

Kräuter-Majonöse.

Selbe wird ganz so wie die obige behandelt, mit dem Unterschiede, daß vor dem Anrichten fein geschnittene Gundelreben, Bertramblätter, grüne Petersilie, Kerbelkraut und etwas Tillenkraut, welches zusammen früher passirt werden muß, eingemischt werden.

Dritte Abtheilung.

Von den Juspeisen.

Blaues Kraut.

Nachdem man den Krautblättern die Rippen ausgeschnitten, werden selbe zusammengerollt, nudlartig geschnitten, kochender Essig darüber gegossen und gut durcheinander gerührt.

Ungefähr auf 1 Häuptel Kraut wird $\frac{1}{4}$ ℔ Speck und 1 kleines Häuptel Zwiebel geschnitten, mitsammen etwas abgeröstet, und wenn der Zwiebel gelb zu werden anfängt, wird das Kraut, 1 Seitel rother Wein, etwas Salz, 4 Loth Zucker und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Rimm hineingegeben und so gedünstet. Etwas Suppe wird dazu gegossen, und wenn es weich gedünstet ist, mit einigen Löffeln voll Buttersauce etwas aufgekocht, daß es kurz gebunden ist, und sodann größtentheils mit Kaiserfleisch oder Bratwürsten angerichtet.

Braun gedünstetes Kraut.

In einem Stück heißer Schweinfette werden einige Löffel voll gestoßenen Zuckers braun gemacht, bis er zu schwimmen anfängt, dann ein Häuptel fein geschnittener Zwiebel hinein gegeben und nur etwas, bis er zu riechen anfängt, abgeröstet. Hat man sodann das Sauerkraut hinein und so viel Suppe daraufgegeben, daß sie darüber zusam-

mengeht, so wird es gedünstet, mehrmalen umgerührt, und wenn sich die Suppe eingedünstet haben sollte, etwas von derselben nachgegossen, mit einer Buttersauce und 1 Stück Zucker verkocht, und nachdem man es entweder mit Kaiserfleisch, Bratwürsten oder Schweinefleisch garnirt hat, angerichtet.

Ungarisches Kraut.

Das Kraut wird mit einem Stück frisches Kaiserfleisch aufgestellt, und wenn es weich gekocht ist, eine blaßgelbe Einbrenn, worin feingeschnittener Zwiebel mitgeröstet hat, gemacht, daraus mit Suppe, einem bedeutenden Theile Milchrahm, etwas Salz und gestoßenem Paprika eine kurze Sauce abgerührt, und das abgeseigte Kraut, aus dem man das Kaiserfleisch herausgenommen, in die Sauce gegeben, und damit aufkochen gelassen.

Beim Anrichten wird es mit dem in Stücke geschnittenen Kaiserfleisch garnirt.

Gefülltes Kraut.

Hiezu werden kleine Häuptel gewählt, von denen man die Stengel sammt den Krezeln aushöhlt, und die groben Blätter wegnimmt. Diese Krezeln nun werden in Salzwasser blanchirt, fein geschnitten, und mit etwas Kälberfasc, feingeschnittenem gekochten Schinken, fein geschnittenem Speck und Mark, Limonienchalen, Salz und Gewürz, einem ganzen Ei und etwas Milchrahm durcheinander gemischt.

Die auf diese Art zubereitete Fülle wird in die ausgehöhlten Häuptel eingefüllt, die Öffnung mit Blättern verschlossen und mit Spagat verbunden, in eine Casserolle gelegt, und kochendes Salzwasser oder weiße Suppe so aufgegossen, daß sie darüber zusammen geht. Wenn sie weich gekocht sind, wird das Wasser behutsam wegeseigt, die Häuptel auf einen Teller herausgestürzt und in eine mit Butter ausgeschmierte Casserole behutsam eingelegt, Milchrahm darüber gegossen, und nachdem sie $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre gedünstet haben, herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt und der Spagat weggenommen.

Der Saft, worin selbe gedünstet haben, wird dazugegeben, das Kraut beim Anrichten mit Butter und Sem-

melbröseln abgebrannt, und der Rand desselben mit in Stücke geschnittenen Bratwürsten garnirt.

Gewickeltes Kraut.

Wenn man die Krautblätter, damit sie weck werden, abgebrannt hat, wird Schinken (von dem man auf 1 Häuptel ungefähr $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} nimmt), fein geschnitten; nun werden in anpassirte fines herbes 6 Loth abgetriebene Butter nebst einer in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel eingerührt, und mit dem Schinken, einigen Löffeln voll Milchrahm, 2 ganzen Eiern, Salz und Gewürz auf diese Blätter aufgestrichen.

Hat man nun diese zusammengerollt, in eine mit Butter ausgeschmierte Casserolle eingelegt und etwas Milchrahm darübergegossen, so werden sie in der Röhre gedünstet, eine Buttersauce darübergegeben und so nocheinmal aufgekocht.

Kraut-Salat.

Auf eine Schüssel feingeschnittenes Kraut nimmt man ungefähr $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Speck, dieser wird fein geschnitten, und wenn er gelb zu werden anfängt, mit 1 Theil Wasser, 1 Theil Essig, etwas Salz und Kimm aufgekocht, über das Kraut in einer Casserolle gebrennt, und dieses einigemahl wiederholt. Dann läßt man es bis zum Gebrauche auf einem warmen Orte zugedeckt stehen, und richtet es entweder mit einem Jungschweinernen Braten oder Cottelett an.

Braungedünsteter Kohl.

Zu diesem wird ein sehr fester kleiner Kohl gewählt, welchen man in 4 Theile schneidet, in Salzwasser etwas blanchirt, und mit einem Paßlöffel in kaltes Wasser gibt.

Hierauf wird in einer breiten flachen Casserolle etwas Schweinfette heiß gemacht, einige Stücke Zucker darin braun werden gelassen, bis der Zucker schwimmt, 12 Loth Speck und 1 Häuptel Zwiebel fein geschnitten hineingelegt, und etwas geröstet, und dieses mit einem Schöpflöffel voll Suppe aufgekocht.

Der Kohl wird nun von dem kalten Wasser gut ausgedrückt, in das Gedünstete eingelegt weich gedünstet, eine

Buttersauce mit etwas Gewürz darübergegeben und damit verkocht. Beim Anrichten kann man denselben beliebig garniren.

Grün gedünsteter Kohl.

Grüner kleiner fester Kohl wird in 4 Theile geschnitten, in Salzwasser grün und weich blanchirt und dann in kaltes Wasser gegeben. Wenn man dann in einer flachen Casserole ein Stück Butter mit Petersilie anpassirt hat, wird etwas Suppe hineingegossen, einige Minuten vor dem Anrichten der Kohl ausgedrückt und in die Casserole eingelegt, verkochte Buttersauce mit etwas Salz und Gewürz darüber gegeben, und so nochmals aufgekocht.

Faschirter Kohl.

Feste kleine Häupteln desselben werden ausgehöhlt, mit Kälberfasch gefüllt, und die Deffnung mit einem Krautblatt vermachet und mit Spagat verbunden. Wenn dieß geschehen, wird er in eine Casserole, in welcher man grüne Petersilie anpassirt hat, eingelegt, mit Suppe aufgegossen und mit etwas Salz und Gewürz weich gedünstet. Herausgenommen und von dem Spagat befreit, schneidet man das Häuptel in 4 Theile, und richtet selbe mit Buttersauce, welche man mit diesem Kohlsaft verdünnt hat, an.

Blauer Kohl.

Die reinen Blätter werden vom Stengel abgestreift, ausgewaschen, in Salzwasser weich blanchirt, und in kaltes Wasser gegeben. Nachdem man nun eine Buttersauce gemacht, den Kohl ausgedrückt, sehr fein geschnitten und in die Sauce gegeben hat, wird selbe mit Obers oder Suppe verdünnt, etwas Salz und Gewürz beigegeben, und wenn man es so aufkochen gelassen, noch gebratene, mit Suppe und Zucker weich gekochte Kastanien hineingegeben. Beim Anrichten kann man denselben entweder mit Kaiserfleisch, Bratwürsten oder in Zucker getunkten Kastanien garniren.

Pflanzen.

Feine Kohl- oder Kohlrübenpflanzen werden, nachdem die Blätter vom Stengel abgenommen, ausgewaschen und

grün blanchirt sind, kurz vor dem Anrichten in eine Buttersauce, welche früher mit Salz und Gewürz verkocht hat, hinein gegeben, noch einmal verkocht und dann angerichtet.

Roch-Salat.

Größtentheils Endivien-Salat wird in 4 Theile geschnitten, diese Vierteln halbirt, und nachdem man die größeren Stengel beseitigt hat, ausgewaschen, blanchirt, und in kaltes Wasser gegeben. Hat man nachher grüne Petersilie in Butter anpassirt, den Salat gut ausgedrückt und nebst etwas Suppe hinein gegeben, so wird es mit einer Buttersauce und Gewürz aufgekocht.

Faschirter Häuptelsalat.

Dieser wird gewöhnlich im Frühjahre, wo er noch wenig Blätter hat, gewählt, in ganzen Häupteln, welche man rein ausgewaschen hat, in kochendes Salzwasser getaucht, aber, damit er nicht zerreißt, sogleich wieder herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt.

Nun wird jedes einzelne Häuptel gut ausgedrückt, die Blätter auseinander genommen, und in die Mitte eines jeden Häuptels ein Löffel voll Kälberfasch gegeben, wornach man die Blätter wieder zusammenzieht, daß sie eine vollkommene Häuptelform bilden. Diese werden sodann in mit Butter anpassirte Petersilie eingelegt, Suppe daraufgegossen, und so zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Beim Anrichten wird eine Buttersauce darüber gegossen.

Spinat.

Der gepuzte rein ausgewaschene Spinat wird in einem bedeutenden Theil Salzwasser grün blanchirt, in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht, ausgedrückt, fein geschnitten und passirt. In eine gut verkochte Buttersauce wird derselbe kurz vor dem Anrichten hineingelegt, etwas heißes ~~Obers~~, Salz und Gewürz dazugegeben, und so schön dick, jedoch nicht mehldick, angerichtet, und nach Belieben garnirt.

Sprosseln.

Die gepuzten Sprosseln werden in Salzwasser blanchirt, und in kaltes Wasser gelegt, von da in eine mit grüner Petersilie anpassirte Buttersauce nebst etwas Salz und Gewürz gegeben, und darin aufkochen gelassen, und sogleich angerichtet, damit sie grün bleiben.

Grüne Fisolen.

Sehr feine Fisolen werden auf beiden Seiten gestuht, der Faden weggenommen, und wenn sie schief nudelartig geschnitten und weich blanchirt sind, abgeseiht, und im kalten Wasser bis zum Gebrauche stehen gelassen. Dann werden selbe in einer mit grüner Petersilie anpassirten Buttersauce, welche früher gut verkochen mußte, nebst etwas Salz und weißem Pfeffer aufgekocht bis sie kurz gebunden sind, und dann angerichtet.

Spargel = Erbsen.

Wenn die grüne kleine Gattung Spargel gepuzt, in kaltes Wasser gegeben, und so weit er sich brechen läßt, abgebrochen ist, muß man die Köpfschen abschneiden, den Spargel Erbsengroß schneiden, in Salzwasser weich blanchiren, abseihen, und in kaltes Wasser geben; die abgesechnittenen Köpfschen werden ebenso behandelt.

Hierauf wird mit grüner anpassirter Petersilie eine Buttersauce abgerührt, mit etwas Zucker und Muskatnuß verköcht, und mit einem Eierdötter legirt, wo dann kurz vor dem Anrichten die Spargel = Erbsen hinein, und die Spargelköpfschen mit einer legirten Buttersauce gemischt entweder von Außen oder in die Mitte der Schüssel gegeben werden.

Feine grüne Erbsen.

Die grünen Erbsen werden in Salzwasser blanchirt und dann einige Minuten in kaltes Wasser gegeben; sodann abgeseiht, in eine kurze, gut verkochte Buttersauce nebst etwas Zucker und Muskatnuß hineingegeben, aufkochen gelassen, und sogleich angerichtet.

Faschirte Gurken.

Vollkommen ausgewachsene jedoch schön geformte grüne Gurken werden geschält, ausgehöhlt und mit gewöhnlichem Kälberfasch fest gefüllt. Nun werden selbe in feine Speckblätter eingewickelt, in eine flache Casserole gelegt, und soviel kochendes Salzwasser dazugegeben, daß es darüber zusammengeht, in welchem man sie mehrmalen umwendet bis sie ziemlich weich gekocht sind; nun werden selbe behutsam herausgenommen, in fingerdicke Scheiben geschnitten, und entweder zum Garniren des Rindfleisches oder andern Gattungen Fleisch verwendet.

Faschirte Kohlrüben.

Hiezu wird die kleine Gattung von Kohlrüben gewählt, von denen man alles Grüne wegnimmt, selbe abschält, und gut abdressirt; sodann wird von der Wurzelseite ein Messerrücken dickes Blatt abgeschnitten, die Kohlrübe ausgehöhlt, und sammt dem Blatt in Salzwasser weich blanchirt, damit er nicht bricht, behutsam herausgenommen, in kaltes Wasser gegeben, und von da auf ein Sieb zum Abtrocknen gelegt. Hat man dann die Kohlrüben gefüllt, und das Blättchen darauf gelegt, werden sie in eine mit Butter ausgeschmierte flache Casserole eingesezt, 1 Stück Zucker dazu, und kochende Suppe darüber gegossen; diese Casserole wird mit einem mit Butter geschmierten weißen Papierbogen so zugedeckt, daß die Ränder desselben in die Casserole hineinstehen und so $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht; auf einer Schüssel die grüne Seite nach Oben gekehrt kegelförmig angerichtet, und eine gut verkochte Buttersauce, welche man mit dem Saft, worin die Kohlrüben gedünstet haben, verdünnt hat, darüber gegossen.

Die grün blanchirten Kohlrüben-Blätter werden mit Buttersauce gemischt, etwas gesalzen und gewürzt, und damit die Kohlrüben garnirt.

Weißgedünstete Kohlrüben.

Wenn die Kohlrüben nett abgeschält und in Scheiben geschnitten sind, werden selbe entweder ausgestochen oder in

kleine Spalten dressirt, und mit heißem Wasser weich blanchirt. Eine Casserole, in welche man die abgeseihten Kohlrüben nebst 1 Stück Butter und etwas Zucker gegeben, wird mit heißem Wasser angefüllt, zugedeckt, die Rüben weich gedünstet und etwas anpassirt, bis sie glänzen, wo sie dann mit einer gut verkochten dünnen Buttersauce übergossen, und kurz gebunden angerichtet werden.

Die Auflage ist beliebig.

Weißgedünstete weiße Rüben.

Die weißen Rüben werden abgeschält, in fingerdicke Scheiben geschnitten, und mit einem fingerdicken Ausstecher ausgestochen, im übrigen aber wie die Kohlrüben zubereitet.

Braungedünstete Kohlrüben.

Diese werden geschält, in fingerdicke Scheiben, und aus diesen in Gliedlänge Stücke geschnitten und halb weich blanchirt. Dann läßt man in heißem Fett einige Löffel voll Zucker etwas braun werden, röste darin ein Häuptel feingeschnittenen Zwiebel etwas ab, und gebe die Rüben hinein, wo dann die Casserole mit Suppe so angefüllt wird, daß sie über die Rüben zusammengeht, lasse es so dünsten, und gebe dann entweder eine Buttersauce oder eine andere weiße Sauce mit etwas Zucker darüber.

Die Kohlrüben-Blätter werden grün blanchirt, in kaltes Wasser gegeben, nachdem sie gut ausgedrückt sind, etwas überschritten und so unter die Rüben gemischt, welche man nach Belieben garnirt.

Braungedünstete weiße Rüben.

Werden, wenn sie geschält sind, ebenso wie die braunen Kohlrüben behandelt nur mit dem Unterschiede, daß beim Abdünsten etwas Kimm dazukommt.

Scher-Rüben.

Werden, wenn sie geschält und in gliedlänge federkiel-dicke Stücke geschnitten sind, so wie die braun und weiß gedünsteten Kohlrüben zubereitet.

Gelbe Rüben.

Die gepuhten Rüben werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit einem Bleifederdicken Ausstecher ausgestochen oder nudelartig geschnitten, und mit einem Stück Butter und 1 Stück Zucker in eine Casserole gegeben, welche man mit heißem Wasser voll anfüllt, und die Rüben darin weich und kurz anpassiren läßt; sie dürfen jedoch nicht umgerührt werden, damit sie sich nicht abstossen, sondern es wird bloß mit der Casserole geschwungen.

Vor dem Anrichten wird etwas Buttersauce dazugegeben, und so miteinander, bis sie kurz gebunden sind, verkocht.

Schwarz-Wurzel.

Diese werden, nachdem sie rein gepuht sind, ins Wasser gegeben, herausgenommen, gleich lang abgeschnitten, zusammengebunden und in Salzwasser, dem man, damit die Wurzeln schön weiß bleiben, etwas Limoniensaft beige-mischt hat, weich gekocht.

Aus der Suppe, worin selbe gekocht, wird eine Buttersauce gemacht, und damit die Wurzeln, welche man aus dem Wasser herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt und den Bindfaden abgelöst hat, übergossen; jedoch ohne Auflage angerichtet.

Hospot.

Alle Gattungen Rüben, jede nach ihrer Art blanchirt und anpassirt, werden in eine große flache Casserole gegeben, dann Sprossen, feine grüne Erbsen, grüne Fiolen in schiefe Flecken, Spargel in halbgliedlange Stücke geschnitten, blanchirt; dieses alles wird in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht, zu den gedünsteten Rübengattungen eingelegt, und erst kurz vor dem Anrichten mit einer gutverkochten kurzen Buttersauce aufgestellt, wobei man, damit es gut vermischt wird, die Casserole öfters schwingen muß. Wenn es erhoben angerichtet ist, wird oben eine schöne weich blanchirte Karviol-Rose eingeseht.

Wäl'sche Brockerl.

Diese müssen rein gepuzt und wie Karviol in Salzwasser blanchirt werden, wo man sie dann auf einer Schüssel erhoben anrichtet, und entweder mit einer Holländer-Sauce oder mit in Sardellenbutter gerösteten Semmelbröfeln servirt.

Karviol mit Butter-Sauce.

In einer Kasserole wird kochendes Wasser mit etwas Salz und Butter bereitet, und in selbes rein gepuzter Karviol, von dem die halben Stengel abgeschnitten sind, eingelegt, und weich blanchirt.

Mit diesem heißen Karviol-Wasser, etwas Mehl und kalter Butter wird eine Buttersauce abgerührt, etwas aufkochen gelassen, und nachdem der Karviol behutsam herausgenommen und auf einer Schüssel erhoben angerichtet ist, die Buttersauce darübergegossen und ohne Auflage servirt.

Karviol mit Beschamele und Parmesankäs.

Der Karviol wird ebenso wie der vorhergehende blanchirt, dann eine dicke Einmachsauce mit 1 Theil Obers verdünnt, am Feuer etwas kurz verkocht, und mit einigen Eiböttern legirt.

Der Karviol wird auf einer mit Butter geschmierten Porzellan-Schüssel erhoben angerichtet, und mit dieser Beschamele-Sauce überschüttet, so wie mit geriebenem Parmesankäs dicht bestreut, zerlassene Butter löffelweise darüber gegeben, und so in der Röhre gelb werden gelassen, jedoch ohne Garnitur auf derselben Schüssel angerichtet.

Faschirter Karviol.

Der wie gewöhnlich blanchirte Karviol wird auf ein Sieb gelegt, damit er abseigt, ausgekühlt und mit demselben eine dicht mit Butter ausgeschmierte Sturz-Kasserolle so ausgelegt, daß die Rosen zu Boden und auf die Seiten kommen. Die Kasserole wird nun mit Kälberfasch angefüllt, $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst gekocht, gestürzt, und der Karviol mit Butter und Semmelbröfeln überbrennt.

Gestürztes Gemüse.

Verschiedenfärbige gelbe Rüben werden in beliebige Formen ausgestochen, und kurz mit Butter und Zucker anpassirt; weiße Rüben mit einem Schatterir-Messer in schöne Formen zutressirt, blanchirt, und in Butter und Zucker anpassirt; so auch Sprossen, grüne Fisolten, grüne Erbsen, Spargelköpfchen und Karviolrosen grün blanchirt und abgeseiht.

Nun wird eine Kasserole dicht mit Butter ausgeschmiert, ein Erdapfel abgeschält, in der Mitte zerschnitten, und die eine Hälfte mit der Fläche in die Mitte der Kasserole zu Boden gelegt. Von diesem Erdapfel angefangen wird wie der Boden so auch die Seitenwände der Kasserole mit den verschiedenfärbigen Pflanzen nach beliebigem Dessain ausgelegt, mit Hascheefasch das Ganze fingerdick überstrichen, und in den entstandenen leeren Raum der ganze Rest Gemüse, welches man jetzt durcheinander gemischt hat, eingefüllt.

Die in der Kasserole befindlichen Ingredienzen werden jetzt entweder mit in Blätter geschnittenem Schinken, Zunge oder Bratwürsten belegt, darüber ein Hascheefasch gegeben, gut zusammengedrückt, und sammt der Kasserole in heißes Wasser gestellt. Nach einiger Zeit nimmt man selbe heraus, überdeckt sie mit einem Deckel, auf welchen man Blut gibt, und stellt sie auf die heiße Platte.

Nachdem man es so $\frac{1}{4}$ Stunde kochen gelassen hat, wird es auf die dazu bestimmte Schüssel herausgestürzt, um den Rand eine dünne Buttersauce gegeben, der Erdapfel herausgenommen, und in diese dadurch entstandene Höhlung entweder feine grüne Erbsen, feiner grün passirter mit Butter und Salz abgerührter Spinat, oder eine schöne weiße Karviol-Rose eingesetzt, und so zu Tische gegeben.

Spargel mit Butter und Semmelbröseln.

Der gepuhte Spargel wird ins Wasser gegeben, herausgenommen, mit Spagat gebunden, die Stengel gleichlang abgeschnitten, in eine Spargelwanne nebst einer Handvoll Salz gegeben, kochendes Wasser darüber aufgegossen, so

$\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, dann mit etwas kaltem Wasser abgeschreckt, zugedeckt und auf die Seite gestellt.

Wenn die Zeit zum Anrichten kommt, wird derselbe herausgenommen, auf eine dazu bestimmte Schüssel gelegt, der Spagat abgenommen, und nachdem er mit in Butter gerösteten Semmelbröseln sehr flüssig überbrennt ist, servirt.

Spargel mit Buttersauce.

Nachdem der Spargel so wie der obige abgekocht ist, wird mit dem Wasser, worin selber gekocht, eine Buttersauce gemacht, mit 1 Eierdötter legirt, entweder über den Spargel gegossen, oder für ein feineres Diner in ein Sauciere gegeben, der Spargel auf eine mit einer Serviette nett überzogene Schüssel gelagt und so servirt.

Spargel mit Morcheln (Mauerachen).

Von den Morcheln werden die Stengel abgeschnitten und beseitigt, die Köpfechen gewaschen, in Ringe geschnitten, und dann in Butter und Petersilie bis sie riechen, anpassirt. Hat man dann mit Spargel-Wasser und Milchrahm eine Buttersauce abgerührt und aufkochen gelassen, wird selbe über den auf gewöhnliche Art abgekochten Spargel gegossen, und sammt den Morcheln zu Tische gegeben.

Spargel mit Majonese.

Wird wie der obige behandelt, mit dem Unterschiede, daß anstatt Buttersauce eine Majonese auf bekannte Art (nämlich wie bei den Saucen) verfertigt, über den angerichteten ausgefühlten Spargel gegeben wird.

Spargel mit Essig und Dehl.

Der Spargel wird auf obenbeschriebene Art zubereitet und mit Essig und Dehl angerichtet.

Artischocken.

Die Artischocken werden vom Stengel gerissen, die untersten Blätter von der Krone bis auf das weiße Fleisch

abgeschnitten und so lange in Salzwasser blanchirt, bis man die Blätter aus der Krone leicht herausziehen kann. Dann werden selbe in kaltes Wasser gegeben, die härtege Mitte mit einem Kaffeelöffel vollkommen ausgehöhlt und wieder in kaltes Wasser gegeben.

Vor dem Anrichten werden selbe sammt dem Wasser warm gestellt, herausgenommen und zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt, und mit grünen Erbsen gefüllt; wenn dann der Boden der Anrichtschüssel mit einer leichten Buttersauce bedeckt ist, werden die Artischocken darauf zierlich angerichtet, und servirt.

Französische Erdäpfel.

Kleine Kipfelerdäpfel werden gekocht, ausgekühlt, und wenn sie geschält sind, in Scheiben geschnitten. Dann wird etwas Mehl in Butter geröstet, feingeschnittene grüne Petersilie, Zwiebel, Sardellen, und Limonienschalen hineingegeben, gut durcheinander gerührt, daraus mit Suppe eine kurze Sauce abgerührt, und nachdem man diese Sauce mit etwas Milchrahm, Salz und Gewürz etwas aufkochen gelassen hat, werden die Erdäpfel hinein gegeben, welche man darin nochmals etwas kochen läßt.

Erdäpfel mit Majoran-Sauce.

Die gewöhnlichen Erdäpfel werden ganz auf die vorbeschriebene Art zubereitet, nur daß in das mit Butter geröstete Mehl fein geschnittene grüne Petersilie, Zwiebel und Majoran, aber kein Milchrahm gegeben wird.

Erdäpfel sauer eingebrennt.

Wenn man eine braune Einbrenn gemacht, werden feingeschnittener Zwiebel und Limonienschalen dareingegeben, mit einander gut vermischt, daraus mit Suppe und Essig eine Sauce abgerührt, und etwas Salz und Beizkräuteln dazugegeben.

Nachdem es aufgekocht hat, wird das Beizkräuteln herausgenommen, statt diesem einige Löffel Milchrahm und die Erdäpfel hineingegeben, und noch einmal aufkochen gelassen.

Erdäpfel-Pirée.

Eine sehr mehligel Gattung Erdäpfel weich kochen, schälen, heiß passiren, ein Stück Butter dazugeben, mit heißem Obers oder Milch wie ein Koch abrühren, dann salzen, aufkochen lassen, und anrichten.

Braunes Zwiebel-Pirée.

Zehn große Häuptel spanischen Zwiebel werden nudlicht geschnitten, in Salzwasser blanchirt, abgeseiht, einige Löffel voll gestossenen Zucker in Fette lichtbraun werden gelassen und der Zwiebel sammt einem Stück Butter hinein gegeben, weich und kurz gedünstet, von Zeit zu Zeit etwas Wein und Zucker zugegeben, und wenn es dick genug ist, zu verschiedenen feinen Fleischgattungen als Garnitur verwendet.

Sauerampfer-Pirée.

Der Sauerampfer muß in Salzwasser weich blanchirt, in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht, gut ausgedrückt, fein geschnitten und passirt werden. Dann wird eine dicke Buttersauce dazugegeben, Salz, Muskatnuß und von Zeit zu Zeit etwas Obers, am Feuer dazugerührt, und dann angerichtet.

Kastanien-Pirée.

Weich gekochte, abgeschälte und passirte Kastanien werden in ein Stück zerlassene Butter gegeben, mit Obers verdünnt, und etwas Zucker, Zimmt und Muskatnuß dazugegeben.

Schampignons-Pirée.

Wenn die Schampignons von Wurzeln befreit, rein ausgewaschen und sammt den Stengeln fein zusammengeschnitten sind, werden selbe in einem Stück zerlassener Butter kurz gedünstet, einige Löffel voll Buttersauce mit 1 Seitel kochenden Obers, Salz und Muskatnuß tropfenweise am Feuer eingerührt, dann passirt und angerichtet.

Erbſen-Pirée.

Fein geſchnittener Zwiebel wird in Butter ſehr blaß anpaſſirt, weichgekochte paſſirte Erbſen hineingegeben, und, nachdem man ſie mit weiſer Suppe verdünnt hat, läßt man ſelbe mit etwas Salz und Gewürz aufkochen, und richtet ſie entweder mit Kaiſerfleiſch, Frankfurter Würſten, oder geſelchter Schinke an.

Fiſolen-Pirée.

Die Fiſolen werden eben ſo behandelt wie obige Erbſen, dann etwas Butter eingerührt, und neßt allen oben angeführten Ingredienzen, wenn es beliebig iſt, auch etwas Eßig mit verkocht.

Linſen-Pirée.

Wenn es auf obenbeſchriebene Art zubereitet iſt, wird es mit gebratenen Kepphühnern angerichtet.

Böhmische Erbſen.

Die Erbſen werden mit weichem Waſſer zugeſtellt, und wenn ſie halb gekocht ſind, aufgeſchüttelt, damit die Häute in die Höhe kommen. Hat man dann dieſe abgenommen, ſo werden die Erbſen in einen andern Topf gegeben, mit Waſſer aufgegoſſen, geſalzen und ohne zu rühren gekocht. Dann leert man ſelbe auf eine Schüſel, beſtreut ſie mit Semmelbröſeln, brennt in Butter braun geröſteten Zwiebel darüber, und richtet ſie entweder mit Selchfleiſch oder Frankfurter Würſten an.

Eingebrennte Erbſen.

Es wird Mehl in Butter oder Schmalz ſehr blaß abgeröſtet, darin etwas feingekchnittener Zwiebel abgedünſtet, und nachdem man hieraus mit Suppe eine kurze Sauce abgerührt hat, werden die weichgekochten Erbſen mit etwas Salz und Gewürz hineingegeben, aufgeköcht und angerichtet.

Eingebrennte Fiſolen.

In einer blaßgelben Einbrenn wird feingekchnittener Zwiebel und Knoblauch etwas abgeröſtet daraus mit Suppe

und etwas Essig eine kurze Sauce abgerührt, und nachdem man selbe mit Weißkräuteln, Salz und Gewürz aufkochen gelassen, nimmt man das Weißkräuteln heraus, gibt die weichgekochten Fisoln hinein und läßt es so mit einander aufkochen.

Eingebrennte Linsen.

Werden so wie die Fisoln behandelt, nur daß zu den Linsen eine dunkle Einbrenn genommen werden muß.

Faschirte Champignons.

Diese werden in der Größe eines Thalers gewählt, und nachdem man die Stengel herausgebrochen, das Schwarze ausgehöhlt, und die Schale nett abgerührt hat, werden sie nebst einem Stück Butter, damit sie weiß bleiben, in Limonienwasser geworfen.

Dann werden die Champignons = Stengel, grüne Petersilie, ein ganzer Champignon fein geschnitten, in Butter etwas geröstet, bis es zu riechen anfängt, und hieraus, nachdem man 1 Löffel voll in Butter gerösteter Semmelbröseln, etwas Salz, Gewürz und 2 Eierdötter dazugerührt hat, eine Fülle (Fasch) bereitet.

Dieser Fasch wird nun in die ausgehöhlten Champignons erhoben eingefüllt, dieselben in eine Minut = Casserole eingesetzt, kurz vor dem Gebrauche in die Röhre gestellt, und wenn der Fasch fest zu werden anfängt, angerichtet. Man gebraucht sie entweder als Garnirung zu verschiedenen Fleischgattungen, oder in einer kurzen Buttersauce als Gemüse.

Auch können die Champignons mit feinem Kälberfasch, den man mit dem vorbeschriebenen gemischt hat, gefüllt werden.

Faschirte Morcheln.

Es werden 4 Loth Krebsbutter abgetrieben und in dieselbe eine abgeriebene mit Milch genetzte Semmel, feingeschnittene grüne Petersilie, die ausgelösten feingeschnittenen Krebscheeren und Schweife, 4 Eierdötter, 1 Eßlöffel voll

Milch eingerührt, und die so zubereitete Fülle in die Morcheln, welche man früher vom Stengel befreit, gut ausgewaschen und etwas gesalzen hat, eingefüllt und gut zusammengedrückt.

Hierauf wird eine Schüssel mit Krebsbutter bestrichen, mit Milchrahm übergossen, und nachdem die Morcheln in dieses eingesezt sind, wird wieder Milchrahm darübergegossen, mit Semmelbröseln bestreut, und so in der Röhre etwas gedünstet.

Morcheln mit Milchrahmsauce.

Die Morcheln werden abgestuht, in Ringen geschnitten, ausgewaschen, in grüner Petersilie und Butter anpassirt bis sie riechen, dann eine kurze Buttersauce darübergegeben, nebst etwas Milchrahm, Salz und Muskatnuß, und dann angerichtet.

Pilslinge.

Von diesen wird der Stengel abgeschnitten, das Rauhe abgeschält das Wurmige weggeworfen, blattweise geschnitten, und wenn man grüne Petersilie in Butter etwas anpassirt hat, werden die Schwämme dareingegeben und so kurz gedünstet, wo man sie dann entweder als Garnitur zu verschiedenen Fleischgattungen oder als Gemüse anrichtet.

Bredlinge.

Wenn man die Stengel ausgerissen, inwendig gut ausgepust und gesalzen hat, werden sie so einige Minuten im Wasser liegen gelassen, dann ausgedrückt, in Butter getunkt, mit Semmelbröseln bestreut, dann in eine mit Butter ausgeschmierte Casserole eingesezt, und so zugedeckt gedünstet.

Während dem werden die abgenommenen Stengel und grüne Petersilie fein geschnitten, in Butter bis sie riechen anpassirt, Milchrahm, Salz und Gewürz dazugegeben und aufgekocht, und wenn dann die Bredlinge auf einer Schüssel angerichtet sind, diese Sauce darüber gegeben.