

radiesäpfel, zerschneide sie und koche sie mit etwas fetter Suppe, lasse etwas Mehl mit Fett gelb anlaufen, rühre es unter die Tomaten (Paradiesäpfel), fülle Fleischbrühe nach, gebe Zucker dazu, lasse es langsam kochen, bis die Hühner gar sind, seihe man die Paradiesauce darüber, lasse sie so lange kochen bis die Sauce lichtrot ist.

### 230. Ungarisches Paprikahuhn.

(Für 1 Person.)

Man theile ein Huhn in gleiche Stücke, salze diese, schneide eine Zwiebel fein und dünste sie in einer Kaffe-rolle in Schmalz gelblich, gebe ans Huhn Paprika, decke es zu, lasse es unter öfterem Ausschütteln weich dünsten, bestäube es dann mit etwas Mehl, gebe etwas Fleischbrühe daran und lasse es langsam kochen.

## VI. G e m ü s e.

### 231. Artischofen.

Artischofen werden gepuzt, das innere herausgenommen und in Salzwasser weich gekocht, hierauf mit braunen Semmelbröseln bestreut und mit Butter abgeschmolzen. Verwendet man sie zur Fleischgarnierung, so werden sie, nachdem sie in Salzwasser weich gekocht sind, mit Mehl bestäubt, in ein zerklöpftes Ei eingetaucht, mit Semmelbröseln bestreut und in Schmalz (Gänsefetten) herausgebacken.

### 232. Artischofen gebacken.

Die Artischofen werden, nachdem sie gebacken sind, in vier Teile geschnitten. Hierauf wird ein dünner Tropfteig gemacht, jedes Stück in diesen Tropfteig getaucht und dann in Butter herausgebacken.

233. **Artischofen** (als Gemüse oder als Garnierung zum Rindsbraten).

Man schneidet die Spitzen der Artischofen mit einer Scheere ab, kocht sie in Salzwasser, betropft sie mit etwas Zitronensaft, entfernt, nachdem sie gekocht sind, das Zotige heraus, gibt sie mit den Blättern nach oben auf eine Schüssel, bestreut sie mit braun geriebener Semmelbrösel, begießt sie mit heißer warmer Butter und gibt sie sogleich zur Tafel.

234. **Blumenkohl (Karfiol).**

Der Blumenkohl wird rein gepuht, in Brunnwasser mit ein wenig Salz nicht zu weich gekocht, die Rose darf nicht zerfallen, man bestreue ihn mit braunen Semmeln und schmelze ihn mit brauner Butter oder aber mit Fetten ab.

235. **Blumenkohl (Karfiol) mit Buttersauce.**

Der Blumenkohl (Karfiol) wird ebenfalls in Salzwasser gekocht, aus einem Stück frischer Butter und zwei Eßfeln feines Mehl wird in einer Kasserolle ein weißes Einbrenn gemacht, mit diesem  $\frac{1}{6}$  l Salzwasser gut verköcht, eine Messerspiße Blüte, ein wenig fein gehackte Petersilie hinzugefügt und den Blumenkohl (Karfiol) lasse man 5 Minuten aufkochen.

236. **Blumenkohl mit Chaudeau**

wird ebenso vorbereitet wie der Blumenkohl mit Butter. Nachdem man ihn nun aus dem Salzwasser heraushebt, läßt man ihn sorgfältig durch das Sieb abtropfen. Sind mehrere Personen, so wird selbstverständlich mehr Blumenkohl dazu verwendet. Man richtet selben auf einer Anrichtschüssel sehr zierlich an, macht folgenden Chaudeau dazu: ein Seidel weißer Wein, 8 Eidotter, 70 g (7 dkg) Zucker, ein wenig Zitronenschale, Stückchen Vanille wird gut abgequirkt, sodann auf der Platte unter unaufhörlichem

Quirlen gekocht. Den Chaudeau gibt man in eine Saffette samt dem Blumenkohl zu Tische.

### 237. Bohnen.<sup>1</sup>

Schneidebohnen werden fein geschnitten, mit kaltem Wasser applandiert (d. h. 5 Minuten aufgekocht und das Wasser wieder abgeseiht), hierauf in  $\frac{1}{12}$  l Rindsuppe, in die man ein Stückchen Gansfetten und eine Erbse groß Soda gibt, weich gedünstet, sobald die Bohnen weich sind wird ein Stück fein geschnittene Zitronenschale, ein wenig fettes Einbrenn, ein Stückchen Zucker, etwas Zitronensaft hinzugefügt und noch  $\frac{1}{4}$  Stunde gedünstet. Dann gebe man sie mit Kalbskoteletts belegt zur Tafel.

### 238. Braunkohl mit Kastanien.

Der Braunkohl wird am besten im Monate November, Dezember verwendet, man zieht die Blätter von den Stengeln, wäscht sie sauber, kocht sie in Salzwasser weich, schüttet sie ins Papiersieb, gießt etwas Brunnenwasser darüber, läßt sie gut abtropfen, dann nehme man eine feine Zwiebel, lasse selbe fein gehackt in 100 g (10 dkg) Gansfetten aufschäumen, gebe dazu einen Eßlöffel feines Mehl, rühre selbes auf der Platte, bis ein gelbes Einbrenn daraus wird, hacke den Braunkohl fein, gebe ihn in das Einbrenn hinein,  $\frac{1}{2}$  l gute Rindsuppe, 20 g (2 dkg) Zucker, das nötige Salz, nehme  $\frac{1}{4}$  g gebratene Kastanien, welche rein abgeputzt und mit 3 Löffel Wasser gut zerkoht werden, gebe sie dann in den Kohl und lasse alles das zusammen eine Stunde gut durchdünsten. Diese Speise wird als Gemüse verwendet und kann mit gebackenem Hirn garniert werden.

### 239. Eiergrünchen

werden, nachdem sie in einer kochenden guten Fleischsuppe aufgekocht wurden, zu Tische gegeben.

## 240. Erbsen-Püree.

1 Seidel gelbe Erbsen (für 4 Personen) werden weich gekocht, durchs Haarsieb passiert, in dieses Püree wird etwas gute Fleischsuppe gegossen, nachdem man in diese etwas Einbrenn gegeben hat, lasse man so das angegossene Püree  $\frac{1}{4}$  Stunde bei gelindem Feuer aufkochen, gebe dann nach Belieben Zucker und Zimt darauf und schmelze es mit Gansfetten ab.

## 241. Gebräunter Gries (Grütze).

(Für 6 Personen.)

Man stelle  $\frac{1}{2}$  kg Gries, dazu einen Löffel gutes Gansfett, in die Röhre und lasse ihn schön goldgelb rösten, rühre ihn in  $\frac{2}{3}$  l kochendes Wasser hinein, lasse ihn eine halbe Stunde gut durchkochen, nehme etwas gutes Gansfett, schneide Zwiebel hinein, lasse sie goldgelb rösten und schmelze dann damit den Gries.

## 242. Fisoln (Schneidebohnen).

Man zupfe die Stengel ab, wasche die Fisoln in drei kalte Wasser rein aus und lasse dann in einer großen Reine das Wasser sehr gut kochen und gebe soviel Salz hinein, als ob man Mehlspeisen kochen wollte, lege dann die Fisoln hinein, gieße auf dieselben einen Sud, feihe sie durch ein großes Sieb, stecke sodann das Sieb in ein Schaff kaltes Wasser, lasse es einige Minuten darin, gebe alsdann die Fisoln auf ein reines Tuch und lasse sie trocken werden. Sobald dieses geschehen, gebe man sie reihenweise in ein Glas und drücke sie fest ein. Man lasse ferner guten und echten Weinessig in einem Topfe eine halbe Viertelstunde kochen; lasse ihn dann kalt werden, gieße ihn über die Fisoln so lange, bis er darüber geht, nehme Kernfetten, schneide daraus kleine Stücke, gebe sie dann in eine Kaffe-rolle und lasse sie so lange kochen, bis die Grammeln braun sind, gebe das Fett über die Fisoln fingerhoch

darauf und stelle diese an einen trockenen Ort, damit sie nicht schimmelig werden. Wenn man selbe dann kochen will — im Winter muß man selbe früher in kochendes Wasser geben und einige Minuten aufkochen lassen — schneide man sie und dünste sie in heißem Schmalz, gebe Zucker, bis sie gehörig süß sind, dann gute Suppe.

#### 243. Gries-Vrei (milchig).

( $\frac{1}{2}$  Kilo für 6 Personen.)

In 1 l Milch gibt man 7 dkg Zucker, 20 g (2 dkg) frische Butter, auf eine Messerspiße Salz; wenn dieses kocht, rührt man  $\frac{1}{2}$  l guten Dampfgries ein, läßt es unter immerwährendem Rühren 10 Minuten durchkochen. Sollte der Gries zu dick werden, so kann man etwas Milch nachgießen. Ehe man den Gries zur Tafel gibt, wird er mit Zucker und Zimmt bestreut, und mit guter Butter, die man hat braun werden lassen, geschmolzen. Zu der oben angegebenen Menge wird 30 g (3 dkg) gestoßener Zucker und eine Messerspiße Zimmt genommen.

#### 244. Grüne Erbsen.

Die Erbsen werden, nachdem sie rein geklaubt (verlesen) sind (d. h. die wurmstichigen Erbsen, sowie alles nicht dazu Gehörige beseitigt ist), mit einem Stückchen Fett, Salz, Zucker, Soda in einer Kasserolle weich gedünstet.

#### 245. Grüne Erbsen (als Gemüse).

Einen Eßlöffel Gansfetten gibt man in eine Kasserolle und läßt es mit 40 g (4 dkg) Zucker aufschäumen, nehme  $\frac{1}{2}$  l junge grüne Erbsen, gebe sie zu dem Fetten und Zucker in die Kasserolle, lasse es zugedeckt 20 Minuten dünsten, stäube es mit ein wenig Mehl ein, nehme einen Eßlöffel Suppe dazu, Salz nach Bedarf, und gebe es mit Wiener Schnitzeln garniert zu Tische.

## 246. Hirsebrei (milchig).

$\frac{1}{2}$  l Hirse wird gut geklaubt, rein gewaschen, und mit 1 l Milch zugefetzt. Nachdem die Hirse  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht hat, gibt man 70 g (7 dkg) Butter,  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Salz dazu, läßt die Hirse weich kochen, und verfährt mit derselben wie bei dem Reis.

## 247. Karfiol (Blumenkohl)

wird, nachdem er in Salzwasser gekocht wird, in eine tiefe Schüssel gegeben und dann mit Parmesankäse bestreut. Schnee wird geschlagen, mit Dotter vermischt, damit der Karfiol bestrichen und gebacken bis er braun wird.

## 248. Karotten.\*)

Karotten werden rein gepuht, in dünne Streifen geschnitten, mit ein wenig Salz und Zucker zugefetzt und weich gedünstet, ein Stückchen Fett wird dazu gegeben, mit ein wenig Mehl bestäubt und eine kurze Zeit noch dünsten gelassen.

## 249. Karotten mit Erbsen.

Die Karotten werden in 4eckige, erbsengroße Würfeln geschnitten, in eine Kasserolle mit wenig Salz, Fetten und Zucker weich gedünstet, dann werden frische grüne Erbsen, ein Stückchen Zucker weich gedünstet, beides, nachdem es weich ist, zusammen gemischt, ein fettes Einbrenn mit etwas Wasser von den Karotten recht gut abgetrieben, dann aufs Gemüse gegeben; alles lasse man noch einige Minuten aufkochen.

## 250. Kartoffel mit Einbrennsauce.

Kartoffel werden geschält und rein gewaschen, hierauf setze man sie zu in einem Topfe, gebe Salz hinzu, ein bißchen Kümmel und lasse sie halbweich kochen. Hernach setze man das Wasser ab, nehme einige Löffel guten Einbrenns, quirle es mit diesem Wasser gut ab, gieße es

\*) Kleine, gelbe Rüben.

hierauf wieder auf die Erdäpfel, lasse sie damit noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen und gebe zuletzt ein wenig fein gehackte grüne Petersilie dazu.

### 251. Kartoffel-Croquettes.

Große Kartoffel werden samt der Schale in Salzwasser weich gekocht, dann lasse man sie auskühlen, schneide sie in Scheiben, tauche sie in Mehl ein, mache einen Tropfteig, balliere dieselben in den Tropfteig ein und backe sie in heißem Schmalz. Dieselben werden zum Fleischgarnieren verwendet.

### 252. Kartoffel-Croquettes (andere Art).

Zu dem Zwecke werden Kartoffel gekocht, durch ein Sieb passiert, sodann geknetet, mit Mehl und Ei und in Herzform geformt, wie Schnitzel balliert und in Fetten herausgebacken.

### 253. Kartoffel-Croquettes (andere Art).

In Wasser und Salz gekochte Kartoffeln werden durch ein Sieb gerührt, und je nachdem man sie fleischig oder milchig haben will, mit Fetten oder Butter gemischt, mit Salz und Pfeffer untermengt, dann in Ei und geriebene Semmel gewälzt und in der Pfanne gebraten. Sie werden mit einer Garnierung von Petersilie zu Tisch gegeben.

### 254. Kartoffel-Püree.

Kartoffel werden recht weich gekocht, dann durch's Haarsieb passiert, einige Löffel fette Fleischsuppe hinzugegossen, einige ganze Eier hineingeschlagen und alles gut verrührt; hierauf hacke man eine Zwiebel ganz fein, stelle sie mit einem Stückchen Gansfett auf die Platte, lasse sie goldgelb werden und schmelze das Püree damit ab.

### 255. Kartoffelpüree sauer.

In einem Topf zertreibt man die Kartoffeln, gießt Essig daran, gibt Zucker, Zimmt etwas Nelken und Fett

dazu und nachdem man alles durcheinander gerührt hat, läßt man die Masse nochmals durchkochen.

### 256. Kartoffeln roh gebraten.

Man gebe zu diesem Zwecke abgeschälte kleine Kartoffeln in eine Kasserolle mit Fett, bestreue sie mit Salz und decke die Kasserolle, welche sich auf der heißen Ofenplatte oder in der heißen Röhre befindet, zu. Sobald die Kartoffeln auf einer Seite gebraten sind, kehrt man sie um und läßt sie weiter braten, bis sie rötlich braun sind.

### 257. Kohlrabi (Oberrübe).

Die Kohlrabi werden abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten mit einem Stückchen Fetten zugesetzt, ein wenig Wasser darauf gegossen und gedünstet, wenn sie weich sind, fügt man ein wenig Salz, etwas mehr Zucker hinzu, bestäubt sie mit ein wenig Mehl und läßt sie noch ein wenig aufkochen.

### 258. Krautwürsteln.

(Zum Fleischgarnieren.)

Man hacke einen Krautkopf klein, lasse das Kraut auf Fetten weich dünsten, salze es und würze es mit gestoßenem Pfeffer. Nach dem Kochen lasse man das Kraut auskühlen schlage ein oder zwei Eier drein, gebe dazu einen Löffel voll guter Hefe, und so viel Mehl, als zu einem guten Teige nötig ist, rühre es ab, arbeite es auf einem Nudelbrett recht durch; sodann mache man daraus fingerdicke Würste, lasse auf einer Bratpfanne Fetten zergehen, schlichte darauf die Würste schön knapp aneinander, bestreiche sie oben mit Fett, lasse sie ein wenig aufgehen, sodann in der Röhre oben und unten schön gelblich backen.

### 259. Linsenpüree.

Linsen werden geklaubt, gut gewaschen, mit weichem Wasser zugesetzt, eine Zwiebel wird sehr fein geschnitten

und mitgekocht. Wenn sie weich sind, nehme man etwas Sirup, etwas Pfefferkuchen, ein wenig Salz, ein Stückchen Zucker, ein wenig Zimt, ein wenig Zitronenschale, etwas Essig, quirle alles das zusammen gut ab und gieße es über die Linsen, lasse die Linsen par Minuten damit aufkochen, selbe dürfen jedoch nicht zu sauer und nicht zu süß sein und dann gebe man sie mit Zucker und Zimt zur Tafel. Auch können dieselben bloß weich gekocht werden und mit Fetten und braunen in Fetten gebackenen Zwiebeln geschmolzen werden.

### 260. Linsen-Püree.

In Wasser und Salz lasse man mit Zwiebeln und Karotten die Linsen gut kochen und rühre alles das durch ein Sieb. Hierauf stelle man das Püree abermals auf das Feuer, füge sie nachdem man es milchig haben will, Butter, wogegen wenn fleischig Fleischbrühe hinzu und richte es mit einer Garnierung von Brotrinde an.

### 261. Melange (Scholit) von Gansfleisch.

Für 6 Personen nehme man 2 Ganskeulen, lasse diese ein wenig weich kochen, damit lasse man 280 g (28 *dek*) fettes Rindfleisch mitkochen,  $\frac{1}{6}$  l grobe Erbsen werden früher separat halb weich gekocht; dann mische man mit diesen  $\frac{1}{2}$  kg schöne Mittelgräupchen, schütte die Suppe mit den Ganskeulen und dem Fleische darauf, koste es, ob es genug gesalzen ist und lasse es, gut zugedeckt, in einer Röhre 2 Stunden gut durchkochen und gebe es sodann zur Tafel.

Anstatt Erbsen kann man auch Bohnen, anstatt Gräupchen Reis nehmen.

### 262. Reis.

Reis wird mit kochendem Wasser gebrüht, mit kaltem Wasser überwaschen, man nimmt zu einem  $\frac{1}{2}$  kg Reis einen Eßlöffel gutes Gansfett, wenig Salz, 2 Seidel Wasser, deckt ihn zu und läßt ihn in der Röhre 1 Stunde dünsten und gibt ihn dann zum Rindfleisch.

## 263. Reis in Milch.

$\frac{1}{2}$  kg guter Reis (für 6 Personen) wird dreimal gebrüht und dann in kaltem Wasser gewaschen, sodann läßt man ihn mit 1 l guter Milch, 70 g (7 dkg) guter frischer Butter, einer Prise Salz 1 Stunde kochen, aber nicht bei starker Hitze, weil sonst der Reis anbrennen könnte. Auch hier kann man, wenn der Reis zu dick werden sollte, Milch zugeben. Ehe man den Reis zur Tafel gibt, wird derselbe wie der Grieß mit Zucker und Zimt bestreut und mit brauner Butter geschmolzen.

## 264. Reis mit Rosinen.

In 2 l Wasser geßt man 400—500 g (40—50 dkg) gut gewaschenen Reis, gebe etwas Salz, Fett und Zitronenschale hiezu und lasse es gar kochen, dann vermische man ihn mit ungefähr 200 g (20 dkg) Rosinen und etwas Weißwein und unter fortwährendem Rühren lasse man das Ganze weich kochen.

## 265. Reispfeife.

$\frac{1}{2}$  kg Reis (für 10 Personen) wird gebrüht und gut ausgewaschen, und nach Zugabe eines Löffels guten Gansfettes und etwas Salz in Wasser weich gekocht, doch so, daß die Masse fest wie zu einem Auslaufe ist. Dann nimmt man es von der Platte, schlägt 6 rohe Eidotter hinein, und gibt so viel Zucker dazu, bis es genug süß ist, wovon man sich durch Kosten überzeugt. In eine gut mit Schmalz ausgeschmierte Pfanne wird eine Schichte Reis gegeben. Hierauf wird wie bei einem Strudel eine Fülle von Apfelschnitten, geklaubte Rosinen, geschnittene Mandeln, Zucker, Zimt und die klein geschnittene Schale von einer Zitrone gelegt, dieselbe mit Schmalz betropft, das Ganze wird mit dem restlichen Reis bedeckt und sodann  $\frac{1}{2}$  Stunde backen gelassen. Darüber streicht man dann recht festen Schnee von Eiweiß, zu dem man 150 g (15 dkg) gesiebten Zucker gemischt hat, und läßt es noch einmal backen, dann wird es langsam aus der Pfanne herausgeschritten.

## 266. Reisspeise.

(Für den Sommer.)

$\frac{1}{4}$  kg feinsten Reis (für 4 Personen) wird rein geklaubt und gewaschen. Der Saft von 2 Zitronen, ein Glas guter weißer Wein, etwas Wasser wird auf den Reis gegeben, den man quellen aber nicht kochen läßt, doch muß der Reis weiß bleiben. Dann wird mit demselben ein Glas Maraschino, der Saft von 2 Pomeranzen, 40 g (4 dkg) weißer Aspil, der in Wein aufgelöst wurde,  $\frac{1}{4}$  kg gesiebter Zucker gut verrührt. Auch kann man eine Prise Salz dazu geben. Eine blecherne Kranzform wird so wenig als möglich ausgeschmiert, der Reis wird recht fest hineingegeben und zum Eis gestellt. Will man es zu Tische geben, wird es auf eine Unrichtschüssel gestürzt, und gibt in den in der Mitte befindlichen leeren Raum schöne, gute, geklaubte Erdbeeren, die ganz dick mit Zucker bestäubt sein müssen.

## 267. Sauerkraut (Sauerkohl) in Wein oder Champagner.

Weißes Kraut wird fein geschnitten, in eine Kasserolle gegeben, dazu ein bißchen Gansfetten und ein wenig Salz, lasse selbes  $\frac{1}{2}$  Stunde unter einer Stürze auf der Platte dünsten. Dann nehme man entweder weißen Wein oder auch Champagner, auf ein Kranzhäupel  $\frac{1}{3}$  l, gieße ihn auf das Kraut und lasse es weich dünsten. Stückchen Zucker lasse man gelb anlaufen, gieße ein wenig fette Rindsuppe auf den Zucker, stäube das Kraut mit dem Mehl ab, gieße den gebräunten Zucker auf das Kraut und lasse alles zusammen  $\frac{1}{4}$  Stunde dünsten. Man gebe diese Art des Krautes zum Wildbret als: Rebhuhn, Fasänen u. zu Tische.

## 268. Schwämme.

Rein gewaschene und gepuzte, in kleine Stücke geschnittene Schwämme werden in eine Kasserolle, worin ein Stück Butter zerlassen wird, gegeben. Dazu gibt man Salz, gehackte grüne Petersilie, ein wenig Pfeffer, Saft von einer Limone. Alles das wird weich gedünstet, mit ein

wenig Butter sauce noch vermengt und mit 2—3 rohen Dottern legiert und aufgetragen. Diese Speise ist sehr gut zu Backfisch.

### 269. Spargel.

Man puze den Spargel und binde einige Stengel mit einem Stückchen Zwirn zusammen, koche ihn in Salzwasser, gebe aber acht, daß er beim Hinausnehmen nicht zusammenbricht, dann mache man ein wenig weißes Einbrenn, gebe in ein bißchen von diesem Spargelwasser ein Stückchen Zucker, eine Messerspiße Blüte, quirlle dieses gut ab und nachdem der Spargel zierlich auf einer Schüssel gelegt ist, gieße man die Sauce darüber. So zubereiteter Spargel läßt sich am besten zu jungen Hühnchen, junge Gans und Kalbsbraten verwenden. Es werden nämlich diese Sorten weich gedünstet und mit dem Spargel ringsherum verziert und die Sauce darüber gegossen.

### 270. Spargel mit Butter.

Spargel wird ebenso wie der vorige zusammengebunden, jedoch im Salzwasser nicht so weich gekocht, man lasse ihn auf einem Siebe abtropfen, der Zwirn wird langsam herabgenommen, der Spargel schön zierlich auf eine Schüssel gelegt, so daß die Köpfe aller in der Mitte zusammenkommen und die Stengel nach außen; hierauf nehme man braune Semmelbrösel, bestreue die Köpfe damit und übergieße sie mit brauner Butter. Diese Speise muß gleich zu Fische gegeben werden.

### 271. Spargel gebacken.

Man schneide vom Spargel die unteren Enden ab, lasse ihn in kochendem Wasser einige Male überwallen, nehme ihn aus dem Wasser, trockne ihn und binde ihn zu Bündeln von 4 bis 5 Stück zusammen. Nachher bereite man aus Mehl und hineingeschlagenem Ei einen Teig, tauche die Spargelbündel in denselben und lasse sie in heißem Fetten oder Butter, je nachdem man sie fleischig oder milchig haben will, gelbbraun backen.

## 272. Spinat.

Spinat wird rein gepuzt, von allen Stengeln befreit und einige Mal im kalten Wasser gewaschen. Unterdes wird eine Kasserolle mit Brunnenwasser auf die Platte gestellt, Salz und erbsengroß Soda hinein gegeben; dann lasse man den Spinat weich kochen, seihe ihn ab, weiche eine Mundsemmel in Wasser ein, passiere den Spinat mit der Semmel durch ein Haarsieb, hierauf mache man ein gelbes Einbrenn, nehme davon einen Eßlöffel und dazu ein bißchen gute Rindsuppe, ein wenig Pfeffer, ebensoviel Blüte und wenn alles gut verkocht ist, gebe man den Spinat hinein, lasse alles einige Minuten aufkochen, schlage ein rohes Dotter hinein und gebe ihn dann zur Tafel, auch kann man einige Seheier machen und den Spinat damit verzieren.

## 273. Teltower Rübchen.

Diese Rübchen, rein gepuzt, lasse man  $\frac{1}{2}$  Stunde in kaltem Wasser liegen und hierauf in weichem Wasser dünsten, nehme hinzu 1 Stückchen Gansfett, ein wenig Salz, etwas Zucker und wenn sie weich sind, stäube man sie mit etwas Mehl an, schüttle diese Speise durcheinander und lasse selbe noch einige Minuten dünsten. Dann gebe man sie zur Tafel.

## VII. Salate.

## 274. Blumenkohl-(Karfiol-)Salat.

Blumenkohl (Karfiol) wird rein gepuzt, in Salzwasser nicht zu weich gekocht, man hebe ihn aus dem Wasser und lasse ihn abtropfen, mache jetzt mit 2 rohen Dottern, ein wenig Provencer-Öl, ein bißchen Essig, ein wenig Pfeffer, Salz eine Art Mayonnaise, schneide den Blumenkohl in kleine Röschen, lege sie auf eine Schüssel und begieße sie mit dieser Sauce.

## 275. Bohnen-Salat.

Man nehme junge Bohnen, ziehe von einer Seite die Fasern herunter, schneide auch von beiden Enden die Spitzen ab, nehme ein wenig Brunnenwasser (Trinkwasser), ein wenig Salz, erbsengroß Soda, lasse die Bohnen weich kochen, seihe die Bohnen ab, gieße weißen Weinessig darauf und bestreue sie mit weißem Pfeffer.

## 276. Brunnenkresse-Salat.

Die Brunnenkresse wird gut geklaubt, gewaschen und abgetropft, nachher wird sie mit sehr fein geschnittenen Äpfeln gemischt, etwas gesalzen und im Übrigen wie jeder gewöhnliche Salat behandelt.

## 277. Endivien-Salat.

Man schneide die grünen Blätter ringsherum ab, die gelben wasche man in Brunnenwasser, lege sie auf eine Schüssel, salze sie, begieße sie mit Essig und Öl und gebe sie dann zu Tische. Auch kann man ein wenig Zucker dazu nehmen.

## 278. Gemüse-Salat.

Einzelne Karotten, kleine Erbsen, grüne Erbsen, etwas Spargel, Kartoffeln und entsprechend die Hälfte dieser Rüben lasse man abkochen, tropfe diese Gemüse sorgfältig ab und richte sie, auf einer Salatschüssel getrennt, um ein Stück Blumenkohl dergestalt an, daß das Ganze eine sternartige Form erhält. Über diesen Salat gieße man Essig und Öl.

## 279. Goldäpfel- oder Tomaten-Salat.

Aus eingelegten Paradies-Goldäpfeln, die jedoch hart sein müssen, schneide man schöne, dünne Scheiben, lege sie zierlich auf eine Salatschüssel, gebe dazu Salz, Essig, Öl, und Pfeffer und auch ein wenig Zucker.

## 280. Gurken=Salat.

Gurken werden abgeschält, auf dem Gurkenscheider in den Teller gehobelt, mit einem zweiten Teller zugedeckt und einige Minuten stehen gelassen; hierauf gieße man das Wasser ab, gebe jedoch auf die Gurken guten Weinessig, etwas Salz, etwas Pfeffer und ein bißchen Tafelöl. Will man ihn süßlich haben, so füge man etwas Zucker hinzu.

## 281. Hering=Salat.

Heringe werden gewaschen, sodann in frischem Brunnenwasser 1—2 Stunden liegen gelassen. Nachdem man sie aus demselben herausgenommen, führt man mit der Messerspitze auf beiden Seiten des Heringes neben dem Rücken von oben nach unten, ohne ihn zu durchschneiden und zieht die Haut ab. Dann schneidet man die äußerste Bauchkante weg, nimmt die Milch heraus, wäscht nochmals den Hering gut aus und, nachdem man die Gräte des Rückens mit dem Messer entfernt hat, schneidet man den Hering in kleine Teile und zertreibt die Milch in Essig, welche über den Hering gegossen wird. Nachher werden ungeschälte Kartoffeln gekocht, dann erst geschält und gehackt; auch Zwiebeln werden fein gehackt. Hierauf werden eingelegte Gurken in dünne Scheiben geschnitten, sowie auch geriebene oder fein gehackte Borstorfser Apfel dazu genommen. Alles das zu einem dicklichen Brei wird mit Essig, Öl, gestoßenem Pfeffer und etwas Zucker zu einer dicklichen Masse durchgerührt und der in der aus Essig und dem Milch des Heringes bestehenden Flüssigkeit, in welcher die Heringstücke bereits liegen, beigefügt und gut verrührt.

## 282. Hering=Salat (andere Art).

Die Heringe werden 2—3 Tage im Wasser gelassen, ihre Haut abgezogen, die Gräten aus ihnen entfernt und in kleine Stücke zerschnitten. Die Milch von den Heringen wird sodann mit einem hölzernen Löffel zerrieben, mit Essig, Öl und fein geschnittenen Zwiebeln verrührt, hierauf

werden die Heringe hineingelegt und mit der Sauce gut verführt.

### 283. Häupel-(Kopf-)Salat.

Von schönen harten Salathäupel (Salatköpfen) löse man ringsherum die grünen Blätter ab, schneide sie dann in vier Teile, lege selbe in kaltes Wasser, lasse sie einige Minuten darin liegen und gebe sie dann auf ein Sieb zum Abtrocknen. Man koche dann einige Eier hart, richte den Salat auf einer Schüssel an, besprenge ihn mit Essig, Öl und Salz, schäle die Eier ab, schneide ebenfalls jedes Ei in 4 Teile und verzehere den Salat damit.

### 284. Hirn-Salat.

Man nehme ein Hirn, lasse es abkochen, zerschneide es in kleine Stückchen, gebe dazu Kapern, fein gehackte Zwiebel, hart gekochte Eier gewiegt, übergieße das Ganze mit Essig und Öl und gebe Pfeffer dazu.

### 285. Hopfen-Salat.

Der Hopfen wird bis zum holzigen Teil abgebrochen, dann im Wasser gut gereinigt, nachher in Salzwasser 15 Minuten gekocht, schnell herausgenommen, Essig darüber gegossen und zum Auskühlen gestellt. (Der Essig kann mit gekochtem Dotter je nach Bedarf abgetrieben werden). Das gekochte Weize vom Ei wird fein gehackt, so auch gestoßener Pfeffer, Schnittlauch geschnitten, alles das obenauf gestreut und schön garniert. Es kann auch Öl dazu gegeben werden.

### 286. Karfiol-(Blumenkohl-)Salat (andere Art).

Der Karfiol (Blumenkohl) wird auseinander gepflückt und in Salzwasser gekocht. Nachdem er derart angerichtet ist, daß die Köbchen nach oben kommen, wird eine aus Pfeffer, Essig und Öl bestehende Sauce, in welcher einige hartgekochte Eier verrührt sind, darüber gegossen.

## 287. Kartoffel-Salat.

Ungeschälte Kartoffeln werden gekocht, nachher geschält, in dünne Scheiben geschnitten, diese mit Salz bestreut, in Essig gelegt, darunter fein geschnittene Zwiebeln, Salatöl und Pfeffer gemengt. Wäre der Essig zu scharf, so kann er mit Wasser verdünnt werden, wollte man den Salat süßlich haben, so gibt man fein gehackte Äpfel und etwas Zucker hinein.

## 288. Kartoffel-Salat (andere Art).

Einige schöne, runde Kartoffeln, die nicht zu weich gekocht werden, schäle man ab und lasse sie kalt werden; man hacke nun eine Zwiebel ganz fein, einige Kapern hacke man gleichfalls recht fein, nehme von einem Hering den Rücken, nachdem er rein gewaschen ist, schneide daraus kleine Stückchen, man kann auch andere Fischarten dazu nehmen, wie z. B. Sardellen, Sardinen. Man bereite sodann aus zwei hart gekochten Dottern, ein wenig Essig und ein wenig Öl eine nicht gar zu dicke Mayonnaise, schneide aus den Erdäpfeln dünne Scheiben, lege sie in eine Salat-Schüssel, salze sie, begieße die Erdäpfel mit dieser Mayonnaise, mische die Zwiebeln mit den gehackten Kapern zusammen, bestreue damit den Salat und formiere aus diesen Fischgattungen einen Kranz auf dem Erdäpfel-Salat. Man gebe ein wenig weißen Pfeffer darauf, lasse den Salat eine Stunde in einem kühlen Raume stehen und gebe ihn dann zur Tafel.

## 289. Kartoffel-Salat mit Hering und Gurken.

Die Kartoffeln werden wie zu dem gewöhnlichen Kartoffel-Salat zubereit, jedoch nicht so gesalzen und der Salat gerade so wie dieser behandelt, jedoch mit den in kleine Stücke geschnittenen Heringen und Salzgurkscheiben gut durch mit einander vermischt.

## 290. Mixed-Pickles.

Man koche in 5 l guten Essig 125 g (12½ dkg) Knoblauch, ebensoviel gestoßenen Ingwer, 70 g (7 dkg) weiße Senfkörner,

60 g (6 dkg) schwarze Pfefferkörner, 30 g (3 dkg) Zimt, 12 Gewürznelken, 2 kleinen Löffel Pfeffer und  $\frac{1}{4}$  kg Salz und vermische alles das gut mit einander. Man nehme nun die dazu gehörigen Gemüse als: Bohnen, gelbe Rüben, Zwiebeln, Blumenkohl, kleine Gurken, grüne saure Äpfel, Radieschen Schalotten, Sellerie und Paprika, bestreue alles das mit viel Salz, lasse sie so drei Tage stehen, wische sie ab und gebe sie in Dunstgläser. Man übergießt sie sodann mit dem vorangeführten Gewürzessig und überbindet die Gläser mit Blase. Die so gefüllten Gläser bewahrt man an einen kühlen Ort.

### 291. Kohl-Salat.

Rother \*) und weißer Kohl werden, nachdem man die ersten harten Blätter von ihm entfernt hat, in zwei Hälften geschnitten, jede derselben wird in kaltes Wasser getaucht, dieses wieder abgespritzt, der Kohl fein geschnitten oder auf dem Krauthobel gehobelt und mit siedenden Essig oder siedenden Wasser abgebrüht. Würde das einmalige Abbrühen den Kohl noch nicht weich gemacht haben, so wird es wiederholt. Man läßt ihn nun in dem zugedeckten Gefäße abkühlen, sodann schüttet man ihn in einen Seiger, so daß die Flüssigkeit rein abläuft. Dann wird der Kohl mit Salz, Essig, Öl und Pfeffer zubereitet und, wollte man ihn süßlich haben, auch Zucker dazu gegeben.

### 292. Pomeranzen-Kren (= Meerrettig).

Zu geriebenem Kren (Meerrettig) gebe man Weinessig und Zucker und schneide Pomeranzen und Stückchen Zitrone würfelförmig hinein.

### 293. Rother Kraut-Salat.

Zu fein geschnittenem rohen Kraut gebe man fein gehackte Zwiebel, etwas Salz, verrühre es gut, gieße Wein-

\*) Die Beibehaltung der roten Farbe wird durch Abbrühen mit Essig erzielt.

essig darüber, auch Provenceroil und bestreue es mit Pfeffer.

#### 294. Rote Rüben.

Nachdem die Rüben gewaschen und nach und nach weich gekocht worden sind, werden sie geschält, in Scheiben geschnitten, sodann mit Salz, Kren (Meerrettig), ganzem Pfeffer und Lorbeerblättern in einen irdenen Topf gelegt und mit Essig, der zuvor gekocht wurde und nachher erkaltet ist, übergossen.

#### 295. Saurer Gewürzsenf.

Geschnittene Zwiebeln, Dragon, Lorbeerblätter, Dill, Knoblauch, Pfefferkraut, ganzer Pfeffer, Nelken und Salz werden in scharfem Essig gekocht, dieser durchgeseiht und nachdem kalt geworden, mit feinem Senfmehl angerührt.

#### 296. Sellerie-Salat.

Man puze und wasche einige schöne Sellerie, koche sie in Salzwasser, jedoch nicht zu weich; nehme die Sellerie hierauf hinaus und lege sie dann ins kalte Wasser; wenn sie hinreichend kalt sind, schneide man schöne runde Scheiben daraus, nehme dann weißen Essig, schäle und schneide einige eingelegte Gurken in Scheiben, nehme zwei Pomeranzen, reibe 140 g (14 *dkg*) Zucker an der Schale derselben ab, stoße ihn dann und gebe ihn in den Essig hinein. Aus der Pomeranze schneide man ebenfalls dünne Scheiben, entferne jedoch aus ihnen die Körner, ordne dann eine Schichte Sellerie, einige Schichten Pomeranzen und eine Schichte Gurken abwechselnd über einander. Dieses Verfahren wird fortgesetzt, bis alles verbraucht ist, dann lasse man diesen Salat zugedeckt 3—4 Tage stehen. Bevor der Salat zur Tafel gebracht wird, wird er recht zierlich hergerichtet, so daß die Pomeranzen nach oben kommen.

#### 297. Senf-Gurken.

Dazu werden große grade Gurken genommen, geschält und der Länge nach auseinander geschnitten. Nachdem man

nun daraus die Mandeln entfernt hat koche man die Gurken in Biereffig, dem man Salz beigemischt, ab und lasse sie ungefähr 24 Stunden stehen. Nachher wird der Essig abgegossen, die Gurken werden mit einem Leinen oder einer Serviette abgetrocknet und unter Beifügung von ganzem Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken, Senfkörnern, Chalotten und feingeschnittenem Kren (Meerrettich) in Dunstgläser geschichtet. Unterdes koche man Weinessig gieße ihn über die Gurken, daß er über diese reicht, lasse ihn kalt werden und gieße ihn ab. Nachher wird er zwei Tage nach einander aufgekocht, einmal heiß das andere Mal siedend darüber gegossen. Nachdem nun die Gurken in den Gläsern verköhlt sind, verbindet man diese mit Pergamentpapier.

### 298. Spargel-Salat.

Spargel wird rein gepuht, immer einige Stäbchen werden zusammengebunden, hierauf lasse man sie in Salzwasser einige Minuten aufkochen, nehme sie sodann behutsam heraus und schneide den Zwirn, mit dem die Stäbchen gebunden waren, entzwei, lege die Köpfe zierlich auf eine Schüssel und begieße den Spargel mit gutem Weinessig.

### 299. Welsher Salat.

Man formiere alle Gattungen von Fischen als da sind: Bricken, Sardinen, Sardellen, Lachs, geräucherten Lachs, Matjes-Heringe zu einem Kranz, gebe ringsherum einen guten Aspik. (Siehe Register: Aspik.)

## VIII. Kompote.

### 300. Äpfel-Kompott.

Man schäle einige Äpfel recht rein ab, nehme Zucker, lasse ihn nicht zu fest spinnen, seihe den Saft von zwei