

Semmel, einige Minuten in Milch geweicht, dann ausgepreßt, fein gestoßen und unter das Ganze gemengt, die Krebsbutter, der ausgepreßte Saft und vier Eyerdotter werden in das Ganze genau vermengt, hinlänglich gewürzt, und zwar, mit feinem Salz, weißem Pfeffer und Muskarblütche; endlich mittelst einer Spritze in die Därme gefüllt. Dann auf Spannlänge mit Spagat unterbunden, und in eine Schwungcasserole mittelst etwas geklärter Butter langsam an beyden Seiten gebraten. Ein feiner Geschmack und sehr ansprechendes Ansehen empfehlen dieses Gericht.

Neun und fünfzigster Abschnitt.

Von Pflanzen.

Es gibt im Allgemeinen eine gewisse Eintheilung bey der Erscheinung der Gerichte, wobey das Zugemüse, Zuspeise, oder grüne Speise, vom Anfange der ersten Tracht, gleich nach dem Rindfleisch eine selbstständige Schüssel ausmachend, gegeben wird. Bey einer Tafel von höherem Range ist diese Eintheilung nicht mehr dieselbe, da kann kein Zugemüse vom Anfange als selbstständiges Gericht erscheinen, wenn nicht als Unterlage zu dem Tafelstücke, oder als Garnirung einer Kalbsnuß u. dgl. Dann wird streng darauf gesehen, daß die Gerichte vom Einfachen zu dem Zusammengesetzten und Kräftigen hin präsentirt werden, um dem erschlaffenden Gaumen - Nerven durch stärkeren Reiz auf's neue immer zu erwecken. Nach der ersten Tracht, die meistens aus kräftigen nahrhaften Speisen bestehet, wo der Magen befriedigt, der Gaumen abgestumpft, und das Vergnügen der Tafel aufzuhören scheint, kommt die zweyte Tracht, und den Anfang machen dann die feinsten lieblich schmeckenden grünen Speisen; sie fühlen den Gaumen, geben den feinsten Nerven ihre Empfänglichkeit wieder, und verschaffen so dem übrigen Theil der Tafel einen Genuß, der durch Behaglichkeit, vertrauliche muntere Stimmung an Wollust grenzt, und bilden in gewisser Hinsicht die Verbindung zwischen

der nothwendigen Befriedigung des Hungers und der schwelgerischen Freude. Also ist das, was dem Vulgaire ungereimt erscheint, oft von tiefer Weisheit so bestimmt.

V o m S p i n a t.

Von den Gewächsen, welche mit den eigentlichen Kohlpflanzen gleichen Nutzen haben, ist der Spinat, nächst jenen in unsern Gärten das gemeinste.

Der kohllartige Spinat hat wechselsweise stehende, lang gestielte, dreyeckige und gezähnte Blätter. Es gibt zwey Spielarten von dieser Pflanze. Die eine hat schmale, zugespitzte Blätter und stacheligen Samen; die andere glatten Samen und mehr rundliche und breite Blätter. Die letztere ist zarter, als die erste, und wird deswegen die edle genannt; sie soll aber auch die Kälte nicht so gut vertragen, und man zieht aus dem Grunde jene zur Winterfaat vor. Doch scheint dieß der Erfahrung zu widersprechen. Sonst hängt der Unterschied des Winter- und Sommerspinats, wie bey vielen andern Gewächsen, bloß von der Zeit des Säens ab.

Der Spinat ist eine der zarten Pflanzen, die man zur ersten und zweyten Tracht, unter allen Umfaltungen, mit immer gleichem Erfolge braucht. Er gewährt dann noch den Vortheil, daß man ihn zu allen Jahreszeiten beynahе immer gleich gut haben kann. Der Spinat kocht sich unter allen Kohlgewächsen am weichsten, er hat aber einen etwas faden Geschmack und wird daher am liebsten zu gepöckeltem und geräuchertem Fleisch gegessen. Schwachen Magen ist er beschwerlich, wie die meisten Kohllarten. Sonst hat er die Wirkung, weichen Leib zu machen.

Die feineren Blätter werden in gesalzenem vielem Wasser so lange gekocht, bis sie sich zwischen den Fingern leicht zermalmen lassen, dann werden sie abgeseiht, mit frischen Wasser abgekühlt, zwischen beyden Händen leicht ausgepreßt, sehr fein geschnitten, und mit dem sechsten Theile so viel Butter eine Zeit lang geröstet, dann mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, so sehr heiß aufgetischt. Bey der ersten Tracht erscheint der Spi-

nat als eine Unterlage oder Garnirung. Bey der zweyten aber als eine selbstständige Speise, mit dreyeckigen, fingerdicken und daumgroßen, in Butter gebackenen Semmelschnitten belegt.

Spinat auf englische Art. (Épinardes à l'Anglaise.)

Der vorbergehende, sehr weich gekochte, gut ausgepreßte und sehr fein geschnittene Spinat wird durch ein Haarsieb gestrichen, mit feinem Salz, Concassé und etwas Muskatnuß gewürzt, und über glühender Asche unter immerwährendem Rühren mit der Hälfte so viel guter Butter, als der Spinat selbst betragen mag, vermengt. Diese Zubereitung muß in dem letzten Augenblick vorgenommen werden, weil solcher, wenn die Butter nur einmahl stockt, durchaus nicht mehr zurecht zu bringen ist. Er wird als Zwischenspeise der zweyten Tracht in Krusten aus Semmelbröseln aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Krusten.)

Spinat mit Obers. (Épinardes à la Crème.)

Der sehr weich gekochte, dann fein geschnittene Spinat (S. den vorhergehenden) wird mit dem vierten Theil so viel Butter ungefähr eine halbe Stunde auf stillem Feuer geröstet, dann mit einem kleinen Eßlöffel des feinsten Mehls bestäubt, und so abgearbeitet mit ungefähr einem Viertelmaaß süßer guter Sahne genäßt, unter währendem Rühren aufkochen gelassen, dann mit etwas Salz, etwas wenigem Concassé und Zucker bis zum lieblichsten Geschmacke gewürzt, und wie die vorhergehende als Zwischenspeise der zweyten Tracht, mit Beleg von Semmelschnitten oder in kleine Krusten von Gärnteig (S. Abschnitt von Gärnteig 2. Th.) oder auch Darioiswandeln von mürbem Teig (S. Abschn. vom mürben Teig 2. Th.) angerichtet. Man muß ja nicht zu viel Zucker beymischen, sonst gehet der dem Spinat eigene angenehme Geschmack verloren.

Man hat sonst Spinatkoch, Spinatstrudeln, gefüllten Spinat und hundert andere Gerichte daraus machen wollen. Die Erfahrung hat aber gelehrt, daß des Spinats sehr angenehmer Geschmack sich nie zu einem dominanten erheben kann, und man

in Zusammensetzung mit andern Sachen höchstens nur die grüne Farbe erhalte.

Spinatgrün (Verd d'Épinardes.)

Man macht aus dem Spinat eine Farbe (Spinatgrün genannt), um andere Sachen damit zu färben. Dieß geschieht auf folgende Art:

Die rohen Spinatblätter werden sehr fein gestoßen und durch ein Tuch gepreßt, es gibt viel grünen Saft, welcher in eine Blechschüssel gegossen, über eine mit kochendem Wasser gefüllte Casserole gestellt, mit einem Deckel, auf welchem glühende Asche ist, zugedeckt wird, wo es dann zu einem leichten Topfen stockt. Das klare Wasser wird abgeseiht, und der grüne Topfen als schöne grüne Farbe gebraucht, der aber vor dem Gebrauche erst sehr fein mit Salz oder Zucker, oder auch mit Butter abgerührt werden muß.

Der gemeine Spargel.

Von den verschiedenen Arten des Spargels zieht man vornehmlich den weißen, den grünen und den holländischen oder polnischen. Der holländische ist der größte, wird aber bey uns seltener gebaut; die gemeinen weißen Sprossen mit röthlichen Köpfen schwellen zwar auch zu einer beträchtlichen Dicke an, allein sie sind nur etwa drey Zoll lang weich und eßbar. Die grünen hingegen, welche selten sehr stark werden, kann man so weit genießen, als sie grün sind, auch haben sie einen noch feinem Geschmack, als jene.

Der Spargel hat einen eigenen, angenehmen süßlichen, lieblichen Geschmack, ist leichter Verdauung und blutreinigend, übermäßig genossen aber erhitzen. Ob man ihn schon auf vielerley Art zubereiten kann, so wird er doch am allgemeinsten nur in Salzwasser abgekocht und mit einer Butter-Lunke aufgetischt. Die dünnen grünen Stämmchen werden als Spargelerbsen gebraucht.

Spargel mit Butter-Tunke. (*Asperges à la Sauce.*)

Die Stämme werden von den dünnen fest anliegenden schuppenähnlichen Blättchen gereinigt, über die Hälfte von oben leicht abgeschabt, in Büscheln gebunden, von unten gleich geschnitten und in gesalzenem Wasser weich gekocht, dann über eine Serviette angerichtet und mit Beysetzung einer Butter-Tunke (S. Abschn. von den Butter-Tunken) aufgetischt.

Spargel als Salat, oder eine Mayonnaise von Spargel. (*Asperges en Salade, une Mayonnaise d'Asperges.*)

Der vorhergehende gereinigte und weich gekochte Spargel wird kalt gestellt, dann über eine Serviette gelegt, damit das Wasser genau abfließen kann, endlich kalt aufgetischt, und Essig und Öl beygesetzt; oder er wird etwas weniger weich gekocht, und dann kalt in einer Kruste aufgetischt. Es wird nehmlich ein schöner Stamm von einer beträchtlichen Länge in die Mitte der Kruste gestellt, um diesen herum kommen andere, die um ein Köpfchen kürzer geschnitten sind, um diese kommen andere, um eben so viel kürzer, und dieses so fort, bis endlich die Kruste voll ist und eine schöne Schüssel darbiethet. Eine Öl-Tunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Spargelerbsen. (*Asperges en petits Poix.*)

Die dünnen Stämmchen Spargel werden in ihrer Mitte oder auch tiefer, so weit sie sich leicht brechen lassen, abgebrochen, die Blättchen dann bis zum Köpfchen abgenommen, und diese Stängelchen nun auf Erbsengröße geschnitten und in gesalzenem Wasser körnig weich gekocht und dann abgeseiht. Eine Maas solcher Erbsen werden sodann in einem Viertelpfund Butter so lange über starker Gluth gedünstet, bis das stark ent quellende Wasser verdunstet ist, dann werden sie etwas gezuckert und mit einem Schöpflöffel Buttertunke vermengt, und so in einer Silbercasserole oder sonst einer Bordurenschüssel angerichtet und mit dreyeckigen, fingerdicken, in Schmalz gebackenen Semmelschnitten eingefast, aufgetischt.

Spargelerbsen als Zugemüse. (Asperches en petits Poix à la Bourgeois.)

Die vorbergehenden gekochten und in Butter gedünsteten Erbsen werden mit feinem Salz, Concassé, Blace und etwas Muskatnuß gewürzt, und mit einem Schöpfstößel legierter Tunke (S. Abschn. von den Tunken) vermengt, dann als Zugemüse, nämlich mit einem Belege von Fleisch, gebraucht.

Der Salat.

Unter der deutschen Benennung Salat begreift man überhaupt alle Pflanzen, welche roh mit Essig und Öl genossen werden. Unter so viel Spielarten wird in der Küche der Kopf- oder Häuptel-Salat am häufigsten gebraucht.

Der Salat ist, roh genossen, zwar gesund, aber schwachen Mägen etwas beschwerlich. Man pflegt ihn deshalb mit Pfeffer, Dragun, Schnittlauch, Pimpinelle und ähnlichen Gewürzkräutern zu vermischen, welche den Magen erwärmen. Als Gemüse gekocht, wird er leichter verdauet, auch nährt er dann besser. Übrigens schreibt man ihm, so wie dem Rohn (doch im geringeren Grade), eine Schlaf machende Kraft zu, daher er auch schon von den Alten gern des Abends gegessen wurde.

Abgebrühter Salat. (Salade au Beurre.)

Die festesten Häuptel, von welchen die grünen Blätter abgenommen sind, werden auf vier bis sechs Theile gespalten, rein gewaschen, dann in einem geflochtenen Korbe bis zum Trocknen werden ausgeschneilt. Auf sechs starke Häuptel werden zwölf Loth Butter heiß gemacht, mit Salz, Concassé und sechs Eßlöffeln sehr starkem Essig gewürzt, die Salatspalten werden nun hineingethan, und über dem Feuer so lange geschwungen, bis die Hitze auch in die zusammen gepreßten Blättchen dringt, dann in eine Salatschale angerichtet, mit auf kleine Spalten geschnittenen hart gekochten Eiern belegt und aufgetischt.

Gefüllter Häuptel = Salat. (Laitues farcis.)

Die weniger festen Häuptel werden von den groben Blättern entblößt, und im gesalzenen Wasser halb weich gekocht; nach einigem Abkühlen werden sie Stück für Stück auf ein Sieb gelegt, damit das Wasser genau abfließe, dann werden die Blätter aus einander gebogen, ein eygroßes Stück Kalbfleisch-Fasche (S. Abschn. v. d. Faschen) in ein jedes Häuptel gelegt, die Blätter wieder gehörig übergebogen, in gefällige Form gestrichen, und eines an das andere in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gereihet, dann mit Speckplatten belegt, mit Salz und Concassé gewürzt, mit fetter Brühe genäßt, und eine bis andert-halb Stunden langsam weich gekocht; sie werden einen Augenblick auf ein Tuch zum Abfließen des Fettes aus der Presse gelegt, endlich zierlich angerichtet, und mit ein wenig brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen. So bereitet werden sie auch als Garnirung anderer Gerichte verwendet.

Bundsalat als Zugemüse. (La Romaine à la Bourgeoise.)

Dieser gelbe zarte Salat wird daumenbreit überschnitten, und zwey voll gepreßte Maas mit zwölf Loth Butter nebst Salz und etwas Concassé über mittelstarkem Feuer weich gedünstet. Dieß muß denn so getrieben werden, daß der viel entquellende Saft bis zum völligen Weichwerden des Salats eingedünstet hat. Dann kommen einige Eßlöffel voll weiße Tunke (S. Abschn. von d. Butter-Tunken) hinzu. Das Ganze wird durch einander geschwungen, und nach Maßgabe gebraucht.

So gedünstet, und mit der Hälfte so viel grünen Erbsen (S. die grünen Erbsen) vermengt, gibt es ein sehr schmackhaftes Gericht.

Gedämpfter Bundsalat. (La Romaine étuvée.)

Von den gröbern Blättern abgeklaut, und die feinere Mitte, dreyßig Stück ungefähr, in einem halben Pfund Butter (mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt), und oben und unten

angebrachter Gluth langsam gedämpft; dann sammt dem Saft angerichtet.

Gefrauster Salat. (Chicorée.)

Die Endivien oder gefrauster Salat. Diese Pflanze gehört zum Geschlechte der Cichorie. Man zieht insonderheit zwey Spielarten, mit glatten breiten Blättern und mit gefrausten Blättern.

Nach dem Reinklauben und mehrmahligen Auswaschen wird dieser Salat daumbreit überschnitten und in Salzwasser weich gekocht, dann in einem Stückchen Butter gedünstet, hernach mit der Hälfte so viel Beschamelle (S. Abschn. von den Tunken) vermengt, und mit Glace, Salz und weißem Pfeffer gehoben. So zubereitet wird dieser Salat unter alles Gespicke, z. B. Kalbsnuß, gespickte Hühnerbrüste, kälberne Coteletten u. a. m. gebraucht.

Gedünsteter breitgefrauster Salat. (Chicorée étuvée.)

Der wie oben gereinigte und überschnittene Salat wird in einem Stück Butter mit feinem Salz und weißem Pfeffer gewürzt, auf mittelstarkem Feuer bis zum völligen Verdampfen des vielen Saftes gedünstet, mit dem vierten Theil so viel stark eingekochter weißer Sauce vermengt, mit vier bis fünf Eyerdottern legiert und als Gemüse gebraucht.

Breitgefrauster Salat mit Obers. (Chicorée à la Crème.)

Der von den gröbern Blättern entblößte Salat wird dem vorhergehenden gleich behandelt; statt der weißen Sauce wird auf eine halbe Maaß derley gedünsteter Salat, ein eygroßes Stückchen Butter mit einem Eßlöffel voll feinem Mehl abgearbeitet, hinein gethan, mit ungefähr zwölf Eßlöffel voll Obers genäßt, mit etwas Zucker, Salz und Muskatnuß gewürzt, und so lange über dem Feuer gerührt, bis das Ganze verdickend sich bindet. So bereitet wird der Salat als eine Zwischenspeise der zweyten Tracht gebraucht, und rund herum auf der Schüssel mit schönen Croutons eingefast.

Von den Erbsen.

Von den Gartenerbsen hat man verschiedene Spielarten, z. B. die Früherbse, die Büschelerbse (Kronen- oder Laubenerbse); die Klunker- oder Fontanellerbse wächst nur drey Fuß hoch, ist sehr schmackhaft; die grüne Erbse, welche auch nach dem Trocknen grün bleibt. Die Zuckerbse (die große holländische), mit zwey einen Finger breiten und einen halben Fuß langen Schoten wird sieben bis acht Fuß hoch 2c.

Das angenehmste Geschenk des Monats May sind die unreifen oder grünen Erbsen, eines der besten und feinsten Gemüse. Sie haben das Eigenthümliche, daß, obgleich immer auf dieselbe Art zubereitet, sie sich mit allen Fleischgattungen und selbst mit andern grünen Speisen mit Vortheil verbinden lassen. Sie müssen aber nach dem Pflücken an einem kalten Orte aufbewahrt, und sobald als möglich ausgelöst werden, welches dann auch wieder an einem kalten Orte geschehen soll; um endlich die sehr nachtheilige Entwicklung der Luft zu hindern, werden sie auf eine Menge von zwey Maas mit acht Loth Butter so abgearbeitet, daß die Butter eine jede Erbse leicht überspinnt, dann können sie zugedeckt noch einige Stunden aufbewahrt werden; man soll sie überhaupt nicht lange aufbewahren, weil eine jede Stunde nach ihrem Auslösen Verminderung ihres feinen Geschmacks bringt.

Grüne Erbsen mit Butter. (Poix verts au Beurre.)

Zwey Maas sehr junge grüne Erbsen werden mit acht Loth sehr frischer Butter abgearbeitet und genau bedeckt, über starker Gluth so lange gedünstet, bis der vom Anfange durch die Hitze sich häufig einsindende Saft verdunstet hat, dann ist die bessere Gattung Erbsen auch schon weich genug. Der Saft muß aber bis auf den letzten Tropfen eingedünstet haben, welches man leicht sehen kann, wenn man die Casserole leicht auf eine Seite neiget, die Feuchtigkeit, wenn noch eine vorhanden ist, läuft leicht in die scharfe Ecke. Es werden dann anderthalb Schöpflöffel Butter-Lunke (S. Abschn. v. d. Butter-Lunken) nebst einem Bier-

telsfund frischer Butter darüber gethan, mit Zucker und etwas Salz gewürzt, und so lange durch einander geschwungen, bis die frische Butter schmelzend eine dicke Lunte bildet, und die Erbsen umspinnt; diese werden endlich über die Schüssel angerichtet, und mit in Butter gebackenen Semmelschnitten belegt. (S. Abschn. von den Borden.)

Zur Vermengung mit anderen Speisen werden sie bloß abgedünstet genommen.

Es bleibt noch zu bemerken, daß, da sie viel Zuckerstoff enthalten, zu ihrer Würze dann nur wenig, zu den feinsten aber gar kein Zucker genommen werden darf.

Grüne Erbsen auf englische Art. (Pois verts à l'Anglaise.)

Zwey Maasß der feinsten grünen Erbsen werden in zwey Maasß etwas gesalzenem Wasser weich gekocht, welches in einer Viertelstunde geschehen kann, wenn nehmlich die Gattung Erbsen gut ist; dann werden sie abgeseiht und hoch über eine Schüssel aufgeschichtet. Frische Butter wird beygesetzt, oder es wird oben auf zwölf Loth frische gebröckelte Butter gelegt, und sie so aufgetischt.

Grüne Erbsen als Zugemüse. (Pois verts à la Bourgeoise.)

Drey Seitel in Butter weich gedünstete Erbsen (S. die vorhergehenden) werden mit eben so viel gedünstetem Bunsalat (S. d. vorhergeh. Salat als Zugemüse) vermengt, mit Salz und Concassé gehoben, und in den Kranz von gebackenen Hühnchen (S. Abschn. v. d. Hühnchen), Kalbs-Lendrons (S. Abschn. von dem Kalbe), Kälberne oder schöpserne Coteletten (S. Abschn. v. Schöpf.) Bratwürsten u. dgl. angerichtet.

Durchgeschlagene grüne Erbsen. (Purée de Pois verts.)

Die sogenannten Zuckererbsen werden, nachdem sie rein geklaubt sind, in etwas Butter sehr weich gedünstet, welches wenig Zeit braucht, indem sie gleich aufspringen, dann werden sie durch ein grobes Haartuch gestrichen, und mit ungefähr dem dritten Theil so viel frischer Butter unter immerwährenden Rüh-

ren über mittelstarker Gluth vermengt, mit Salz, Concassé und etwas Zucker gewürzt, und so hoch gehäuft angerichtet; rund herum kommen in Butter gebackene Semmelschnitten (S. Abschn. v. d. Borduren), oder in Krusten von Semmeln (S. Abschn. v. d. Krusten) angerichtet und aufgetischt.

Zur Garnirung in geschwungene Coteletten, Kalbs-Tendrons, Hühnerbrüste à la royal u. dgl., wie auch zu der Suppe darf ihre natürliche Süße durch Beymischung des Zuckers nicht erhöht werden; zu der letztern werden sie durch ein feines Haartuch gestrichen, und während des Streichens mit der gehörigen Brühe genäßt, wobey der Beytritt der Butter wegleibt.

Von den grünen Fisoln (Fasolen.)

Als Zwischenpeise der letzten Tracht und als Zugemüse gleich geschäht, zieren sie freundlich im Monath Juny unsere Tafeln. Leichter Nahrung und blutreinigend tragen sie bey, unsere Lebenssäfte, wenn nicht zu versüngen, doch zu erfrischen, und dieß dürfte sie schon genugsam empfehlen, wenn sie noch einer Empfehlung bedürften.

Legierte grüne Fisoln. (Haricots verts liés.)

Sieben bis achthundert der feinsten grünen Schoten werden erst gepuzt, es wird nehmlich der Stängel dem Rücken zu abgelrochen, und der daran hängende Faden, falls einer vorhanden ist, herunter gezogen, so auch der Bart. Dann werden sie in vielem gesalznen Wasser weich gekocht, endlich abgeseihet, und in zwölf Loth Butter über starkem Feuer gedünstet; so wie das entquillende Wasser ganz verdampft ist, werden sechs bis acht Eßlöffel voll dicker legierter Lunte oder Beschamelle (S. Abschn. v. d. Luntzen) nebst einem Stücke frischer Butter, Salz und Concassé darauf gethan, stark durch einander geschwungen, und als Zwischenpeise der zweyten Tracht, hoch aufgeschichtet mit in Butter gebackenen Semmelschnitten (S. Abschn. von den Borduren) belegt, aufgetischt.

Als Zugemüse können sie mit allen Arten Coteletten, be-

sonders der Lämmern auf dem Roste, Bratwürste u. dgl. gegeben werden. Die grünen Bifolen werden, um ihnen ihre schöne grüne Farbe während dem Kochen zu erhalten, in Kupfernen unverzinnten Casserolen mit etwas Salz weich gekocht.

Grüne Bifolen auf englische Art. (Haricots verts à l'Anglaise.)

Wie die vorhergehenden gepuzt und weich gekocht, werden sie in Butter nebst Salz, Concassé und einem Eßlöffel fein geschnittenen Schalotten eine Weile gedünstet, und so ohne andere Zuthat aufgetischt.

Grüne Bifolen mit Butter. (Haricots verts au Beurre.)

Sieben hundert der feinsten in Salzwasser weich gekochten grünen Bifolen werden in zwölf Loth Butter so lange über starker Gluth gedünstet, bis der entquillende Saft verdampft ist, dann werden sie mit etwas Salz, Concassé und sehr fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, und hoch über eine Schüssel aufgeschichtet angerichtet, und mit Semmelschnitten eingesaft. (S. Abschn. v. d. Wurduren.)

Grüne Bifolen als Salat, oder eine Mayonnaise von grünen Bifolen. (Mayonnaise des Haricots verts.)

Nach dem Weichkochen und Erkalten werden sie den Kartoffeln gleich behandelt. (S. Abschnitt von den Wurzeln und Knollen.)

Vom Karfiol (Blumenkohl.)

Der Blumenkohl oder Karfiol, und der Broccoli sind die köstlichsten unter allen Kohlgattungen. Beyde haben dieselbe Bereitungsweise. Der Blumenkohl hat überdieß ein schönes ansprechendes Ansehen. Man sucht ihn sehr weiß und fest in großen Dosen; als Zwischenspeise gibt er eine schöne Schüssel; als Beleg anderer Gerichte erregt derselbe Aufsehen.

Blumenkohl mit Butter = Tunke. (Chou - fleurs à la Sauce.)

Die großen Rosen des Blumenkohls werden so viel wie möglich von den Blättern und den grünen Häutchen abgeputzt, im Wasser mit Salz und einem Stückchen Butter weich gekocht, dann aus dem Sude auf ein reines Tuch gelegt, damit das Wasser ablaufe, endlich hoch auf die Schüssel gerichtet, und mit reiner Butter = Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen. Ein so gekochter Karfiol wird auch zum Belege, als zum Schöpfenschlegel auf englische Art, zu gemischten grünen Speisen, oft auch zu Eingemachten verwendet.

Blumenkohl mit Käse. (Chou - fleurs aux Parmesan.)

Der vorhergehend weich gekochte Blumenkohl wird in eine Halbkugelform, welche mit Butter bestrichen ist, gethan, mit reinem Tuche leicht niedergedrückt, dann über eine Schüssel gestürzt; mit zerlassener Butter bespritzt, und messerrückendick, auch noch dicker, mit fein geriebenem Parmesan, und die Hälfte Groyer = Käse bestäubt und im heißen Ofen gebacken. Der Käse zerschmilzt, und bildet eine goldgelbe Kruste. Diese Speise kann auch in einer Silbercasserole bereitet werden. Dieselbe wird dann voll mit Blumenkohl angefüllt, und mit dem Käse bestreut; oder man macht einer Buttertunke ähnliches Köchel. Es wird nehmlich acht Loth Butter mit zwey gestrichenen Eßlöffeln voll Mehl, acht bis zehn Eßel voll Obers, und vier Eyerdotter nebst sechs Loth fein geriebenem Parmesan = Käse über dem Feuer bis zum Verdicken unter immer währendem Rühren aufgekocht, mit Salz und etwas weißem Pfeffer gewürzt, und nach einigem Abkühlen der angerichtete Blumenkohl damit maskirt; das Ganze dann noch mit Parmesan bestäubt und endlich gebacken.

Gebackener Blumenkohl. (Chou - fleurs frit.)

Der weichgekochte und auf kleine Rosen zerkleinerte Blumenkohl wird in Viertelg (S. Abschn. v. d. Wackteig) getunkt und recht heiß gebacken, dann gehäuft angerichtet.

Blumenkohl als Salat, oder Mayonnaise von Blumenkohl. (Une Mayonnaise de Chou-fleurs.)

Diese Mayonnaise wird jener der Kartoffeln ganz ähnlich bereitet. (S. Abschn. v. d. Wurzeln und Knollen.)

Der Kohl.

In weiter Bedeutung versteht man unter dem Worte Kohl alle eßbare Kräuter und Pflanzen überhaupt; gewöhnlich nimmt man es aber in dem eingeschränktern Sinne, wo es das bekannte Geschlecht des Küchenkohls anzeigt. Diese Pflanze hat sich der Küche unentbehrlich gemacht, so zwar, daß sie auch bey den Ministertafeln ihren Platz behauptet. Als Beleg wird der Kohl mit vielem Erfolg gebraucht, und wer einmahl ein schönes Tafelstück mit einer Säulenordnung von Kohl sah, wird gestehen, daß dieser Gebrauch allein hinreichend wäre, unsere Aufmerksamkeit auf denselben zu fesseln.

Kohl als Zugemüse. (Choux à la Bourgeoise.)

Der Kohl wird, nachdem die gröbern Blätter abgenommen sind, von einander gespalten, der Mittelstängel heraus geschnitten, jedoch nur so, daß die Blätter noch zusammen halten, endlich eine Viertelstunde lang in vielem Wasser abgekocht, mit kaltem Wasser abgespült, und nun ein jedes Stück mit beyden Händen gepreßt, mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, und immer zwey und zwey zusammen mit Bindfaden gebunden, in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, dann mit Speckplatten belegt, mit sehr fetter Brühe genäßt, und mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum völligen Weichwerden langsam gedämpft. Bey dem Anrichten werden die Häuptel auf ein reines Tuch gelegt, damit die Brühe abfließe, hernach in gefällige Form mit der Fläche des Messers gestrichen, angerichtet, und mit ein wenig brauner Lunte begossen, aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Lunkn.) In dem Werkchen »Nicht mehr als sechs Schüsseln« ist diese Bereitungsweise vereinfacht dargestellt.

Kohl mit Nepphühnern. (Timbale de Choux aux Perdrix.)

Der, dem vorhergehenden gleich abgekochte Kohl wird in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole finger hoch aufgelegt, mit zum Dämpfen dressirten Nepphühnern (S. Abschn. von den Nepphühnern) eingerichtet, mit dem übrigen Kohl belegt, mit fetter Brühe begossen und bis zum beyderseitigen Weichwerden gedünstet. Bey dem Anrichten wird der Kohl dann über eine Serviette gelegt, damit der Saft in etwas abfließe, und mit den aufdressirten Nepphühnern in einen schicklichen mit Butter bestrichenen Model gethan, leicht mit einem Tuche gepreßt, der Model dann über eine Schüssel gestürzt, behuthsam aufgehoben, das allenfalls entquillende Fett ausgetunkt, und so aufgetischt. Eine braune Tunke (S. Abschn. von den Tunken) wird besonders beygesetzt. Dieß Gericht läßt sich gut verzieren, wozu hauptsächlich Salami, Pöckelzungen, Bratwürste u. dgl. genommen werden.

Kohl als Garnirung. (Des Choux pour Garniture.)

Um das Rindfleisch wird der als Zugemüse behandelte Kohl (S. den vorhergehenden) der Länge nach, Stück für Stück über ein reines Tuch gelegt, mit dem Tuche überbunden, und nun von einem Ende zum andern mit hohlgebogener Hand fest zusammen drückend gestrichen, bis es eine überall gleichdicke Rolle bildet, das Tuch wird dann aufgewunden, und der Kohl auf drey Finger lange gleichdicke Stücke geschnitten, endlich eines an das andere um das rein zugeschnittene Tafelstück gestellt, und leicht mit einer braunen Tunke begossen. Zwischen ein jedes Stück Kohl kann eine eben so hochrund geschnittene und in der Presse weich gekochte gelbe Rübe oder eine Bratwurst, oder auch eine Schnitte glasirtes Kaiserfleisch kommen.

Kohl auf holländische Art. (Choux à la Hollandaise.)

Der in Wasser ganz weich gekochte Kohl wird nach dem Abseihen ausgepreßt, und Daumenbreit überschnitten, dann zwey Maaß voll mit acht bis zwölf Loth Butter oder reines Rindfett

langsam gedünstet, mit Salz, Concassé und etwas Muskatnuß gewürzt, und so sehr weich, eines gelinden Geschmacks, angerichtet; darüber kommen gewöhnlich Pöckelzungen, gebratene Lämmerne Biegel, Bratwürste, Schinken, eine jede Art Coteletten am Roste u. dgl.

Sprossenfohl. (Jets de Choux.)

Diese zarte Pflanze ist in den Niederlanden einheimisch, und ob es schon bey uns mit ihrer Erzeugniß gut fortgehet und wir sie ziemlich gut erhalten, so stehen sie doch den niederländischen beträchtlich nach.

Sie werden von den größern Blättern gereinigt, in gesalzenem Wasser weich gekocht, jedoch nur so, daß die äußern Blättchen sich leicht zermalmen lassen, das Inwendige der kleinen Sprossen muß etwas körnigt bleiben. Eine Maasß derley abgekochter und abgeseihter Sprossen werden in zwölf Loth Butter mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, über starkem Feuer eine Viertelstunde lang gedünstet, so zwar, daß während dieser Zeit der sich stark einfindende Saft verdampfe. Sie werden dann mit einem Belege von Schöpsencoteletten, Bratwürsten, Pöckelzungen u. dgl. als eine selbstständige Speise aufgetischt, oder auch als Bestandtheil einer gemischten Grünspeise gebraucht.

Die Artischocken.

Aus mehreren Gattungen und deren Spielarten wird nur die glatte Artischocke bey uns am häufigsten gebaut.

Artischocken mit grünen Erbsen. (Artichauts aux Pois verts.)

Die von allen Blättern und Bart entblößten, zierlich rund geschnittenen Artischocken, nehmlich nur das rübigte zarte Fleisch derselben, werden im gesalzenen Wasser mit einem Stück Butter und dem Saft einer Limonie weich gekocht, dann auf ein reines Tuch gelegt, damit alle Feuchtigkeit abfließe. Sie werden endlich, weil sie eine natürliche Vertiefung bilden, mit grünen Erbsen

(S. Abschn. von den Erbsen) angefüllt, und über eine Schüssel zierlich angerichtet.

Das Schälen oder Drehen der Artischocken fordert eine gewisse Geschicklichkeit und Übung. Sie haben wenig Fleisch, welches durch unsanfte Berührungen mit dem Messer leicht zu gar nichts zerschnitten werden kann. Man entblättert sie vom Stängel bis zu den inwendig feinen Blättern, welche den Bart einschließen, der Stängel wird dann abgeschnitten, das Messer flach an die nehmliche Stelle angesetzt, mit dem Daumen in gleicher Lage gehalten, die Artischocke nun mit der linken Hand fest und gleich zur Rechten oder zu der Schneide des Messers hingedrehet, so daß ihr Fleisch, wie aus einer Drechselbank, glatt und rund hervor geht. Die noch stehenden Blätter werden dann auch abgeschnitten und der Bart heraus gelöst.

Artischocken mit Salpicon. (Artichauts au Salpicon.)

Die rund geschälten und ausgehöhlten Artischocken, welche wie die vorhergehenden weich gekocht sind, werden mit Salpicon (S. Abschn. von dem Ragout) gefüllt, mit einer andern eben so geschnittenen Artischocke bedeckt, mit einer Aufleg-Lunke bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, dann in abgeschlagene und etwas gesalzene Eyer getunkt, und wieder mit Semmelbröseln aufgelegt, endlich in heißem Schmalz gebacken, und zierlich angerichtet. In ihre Mitte kommt ein Häufchen gebackener grüner Petersilie.

Artischocken mit Buttertunke. (Artichauts, Sauce au Beurre.)

Die Blätter der Artischocken werden von unten sammt dem Stängel bis zur Hälfte der Krone herabgeschnitten, und zwar so, daß der fleischige Theil von allem Grünen ganz rein und glatt erscheine, die übrigen daran bleibenden Blätter werden zur Hälfte gestukt und diese nun in gesalzenem Wasser weich gekocht. Nach einigem Abkühlen wird der Bart mit einem kleinen Löffel behuthsam herausgenommen, ohne die ganze Artischocke zu spalten. Bey dem Anrichten werden sie aus dem heißen Wasser auf ein Tuch

gestürzt, damit alles Wasser ablaufe, und dann mit einer Buttertunke (S. Abschnitt von den Buttertunken) voll gegossen aufgetischt.

Artischocken mit feinem Kräutchen. (Artichauts à la Baricoul.)

Die vorhergehenden Artischocken werden nach dem genauen Abtropfen aller Feuchtigkeit, mit feinem Kräutchen angefüllt (S. Abschn. von feinem Kräutchen), dann mit Spagat überbunden, auf einen mit Speckplatten belegten Platfond gestellt, und eine halbe Stunde lang im heißen Ofen gebacken; bey dem Anrichten werden sie über einer reinen Serviette abgefettet, entbunden, eine jede mit einem Eßlöffel voll sehr corsirter Pfeffertunke angefüllt, und so aufgetischt.

Man pflegt, um dieses Gericht vor dem vorhergehenden zu charakterisiren, die obenstehenden Blätter zu stuzen, und die Artischocke mit diesen gestuzten Blättern einen Finger hoch in's heiße Schmalz zu stellen und die Enden braun zu backen, sie werden dadurch hart und lassen sich dann gut mit den Fingern fassen.

Gedünstete Artischocken. (Artichauts à la Lyonnaise.)

Die unten vom Stängel und den groben Blättern bis zur Hälfte der Krone rein zugeschnittenen Artischocken werden auf vier oder sechs Theile (nachdem ihre Größe ist) gespalten, der Wart heraus gelöst, und die spizigen Blätter nett zugeschnitten. Diese Spalten werden dann in eine angemessene Casserole, welche messerrückendick mit Butter bestrichen ist, eine an die andere gestellt, mit Salz und weißem Pfeffer bestäubt, und so beyläufig eine Stunde lang mit oben und unten angebrachter Gluth gedünstet. Sie müssen sehr weich seyn, und ihr Fleisch von unten eine lichtbraune Kruste haben. Sie werden dann über eine Schüssel gehäuft dressirt, mit Glace bestrichen, und mit Limoniensaft bespritzt.

Gebackene Artischocken. (Artichauts frits.)

Die den vorhergehenden gleich von dem Stengel und den untern groben Blättern entblößten Artischocken werden auf halbe Finger schmale Spalten geschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in Vierteig (S. Abschn. v. Backteig) getunkt und langsam gebacken, um während dessen weich werden zu können, dann gehäuft angerichtet.

Artischocken mit Fleischsuz. (Culs d'Artichauts à la Gelée.)

Zwölf schöne Artischocken werden genau entblättert, dann sehr rund und glatt zugeschnitten, so auch der Bart behuthsam heraus genommen. (S. Abschn. v. d. Artischocken mit grünen Erbsen.) Sie werden wie jene in gesalzenem Wasser mit Butter und Limoniensaft langsam weich gekocht, und in diesem ihrem Sude kalt gestellt. Nach dem vollkommenen Erkalten werden sie Stück für Stück über eine Serviette gelegt, und sieben der schönsten noch einmahl recht rein und gleich groß zugeschnitten; aus den übrigen fünf werden 15 bis 16 daumgroße Blättchen mit einem scharfen Ausstecher ausgestochen, und ebenfalls glatt, und aber hauptsächlich flach und gleich dick geschnitten; unter dieser Zeit wird die Vertiefung der gehörigen Schüssel bis an den Rand mit zerlassener Fleischsuz aufgegoßen und kalt gestellt; über diese Suz werden nun die kleinen Schnitte in zerlassene Suz getaucht, und eine in die Mitte, dann sechs andere rund herum in gleicher Entfernung doppelt über einander aufgestellt; in der Mitte können auch drey über einander stehen; über diese Untersätze kommen nun die sieben, seichten Schalen ähnliche Artischocken, deren eine jede mit gehäckelter Suz leicht angefüllt ist, zu stehen; ein jedes Untersätzchen wird aber noch vorher mit einigen Tropfen Suz betropft, damit die darauf ruhenden Artischocken einiger Maßen ankleben, und dem Ganzen einige Sicherheit geben.

Von sehr gutem Effect sind die Artischocken mit einer

grünen Öl-Tunke (Mayonnaise), mit der man sie, statt der gebäckelten Sulz, anfüllet.

Artischocken mit einer Senstunke. (Artichauts à la Tartare.)

Die Artischocken werden den vorhergehenden ganz gleich behandelt; nemlich genau und rund abgeschält, gekocht und in ihrem Sude kalt gestellt. Vor dem Anrichten werden sie nun so gestugt, daß man sie einem Fächer gleich über die Schüssel aufstellen kann; so aufdressirt werden sie nur mit Capern verziert, und mit einer Senstunke aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Butter- und Öltunken.) Vor dem Anrichten wird von einer jeden der dritte Theil ungefähr von ihrer Kunde abgeschnitten, so daß, wenn man sie aufstellt, sie leicht und sicher stehen bleiben; sie werden nun einem Fächer ähnlich über die gehörige Schüssel aufgestellt und mit Sardellen und Capern schön verziert; in ihre Mitte kömmt eine Senstunke. (S. Abschn. v. d. Butter- und Öltunken.)

Cardonen.

Cardonen oder spanische Carden ist eine andere Gattung Artischocke, sie hat drey Schuh lange, stachelige, in lauter Querstücke zerkleinerte Blätter. Sie wird nicht wegen der Blumentöpfe, welche bei ihr nur klein sind, gezogen, sondern wegen der fleischigen Rippen der Blätter und der zarten Stängel.

Cardonen mit Mark. (Cardons à l'Espagnole.)

Diese schmalen hohen stachelrippigen Blätter (es versteht sich von selbst, daß man nur die zartesten braucht) werden eines um das andere von dem Stamme abgelöst, auf vier bis fünf Zoll Länge überschritten, dann in vielem Wasser mit einigen Stücken Semmeln so lange gekocht, bis sich eine Art feine Haut herunter reiben läßt; hernach werden sie etwas abgekühlt, ein jedes Stück recht sorgfältig mittelst eines leichten Auf- und Abfahrens mit den Fingern so abgerieben, daß sie rein fleischigt da liegen; von beiden Seiten rein zugeschnitten, werden sie in eine

Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerungen) gethan, und langsam weich gekocht. Sie müssen gelbweiß, durchsichtiges Ansehen gewinnen. Aus der Presse werden sie auf ein reines Tuch gelegt, um das Fett abfließen zu lassen, dann zierlich angerichtet, und oben auf mit einigen Würstchen Mark, welches eine halbe Stunde in der Presse mitgekocht hat, belegt. Darunter kommt eine mit Glace gehobene braune Tunke. (S. Abschn. v. d. Tunken.) Dieß Gericht war sonst in Frankreich eines von denen, die man als Probe der Kunst forderte.

Cardonen mit Buttersauce. (Cardons, Sauce au Beurre.)

Die Cardonen werden ganz so wie die vorhergehenden behandelt. Anstatt der braunen Tunke kommt eine Buttersauce ohne Mark darüber. (S. Abschn. v. d. Buttertunken.)

Der Weißkohl, Kopfkohl, Süßkraut.

Die bekannteste Art hat gewöhnlich weiße, seltener rothe und blaue Blätter. In Ansehung der Form und Größe der Köpfe findet sich ein beträchtlicher Unterschied. Die kleinste Sorte ist der russische Kopfkohl, die größte aber der Riesenkohl (großer schottischer Kopfkohl), dessen Köpfe fünfzig bis sechzig Pfund schwer werden. Man braucht ihn hauptsächlich zum Futter für das Vieh, weil er wegen seiner starken Rippen zur Speise wenig taugt. Von sehr angenehmem Geschmacke und Geruche ist der Bisamkohl, den man jedoch selbst in England seiner Zärtlichkeit wegen mit Mühe anpflanzt.

Süßkraut. (Choux blanc, ou Chou d'Automne.)

Es werden die Häuptel in Blätter aufgelöst, aus diesen die Rippen heraus geschnitten, und sie nun fein nudelig überschneiden; zwey gepreßte Maas voll solches Kraut werden mit zwölf Loth Butter über starker Gluth so lange gedünstet, bis dasselbe gänzlich weich, sich leicht zwischen den Fingern zermalmen läßt. Dann wird es mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, mit vier Eßlöffel voll starkem Essig gesäuert, und über stärkerem Feuer

bis zum Verdämpfen des Essigs geschwungen, endlich wird es gehäuft angerichtet, und mit einem Belege von Repphühnern, Fasanen u. dgl. aufgetischt.

Gefülltes Kraut, gedämpftes Kraut, oder Kraut auf holländische Art

wird ganz dem Kohl ähnlich bereitet. (S. den vorhergehenden Kohl.)

Kraut-Salat.

Zu diesem Gerichte werden die kleinsten blauen Häuptel genommen, dem vorhergehenden gleich fein geschnitten, und in der Rutter über starkem Feuer schnell geröstet, bis endlich die Hitze das Ganze durchdrungen hat, es wird dann mit feinem Salz, weißem Pfeffer und einigen Eßlöffeln starkem Essig gewürzt, über dem Feuer gut durch einander gemengt, und so warm aufgetischt.

Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird aus dem Weißkohl bereitet; es wird nehmlich durch Maschinen feinfädig geschnitten, gesalzen, in Rufen eingestampft, und durch einen gewissen Grad der Gährung sauer und auf das ganze Jahr haltbar gemacht.

Dieses Kraut wird bey den Großen wie bey den Niedern häufig als Zugemüse gebraucht, und auf folgende leichte Weise bereitet. Man kocht zwey Maas Kraut in vier Maas ungefalzenem Wasser ungefähr zwey Stunden lang, dann wird es abgeseiht, in ein anderes angemessenes Gefäß gethan, mit vier Eßlöffel Mehl recht gestäubt, mit acht Loth heißem Schmalz überbrannt, mit etwas fetter Brühe genäßt, gut durch einander gemengt, und nach dem gehörigen Würzen noch ein Paar Stunden langsam gekocht. Weit lieblicher wird das Kraut indessen, wenn man es gar nicht einbrennt oder stäubt, sondern nach dem Abseihen gleich mit einem Pfund feinfädig geschnittenen Speck und zwey spanischen Zwiebeln genau bedeckt, mit unten und oben angebrachter Gluth vier Stunden lang dämpft.

Die gemeine Gurke.

Von den Gattungen dieses Geschlechts wird die gemeine Gurke bey uns am häufigsten gebauet. Eine Spielart davon ist die weiße Gurke, die gleich vom Anfange an weißlich aussieht, und nur dann, wenn sie überreif wird, eine gelbliche Farbe annimmt. Sie übertrifft auch die gemeine Gurke an Größe und Wohlgeschmack, ist aber viel weichlicher, daher sie meistens nur in Mistbeeten gezogen wird.

Die Gurken sind vielleicht die einzigen einheimischen essbaren Früchte, welche man nur genießt, so lange sie unreif sind, nachher hingegen nicht mehr achtet. Sie werden aber wegen ihres säuerlichen saftigen Fleisches nicht nur gern gegessen, sondern man hält sie auch für gesund, da doch andere unreife Früchte der Gesundheit nachtheilig sind. Der Gurkensaft ist, nach der Versicherung einiger berühmter Ärzte, ein kräftiges Mittel gegen die Schwindsucht und das schleichende Fieber. Die ganz Kleinen, welche in Essig mit Pfeffer und andern Gewürze eingemacht und eingesalzen werden, heißen Pfeffergurken.

Gurken zur Garnirung. (*Concombres pour Garniture.*)

Die großen Gurken werden dünn abgeschält, und auf vier oder auch auf sechs Theile der Länge von einander geschnitten, die Körner sammt dem wässerichten Fleisch dann heraus genommen; schief über die Quere auf zwey Messerrücken dick blätterig geschnitten, hernach mit feinem Salz bestäubt, und eine Weile in Salz liegen gelassen, endlich eine Viertelstunde lang in vielem kochenden Wasser weich gekocht; nach dem Abseihen und Abtrocknen ihrer Feuchtigkeit werden sie in etwas Butter mit feinem Salz und weißen Pfeffer eine kleine Weile gedünstet, sollten sie viel Wasser während dieses Dünstens entlassen, so müßte man dasselbe abseihen, nun werden sie mit der Hälfte so viel legierter Sauce (*S. Abschn. v. d. Lunken*), als sie betragen mögen, vermengt, und zu dem angewiesenen Eingemachten gebraucht. Zur braunen Garnirung werden sie nicht wie die vorhergehenden blätterig, sondern dick viereckig geschnitten, aus dem Salzwasser gepreßt, in

sehr heißem Schmalz braun gebacken, mit etwas Essig aufgekocht, mit Glace gehoben, und mit hierzu bestimmter Sauce begossen.

Gefüllte Gurken. (Concombres Farcis.)

Man hat sonst diese Pflanze zu mehreren Gerichten verwendet, so wurden sie z. B. gefüllt mit gutem Erfolge als ein selbstständiges Eingemachte gegeben. Sie wurden nehmlich sehr rein und gleich und schmalrippig geschält, dann mit einem Hobelisen bis an die festere fleischige Hülle ausgehöblt, sonach mit Kapanner-Fasche gefüllt (S. Abschn. von den Faschen), und endlich in einer Presse langsam gedämpft, und mit gewürztem Consommé aufgetischt.

Gurken-Salat.

Sehr häufig werden die Gurken als Salat genossen, ob sie gleich in dieser Bereitung den schwachen Magen belästigen. Sie werden nehmlich dünn geschält, und dann dünnblättrig überschnitten, mit Salz und weißem Pfeffer stark bestäubt; eine Maas solcher Gurken werden mit vier Eßlöffel voll starkem Essig und zehn Löffel voll Öl begossen, und genau durch einander geschwungen, reinlich aufgetischt.

Man pflegt sie auch eine Stunde lang im Salz liegen zu lassen, sie dann auszupressen, und erst mit Essig und Öl zum Salat anzumachen, und glaubt sie dann verdaulicher, welches gegen die Meinung der Ärzte streitet; übrigens verlieren sie durch dieses frühere Einsalzen und Auspressen ihres Saftes ihre Eigenschaft als kühlend, und an ihrer Zartheit und feinem Geschmacke.

Gestürzte grüne Speisen. (Une Chartreuse.)

Diese interessanten Gerichte könnten einen eigenen Abschnitt geben, so groß ist ihre Mannichfaltigkeit im Außern, die Bereitungsweise bleibt sich indessen gleich, und so soll es dem sinnreichen Künstler überlassen bleiben, aus dem gegebenen reichen Stoffe mannichfaltiges Schöne zu schaffen.

Eine gestürzte grüne Speise besteht aus der Zusammensetzung

mehrerer anderen Pflanzen. (S. alle die vorhergehenden.) Es kömmt auf die glückliche Wahl und auf ein schönes Ueinandereihen derselben an, wenn das Gericht gelingen soll.

Man hat eigene runde und glatte Model zu diesen Gerichten. So ein Model wird leicht mit reiner Butter bestrichen, und mit grünen Pflanzen, die die Jahreszeit zugleich hervorbringt, zierlich ausgelegt. So kömmt eine runde Platte von sehr schönem grünen Spinat. (S. Spinat mit Butter.) Um diese Platte, die breit genug ist, um nur einen halben Finger breiten Streif in dem Model zu lassen, werden haselnußkleine Köschchen Blumenkohl eine an die andere gelegt, und so wäre der Boden des Modells bedeckt; rund herum wird gleich dick gewählter, abgekochter Spargel (S. Spargel mit Butter-Lunke) mit dem Köpfchen zu Boden gestellt, und dieß so nahe an einander, daß die Wand des ganzen Modells dadurch gefüttert wird. Diese Wand wird daumenbreit mit in Butter passirtem Spinat behuthsam ausgefüttert, um dem Ganzen eine Consistenz zu geben. Die Mitte des Modells wird nun mit weiß eingemachten Kalbsbrust-Knorpeln (S. Abschn. v. d. Kalb), oder mit geblätterttem Kalbsfleisch (S. ebendasselbst), oder mit geblättertten Schöwsenzungen u. dgl. angefüllt, das Ganze wieder mit einer Finger dicken Platte von Spinat bedeckt, mit Speckplatten belegt, und in heißem Bade eine bis anderthalb Stunden gewärmt, dann behuthsam über die gehörige Schüssel gestürzt, und heiß aufgetischt. Dieses wäre nun eine der einfachsten grünen Speisen. Die Verzierungen können in's Unendliche variiren; so sind die kleinen Zwiebelchen, grünen Erbsen, grünen Fisoln, Hopfensprossen u. dgl. von großem Behelf; ist die Verzierung sehr fein und stark zusammen gesetzt, so muß der Model mit feinem Papier erst gefüttert, das Papier dann mit Butter bestrichen, und die Operation vorgenommen werden, beym Herausstürzen wird das Papier dann leicht herab genommen, das Umstürzen gelingt dadurch besser. Bey den gestürzten grünen Speisen von Wurzeln und Knollen geschieht das Verzieren mit verschiedenfarbigen Wurzeln (S. vermischte grüne Speise), das Ausfütern mit Kohl

(S. gedämpfter Kohl), und das Anfüllen wie bey den vorbergehenden mit einem weißen Eingemachten. (S. Kupfertafel 8. Fig. 21, 22, 23, 24.)

Sechzigster Abschnitt.

Von Wurzeln und Knollen.

Die gelbe Rübe, Möhre, Mohrrübe, Carotte, ist ein Geschlecht von Wurzelgewächsen, und eine Gattung des Kohlgeschlechtes.

Unter den Spielarten dieser Rübe unterscheidet sich am vortheilhaftesten die Carotte (Frühmöhre), die nie über einen halben Fuß lang, und mehr kumpf und dick als spizig wird. Ihre angenehme Süße und gelinder Geschmack empfehlen sie der Küche.

Gelbe Rüben als Zugemüse. (Carotte à la Bourgeoise.)

Die Rüben werden, nachdem die auswändige feine Haut abgeschabt ist, daumenlang und Messerrücken dick rundlich geschnitten. Zwey Maas derley geschnittener Rüben werden mit acht bis zwölf Loth Butter, Salz, Concassé und etwas Zucker über mittelstarker Gluth halb weich gedünstet, dann mit drey Schöpfelöffeln voll weißer Tunke und einem Eßffel voll Consommé begossen, und über starker Gluth bis zu ihrem völligen Weichwerden gekocht; während dieses Weichkochens muß die Tunke so eingekocht haben, daß sie dieselben dickflüssig umspinnt. Sie müssen eines sehr angenehmen Geschmacks, röthlich hellgelber Farbe, rein und unzerquetscht seyn. Die Hälfte wird dann auf eine Schüssel gethan, mit Coteletten jeder Art, jedem gebratenen Fleische und jeder Art Würste belegt, die übrigen Rüben dann in die Mitte des Belegs, falls es sich thun läßt, angerichtet. Wenn keine Tunke vorhanden ist, so wird etwas mehr Butter genommen, und die Rüben nach dem Halbweichdünsten mit zwey Eßlöffeln voll Mehl bestäubt, der Brühe genäßt, und den vorigen gleich beendat.