

Selbe wird über seltene Gattungen Fische, abgekochte kalte Hühner oder über abgekochtes kaltes Hirn, welches mit Aspik garnirt ist, gegeben und als Asfiette servirt.

Kräuter-Mayonnaise.

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

Dritte Abtheilung.

Von den Zuspeisen.

Sauerkraut.

Das Einschneiden des Krautes geschieht am besten mit dem Krauthobel. Bevor noch das Einschneiden vor sich geht, müssen die festen Krautköpfe 8 Tage nach dem Abnehmen auf einem Haufen in einem lustigen, aber geschützten Raume liegen bleiben; sodann schneidet man zunächst die welken, zerrissenen oder grünen Blätter aus, bohrt den Strunk heraus und schneidet sie auf dem Krauthobel. Das geschnittene Kraut bringt man lagenweise in ein sehr reines und trockenes offenes Faß (bei kleineren Mengen in einen eben solchen Kübel), welches im Keller seinen Platz auf Pfosten hat. Der untersten Lage werden einige ganze Krautblätter unterlegt; zwischen jede Lage kommt etwas Kimmel, einige Wachholderbeeren und eine Handvoll Salz, worauf es fest eingedrückt und die oberste Lage wieder mit Krautblättern überdeckt wird. Ein reiner Leinwand, der die ganze Fläche zudeckt und an den Enden zwischen Faß und Kraut eingesteckt wird, kommt nun über das Kraut, dann ein passender Holzdeckel mit Steinen gleichmäßig beschwert, so daß der Saft den Deckel mit überläuft. Nun muß das Faß 3 Wochen unberührt bleiben; sobald es sauer riecht und schäumt, wird das oben aufstehende Wasser abgeschöpft oder aufgetunkt, ohne daß die Steine abgehoben werden, da sich das überständige Wasser nicht mehr mit dem

Kraute vermischen darf. Zum Gebrauche nimmt man dann immer gleichmäßige Mengen heraus, so daß kein Loch gemacht wird, sondern immer eine ebene Fläche bleibt; nach jedem Herausnehmen von Kraut wird das Faß auf dieselbe Weise zugedeckt, wie das erste Mal und soviel reines Wasser aufgegossen, daß es wieder den Deckel bedeckt.

Blaues Kraut.

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

Ungefähr auf 1 Häuptel Kraut werden 14 Dekagr. Speck und 1 kleines Häuptel Zwiebel geschnitten, mitsammen etwas abgeröstet, und wenn die Zwiebeln gelb zu werden anfangen, wird das Kraut, $3\frac{1}{2}$ Deciliter rother Wein, etwas Salz, 7 Dekagr. Zucker und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Klümmel hineingegeben und so gedünstet. Etwas Suppe wird dazugegossen, 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 heißen Schweinfettes werden einige Löffel voll gestoßenen Zuckers braun gemacht, bis er zu schwimmen anfängt, dann ein Häuptel fein geschnittene Zwiebel hineingegeben und nur etwas, bis es zu riechen anfängt, abgeröstet. Hat man sodann das Sauerkraut hinein- und so viel Suppe daraufgegeben, daß sie darüber zusammengeht, so wird es gedünstet, mehrmals ungerührt, 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 frischen Kaiserfleisches aufgestellt und, wenn es weich gekocht ist, eine blaßgelbe Einbrenn, worin fein geschnittene Zwiebeln mitgeröstet haben, gemacht, daraus mit Suppe, einem bedeutenden Theile Milchrahm, etwas Salz und gestoßenem Paprika eine kurze Sauce abgerührt und das

abgeseihtes 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.

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

Die auf diese Art zubereitete Fülle wird in die ausgehöhlten Häuptel eingefüllt, die Oeffnung mit Blättern verschlossen und mit Spagat verbunden, in eine Kasserole gelegt und kochendes Salzwasser oder weiße Suppe so aufgegossen, daß sie darüber zusammengeht. Wenn sie weich gekocht sind, wird das Wasser behutsam wegeseiht, die Häuptel auf einen Teller herausgestürzt und in eine mit Butter ausgeschmierte Kasserole 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 Semmelbröseln abgebrannt und der Rand desselben mit in Stücke geschnittenen Bratwürsten garnirt.

Gewickelttes Kraut.

Wenn man die Krautblätter, damit sie weiß werden, abgebrannt hat, wird Schinken (von dem man auf 1 Häuptel ungefähr 28 Dekagr. nimmt) fein geschnitten; nun werden in anpassirte fines herbes 10 Dekagr. abgetriebene Butter, nebst einer in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel eingerührt und mit den Schinken, einigen Löffeln voll Milchrahm, 2 ganzen Eiern, Salz und Gewürz auf diese Blätter aufgestrichen.

Hat man diese zusammengerollt, in eine mit Butter ausgeschmierte Kasserole eingelegt und etwas Milch darüber gegossen, so werden sie in der Röhre gedünstet, eine Buttersauce darüber gegeben und so noch einmal aufgekocht.

Kraut-Salat.

Auf eine Schüssel fein geschnittenes Kraut nimmt man ungefähr 28 Dekagr. Speck, dieser wird fein geschnitten und, wenn er gelb zu werden anfängt, mit 1 Theil Wasser, 1 Theil Essig, etwas Salz und Kümmel aufgekocht, über das Kraut in einer Kasserole gebrannt und dieses einige Male wiederholt. Dann läßt man es bis zum Gebrauche an einem warmen Orte zugedeckt stehen und richtet es entweder mit einem jungschweinerne Braten oder mit Cotelettes an.

Braun gedünsteter Kohl.

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

Hierauf wird in einer breiten, flachen Kasserole etwas Schweinefett heiß gemacht, einige Stücke Zucker darin braun werden gelassen, bis der Zucker schwimmt, 21 Dekagr. 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 darüber gegeben und damit verkocht. Beim Anrichten kann man denselben beliebig garniren.

Kohl-Roulade.

Von schönem, grünen, lockeren Kohl nimmt man die schönen Blätter, schneidet die Rippen flach weg, ohne das Blatt zu zerschneiden, blanchirt sie in Salzwasser, dann wieder in kaltem Wasser und läßt sie gut ablaufen. Man legt die Blätter auf ein Tuch etwas übereinander, bestreicht sie mit Hasche wie zu Fleischstrudeln und streicht fein geschnittene Zunge darüber. Sie werden dann zusammengerollt, mit Spagat überwunden und mit etwas Suppe und Butter in einem Fisch- oder Spargelwandel gekocht; öfters umwenden, aber nicht zudecken, daß sie schön grün bleiben.

Man kann diese Roulade mit Butter, Sauce oder als Garnirung zum Fleisch geben.

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 Kasserole ein Stück Butter mit Petersilie anpassirt hat, wird etwas Suppe hineingegossen, einige Minuten vor dem Anrichten der Kohl ausgedrückt und in die Kasserole eingelegt, verkochte Buttersauce mit etwas Salz und Gewürz darüber gegeben und so nochmals aufgekocht.

Faschirter Kohl.

Feste kleine Häuptel desselben werden ausgehöhlt, mit Kälberfisch gefüllt und die Oeffnung mit einem Krautblatt vermachet und mit Spagat verbunden. Wenn dies geschehen, wird es in eine Kasserole, 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 in 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 man früher mit Salz und Gewürz verkocht hat, hineingegeben, noch einmal verkocht und dann angerichtet.

Koch-Salat.

Größtentheils Endivien-Salat wird in 4 Theile geschnitten, diese Viertel 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 hineingegeben, so wird er mit einer Buttersauce und Gewürz aufgekocht.

Faschirter Häuptel-Salat.

Dieser wird gewöhnlich im Frühjahr, 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 Kalbsfasc gegeben, wonach man die Blätter wieder zusammenzieht, daß sie eine vollkommene Häuptelform bilden. Diese werden sodann in mit Butter anpassirte Petersilie eingelegt, Suppe darauf gegossen und so, zugedeckt, $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Beim Anrichten wird eine Buttersauce darübergegossen.

Spinat.

Der gepuzte, rein ausgewaschene Spinat wird in einem bedeutenden Theile Salzwasser grün blandirt, 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.

Spinat-Pudding.

Es wird ein gewöhnlicher Spinat gemacht, nur etwas dicker als wie zum Gemüse, diesen läßt man auskühlen und rührt dann 3—4 ganze Eier hinein, beschmiert eine Form mit Butter, giebt einen Theil Spinat hinein, sodann Stücke Bratwürste, die gebraten, abgezogen und ausgekühlt sein müssen, darauf Spinat und nochmals Bratwürste, die man jedesmal in Sterne legt; mit dem übrigen Spinat decken, $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen, stürzen und mit Bratwurststücken garniren. (Dient als Mittelspeise.)

Sprosseln.

Die gepuzten Sprosseln werden in Salzwasser blandirt und in kaltes Wasser gelegt, von da in eine mit grüner Peter-

silie anpassirte Buttersauce mit etwas Salz und Gewürz gegeben, darin aufkochen gelassen und sogleich angerichtet, damit sie grün bleiben.

Grüne Fisolen.

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

Spargel-Erbfen.

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 abgeschnittenen Köpfschen werden ebenso behandelt.

Darauf wird mit grüner anpassirter Petersilie eine Buttersauce abgerührt, mit etwas Zucker und Muskatnuß verkocht und mit einem Eidotter legirt, wo dann kurz vor dem Anrichten die Spargel-Erbfen 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.

Salzgurken.

Zum Einlegen eignen sich am besten die mittelgroßen, grünen und festen Gurken; dieselben werden vorher an beiden Enden ein bißchen abgeschnitten, durch 24 Stunden in Brunnenwasser liegen gelassen und vor dem Einlegen mit einem Tuche gut abgetrocknet. Das Fäßchen, Glas oder der Topf, in welche die Gurken eingelegt werden, muß sehr sauber und trocken und mit Salz ausgerieben sein; auf den Boden kommt unten etwas

Weinlaub und Salz, einige Weichselblätter und etwas Dillenkraut, auch ein Stückchen schwarzes Brot in einem reinen Pöppchen; dann kommt eine Lage Gurken, jede Gurke mit einem kurzen, nicht zu tiefen Einschnitt an der Längsseite; über diese wieder Blätter, wohl auch einzelne Gewürznelken, dann wieder Gurken, und so fort schichtenweise, bis das Gefäß gefüllt ist. Nun wird ein laues, nicht allzu scharfes Salzwasser darüber gegossen, das vorher heiß gewesen sein muß; zu oberst noch eine Schichte Blätter und wieder ein Stückchen Brot; dann wird das Gefäß mit einem Deckel verschlossen und beschwert; das Salzwasser soll über den Deckel gehen; einige Tage kann das Gefäß an einem wärmeren Orte verbleiben; sind die Gurken aber schon in Gährung gerathen, dann muß das Gefäß an einen kühlen Ort, z. B. in den Keller, gebracht werden. Wenn man Gurken zum Gebrauche herausnimmt, sollen die anderen immer zugedeckt, beschwert und mit Flüssigkeit überdeckt sein. Wären selbe zu wenig sauer, so kann durch Nachgießen von etwas Essig nachgeholfen werden.

Faschirte Gurken.

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

Faschirte Kohlrüben.

Hierzu wird die kleine Gattung von Kohlrüben gewählt, von denen man alles Grüne wegnimmt, selbe abschält und gut abdressirt; sodann wird von der Wurzelseite ein messerrückendickes Blatt abgeschnitten, die Kohlrübe ausgehöhlt und sammt dem Blatt in Salzwasser weich blanchirt, damit sie 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 Kasserole eingesetzt, 1 Stück Zucker dazu und kochende Suppe darüber gegossen; diese Kasserole wird

mit einem mit Butter geschmierten, weißen Papierbogen so zugedeckt, daß die Ränder desselben in die Kasserole 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 Kohlrübenblätter werden mit Buttersauce gemischt, etwas gesalzen und gewürzt und damit die Kohlrüben garnirt.

Weiß gedünstete Kohlrüben.

Wenn die Kohlrüben nett abgeschält und in Scheiben geschnitten sind, werden selbe entweder ausgestochen oder in kleine Spalten dressirt und mit heißem Wasser weiß blanchirt. Eine Kasserole, in welche man die abgeseihten Kohlrüben nebst einem 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.

Weiß gedünstete weiße Rüben.

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

Braun gedünstete Kohlrüben.

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

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

Braun gedünstete weiße Rüben

werden, wenn sie geschält sind, ebenso wie die braunen Kohlrüben behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß beim Abdünsten etwas Kümmel dazu kommt.

Scher-Rüben

werden, wenn sie geschält und in gliedlange, federkieldicke Stücke geschnitten sind, so wie die braun und weiß gedünsteten Kohlrüben zubereitet.

Gelbe Rüben.

Die gepuzten Rüben werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit einem bleifederdicken Ausstecher ausgestochen oder nudelartig geschnitten und mit einem Stück Butter und einem Stück Zucker in eine Kasserole 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 Kasserole geschwungen.

Vor dem Anrichten wird etwas Buttersauce dazu gegeben, und so mit einander, bis sie kurz gebunden sind, verkocht.

Schwarz-Wurzeln.

Diese werden, nachdem sie rein gepuzt sind, in Wasser gegeben, herausgenommen, gleich lang abgeschnitten, zusammengebunden und in Salzwasser, dem man, damit die Wurzeln schön weiß bleiben, etwas Limoniensaft beigemischt 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 Kasserole gegeben, dann Sprossen, feine grüne Erbsen, grüne Fisoln 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 gut verkochten kurzen Buttersauce aufgestellt, wobei man, damit es gut vermischt wird, die Kasserole öfter schwingen muß. Wenn es erhoben angerichtet ist, wird oben eine schöne, weich blanchirte Karviolrose eingesetzt.

Wälsche Brockerln.

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

Karviol mit 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 Karviolwasser, 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 darüber gegossen und ohne Auflage servirt.

Karviol mit Beschamele und Parmesan-Käse.

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

Der Karviol wird auf einer mit Butter geschmierten Porzellschüssel erhoben angerichtet und mit dieser Beschamelesauce überschüttet, sowie mit geriebenem Parmesan-Käse 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 und auskühlt, und mit demselben eine dicht mit Butter ausgeschmierte Sturzkasserole 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 Semmelbröseln überbrennt.

Gestürztes Gemüse.

Verschiedenfärbige gelbe Rüben werden in beliebige Formen ausgestochen und kurz mit Butter und Zucker anpassirt; weiße Rüben mit einem Schateriermesser in schöne Formen zudressirt, blanchirt und in Butter und Zucker anpassirt: so auch Sprossen, grüne Fisolten, grüne Erbsen, Spargelköpfschen und Carviolrosen 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 der Boden wie auch die Seitenwände der Kasserole mit den verschiedenfärbigen Pflanzen nach beliebigen Dessins ausgelegt, mit Machéfasch 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 Ingredienzien werden jetzt entweder mit in Blätter geschnittenem Schinken, Zunge oder Bratwürsten belegt, darüber ein Machéfasch 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 Gluth giebt, 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 herabgestürzt, um den Rand eine dünne Buttersauce gegeben, der Erdapfel herausgenommen, und in die dadurch entstandene Höhlung entweder feine grüne Erbsen, feiner, grün passirter, mit Butter und Salz abgerührter Spinat, oder eine schöne weiße Carviolrose eingesetzt und so zu Tisch gegeben.

Spargel mit Butter und Semmelbröseln.

Der gepukte 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.

9. in
 Tomaten!

Spargel mit Butter-Sauce.

Nachdem der Spargel wie der vorige abgekocht ist, wird mit dem Wasser, worin selber gekocht, eine Buttersauce gemacht, mit 1 Eidotter legirt, entweder über den Spargel gegossen oder für ein feineres Diner in eine Saucière gegeben, der Spargel auf eine mit einer Serviette nett überzogene Schüssel gelegt 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 Spargelwasser und Milchrahm eine Buttersauce abgerührt und aufkochen gelassen, wird selbe über den auf gewöhnliche Art abgekochten Spargel gegossen und sammt den Morcheln zu Tisch gegeben.

Spargel mit Mayonnaise

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

Spargel mit Essig und Oel.

Der Spargel wird auf oben beschriebene Art zubereitet und mit Essig und Oel 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 härtige 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 Ablausen 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 Rippfelerdäpfel werden gekocht, ausgekühlt und, wenn sie geschält sind, in Scheiben geschnitten. Dann wird etwas Mehl in Butter geröstet, fein geschnittene grüne Petersilie, Zwiebeln, 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 hineingegeben, 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, Zwiebeln und Majoran, aber kein Milchrahm gegeben wird.

Erdäpfel sauer eingebrannt.

Wenn man eine braune Einbrenn gemacht, werden fein geschnittene Zwiebeln 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 voll Milchrahm und die Erdäpfel hineingegeben und noch einmal aufkochen gelassen.

Erdäpfel-Püree.

Eine sehr mehligte 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-Püree.

Zehn große Häuptel spanischer Zwiebeln werden nudlig geschnitten, in Salzwasser blanchirt, abgeseiht, einige Löffel voll gestoßenen Zuckers in Fett lichtbraun werden gelassen und die Zwiebeln sammt einem Stück Butter hineingegeben, 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-Püree.

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

Kastanien-Püree.

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

Champignon-Püree.

Wenn die Champignons 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 $3\frac{1}{2}$ Deciliter kochendem Obers, Salz und Muskatnuß tropfenweise am Feuer eingerührt, dann passirt und angerichtet.

Erbsen-Püree.

Fein geschnittene Zwiebeln werden in Butter sehr blaß anpassirt, weich gekochte, passirte Erbsen hineingegeben und, nachdem man sie mit weißer Suppe verdünnt hat, läßt man selbe mit etwas Salz und Gewürz aufkochen und richtet sie entweder mit Kaiserfleisch oder Frankfurter Würsten oder geselchtem Schinken an.

Fisolen-Püree.

Die Fisolen werden ebenso behandelt wie obige Erbsen, dann etwas Butter eingerührt und nebst allen oben angeführten Ingredienzien, wenn es beliebig ist, auch etwas Essig mit verkocht.

Linsen-Püree.

Wenn es auf oben beschriebene Art zubereitet ist, wird es mit gebratenen Rebhühnern 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 anderen Topf gegeben, mit Wasser aufgegoßen, gesalzen

und, ohne zu rühren, gekocht. Dann leert man selbe auf eine Schüssel, bestreut sie mit Semmelbröseln, brennt in Butter braun geröstete Zwiebeln darüber und richtet sie entweder mit Selschfleisch oder Frankfurter Würsten an.

Eingebrannte Erbsen.

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

Eingebrannte Fiolen.

Zu einer blaßgelben Einbrenn werden feingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch etwas abgeröstet, daraus mit Suppe und etwas Essig eine kurze Sauce abgerührt, und nachdem man selbe mit Beizkräntel, Salz und Gewürz aufkochen gelassen, nimmt man das Beizkräntel heraus, giebt die weichgekochten Fiolen hinein und läßt es so mit einander aufkochen.

Eingebrannte Linsen

werden so wie die Fiolen 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 abgeröstet hat, werden sie nebst einem Stück Butter, damit sie weiß bleiben, in Limonienwasser geworfen.

Dann werden die Champignonstengel, grüne Petersilie und ein ganzer Champignon fein geschnitten, in Butter etwas geröstet, bis es zu riechen anfängt, und hieraus, nachdem man 1 Pöffel voll in Butter gerösteter Semmelbrösel, etwas Salz, Gewürz und 2 Eierdotter dazu gerührt hat, eine Fülle (Fasch) bereitet.

Dieser Fasch wird nun in die ausgehöhlten Champignons erhoben eingefüllt, dieselbe in eine Minute-Kasserole 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 Butterauce als Gemüse.

Auch können die Champignons mit feinem Kälberfisch, den man mit dem Vorbeschriebenen gemischt hat, gefüllt werden.

Faschirte Morcheln.

Es werden 7 Dekagr. Krebsbutter abgerieben und in dieselbe eine abgeriebene, mit Milch genetzte Semmel, fein geschnittene grüne Petersilie, die ausgelösten fein geschnittenen Krebscheeren und Schweife, 4 Eierdotter, 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 eingesetzt sind, wird wieder Milchrahm darübergegossen, mit Semmelbröseln bestreut und so in der Kühle etwas gedünstet.

Morcheln mit Milchrahm-Sauce.

Die Morcheln werden abgestuzt, in Ringe 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.

Pilzlinge.

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 ausgeputzt 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 Kasserole eingesetzt und zugedeckt gedünstet.

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