einer feimigen Sauce vermischt, die man von sehr kräftiger Fleischbrühe, guter Butter und geriebenem Parmesanläse unter beständigem Rühren gekocht hat, und sie dann wie oben mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß würzt.

698. Birnen mit Rlößen. Man kocht die abgeschälten, in Viertel geschnittenen und von den Kerngehäusen befreiten Birnen in hinreichendem Wasser mit ein wenig Essig, Zucker, Zimmt, einigen Melken und Citronenschale langsam so lange, bis sie roth geworden sind, gießt den Saft ab, verkocht ihn mit Braunnmehl oder Klarmehl, etwas Rothwein, und, wenn man will, mit ein wenig Kirsch- oder Himbeersaft zu einer feimigen Sauce, mit welcher man die Birnen vermischt und noch ein wenig kochen läßt. Man garnirt die angerichteten Birnen mit Rlößen nach den Nummern 41 und 43 oder mit Nockeln nach Nr. 57. Passende Beilagen sind: Schweine-Cotelettes, Schweinebraten, Schweine-Pöckelfleisch, magerer Speck, kalter oder warmer gekochter Schinken.

699. Backobst mit Klößen oder Pudding. Das Backobst wird in warmem Wasser gut gewaschen, mit so vielem Wasser, daß es reichlich damit bedeckt ist, auf das Feuer gesetzt, und mit ein paar Nellen, Zimmt und Citronenschale, wohl verdeckt, langsam weichgekocht. Die Brühe wird abgeseigt, mit Bräunmehl oder Klarmehl, Zucker und Rothwein feimig verkocht, das Obst wieder dazugethan und auf gelindem Feuer noch einmal damit durchgekocht. Die Klöße werden nach Nr. 43 oder 57, der Pudding nach Nr. 899 oder 901 bereitet. Man setze den Pudding in die Mitte der Schüssel und richte das Obst ringsherum an. Dieselben Beilagen wie in der vorigen Nummer.

700. Leipziger Allerlei. Dieses beliebte Gericht schmeckt im Frühjahr und Sommer, wo Alles, was dazu gehört, jung ist, am besten. Spargel, Schoten, Carottchen oder kleine Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Morcheln werden jedes für sich in seiner Art einzeln fertig gemacht. Das Quantum des Einzelnen richtet sich je nach dem Geschmacke oder dem Preis. Das Abkochen in Wasser oder Fleischbrühe muß dem Verständniß der Köchin überlassen werden. Sobald nun jedes der obigen Gemüse den richtigen Grad des Garseins erreicht hat, wird dasselbe geschmackvoll angerichtet, doch so, daß der Blumenkohl obenauf kommt. Als Hauptzierde und den Wohlgeschmack erhöhend, bedarf es dazu der Krebsse (man rechne, beiläufig bemerkt, auf die Person einen Krebs); diese werden gekocht, ausgebrochen, die Nasen mit Semmellöschchen-Teig Nr. 41 gefüllt und apart in Butter gebraten. Dieselben sind nebst dem Fleische des Krebses und den Semmellöschchen, welche letzteren in Fleischbrühe gekocht werden, ein nothwendiger Zusatz zu diesem Gericht. Die übrigen Schalen des Krebses werden zerstoßen und zu Krebsbutter (s. Nr. 9) verwendet. Diese letztere wird dann unter Butter-Sauce gemischt, die mit 4—8 Eidottern abgezogen wird. Mit derselben wird hierauf das Gesamtgemüse übergossen und nun auf die Tafel gegeben. — Als Beilagen passen Kalbs-Cotelettes, Beefsteaks von Lende, junge Hühner, gebratene junge Tauben &c.

701. Gemischtes Gemüse (Chartreuse). Hierzu nimmt man alle Arten Gemüse: Mohrrüben, weiße Rüben, Kohlrabi, Wirsingkohl, Blumenkohl, Spargel, Bohnen &c. Jedes wird auf seine besondere Weise abgeputzt und vorge richtet. Die Mohrrüben und weißen Rüben werden in fingergliedlange Stücke geschnitten und zu netten Rübchen zugestuzt. Die Kohlrabi schneidet man in Scheiben und sicht davon mit einem runden Ausstecher Scheibchen von der Größe eines Achtgroschenstückes aus; den Spargel putzt man und schneidet ihn in fingergliedlange Stücke, ebenso die Bohnen. Der Blumenkohl und Spargel werden in Wasser mit Salz, die übrigen Gemüse, jedes für sich, in guter Fleischbrühe mit Butter und

Salz weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gethan. Ein gutes Stück Hammel-Carré wird weichgedämpft und in hübsche Stücke geschnitten. — Wenn Alles so weit vorbereitet ist, so verfährt man folgendermaßen: In eine mit Butter ausgestrichene glatte Form legt man einen Kreis von weißen Rüben und Mohrrüben, legt Blumenkohl, die Blumen nach unten gekehrt, in die Mitte; auf diese erste Schicht, die recht fest eingelegt sein muß, legt man eine Schicht Wirsingkohl, den man zu kleinen Rollen geformt hat, fährt dann fort, die Gemüse in den Farben abwechselnd in die Form zu schichten (die von den Knochen befreiten Fleischstücke werden dabei in die Mitte gelegt), bis dieselbe gefüllt ist. Dann drückt man das Ganze mit einer Kelle recht fest zusammen, gießt ein paar Eßlöffel gute Brühe darüber und setzt es mit Papier gut verdeckt in einem Bain-marie in einen nicht zu heißen Ofen und läßt es darin eine Stunde stehen. Von der zurückgebliebenen Brühe der Gemüse und etwas Bouillon kocht man mit Weizmehl eine etwas feimige Sauce und vermischt dieselbe mit ein wenig Zucker und sehr feingehackter Petersilie. Will man anrichten, so deckt man eine Schüssel über die Form, dreht beides behende um, so daß die Form umgekehrt auf der Mitte der Schüssel steht, nimmt die Form nach einigen Minuten von dem Gemüse ab, gießt etwas von der Sauce über dasselbe und giebt die übrige in einer Saucière daneben. Man garnirt dieses Gericht mit Saucisses oder Lamm-Cotelettes.

702. Kartoffeln mit Äpfeln. Äpfel werden geschält, in Viertel geschnitten, von den Kerngehäusen befreit und mit ein wenig Wasser und Butter zu einem Mus gekocht. Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Wasser mit Salz gargekocht, abgeseigt, mit den Äpfeln zu einem feinen Brei gestampft und gerieben, mit Milch verdünnt und mit viel Butter vermischt. Wenn die Kartoffeln angerichtet sind, gebe man in Butter gelbgebratene geriebene Semmel darüber. Als Beilagen: Cotelettes, gebratenes Rindfleisch, gebratene Leber.

703. Reibekuchen von Kartoffeln. Man schäle große Kartoffeln, wasche sie und reibe sie auf einem Reibeisen. Ungefähr ein gehäufte Teller voll von diesen Kartoffeln werden in einem Tuche ausgebrückt, mit 6 Eibottern, 4 bis 6 Eßlöffeln saurer Sahne, 2 Eßlöffeln Mehl und Salz zusammengerrührt und mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt. Die Masse wird mit geklärter Butter (s. Nr. 21) oder Schweineschmalz in einer eisernen Pfanne auf gelindem Feuer löffelweise zu kleinen Kuchen gebacken, welche auf beiden Seiten schön gelbbraun sein müssen.

704. Kartoffelnudeln. Kartoffeln, welche am Tage zuvor abgekocht sind, werden abgeschält und auf einem Reibeisen gerieben. 1 Teller voll davon wird mit 4 ganzen Eiern, 4 Eßlöffeln Milch, Salz und Mehl

zu einem zähen Teig verarbeitet, der ziemlich dünn ausgerollt und mit einem Ausstecher in runde Scheiben ausgestochen wird. Die Scheiben werden in kochendes gesalzenes Wasser gelegt, 5 Minuten gekocht, auf einem Tuche abgetrocknet und in einer eisernen Pfanne mit Butter gelbgebraten.

VIII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Fische, Krebse u. s. w.

(Siehe auf der Tafel III. die Abbildung verschiedener Fische.)

Bemerkungen im Allgemeinen.

Alle Fische schmecken am besten, wenn sie frisch aus dem Wasser kommend gekocht werden, doch erhalten sie sich in kühler Jahreszeit auch wohl noch einen oder ein paar Tage frisch, wenn man sie gleich durch Schläge auf den Kopf tödtet, ausnimmt und auf dem Eise oder in einem kühlen Keller verwahrt. Die Frische der Fische, welche nicht mehr leben, wenn man sie erhält, kann man an der Röthe der Kiemen erkennen, welche bleich aussehen, wenn der Fisch schon längere Zeit todt ist. — Die Fische werden gewöhnlich geschuppt, nachdem man sie vorher getödtet hat. Das dabei zu beobachtende Verfahren dürfte wohl als allgemein bekannt vorausgesetzt werden, doch giebt es einige Arten von Fischen, z. B. Barsche und Schleien, die man anders als auf gewöhnliche Art von ihren Schuppen befreien muß, weil diese sehr fest in der Haut sitzen. Die Barsche werden mit einem kleinen Reibeisen abgeschuppt, nachdem man zuvor die stacheligen Flossen derselben mit einem Hackmesser abgehauen hat. Die Schleien, deren kleine schleimbedeckte Schuppen außerordentlich fest in der Haut haften, werden auf einige Augenblicke in siedendheißes Wasser getaucht und lassen sich dann leicht schuppen. Fische, welche man ganz kochen will, wie z. B. große Bander, Lachse, Hechte und Karpfen, müssen, damit sie recht weiß und sauber aussehen, durch das sogenannte Barbieren entschuppt werden. Das Barbieren geschieht auf folgende Weise: Man hält den Fisch, der bis zu dem Augenblicke des Abschuppens in Wasser gelegen haben muß, damit seine Schuppen nicht trocknen, mit einem Tuche am Schwanz fest und schneidet mit einem sehr scharfen Messer vom Schwanz nach dem Kopf hin die Schuppen in langen Streifen von der Haut ab, ohne letztere zu beschädigen. — Nachdem die Fische geschuppt sind, nimmt man sie aus, was