

Haarsieb, würze es mit Muscatblüthe und Salz, und wenn es sich hübsch dick eingekocht hat, so richte die Sauce zur Tafel.

Z u g e m ü s e.

146. Gedünsteter Kohl (Kohl).

Die Kohlstauden müssen zuerst von den äußeren Blättern gereinigt, die Stängel herausgeschnitten, die Häuptel der Länge nach einige Mahl durchgeschnitten und gut im Wasser ausgewaschen werden. Nun wird der Kohl im Wasser mit etwas Salz weich gekocht, abgeseiht, und in einer Rein in Butter oder Bratenfett gedünstet.

Um den Geschmack zu erhöhen, kann man auch feingeschnittene Chaloten oder Zwiebel, oder etwas zerdrückten Knoblauch mitdünsten; auch kann man den Kohl mit etwas Mehl stauben, und dann noch ein wenig aufdünsten lassen.

147. Faschirter Kohl.

Wenn die Kohlhäuptel rein gepuzt worden, so siedet man selbe behutsam in Salzwasser, bis die Blätter die Steife verlieren. Jetzt nimmt man die Häuptel heraus, überspület sie mit frischem Wasser, und läßt sie auf einem Siebe liegen, bis sie trocken sind. Nun werden die Blätter sorgfältig auseinander gethan, ein Löffel voll Kälberfasch (Nr. 309) hineingegeben, das Häuptel wieder geschlossen, und auf diese Art alle faschirt. Dann legt man den Kohl hübsch

neben einander in eine mit dünnen Speckplatten belegte Casserole, bestreut es mit etwas Neugewürz, Kuttelkraut und Muscatblüthe, gibt einige Löffel gute Rindsuppe auf den Kohl, und dünstet ihn schön weich. Wenn es bald Zeit zum Urrichten ist, so legt man den Kohl auf den Rand der Schüssel herum, staubt in die Casserole einen Eßlöffel voll Mehl, läßt es anlaufen, gibt ein Paar Löffel voll Suppe hinzu, passiret es durch ein Haarsieb, läßt es schnell aufkochen, und schüttet nun die Sauce in die Mitte der Schüssel.

148. Französischer Kohl:

Der gereinigte Kohl wird in ganzen Häupteln in Salzwasser weich gekocht, das Wasser davon dann abgeseihen, und der Kohl der Länge nach in vier Theile geschnitten, in einer Casserole in frischer Butter langsam gedünstet, zuletzt auf die Schüssel gegeben, und mit Butter = Sauce (Nr. 127) übergossen aufgetragen.

149. Sproßerln.

Die Sproßerln werden von aller Unreinigkeit gesäubert, dann in Salzwasser hübsch weich gekocht, das Wasser davon abgeseihen, und die Sproßerln entweder nur in Butter gedünstet und mit etwas Pfeffer und Salz gewürzt, zur Tafel angetragen, oder in einer Butter = Sauce gut verkocht.

150. Blau = Kohl (blaues Kraut).

Wird wie saures Kraut geschnitten und dann auf dieselbe Art wie die Sproßerln (Nr. 149) behandelt, nur daß man zuletzt mit dem Gewürze auch noch etwas Essig hinzusetzt.

151. In Dunst gekochter Kohl mit geselchter Zunge.

Der Kohl wird rein gepuzt, von allen groben Blättern gereinigt, in vier Theile zerschnitten, gut ausgewaschen, und mit siedendem Salzwasser überbrüht, worin man ihn zugedeckt eine gute Viertelstunde liegen läßt.

Nun schmiere man eine Casserole mit Butter, lege die Kohlwiertel dicht neben einander hinein, gebe in die Mitte eine mit Gewürznelken bespizte Zwiebel, und lasse alles wohl zugedeckt halb weich dünsten. In dessen verrühre zwey Löffel voll Mehl mit einem halben Seitel Obers, lasse es auf Kohlenfeuer dicklicht werden, und wenn es dann ausgekühlt ist, so gib 4 Eyerdotter und ein und ein halbes Loth Butter, dann von zwey Eyern die Klar zu Schnee geschlagen dazu, verrühre alles gut, gib Salz und Muscatblütthe noch hinzu; schmiere eine blechene Form mit Butter, belege den Boden davon mit feingeschnittener, weichgekochter geselchter Zunge, auch einigen Krebschweifeln, gib eine Lage von dem gedünsteten Kohl darauf, gieße darüber von dem bereiteten Mehlkoch, und fahre so immer abwechselnd fort, bis die Form voll ist.

Jetzt wird die Form in kochendes Wasser gegeben, und darin anderthalb Stunden gekocht.

Vor dem Unrichten stellet man das Wasser vom Feuer, damit es etwas auskühle, und nach zehn Minuten nimmt man die Form heraus, stürzt den Kohl auf eine Schüssel, und trägt ihn auf.

152. Italienischer Kohl mit Parmesan-Käs.

Nimm gelben und blauen Kohl, schneide ihn fein zusammen, siede ihn im Wasser weich, seihe

das Wasser ab, und drücke ihn gut aus, gib 8 Loth Butter in eine Rein, gib den Kohl hinzu, lasse ihn gut aufdünsten, staube einen Eßlöffel voll Mehl daran, schütte Suppe darauf, dann gib wenig Muscatblüthe und 2 Loth gestoßenen Zucker hinzu, lasse alles gut einkochen, schmiere eine Schüssel mit Butter, richte den Kohl darauf, bestreue ihn fingerdick mit geriebenen Parmesan-Käse, belege ihn mit 4 Loth Butter, gib ihn in den Backofen und lasse ihn gelb backen, belege ihn mit Bofesen, dann gib ihn zu Tische.

153. Braunkohl mit Kastanien (Kästen).

Der Braunkohl (auch häufig Blaukohl genannt) wird von den harten Stängeln und Rippen abgezupft, ausgewaschen, in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht, gut ausgepreßt, fein geschnitten, und dann in einer lichten Einbrenn von Schmalz und sehr wenig Mehl eine Zeit lang gedünstet, dann aber mit fetter Rindsuppe aufgegossen, und recht verkocht. Nun gibt man etwas Pfeffer und recht viel Zucker hinzu, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten mengt man gebratene und abgeschälte Kastanien darunter.

Man kann auch feingeschnittene Zwiebel oder Chaloten in Schmalz anlaufen und mitdünsten lassen.

154. Gedünsteter gekrauster Salat.

Der Salat wird rein gepukt, gewaschen, in Salzwasser weich gesotten, das Wasser davon abgeseiht, und der Salat dann in Butter gedünstet. Nun staubet man etwas Mehl daran, gießt Rindsuppe hinzu, läßt ihn gut aufsteden, und zuckert ihn zuletzt.

155. Gedünsteter Endiviensalat (Kochsalat).

Wenn der Salat gepuht, rein ausgewaschen und in Salzwasser weich gekocht worden, wird das Salzwasser davon abgeseiht, ein Stück Butter in die Casserole gethan, und der Salat darin hübsch aufgedünstet. Beym Anrichten zerschneidet man ihn, und wenn die Schüssel damit belegt ist, so gießt man eine Butter-Sauce darüber. — Man kann ihn auch ganz so wie den gedünsteten Kohl (Nr. 146) behandeln.

156. Faschirter Salat.

Wird ganz so zubereitet, wie der faschirte Kohl (Nr. 147).

157. Spinat.

Der Spinat wird rein geklaubt, gut ausgewaschen und mit kaltem Wasser zugefetzt. Ist er weich gekocht, so leere man den Topf in ein Nudelsieb (Durchschlag) aus, damit das Wasser ablaufe, überspüle den Spinat mit kaltem Wasser, drücke ihn gut aus, und schneide ihn fein zusammen.

Nun macht man eine recht lichte Einbrenn, läßt nach Gusto entweder feingeschnittene Chaloten, oder Zwiebel, oder Knoblauch etwas anlaufen, gibt den Spinat hinein, und gute Rindsuppe, dann Salz und Pfeffer hinzu, und läßt alles gut versieden.

Man kann den geschnittenen Spinat, bevor man ihn in die Einbrenn gibt, mit etwas Suppe abrühren, und durch ein feines Sieb durchpassiren.

158. Spinat auf Niederländer- Art.

Wasche die rein geklaubten Spinatblätter mit kaltem Wasser aus, gib sie in einem Weidling, und überbrühe sie mit siedendem Wasser.

Nimm sodann den Spinat heraus, drücke ihn gut aus, gib in eine Casserole ein Viertel-Pfund feingeschnittenen Speck, thue den Spinat dazu, würze ihn mit Salz, Pfeffer und Muscatblüthe, und lasse ihn ungefähr eine halbe Stunde dünsten.

Man darf nicht stark umrühren, denn die Spinatblätter sollen hübsch ganz bleiben.

159. Sauerampfer mit Spinat.

Nimm die Hälfte Sauerampfer, und die Hälfte Spinat, und verfähre damit ganz wie bey (Nr. 157). Zuletzt kann man noch ein Paar Löffel sauren Rahm hinzuthun, und wohl verdünsten lassen.

160. Gefüllter Salat.

Der Häuptel-Salat wird ganz so behandelt wie der faschirte Kohl (Nr. 147).

161. Süßes Kraut.

Man verfährt damit ganz so wie mit dem Kohl (Nr. 146).

162. Gefülltes süßes Kraut.

Wird ganz wie der faschirte Kohl (Nr. 147) bereitet.

163. Süß-Sauerkraut (sächsisches Kraut)?

Die Krauthäuptel werden, nachdem der Strunk herausgenommen, nudelartig geschnitten, dann Fett oder Schmalz in eine Casserole gegeben, ein Stückchen Zucker darin schön gelb geröstet, und nun das Kraut, welches mit heißem Wasser gut abgebrühet worden, hineingegeben. Man lasse es eine Weile dünsten, gebe Salz, etwas weniges Kümmel und

geschnittene Zwiebel hinzu, und wenn das Kraut weich ist, so staube man es mit Mehl, gebe etwas Weinessig, sauren Rahm und heißes Fett hinzu, und lasse es gut aufdünsten.

Man muß wohl Acht geben, damit das Kraut sich nicht anbrenne.

164. Gedünstetes Sauerkraut.

Das Schmalz wird mit einem Stückchen Zucker gelbbraun geröstet, das Sauerkraut dann hineingegeben, gut untereinander gemischt, und bräunlich gedünstet. Hierauf staubt man es mit etwas Mehl, gibt Rindsuppe und Salz hinzu, auch gestoßenen Zucker, und läßt es dünsten.

Ist das Sauerkraut schon alt und sehr sauer, so muß es vor dem Dünsten gut ausgewaschen werden; auch thun Viele anstatt Schmalz, gewürfelt geschnittenen Speck und Zwiebel mit einem Stückchen Zucker gelbbraun rösten, und damit das Kraut dünsten.

Zur Tafel wird es mit Bratwürsteln, Selsfleisch, Knödeln, Nepphühnern, Fasan, geselchten Würsteln oder einem Schweinebraten aufgetragen.

165. Eingebrenntes Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird mit Wasser weich gekocht, das Wasser dann abgeseiht, eine lichte Einbrenn von etwas Mehl und Schmalz bereitet, das Kraut nun hineingegeben, gute Rindsuppe dazugegossen, und gut aufgekocht.

166. Sauerkraut mit Fischrogen.

Das Sauerkraut wird wie das obige (Nr. 165) behandelt; nur nehme man anstatt der Rindsuppe von dem Wasser, worin das Kraut gekocht worden. Der

Fischrogen wird in gesalzenem Wasser abgekocht, in Butter etwas geröstet, und zuletzt gut unter das Kraut verrührt, und darin aufgekocht.

Man kann auch ein Seitel sauren Rahm mit dem Kraut versieden lassen.

167. Kraut=Salat.

Die rothen oder weißen Krauthäuptel werden fein wie Nudeln geschnitten, und in eine Casserole, worin würflich geschnittener Speck oder Butter heiß gemacht worden, hineingethan. Das Kraut wird nun fleißig über dem Feuer darin umgerührt, und ist es recht heiß geworden, so würzet man es mit Salz, gestoßenem Pfeffer und Essig, wendet es einige Mahl um, und richtet den Salat nun an.

168. Spargel mit Butter und Semmelbröseln.

Die Spargelwurzeln müssen von den unteren Blättchen gereinigt, und dann durch leises Schaben mit dem Messer abwärts von ihrer feinen Haut befreyt werden. Drey Viertelstunden vor dem Anrichten nimmt man nun die gepuzten Spargeln, bindet sie locker in ein Bündel, schneidet sie unten mit dem Messer gleich, und läßt sie in Salzwasser eine halbe Stunde weich kochen. Jetzt werden die Spargeln herausgenommen, aufgebunden, auf die Schüssel zierlich gelegt, mit feinen Semmelbröseln bestreut, und darüber recht heiß gemachte Butter gegossen.

169. Spargel mit Rahm.

Die Spargeln werden wie oben (Nr. 168) weich gekocht; nun läßt man auf einer flachen Rein eintige Löffel voll guten Rahm heiß werden, legt die Spargeln zierlich hinein, bestreut sie mit feinen Semmel-

bröseln, überbrennt alles mit heißer Butter, und trägt sie gleich auf den Tisch.

170. Spargel mit Essig und Oehl.

Der Spargel in Essig und Oehl wird als Salat verwendet. Man läßt den Spargel wie (Nr. 168) weich sieden, dann ganz auskühlen, und gibt zuletzt Essig und Oehl daran.

171. Spargel-Erbesen.

Die gepuzten Spargeln werden in Salzwasser wie (Nr. 168) halb weich gekocht, der süße Theil davon in kleine gewürfelte Stücke geschnitten; sodann ein halber Viertel Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl gut abgewürgt, sammt den geschnittenen Spargeln in eine Casserole gegeben, Muscatblüthe, Safran, Salz und gute Rindsuppe hinzugethan, und alles sodann gut aufgekocht.

Man kann auch die Spargel-Erbesen in Butter dünsten und mit etwas Mehl stauben.

172. Junge Erbsen mit Zucker.

Auf 2 Maß ausgelösete Erbsen läßt man einen Viertel Butter mit einem Stückchen Zucker aufschäumen, gibt die Erbsen nun hinein, salzet sie ein wenig und läßt sie schön weich dünsten. Nun staube sie mit etwas Mehl, gib feingeschnittene grüne Petersilie, Muscatblüthe und Zucker hinzu, rühre etwas Rindsuppe daran, und lasse es dann schön dünsten.

Beim Anrichten wird die Schüssel mit gebackenen Hühnchen, gebackener Leber, Cottleten zc. belegt.

173. Erbsen-Biree (durchgeschlagene Erbsen).

Dürre Erbsen werden weich gekocht, durch ein Haarsieb durchpassiret, dann mit einem Stückchen

Butter, Salz und Muscatblüthe in einer Reim gut aufgefotten. Beym Anrichten wird das Biree mit gerösteten Semmelbröseln bestreuet, mit heißer Butter, worin Zwiebeln geröstet, begossen, und mit schweinenen Carbonaden, Bratwürsteln, Kaiserfleisch, gebackenem Lämmern u. s. w. aufgetragen.

174. Böhmische Erbsen.

1 Maß dürre Erbsen werden mit 3 Maß kaltem Wasser zusezt, gesalzen und zugedeckt. Von Zeit zu Zeit sieht man nach, ob die Erbsen weich geworden, und da selbe das Wasser stark einsaugen, so gießt man öfters heißes nach, nimmt die auf der Höhe befindlichen Erbsenbälge ab, und schüttelt den Topf immer einigemahl. In ungefähr zwey Stunden sind die Erbsen schön weich und ganz aufgequollen; jetzt stellt man sie zugedeckt vom Feuer, und nachdem man selbe eine Viertelstunde ruhig hat stehen lassen, werden sie auf eine Schüssel herausgestürzt, mit Semmelbröseln überstreut, und mit brennendheißer Butter, worin fein geschnittene Zwiebel geröstet ist, übergossen. Beym Anrichten gibt man die böhmischen Erbsen mit Schinken, Kaiserfleisch, schweinenen Cotelets, gefelchten oder Bratwürsteln 2c. 2c. auf den Tisch; auch kann man kleine Gurken dazu geben.

175. Grüne Fisolen.

Die Fisolen müssen von den Fäden wohl gereinigt, und die Kappeln weggeschnitten werden. Nun schneidet man sie in Form breiter Nudeln, siedet sie in Salzwasser weich; seihet das Wasser davon ab, machet eine sehr lichte Eimbrenn, läßt darin etwas

äußerst fein geschnittenen Knoblauch anlaufen, gibt nun die Fisoln darein, würzet selbe mit Salz und Pfeffer, schüttet etwas Rindsuppe nach, und läßt alles hübsch auffieden.

176. Grüne Fisoln gedünstet.

Wenn die Fisoln auf obige Art (Nr. 175) in Salzwasser weich gekocht worden, so gibt man sie mit einem Stückchen Butter in eine Casserole, und dünstet sie.

177. Eingebrennte Fisoln.

1 Maß durre Fisoln wird wie die Erbsen weich gesotten, dann macht man eine lichtgelbe Einbrenn, läßt feingehackte Zwiebeln darin anlaufen, verdünnt sie mit guter Rindsuppe, gibt jetzt die Fisoln darein, ein Paar Löffel voll Essig, und läßt sie aufkochen.

Man kann auch feingeschnittene Zwiebeln, grüne Petersilie und Majoran in Butter anlaufen lassen, die gekochten Fisoln dazu thun, und darin aufdünsten, dann aber gleich anrichten.

178. Eine andere Art.

Wenn die Fisoln weich gekocht, so gibt man einen Viertel Butter und fünf bis sechs Eyerdotter zusammen; mischt etwas Pfeffer, feingeschnittene grüne Petersilie und Salz damit; schüttet jetzt die Fisoln darein, und schwinget und rüttelt nun das Geschirr damit so lange, bis die Fisoln sich mit der Sauce ganz vermengt haben. Nun werden selbe angerichtet, und mit schweinenen Cotelets, verlornen Eyern, Ochsenaugen u. s. w. auf den Tisch gegeben;

auch kann man sie mit dem Saft von Citronen etwas säuerlich machen.

179. L i n s e n.

Diese werden wie die eingebrennten Fisoln (Nr. 176) bereitet.

180. Linsen=Mus.

Wird ganz so wie das Erbsen=Biree (Nr. 173) gemacht.

181. Carviol (Blumenkohl) in Butter=Sauce.

Der Carviol wird rein gepuzt, das heißt, die grünen Blätter abgeklaut, und die Stängel abgehäutelt, und sodann behutsam in Salzwasser weichgesotten. Kurz bevor man ihn aufrichtet, macht man eine Butter=Sauce, legt den Carviol geschmackvoll auf die Schüssel und gießt die Sauce darüber.

182. Carviol auf wälsche Art.

Der Carviol wird wie oben (Nr. 181) weich gekocht, dann macht man eine Butter=Sauce, mischt darunter eine gute Handvoll geriebenen Parmasankäse, legt den Carviol zierlich in eine tiefe Schüssel, schüttet die Sauce darüber, bestreut alles zuletzt mit geriebenem Parmesankäse, und gibt das Ganze in einen sehr mäßig warmen Ofen.

Bevor der Carviol zur Tafel gegeben wird, macht man eine Kohlenschaukel glühend, und hält sie ganz nahe an den Käse, damit dieser sich gelblich färbet.

183. Carviol mit Semmelbröseln und Butter.

Man kocht den Carviol wie (Nr. 181) gezeigt wurde, weich, läßt feine Semmelbröseln in Butter

anlaufen, und überbrennt damit den Carviol auf der Schüssel.

184. Blauer Carviol (Broccoli).

Gewöhnlich bereitet man ihn wie (Nr. 181), mit Semmelbröseln und Butter; man kann ihn aber auch zurichten wie gewöhnlichen Carviol.

185. Weiße Rüben gedünstet.

Die weißen Rüben werden sauber geschält, und hübsch gewürfelt geschnitten; nun läßt man etwas Zucker in Butter gelb werden, dünstet eine starke Viertelstunde die Rüben darin, staubt sie mit etwas Mehl, läßt selbe wieder so lange dünsten; jetzt gibt man etwas Rindsuppe hinzu, hübsch viel Zucker und etwas Salz, und läßt alles bis zum Anrichten hübsch langsam dünsten.

Als besondere Beygabe zu weißen Rüben ist Schöpfensfleisch, welches weich gekocht, zuletzt mit den Rüben mitgedünstet, und damit aufgetragen wird.

186. Gedünstete Steckrüben (Scheerrüben).

Werden so wie die weißen Rüben (Nr. 184) bereitet.

187. Gedünstete gelbe Rüben.

Die gelben Rüben werden geschaben, wie breite Nudeln geschnitten, und übrigens ganz damit verfahren, wie mit den weißen Rüben (Nr. 185).

Als Belege gibt man Hirnpofesen, Cottelets u. s. w.

188. Gedünstete Kohlrüben (Kohlrabi).

Deren Bereitung ist ganz dieselbe wie jene der weißen Rüben (Nr. 185), nur werden die Kohlrüben nicht würflig, sondern mehr länglicht geschnitten.

189. Faschirte Kohlrüben.

Von den geschälten Kohlrüben wird oben das Blattel weggeschnitten, die Kohlrübe ganz ausgehöhlt, und in Salzwasser weich gekocht. Nun nimmt man sie behutsam aus dem Wasser, füllt jede Rübe mit Kälberfasch (Nr. 309), und legt sie schön nebeneinander in eine mit Speckplatten belegte Reine, wo man sie wohl dünstet. Von Zeit zu Zeit gibt man einen Löffel voll Rindsuppe hinzu, und beym Anrichten werden die Rüben zierlich auf die Schüssel gelegt, heiße Butter-Sauce darüber gegeben, und mit Kaiserfleisch garnirt aufgetragen.

190. Gedünstete Radieschen.

Der Monathrettig wird sauber geschälet, durch die Hälfte geschnitten, und übrigens wie die weißen Rüben (Nr. 185) gedünstet; auch gibt man zu diesen wie zu jenen ein Stück Schöpfen- oder Lammfleisch.

191. Eingebrennte Kohlrüben.

Wenn die Kohlrüben noch sehr jung und klein sind, so schneidet man die zarten Blätter zu Stücken, schält die Kohlrüben, schneidet sie in dünne Spalteln, und kocht alles in Salzwasser weich. Nun macht man eine lichte Einbrenn, gibt die Kohlrüben und die gut ausgedrückten Blätter hinein, und kocht alles mit etwas Rindsuppe gut auf.

Mit etwas Pfeffer und Majoran kann man sie angenehm würzen, und mit Carbonaden, gepöckelter Zunge &c., auftragen.

192. Saure Rüben.

Diese werden so bereitet, wie das gedünstete Sauerkraut (Nr. 163), oder wie das eingebrennte (Nr. 164).

193. Eingebrennte Erdäpfel.

Die weichgekochten Erdäpfel werden geschält und in dünne Spalteln geschnitten. Nun wird eine bräunliche Einbrenn gemacht, etwas Rindsuppe hinzugehan, die Erdäpfel hineingegeben, mit etwas Pfeffer und Majoran (Magran) gewürzt, und gut aufgekocht.

Man kann auch feingeschnittenen Zwiebel anlauen lassen, und zuletzt die Erdäpfel mit einigen Löffeln voll Essig säuerlich machen.

194. Junge Erdäpfel mit Semmelbröseln und Butter.

Die jungen Erdäpfeln werden roh abgeschaben, und dann durch eine Stunde in kaltem Wasser liegen gelassen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten ungefähr setzt man die Erdäpfel mit heißem Wasser an's Feuer, kocht sie recht schnell weich, nachdem man das Wasser gut gesalzen hat; röstet feingeschnittene Zwiebel in Butter, gibt die Erdäpfel auf eine Schüssel, bestreut sie mit feinen gerösteten Semmelbröseln, überbrennt sie mit der heißen Butter, und trägt schnell auf.

195. Gedünstete Erdäpfel.

Die roh geschälten Erdäpfel werden würflich geschnitten und mit Butter und feingehackter grüner Petersilie weich gedünstet. Zuletzt staubt man etwas Mehl daran, gibt etwas Rindsuppe und Pfeffer hinzu, und dünstet alles bis zum Anrichten.

196. Französische Kartoffeln:

Nimm zwölf Kartoffeln, schäle sie roh, wasche sie aus, gib sie in ein Casserol, dazu 14 Loth Butter und ein Stück Schinken, 1 Seitel gute Rind-

suppe, salze es, lasse es kurz eindünsten, so daß sie ordentlich glasirt aussehen, richte sie auf die Schüssel, und garnire sie mit Kaiserfleisch.

197. Erdäpfel in Butter = Sauce.

Die weichgekochten Erdäpfel werden geschält, in dünne Spalteln geschnitten, mit Pfeffer und Salz gewürzt, und mit heißer Butter = Sauce übergossen, aufgetragen.

198. Erdäpfel = Schmarrn.

Wenn die weichgekochten Erdäpfel geschälet sind, schneidet man sie in dünne Blätter, röstet länglicht geschnittene Zwiebel in der Butter, gibt dann die Erdäpfel hinein, und röstet nun diese schön langsam, damit sie schön braun und gleich geschmalzen werden.

199. Erdäpfel = Mus (Biree).

Die rohen Erdäpfel werden geschabt, mit siedender Milch übergossen, und darin bis zum Zerfallen weich gekocht. Jetzt gibt man Salz und Muscatnuß dazu, zerrührt sie mit dem Kochlöffel völlig, gibt ein Stück Butter darein, passiret alles durch ein Haarsieb, und trägt sie auf.

Man kann sie auch zuletzt mit feinen gerösteten Semmelbröseln bestreuen, und mit heißer Butter überbrennen.

200. Faschirte Erdäpfel mit Fridatten.*

Ein Viertig Butter wird recht flaumig mit vier Eyerdottern abgetrieben, jetzt reibt man fünfzehn weichgekochte mehligte Erdäpfel auf dem Niebeisen, hackt einen Viertig Schinken recht fein, schneidet acht Fridatten zu kleinen Fleckerln, und rührt alles

durch eine Viertelstunde gut ab, nachdem man nach und nach den Schnee von vier Eyerklaren darunter gemischt. Nun wird eine blecherne Form gut geschmiert, diese Erdäpfelfasch hineingegeben, schön gelbbraun im Ofen gebacken, und zur Tafel aus der Form gestürzt.

201. Gedünstete Pislunge, Maurachen (Morcheln), Champignons, Bredlinge und Trüffel.

Alle diese Schwammen-Gattungen werden auf eine und dieselbe Art zubereitet.

Nachdem die Schwammen gereinigt sind, werden sie feinblättrig geschnitten, und in eine Reih gethan, worin man feingeschnittene grüne Petersilie in Butter hat anlaufen lassen. Die Schwammen werden zugedeckt, darin schnell gedünstet, und gut mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Die Maurachen (Morcheln) pflegt man nicht blättrig zu schneiden; auch kann man über selbe beym Anrichten eine Butter-Sauce geben, und Limonien-saft hinzuthun.

Die Trüffel werden fast niemahls als Gemüse aufgetischt; wenn es aber geschieht, so muß man selbe nur einige Minuten schnell aufdünsten lassen.

202. Französisches Zugemüse:

Nimm zu gleichen Theilen kleingeschnittenen Spargel, junge grüne Erbsen, und kleingeschnittene junge grüne Fisoln; lasse in frischer Butter gestoßenen Zucker aufschäumen, dünste darin das Zugemüse bis es anfängt weich zu werden, staube jetzt etwas Mehl daran, und nach einer Weile gib einige Löffel gute Rindsuppe und abgekochtes Obers hinzu, mische grüne Petersilie darunter, würze es mit Muscatblüthe lasse es nun hübsch eindünsten, und beym Anrichten

belege die Schüssel mit gebackener Leber, Kuh-Guter, Cottelets oder gebackenen Hühnchen.

203. Eine andere Art.

Schneide weiße Rüben, Kohlrüben und gelbe Rüben recht fein; lasse in einer Rein Butter mit Zucker aufschäumen, dünste die Rüben darin weich; staube dann etwas Mehl daran, gib etwas später gute Rindsuppe und viel Zucker hinzu, und wenn alles gut gedünstet, so garnire die Schüssel mit kleinen Stückchen Carviol, in die Mitte aber gib Bratwürstel und feines Kaiserfleisch.

Man kann auch jede Rübengattung für sich allein dünsten, und beym Anrichten in die Mitte der Schüssel weiße Rüben, um diese die gelben Rüben, und am äußersten Rand herura die Kohlrüben legen.

204. Noch eine andere Art.

Man dünstet junge grüne Erbsen, würflich geschnittene Erdäpfel, klein gemachten Carviol und auf vier Theile zerschnittenen Kohl, jedes für sich besonders; gibt sodann alles zusammen, schüttet heiße Butter-Sauce darüber, und gibt dieß Zugemüse mit gedämpfter Ente zur Tafel.

205. Faschirte Artischocken.

Die von den Stielen abgerissenen Artischocken müssen von den untersten Blättern gereinigt seyn, und werden dann in Salzwasser weich gekocht. Setzt werden sie mit kaltem Wasser überspület, das haarige Mittelstück ausgehöhlt, mit Kälberfasch (Nr. 309) gefüllet, und in einer Rein mit Butter und etwas Rindsuppe gut gedünstet.

Man kann auch selbe in einer Butter-Sauce aufdünsten lassen.

206. Artischocken mit Butter-Sauce.

Die Artischocken werden wie die vorhergehenden behandelt, und mit einer Butter-Sauce zur Tafel gegeben, ohne zuvor die ausgehöhlte Mitte mit etwas zu füllen.

207. Artischocken mit jungen Zuckererbsen.

Die Artischocken werden so behandelt wie (Nr. 206) gezeigt; man gibt sie dann zu den schon gedünsteten jungen Erbsen, und läßt beydes vor dem Anrichten ein wenig aufsieden.

208. Königliche Müscherln.

Nimm hundert Stück Müscherln, wasche sie mit Wein aus, lege sie auf einen Rost, stelle sie auf die Gluth, lasse sie dort so lange bis sie aufspringen, dann rangire sie auf die Schüssel, nimm ein halbes Pfund Butter, zwey Eßlöffel voll Mehl, etwas fein geschnittene Chalotten, etwas Salz, einen Messerspiz voll Gewürznelken und einen voll Muscatblüthe, ein Seitel Wein, von zwey Limonien den Saft, ein Seitel Suppe hinzu, lasse alles dieses gut aufkochen, schütte es dann über die Müscherln, setze die Schüssel auf Kohlenfeuer und lasse es abermahls aufsieden, dann gib es zu Tische.

209. Trüffelschwammen.

Werden für eine Hauptspeise gegeben. Nimm vier Loth gepuzte Trüffeln, schneide sie Spaltenweise, gib sie in eine Rein, zwey Loth Provenceröhl und zwey Loth Butter, etwas fein geschnittene Chalotten, von einer Limonie den Saft gib dazu, lasse dieses schnell aufdünsten, gib dann ferner ein halbes Seitel Wein und ein halbes Seitel Suppe, etwas

Muscablütthe und Muscatnuß hinzu, lasse es schnell auffieden, richte es auf die Schüssel und belege es mit gebratenen Coteletten.

210. Gebackene Austern.

Nimm vier Loth Butter, treibe ihn flaumig ab, rühre vier Eyer, drey Loth gestoßenen Zucker, ein halbes Seitel Wein und ein Quentchen Zimmt hinein; dann rühre ebenfalls so viel Mehl dazu, daß es ein dicker Teig wird, dann steche die Austern mit einem Messer auf und tunke sie in den Teig ein, backe sie aus Rindschmalz schnell, richte sie auf die Schüssel und gib sie warm zu Tische.

211. Gebackene Krebsen.

Siede dreyßig Stück Krebsen in Salzwasser ab, nehme das Gerippe heraus, die Schweife und Scheren lasse aber daran, fülle dann die Schale mit Fasch, tunke sie in aufgeschlagene Eyer ein, besäe sie mit Semmelbrösel und backe sie aus Schmalz, richte sie auf die Schüssel, bestreue den Rand der Schüssel mit grüner Petersilie, dann gib sie zu Tische.

Eingemachte, gedämpfte, gebackene, geröstete und faschirte Fleischspeisen;

wie auch solche,

die entweder als Belege für das Zugemüse, oder auch als Zwischen-Gerichte verwendet werden können.

212. Weißes Ragout.

Soll ein feines Ragout vollständig hergestellt werden, so braucht man dazu folgende Sachen, als: