

(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 Geschmackes, 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.

Gelbe Rüben als Hofsopot. (Un Hochepot.)

Die Rüben werden auf daumdicke und daumlange Stücke geschnitten, und ein jedes Stück durch das Hineinschneiden verschiedener Figuren verziert, und nun in Butter behuthsam halbweich gedünstet. Es werden den dritten Theil so viel und eben so geschnittene weiße Rüben, welche ebenfalls in Butter halb weich gedünstet worden sind, beyde aus der Butter in eine andere Casserole gethan, mit Salz, Concassé und Zucker gewürzt, und wenn das Ganze ungefähr eine Maas beträgt, mit drey Schöpflöffeln brauner Lunte (S. Abschn. von den Luntten), und einem Löffel voll Consommé genächt, und über mittelstarker Gluth langsam weich gekocht. Die Lunte braucht nur den dritten Theil einzukochen.

Ochsenschweife mit solchem Hofsopot zierlich angerichtet, geben ein eben so schönes, als gutes Gericht.

Gemischte grüne Speise. (Une Macedoine.)

Die gelben Rüben werden mit einem halbfingerdicken Ausstecher, ungefähr zollhoch ausgestochen. Eine halbe Maas solcher Rüben werden dann in einem Viertelpfund Butter zur Hälfte weich gedünstet, und nach dem Abseihen der Butter in einem Schöpflöffel Consommé mit etwas wenigem Salz und Glace gänzlich weich gekocht. Dieß muß so getrieben werden, daß in der gebrauchten Zeit des Weichwerdens das Consommé auf Glace falle.

Eben so viel geschnittene und eben so weich gekochte Kohlrüben werden nun mit den gelben Rüben zusammen gethan, mit einem Schöpflöffel voll Weschamelle (S. Abschn. v. d. Luntten) begossen, und leicht durch einander geschwungen, in einem lämmernen Coteletten-Kranz, Kalbs-, Coteletten-, oder Schöpfsen- jungen u. dgl. angerichtet. In einer dressirten Pastete angerichtet, werden sie mit großen glasirten Kalbsbriesen oder einer kicinen Kalbsnuß belegt.

Gemischte grüne Speise als Salat, oder eine Mayonnaise von gemischter grüner Speise. (Macedoine à l'Huile.)

Von den schönsten hochgelben, oder vielmehr röthlichen Carotten werden anderthalb Schöpflöffel voll, sechs Linien lange dünne Stängchen ausgestochen, welches jedoch nur aus der fleischigen Umgebung des Kernes geschehen soll. Diese Stängchen werden in gesalzenem Wasser eine kleine Weile abgekocht. Aus diesem Wasser kommen sie in eine andere Casserole, werden mit kochender Brühe ohne alles Fett begossen, mit etwas Zucker gewürzt, und nun langsam weich gekocht, welches aber nicht bis zum leichten Zermalmen geschehen darf, weil sie sonst beyhü Durcheinanderschwingen eine die andere beschädigen würden. Sie werden aus diesem ihren Sude nach einigem Abkühlen heraus, über eine Serviette zum Abtrocknen gelegt, dann in einen Porzellan-topf gethan. Ungefähr so viel der ganz so behandelten und zartesten Kohlrüben kommen hinzu, dann so viel und eben so lang geschnittene schöne, grün gekochte Fiolen (S. Abschn. von den Pflanzen), so viel und so lang geschnittener Schneidspargel (S. ebendasselbst), und eben so viel auf kleine Röschen getheilte und weiß gekochter Blumenkohl (S. ebendaf.) werden nun in den Porzellan-topf gethan, mit einem Kaffeelöffel voll sehr fein geschnittenem und einen Augenblick abgekochten Vertram, dann eben so viel Kerbelkraut und so viel Schalotten, beides sehr fein geschnitten und einen Augenblick abgekocht, mit feinem Salz und weißem Pfeffer gewürzt, endlich mit vier Eßlöffeln voll sehr gutem Essig, und acht bis zehn Löffeln voll des feinsten Öhls begossen, und nun behuthsam durch einander geschwungen, gehäuft in eine schöne Kruste angerichtet. (S. Abschn. von mürbem Teig. 2. Th.) Von besonders schönem Effect sind die um den Rand der Kruste herum aufgestellten kleinen, möglichst gleichen Röschen des schönen weißen Blumenkohls.

Als eine Mayonnaise wird dieß Gericht nach dem Anmachen zu dem vorhergehenden Salat über ein reines Sieb geschüttet, damit der ebenfalls vorhandene Saft genau abfließe, dann wird

die ganze Masse mit vier Eßlöffeln voll zerlassener, aber wieder völlig kalter Sulz, und acht Löffeln voll grüner Öl-Lunke (S. Abschn. von Butter- u. Öl-Lunken) begossen und leicht durch einander geschwungen, nach einigem Sulzen endlich gehäuft über die gehörige Schüssel angerichtet und mit schönen Fleischsulzschnitten eingefast.

Gärtnerspeise. (Une Jardinière.)

Zu den vorhergehenden weich gekochten gelben Rüben kommt, anstatt der Beschamelle, noch einmahl so viel etwas dünn gehaltenes grünes Erbsen-Purée (S. Abschn. von den Pflanzen). Dieß Gericht kann auch mit sehr kleinen Rosen Carriol und den Rüben gleich über geschnittenen grünen Fisolten vermehrt werden.

Durchgeschlagene gelbe Rüben. (Purée des Carottes.)

Die rein abgeschabenen Rüben werden von dem Kern auf dünne Blättchen heruntergeschnitten. Eine Maas dieser Blätter in einem Viertelfund Butter langsam sehr weich gedünstet, durch ein Haarruch gestrichen, mit Salz, Concassé, und wenn sie nicht süß genug wären, mit etwas Zucker gewürzt, und so eine Stunde vor dem Anrichten im heißen Bade warm gemacht und nach Angabe gebraucht.

Die Kohlrüben

sind eine Hauptspielart des gemeinen Kohls, sie sind halb Kohl und halb Rübe. Von diesen genießt man nur die Knollen. Sie wachsen theils über, theils unter der Erde, daher sie in Kohlrüben über und unter der Erde eingetheilt werden. Die Kohlrüben über der Erde oder Kohlrabi setzen an dem Strunk einen runden Knollen, welcher von Farbe entweder grün oder blau ist. Beyde Sorten sind sich in der Güte und im Geschmacke gleich, und nur wenn sie die Größe eines mittelmäßigen Apfels haben, sind sie am zartesten und schmackhaftesten.

Kohlrüben oder Kohlrabi. (Choux raves.)

Zung gebraucht geben sie ein sehr feines Gemüse. Sie werden zu diesem Ende auf dünne Blättchen in der Form des zuneh-

menden Mondes geschnitten, durch welchen Schnitt die ungenießbare Schale wegekömmt, dann werden sie in Butter weich gedünstet, mit Salz und Concassé gewürzt, mit einigen Eßlöffeln voll weißer Dunke vermengt, und mit einem Belege von Coteletten, Lämmernen Schultern, Bratwürsten, Pöckelzungen u. dgl. aufgetischt.

Kohlrüben mit Beschamelle. (Choux Raves à la Vierge.)

Die Kohlrüben werden von unten und oben glatt geschnitten, so daß daraus eine starke fingerhohe Scheibe entsteht, aus dieser Scheibe werden mit einem halbfingerdünnen Ausstecher kleine Rübchen ausgestochen, deren eine Maas voll mit acht Loth Butter mit unten und oben angebrachter Gluth langsam gedünstet worden; während des Dünstens werden sie mit Salz, etwas wenigem Concassé und Zucker gewürzt. Die Butter wird dann abgeseiht, statt dieser werden zwey Schöpfstöffel voll Beschamelle darüber gegossen, leicht durch einander geschwungen, und so unzerquetscht, von schöner Weiße und dem lieblichsten Geschmacke gebraucht.

Gefüllte Kohlrüben. (Choux farcies au Consommé.)

Die gleich groß ausgesuchten Kohlrüben werden möglichst schön rund abgeschält, mit einem Hohleisen ausgehöhlt, so zwar, daß die rübige Kruste nur einen Messerrücken dick bleibe, dann werden sie in gesalzenem Wasser drey Minuten lang abgekocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt, Stück für Stück über ein reines Tuch gestürzt, und nun mit Kapauner-Fasche genau und zierlich angefüllt (S. Abschn. von den Faschen). So gefüllt werden sie in eine angemessene Casserole gereiht, mit Speckplatten belegt, mit einer Presse begossen (S. Abschn. von den Einsäuerungen) und langsam weich gedünstet. Sie werden abgeseiht, rein und anständig angerichtet mit Consommé aufgetischt.

Die Unterkohlrabi,

nach dem Niedersächsischen benannt: Steckrüben. Man findet sie selten bey uns von dem reinen süßen Geschmacke, wie man sie in

den Niederlanden, Frankreich und England antrifft; daher wird sie lieber durch den jungen Kohl ersetzt.

Die weiße Rübe

ist eine Spielart des Rübenkohls. Sie werden eingeschnitten und dem Kraut ähnlich sauer gemacht, in welchem Stande sie sich durch den ganzen Winter halten lassen, und dem Kraute gleich bereitet, ein lieblicheres Gemüse geben. (S. Abschn. v. d. Pflanzen.)

Frisch aus der Erde gegraben; rein abgeschält, dann würfelig geschnitten und eine Weile in gesalzenem Wasser abgekocht; endlich zwey Maäß so geschnittene Rüben mit drey Schöpflöffeln brauner Funke (S. Abschn. von den Funken) und acht Loth Zucker, der in eben so viel Butter zu Caremel geröstet worden ist, sammt der Butter darüber geschüttet wird, und nun mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum völligen Weichwerden gedämpft: geben sie ein recht liebliches Gericht.

Scheerrüben.

Vor Zeiten hat man sie stark zu durchgeschlagenen Suppen gebraucht, als diese erscheinen sie jetzt seltener. Sie werden übrigens dem gelben Rüben-Purée (S. die gelb. Rüben) ähnlich zubereitet; die Suppe wird mit braunem Zucker gewürzt, und mit gebackenen Semmelschnitten von schöner brauner Farbe aufgetischt.

Die übrigen Zubereitungen haben sie mit den gelben Rüben gemein, nur daß sie stets viel Zucker fordern.

Garten-Scorzonera oder Schwarzwurzeln. (Salsifis.)

Es gibt eine Gattung Scorzonera, welche auch in Deutschland auf sonnenreichen Wiesen wild wächst, und deren Wurzel medicinische Kräfte haben soll, allein die Garten-Scorzonera ist aus Spanien zu uns gekommen. Diese Pflanze hat eine lange daumdicke von außen schwarze Wurzel, die inwendig weiß ist, und einen milchigen Saft enthält, welcher gleich hervorquillt, wenn man sie zerbricht. Sie hat einen angenehmen, obgleich nicht so süßen Geschmack, wie die Zuckermurzel.

Schwarzwurzeln mit Butter-Zunke. (Salsifis, Sauce au Beurre.)

Die feinen schwarzen Häutchen werden behutsam und leicht von den Wurzeln geschabt, diese dann in etwas mit Limoniensaft gesäuertes Wasser gelegt; theils um sie weiß zu erhalten, theils um ihnen eine jede Bitterkeit zu benehmen. Sie werden dann auf ungefähr vier Zoll lange Stücke geschnitten, und in anderem, mit Limoniensaft, Salz und Butter langsam weich gekocht. Nach einigem Abkühlen werden sie dann über eine reine Serviette gelegt, um etwas abzutrocknen, und nun über die gehörige Schüssel dressirt, mit einer Butter-Zunke (S. Abschn. v. d. Zunken) übergossen und so aufgetischt.

Gebackene Schwarzwurzeln. (Salsifis frits.)

Die vorhergehenden weich gekochten Wurzeln werden nach ihrem Auskühlen in Viertel getunkt und in sehr frischem Schmalz schnell gebacken (S. Abschn. von dem Backteig) sodann gehäuft angerichtet, und noch sehr heiß aufgetischt.

Schwarzwurzeln mit Fleischsulz. (Mayonnaise de Salsifis.)

Diesß Gericht wird ganz so wie jenes der Kartoffeln bereitet (S. die weiterhin vorkommenden Kartoffeln). Die Verzierung soll von der Art seyn, daß man die Wurzeln auf den ersten Blick erkennt, denn das Eigenthümliche eines jeden Gerichtes soll darin bestehen, daß man sie mit keinem andern verwechsle, oder nur einen Augenblick ungewiß über den Grundstoff bleibe.

Die Kartoffeln. (Erdäpfel.)

Unter den unzähligen Vortheilen, welche Europa der Entdeckung von Amerika verdankt, ist die Einführung der Kartoffeln, eine der allerwichtigsten. Sie wurden um das Jahr 1585 durch England nach Europa gebracht, sungen aber erst im achtzehnten Jahrhundert an, in Deutschland gemein zu werden. Nächst dem Getreide sind sie ohne Zweifel das wohlthätigste Geschenk der Vorsehung an die armen Sterblichen; ja sie haben in gewissem Betrachte noch Vorzüge vor jenem. Die Leichtigkeit der Fortpflan-

zung, die erstaunliche Fruchtbarkeit, der seltene Mißwachs, die entfernte Gefahr des Wetterschadens, und der Verwüstung durch Ungeziefer, endlich auch die Mannichfaltigkeit der Benutzung, geben diesem Gewächse vor allen andern in unserm Vaterlande einen entschiedenen Werth. Der einzige Vorwurf, welcher demselben mit Grunde gemacht werden kann, besteht darin, daß der häufige ununterbrochene Genuß dieser Frucht einen nachtheiligen Einfluß auf die Gesundheit hat. In dieser Hinsicht behauptet noch immer das Brot, als das gemeinste Nahrungsmittel, die erste Stelle. — Falsch ist es jedoch, daß die Kartoffeln an sich eine schädliche Frucht seyen, ob sie gleich zu dem verdächtigen Geschlechte der Nachtschatten gehört. Eine vieljährige Erfahrung und die sorgfältigsten Untersuchungen der Ärzte sprechen für sie. Auswahl guter Sorten, hinlängliche Reife vor Allem und gehörige Zubereitung können uns über alle Bedenklichkeiten hinweg setzen.

Was den Nutzen dieser Früchte betrifft, so empfehlen sie sich unstreitig dadurch am meisten, daß sie ein wohlfeiles, einfaches, und, gehörig zubereitet, mäßig genossen, auch ein gesundes Nahrungsmittel für Menschen geben. Anfangs, als sie noch selten waren, kamen sie als Delicatesse nur auf die Tafeln der Reichen. Durch ihre erstaunliche Vermehrung fielen sie aber bald so sehr in ihrem Werthe, daß sie selbst unter den Preis des Brotes, der gemeinsten Speise des Armen, herabsanken. Allein eben dieses erhöht sie wieder in den Augen des Menschenfreundes, und macht sie desto schätzbarer. Obgleich in diesem Betrachte der größte Theil des Nutzens dem Unvermögenden zu guten kommt, so genießt doch auch der Reiche noch immer davon; auch er verschmähet diese einfache Kost nicht. Sogar für den feinern Geschmack weiß die Kochkunst sie zuzurichten, denn nicht leicht nimmt eine andere Frucht so mannichfaltige Zubereitungen an. Vor mehreren Jahren gab ein Verehrer derselben in Paris seinen Freunden einen Kartoffelschmaus, wo Kartoffeln in vierzehn verschiedenen Gerichten, in jedem wieder unter veränderter Gestalt, aufgesetzt wurden. Alles, vom Brot

bis zum Confect gab Kartoffelgenuß, und zuletzt leerte man noch ein Flasche Kartoffel-Liqueur, zu Ehren dieser göttlichen Frucht aus. — Die Kartoffeln enthalten freylich wenig nährende Theile, sie stopfen leicht, sind schwachen Magen schwer verdaulich, und bloß im Wasser abgekocht, wie der gemeine Mann sie ißt, haben sie ohne weitem Zusatz für verwöhnte Gaumen einen saden Geschmack; allein von welchen unserer andern Gemüsesorten läßt sich nicht fast alles das auch sagen? Jenen Übeln kann man ohne viele Kosten durch gute Zubereitung und mäßigen Genuß abhelfen.

Die Erdbirne oder Erd-Artischocke. (Topinambour.)

In einigen Orten nennt man die Kartoffeln auch Erdbirnen, welches aber unrichtig ist, denn man versteht unter den Nahmen Erdbirnen eine von jenen ganz verschiedene Pflanzengattung, deren Vaterland Brasilien seyn soll. Sie gehört zu dem Geschlechte der Sonnenblumen, und hat einen acht bis neun Fuß hohen Stengel mit großen, herzförmigen, dreyrippigen, scharf zugespizten Blättern; die langen, verdickten Blumenstiele haben borstenartige Härchen, wie die Stengel. Die Blume gleicht ebenfalls unserer Sonnenblume, ist aber viel kleiner, und der Same wird hier nicht reif. In der Erde treibt sie faserige Wurzeln mit höckerigen, auswendig blaßröthlich und glänzenden, inwendig weißen Knollen. Diese sind gewöhnlich von der Größe einer wässigen Nuß, jedoch öfters auch drey bis vier Maß so groß. Sie haben einen wässerigen weichlichen Geschmack, und werden nicht sonderlich geachtet. Auch hält man sie für ungesund als die Kartoffeln. Einige finden im Geschmacke derselben Ähnlichkeit mit der Artischocke, und nennen sie deßhalb Erd-Artischocken. Man pflanzt sie durch die Knollen fort, indem man sie im Frühjahre drey Zoll tief und einen Fuß weit aus einander legt. Sie brauchen wenig Wartung. Im November sind sie reife; sie erfrieren aber nicht, wenn man sie auch den ganzen Winter stehen läßt. Wo sie einmahl angepflanzt sind, wuchern sie ungemein stark, und sind schwer wieder auszurotten. Übrigens können sie meistens eben so, wie die Kartoffeln, benützt werden.

Kartoffeln in der Montur. (Pommes de Terre au Beurre frais.)

Die rein gewaschenen Kartoffeln werden in einen blechernen oder auch kupfernen Durchschlag über einen Kessel kochenden Wassers gestellt und bedeckt, so daß nur der Dampf an sie spielen kann. In diesem Zustande verbleiben sie bis zu ihrem völligen Weichwerden, welches in Dreyviertel, höchstens einer Stunde geschehen kann. Dann werden sie in einer zierlich zusammen gelegten Serviette aufgetischt, und frische Butter beygesetzt.

Man pflegt sie auch unter glühender Asche, Pfannen, Ofenröhren u. dgl. zu braten. Überall muß der Augenblick des richtigen Weichwerdens beobachtet werden, denn nach dessen Eintreten bringt eine jede Minute ihrem Geschmacke Nachtheil. Frische Butter wird stets beygesetzt.

Kartoffeln mit klarer Butter. (Pommes de Terre au Beurre clarifié.)

Sie werden roh geschält, in kochendes Wasser mit einem Stück Butter gethan, gesalzen, und so weich gekocht, bis hier und da einer zerfällt, das Wasser wird dann abgeseiht, und sie über die Schüssel geschüttet, dann mit recht heiß gemachter Butter übergossen aufgetischt.

Kartoffeln mit Buttersauce. (Pommes de Terre, Sauce au Beurre.)

Die hervorgehend gleich groß und rund geschälten Kartoffeln werden in gesalzenem Wasser mit einem Stück Butter behuthsam gekocht, damit sie nicht zerfallen, dann abgeseiht, in eine Silbercasserole angerichtet, und mit einer gesäuerten Buttersauce begossen, und so aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Lunken.)

Gedünstete Kartoffeln. (Pommes de Terre étuyées.)

Zwey Maas sehr klein und rund geschnittene Kartoffeln werden in zwölf bis sechzehn Loth Butter mit einem Eßlöffel sehr fein geschnittener grüner Petersilie, Salz und weißem Pfeffer,

fer gewürzt, mit oben und unten angebrachter Bluth langsam gedünstet, und nach erfolgtem Weichwerden hoch aufgehäuft angerichtet.

Gestürzte Kartoffeln. (Pommes de Terre en Miroton.)

Die mittelgroßen roh geschälten Kartoffeln werden auf halben Finger dicke Platten gleicher Größe geschnitten, eine Casserole, welche messerrückendick mit Butter bestrichen ist, mit diesen blattweise geschnittenen Kartoffeln zierlich voll gelegt, jede Lage mit Salz und feinem weißen Pfeffer bestäubt, oben auf mit einem Stück Butter belegt, und ungefähr drey Viertelstunden im heißen Ofen gebacken, dann auf eine Schüssel gestürzt, und sogleich aufgetischt.

Casserolepastete von Kartoffeln. (Limbal de Pommes de Terre.)

Eine Maasß roh geschälte und auf Stücke geschnittene Kartoffeln werden mit kochendem Wasser übergossen, so zwar, daß das Wasser sie halben Finger hoch überspült, dann mit einem Viertelfund Butter belegt und weich gekocht, bis sie sich endlich zu einem Brei verrühren lassen; es wird ein Viertelfund Butter nebst gehörigem Salz und weißem Pfeffer hinein verrührt. Eine hierzu angemessene Casserole oder ein anderer beliebiger Model wird leicht mit Butter bestrichen, und mit mürbem Teig (S. Abschn. v. d. mürben Teig, 2. Thl.) ausgefüllert. Der Teig kann schnurdick gewalzt und der Model im Schnecken ausgelegt werden (S. Kupfertafel 5. Fig. 13.). Einen Finger hoch werden nun die verrührten Kartoffeln über den Boden aufgetragen, mit weich gekochtem auf kleine Stücke zerschnittenem Kaiserfleisch belegt, mit den Kartoffeln wieder einen Finger hoch bestrichen, und so fort, bis die Casserole voll ist. Die Öffnung wird dann mit dem Teige bedeckt, rund herum mit dem vorstehenden Teige eingedreht, und ungefähr eine Stunde in einem Ofen gebacken.

Zerdrückte oder durchgeschlagene Kartoffeln. (Purée de
Pommes de Terre.)

Die roh geschälten Kartoffeln werden mit kochendem Wasser übergossen, so daß das Wasser sie überspült, mit Stückchen Butter, Salz und weißem Pfeffer gewürzt und so lange gekocht, bis sie von selbst zerfallen, dann werden sie auf glühender Asche so lange gedrückt und fein abgerührt, bis eben ein solches Quantum Butter, als sie betragen mögen, nach und nach hinein vermengt ist. Salz, Concassé und Muskatnuß tragen bey, das Ganze auf einen hohen Grad der Unnehmlichkeit zu steigern. Zu den letztern Zwischenspeisen werden sie in Silber- oder Porcellancasserolen angerichtet, und mit Croutons belegt. (S. Abschn. v. d. Borden.)

Kartoffel-Nocken. (Quenelles de Pommes de Terre.)

Die Kartoffeln werden in glühender Asche oder in einer Röhre gebraten, ihr Mehl dann herausgepreßt, in eine Casserole mit dem dritten Theil so viel Butter und dem dritten Theil so viel ganzen Eiern sehr fein abgerührt, mit feinem Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, durch ein Sieb gestrichen und auf's Eis gestellt; wenn das Ganze kalt und fest ist, so werden zierlich gestrichene Nocken daraus gemacht, in Brühe oder Milch eingekocht, im ersten Falle mit Consommé, im zweyten mit legiertem und gezuckertem Obers aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Suppen; legierte Milchsuppe.)

Croquetten von Kartoffeln. (Croquettes de Pommes
de Terre.)

Aus den vorhergehenden Kartoffel-Nocken werden fingerbreite lange und eben so dicke Würstchen gemacht, in abgeschlagene etwas gesalzene Eyer getunkt, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, und in recht heißem Schmalz gebacken. In ihre Mitte kommt gebackene grüne Petersilie.

Kartoffel = Kuchen oder Pfanzeln, (Pain de Pommes de Terre.)

Die Kartoffeln werden so wie die zu den Nocken (S. die vorhergehenden) gebraten, das Mehl herausgepreßt, dann mit dem achten Theil Obers verdünnt, und dem vierten Theil Butter sehr fein verrührt; auf ein halb Pfund Butter werden sechs Eyerdotter hinein verrührt, die Eyerklar zu Schnee geschlagen, und in das Ganze, welches gehörig mit Salz und Concassé gewürzt ist, behuthsam vermengt. Es wird in eine angemessene Casserole ein Stück Schmalz gehitzt, der Teig hinein geschüttet, und so langsam zu einem Kuchen gebacken, dann über eine Schüssel gestürzt, und legiertes gezuckertes Obers besonders beigelegt. (S. Abschnitt von den Fastensurven, Milchsuppe.)

Kartoffel = Schmarren. (Pommes de Terre Risoles.)

Ein halb Pfund Butter oder auch Schmalz wird in einer großen Schwungcasserole heiß gemacht, darin fein geschnittener spanischer Zwiebel gelb anpassirt, zwey Maaß weich gekochte und blattweise geschnittene Kartoffeln, die mit Salz und ein wenig weißem Pfeffer gewürzt sind, darin so lange geröstet, bis sie recht viel braune Kruste machen, dann werden sie gehäuft angerichtet und sogleich aufgetischt.

Kartoffeln auf englische Art. (Pommes de Terre à l'Anglaise.)

Roth geschälte Kartoffeln werden dünnblättrig geschnitten, mit Salz und Concassé bestäubt, in sehr heißem Schmalz braungelb gebacken, dann aufgehäuft angerichtet, mit einer pikanten Sünke begossen, aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Sünken.)

Gesulzte Kartoffeln, oder eine Mayonnaise von Kartoffeln. (Mayonnaise de Pommes de Terre.)

Ein runder platter Model wird halbfingerhoch mit klarem Aspice (S. Abschn. v. d. Brühen) aufgegoßen, nach dem Zul-

zen, welches im Winter an einem kalten Orte, im Sommer aber über fein gestochenem Eise geschieht, wird das Aspice mit weich gekochten Kartoffeln, welche dünnblättrig geschnitten sind, und aus welchen Blättern man alles schneiden kann, sinnreich und zierlich ausgelegt; diese Verzierung wird dann mit zerlassener Aspice leicht bespritzt, damit die Zeichnung erst anlebe, dann zwey Messerrücken hoch mit Sulz übergossen und kalt gestellt. Die Wände des Models werden mit halbfingerdünnen und eben so hohen ausgestochenen Kartoffeln, welche, ein jedes Stückchen besonders, in zerlassenes Aspice getunkt wird, rund herum eins an das andere gestellt, ausgelegt, die zweite Reihe wird so angefangen, daß das ganze Stückchen über die Zusammenspielung der zwey untern zu stehen kommt, dieß wird so fortgesetzt, bis die Wände des Models voll gefüttert sind, welches mit strengem Fleiße geschehen muß, und besonders auf die gleiche Höhe der ausgestochenen Kartoffeln gesehen werden, damit das Ganze den gehörigen Effect nicht verfehle; ungefähr so viel, als der Model fassen kann, dünn blättrig geschnittene Kartoffeln werden als Salat angemacht, nemlich auf eine Maas derley Blättchen, acht Eßlöffel des feinsten Oeles, mit vier Löffel sehr starker Vertrameßig gegossen, mit einem halben Eßlöffel sehr fein geschnittenem Vertram, eben so viel Kerbelkraut und so viel feinen Schalotten, nebst Salz und Concassé gewürzt, mit sechs Löffel voll zerlassener Aspice gendüst und durch einander geschwungen, bis es endlich sulzend verdickt. Mit dieser Masse wird der Model angefüllt, und ein oder zwey Messerrücken hoch mit Aspice übergossen, und so das Ganze zum Sulzen gestellt. Bey dem Anrichten wird der Model in Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, und behuthsam auf eine Schüssel gestürzt. Dieß Gericht muß eine eben so brillante als wohlschmeckende Schüssel geben.

Kartoffeln zum Garniren. (Pommes de Terre pour Garniture.)

Die weich gekochten Kartoffeln werden eysförmig zierlich zugeschnitten, mit Salz und Concassé bestäubt, und in Butter gelbbraun geröstet. Es kann aber nicht oft genug wiederholt werden, daß diese Frucht immer nur zur rechten Zeit bereitet werden muß, indem das mindeste Warten, wenn sie einmahl gar gemacht sind, ihrem Geschmack sehr nachtheilig wird.

Von der Zwiebel. (De l'Oignon.)

Unsere gemeine Gartenzwiebel gehört zu der Gattung der häutigen, und besteht aus übereinander gelegten fleischigen Schalen.

Von vorzüglicher Güte sind die rothen und weißen spanischen Zwiebeln, von mehr platter als kugeliger Gestalt. Sie werden so groß wie eine mittelmäßige Mannsfaust, und haben einen überaus milden süßlichen Geschmack. Die kleine weiße florentinische Zwiebel, von der Größe einer Haselnuß, ist noch zarter und süßer.

Die Zwiebeln sind überhaupt mehr ein Gewürz als eine eigentliche Speise, indem sie den Magen belästigen, und allerley Beschwerden verursachen. Schwächliche Personen sollten sich damit begnügen, wenn sie gekocht oder gebraten den Speisen einen angenehmen Geschmack mitgetheilt haben, ohne die Zwiebel selbst mit zu genießen.

Zwiebeln als Garnirung.

Die gleich groß ausgesuchten Zwiebeln werden an der häutigen Spitze glatt geschnitten, und zwey bis drey Schalen tief zu dem kleinen Büschchen der dünnen Wurzelchen hin abgeschält, der Sitz der Wurzel wird rein geschabt, aber nicht abgeschnitten, weil sonst die übrigen Schalen abfallen würden. Sie werden nun in einer mit Butter bestrichenen Schwungcasserole mit feinem Zucker und etwas wenig Salz bestäubt, und bis zum Braunwerden geröstet, endlich mit etwas schwarzer Brühe genäßt, mit oben und unten angebrachter Gluth bis zu ihrem gänz-

lichen Weichwerden gedämpft, unter welcher Zeit auch die Brühe auf Glace gefallen seyn muß; mit dieser Glace nun öfters bestrichen, werden sie als die Garnirung eines Tafelstücks oder eines Schöpfenschlegels gebraucht.

Die Haselnuß kleinen Zwiebelchen werden den vorhergehenden gleich auf gleiche Größe geschält, im heißen Schmalz braun gebacken, dann mit rothem Wein weich gekocht, und zu einem eingemachten Hasen, schwarzen Karpfen u. dgl. als Garnirung gebraucht.

Die durchgeschlagenen Zwiebeln kommen in dem Abschnitte der durchgeschlagenen Hülsenfrüchte vor.

Ein und sechzigster Abschnitt.

Von den Schwämmen.

Die Trüffeln. (Des Truffes.)

Das Geschlecht der Trüffeln enthält vier Gattungen, wovon die Leckertrüffel die berühmteste ist. Es ist eins der sonderbarsten Gewächse in der Natur, ein fast runder fleischiger Schwamm, ohne Wurzel noch Stiel, noch Blätter. Man findet sie in schattigen Gegenden unter einzeln stehenden Eich- und Buchbäumen in der Erde. Sie ist meist rund, wächst von der Größe einer Erbse, bis zur Größe einer Kartoffel, so daß sie zuweilen über ein halbes Pfund wiegt. Sie liebt einen sandigen dünnen Boden in lichten Waldungen, wo der Regen leicht eindringen kann. Schon in den alten Zeiten wurde sie unter die Leckerbissen gezählt, und daher sehr gesucht und theuer bezahlt.

Trüffeln mit Champagner-Wein. (Truffes au Vin de Champagne.)

Die schönsten Trüffeln, die erst aus der Erde genommen worden sind, werden im Wasser von der Erde sehr rein abgebürstet und gewaschen, dann in einer Presse (S. Abschn. von den