

Sechste Abtheilung.

L e h r e

von der

Bereitung der Gemüse
(Zuspeisen).

- A. Grüne Gemüse.
 - B. Hülsenfrüchte.
 - C. Schwämme.
-

© 1845

1845

1845

© 1845

(1845)

A. 1845

B. 1845

C. 1845

Es kommt bey allen Gattungen Gemüsen, wozu man auch viele Kräuter und Wurzelwerk einschließen kann, vorzüglich auf die Behandlung an, um ihrem Wohlgeschmack zum Genuße zu erhöhen. Wenn auch mancherley Kräuter und Wurzelwerke nicht zu Gemüsen selbst verwendet werden können, so sind sie doch als Zusatz zur Erhöhung des Geschmackes, so wie zu Verzierungen bey andern Gerichten, als bey Eingemachten sehr nützlich und schicklich zu verwenden.

Die grünen Gemüse müssen sorgfältig gepuzt, alle äußeren, gröberen Theile abgeschnitten, und ehe sie zum Feuer kommen, ausgewaschen werden. Sie werden meistens Theils abblanschirt, entweder gekocht, oder gedünstet.

Die dürren Hülsenfrüchte müssen von allen verdorbenen, angefressenen Körnern gesichtet, und von allen fremden Beymischungen gesäubert werden.

Das süße Kraut,

ist fast eines der allgemeinsten, und sauer eingemacht, eines der beliebtesten Gemüse. Es wird frisch in Häupteln genommen, und nach dem der Stengel herausgestochen worden ist, fein nudelweis zusammengeschnitten, mit fein geschnittener spanischer Zwiebel in zerlassenem Fett weich und gelblich gedünstet, und mit ein wenig Mehl, je nachdem man mehr oder weniger Kraut in der Zubereitung hat, eingestaubt. Nach diesem läßt man es noch eine kurze Weile überschwizen, rührt es nach Verhältniß, ebenfalls mit mehr oder weniger guter Suppe ab, und läßt es kurz und gut einsieden. Nebst dem gehörigen Salz, kann man nach Belieben zulegt auch ein wenig fein geschnittene Kümmel dazu geben.

Dasselbe auf eine andere Art.

Die in die Hälfte getheilten Häuptel des Krautes werden, nachdem der mittlere Stengel ausgeschnitten, und es rein aus-

gewaschen worden ist, roh zusammen gehackt, und mit einer spanischen Zwiebel in zerlassenen Specke gelblich gedünstet. Darunter gibt man einen Unrichtlöffel voll fein gestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Seitel vorher versottenen Essig, und stäubt es in Verhältniß der Menge des Krautes mit ein wenig Mehl ein. Man läßt es noch etwas überschwigen, rührt es mit $\frac{1}{2}$ Maß Schü ab, und kocht es zu gehöriger Dicke ein. Zuletzt wird es noch ein wenig gesalzen, und eine Messerspiße voll fein geschnittener Kümmel hineingegeben.

Rothes Kraut mit rothem Wein.

Ein Paar Häuptel rothes Kraut werden, nach herausgestochenen mittleren Stengeln, fein nudelweis zusammengeschnitten, und roh in $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassenen Speck, von dem die Grameln zu beseitigen sind, mit einer fein geschnittenen spanischen Zwiebel, und einem Unrichtlöffel voll versottenen Essig gedünstet. Dazu gibt man einen Unrichtlöffel voll gestoßenen Zucker, und $\frac{1}{2}$ Maß versottenen rothen Wein mit eben so viel guter Schü, und läßt es ganz kurz und gäh einsieden, welches man zuletzt mit einem einzigen Unrichtlöffel voll brauner Sauce, und halb so viel Glace = Saft bindet.

Dasselbe auf eine andere Art.

Dazu schneidet man zwey Häuptel Kraut, und jedes in vier Theile. Die daraus erhaltenen acht Theile dünstet man mit einer fein zusammengeschnittenen spanischen Zwiebel, einigen Schalotten, in $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassenen Speck, die Grameln beseitigend, und gibt einen Unrichtlöffel voll zerstoßenen Zucker, nebst einer halben Maß vorher versottenen rothen Wein, und eben so viel Schü dazu. Alles dieses zusammen läßt man gäh auf dem Feuer bis auf zwey Unrichtlöffeln voll kurz zu einem Saft einsieden, den man am Ende mit einem Unrichtlöffel voll Glace = Saft vermischt, und dann fertig, anrichtet. Man kann auch mehrere Häupteln auf diese Weise zu einem Gerichte kochen, wo sich dann versteht, daß auch das Maß der Zugaben gesteigert werden muß.

Faschirtes weißes Kraut.

Ein großes oder zwey kleine Häuptchen süßes Kraut werden, nach ausgestochenen Stengeln, nämlich jedes Stück, in vier Theile geschnitten, ausgewaschen, abblanschirt, mit kaltem Wasser wieder abgefrischt, gut ausgedrückt, mit einigen dünn geschnittenen Speck scheiben, einem Stück geräuchernten Schinken, 1 Pfund Kalbschnitzeln, 1 Kalbsbrüstel und 1 Kalbs-euter, $\frac{1}{2}$ spanische Zwiebel, 8 Stück gepuzten Champignons mit $\frac{1}{2}$ Maß fetten weißen Suppe in einer Casserolle weich gedünstet, gesalzen, und gänzlich kurz eingehen gelassen.

Man läßt dann diese so gedünstete Masse austühlen, und ausgekühlt, nimmt man den dritten Theil des Krautes hinweg, schneidet das übrige Kraut aber sammt den gedünsteten Speck, Zwiebel, Champignons, Schinken, Schnitzeln, Briesel, und Guter auf dem Schneidebret mit einem Scheibenmesser zu einem feinen Faschee zusammen, diesem mischt man noch zehn rohe Eyerdottern bey, nebst dem von 6 rohen Bratwürsten ausgestreiftem Gehäcke, und assaisonirt es mit einer Messerspiße voll Sepice.

Unterdessen wird $\frac{1}{2}$ Pfund Kaiserfleisch im Wasser weich gefotten, ausgekühlt, in kleine Finger dicke, und eben so lange Filets geschnitten, eine Form oder Stürzel reich mit Butter ausgestrichen, und mit weißen fein geriebenen Semmelbröseln bestreut.

Darauf legt man zierlich, versteht sich auf den Boden der Forme, diese Filets vom Kaiserfleisch, aber ohne Haut oder sogenannten Schwartel, abwechselnd mit den fertigen Faschee, und dem vorbehaltenem Kraut, alles schichtenweis geordnet, bis die Forme oder die Stürzcasserolle ganz angefüllt ist; worauf man es noch einmahl obenauf mit Semmelbröseln bestreut, und im Backofen ausbäckt. Fertig gebacken wird das Kraut auf die Schüssel gestürzt, und eine ganz kurze, halbklare, braune Sauce mit Vermischung eines Glace-Saftes, oder Reduction darüber gegeben.

Faschirte Rolaten von weißem süßen Kraute.

Ein großes oder zwey kleine Häupteln Kraut werden, nach

dem die Stengel herausgestochen sind, in zwey Theile getheilt, ausgewaschen, abblanschirt, wieder mit kaltem Wasser abgefrischt und ausgedrückt. Die Hälfte davon dünstet man mit 1 Pf. Kalbschnitzel, einem Kalbsbries, einem Kalbsbeuter, einer halben spanischen Zwiebel, 8 Stück Champignons, und $\frac{1}{2}$ Pfund Kernfett, mit ein wenig fetter weißer Suppe aufgefüllt, weich, läßt das Ganze kurz eingehen, daß es fast trocken wird. Ferner gibt man noch $\frac{1}{4}$ Pfund geräucherter, in Wasser weich gesottener Kaiserfleisch, ohne Haut oder Schwartel von 6 ausgestreiften Bratwürsten das rohe Gehäcfe sammt 10 rohen Eyerdottern dazu, salzt und assaisonnirt es mit einer Messerspitze voll Sopyce, und schneidet alles mit einem Schneidmesser fein zu einem Faschee oder Fische zusammen.

Die übrig gelassenen, abblanschirten ganzen Krautblätter breitet man doppelt in der Länge und Breite eines halben Bogens Papier aufeinander aus, und streichet die fertige Fische Finger dick darauf, rollt es nach der Länge zusammen, überzieht dieses Rolat mit dünnen aber breitgeschnittenen Speckscheiben, und bindet es mit feinem Spagat zusammen. Man siedet es so vorbereitet, und in eine Casserolle gebracht, mit einem Stück Schneideschinken, einer ganzen spanischen mit Gewürzkräutern besteckten Zwiebel in einer fetten weißen Rindsuppe gehörig weich. Wenn es vollkommen gesotten ist, nimmt man es heraus, löst Speck und Spagat wieder davon ab, reinigt es von allem Fette und richtet es in Fingerdicken und über Querschnittenen Stücken zierlich auf eine Schüssel an. Dazwischen rangirt man eine in Wasser weichgesottene Böckel- oder geräucherte, von der Haut abgezogene, und ebenfalls nach der Breite stückweise geschnittene Rindszunge, und gibt ganz kurze halbklares braune Sauce mit Vermischung einer Reduction, und etwas von gereinigtem Bräuse-Saft kurz eingegangen, darüber.

Gebackenes süßes Kraut.

Diese nähmliche zu verfertigen gezeigte Kraut-Fische wird in Theilen, wie ein Ey groß in eine halbgetheilte in einem abgeschlagenen Ey eingefreuchtete Oblate eingeschlagen, in abgeschlagenen Eyern umgewälzt, mit Semmelbröseln bestreut, und

schnell in Rindschmalz ausgebacken, worauf das gebackene Kraut trocken angerichtet wird.

Dasselbe im Backofen gebacken.

Eben dieselbe Fische wird auch auf einen fein ausgezogenen Zug- oder so genannten Strudelteig Messerrücken dünn aufgestrichen, wie eine Strudel zusammen gerollt, und auf einem mit Butter oder Schmalz stark bestrichenen Platfond-Deckel im Backofen ausgebacken, und trocken auf die Tafel gegeben. Es kann diese Fische eben so gut in mürben als in Butter-Teig geschlagen und ausgebacken werden.

Warmer Krautsalat.

Ein großes oder zwey kleine frische, süße blaue oder weiße Krautköpfe, von den Stengeln ausgestochen, werden entweder geschnitten oder gehobelt; $\frac{1}{4}$ Pfund Speck fein würfelig geschnitten und ausgelassen, wird sammt den Grameln über das geschnittene Kraut gegossen, gesalzen, und selbes damit durchschwizen gelassen. Darauf gießt man ein Paar Unrichtlöffeln voll vorher gut versottenen Essig, rührt es damit ein Paar Mahl auf dem Feuer ab, und richtet es warm an.

Man kann diesen Krautsalat statt mit Speck auch mit Butter anmachen, oder auch kalt mit Essig und Ohl. In welchem Falle das Kraut aber erst auf dem Feuer mit dem Essig gedämpft werden muß, und dann wenn es ausgekühlt ist, kommt zuletzt das Ohl darüber.

Von dem Sauerkraut.

Von dem frischen Häuptelkraut werden vor Allem die Stengel ausgestochen, dann das Kraut mit einem Hobel fein geschnitten, und in einem hölzernen Behältniß mit Salz und Kümmel, einem Paar Hände voll ditteren Erbsen, immer lageweis dazwischen gestreut, mit hölzernen Stampfen fest zusammen gestoßen, eingetreten. So gestaltet bedeckt man es mit einem hölzernen gut passenden Deckel, dazwischen noch ein leinenes Tuch gelegt wird, und beschwert es mit Steinen.

Wenn das Kraut nicht genug Saft haben sollte, kann

man mit Salzwasser nachhelfen. Man muß es immer rein halten, und öfter nachsehen.

Auf diese Art eingemacht kann man es in einem Keller ein Jahr lang genießbar aufbewahren.

Saures Kraut auf die allgemein gewöhnliche Art zubereitet.

Beyläufig 8 oder 9 Hände voll Kraut werden mit ganz wenigem Wasser in einem irdenen Hafen kurz übersotten, und das Wasser wieder gut abgeseiht. Unterdessen schneidet man ein Stück Speck, im Verhältniß der Menge des Krautes fein gewürfelt, zerläßt ihn, und passirt eine fein geschnittene spanische Zwiebel darin. Man läßt ferner einen starken Kochlöffel voll Mehl darin gelblich anlaufen, und gibt das gesottene trocken abgeseimte Kraut, gesalzen, dazu, rührt es mit einer guten fetten Rindsuppe ab, und füllt es damit auf, womit man es dann langsam auf dem Kohlenfeuer kurz einkochen läßt.

Solches Kraut wird meistens Theils mit Brat-, Leber-, oder Blut-Würsten, mit gesottenem Schweinsfleisch, mit gesottenem Bockel- oder geräucherten Rindszungen, oder mit gebäckerter Kalbsleber, oder schweinerneen gebratenen Carbonaden belegt. Man pflegt auch einen gebratenen Kapaun darein zu stecken, und eine Weile mitkochen zu lassen, den man damit ganz oder transchirt zu Tafel gibt.

Ungarisches Kraut oder Thielenkraut.

Man schneide ein Paar mittelgroße Zwiebeln würfelig, gebe 6 oder 8 Hände voll Sauerkraut hinzu, überdämpfe es ein wenig, gepfeffert und gesalzen, in $\frac{1}{2}$ Pfund zerlassenem Speck, gebe 1 Pfund fettes rindernees Bauchfleisch, eben so viel frisch schweinernees, 1 Pfund Kaiserfleisch, und ein Stück geräucherten Schinken nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Speck dazu. Alles dieses lasse man mit einer ordinären weißen Suppe, ganz voll aufgefüllt, in einer Casserolle gut zugedeckt, einige Stunden langsam kochen. Wenn alles Fleisch weich, und der ganze Saft von dem Kraut fast eingesotten hat, nimmt man sämtliches Fleischwerk, nämlich Rind-, Schwein-, Kaiserfleisch, Schinken und Speck heraus, schneidet kleine Finger dicke Filets da-

von, mengt die Hälfte unter das Kraut, die andere Hälfte rangirt man oben, wenn das Kraut auf der Schüssel, oder in dem Topfe angerichtet ist, darauf. Unter das kurz eingegangene Kraut gibt man zuletzt eine $\frac{1}{2}$ Maß dicken Milchrahm, und eine Messerspitze voll fein geschnittenes Thielenkräutchen. Nun läßt man es aber nicht mehr sieden, und bestreut das Ganze oben auf mit fein geschnittenem grünem jungem Schnittling. Man kann auch 12 Stück braun gebratene Bratwürste zierlich rings herum rangiren.

Man kann dieses fertige Kraut ganz so zugerichtet mit allen den Filets und Bratwürsten in ein Spanferkel füllen. Dann bleibt aber Milchrahm und Thielenkräutchen weg, dagegen bindet man es dick auf dem Feuer mit 10 Eyerdottern, läßt es auskühlen, und füllt es in eine, von allen Knochen aber mit dem Fleisch ausgelöste Spanferkelhaut, näht sie auf dem Bauche mit einem Bindfaden wieder gut zusammen, dressirt das gefüllte Spanferkel wieder in seine natürliche Form, spaltet es vor- und rückwärts mit einem hölzernen Spall, legt es auf einen mit Speckblatten belegten Platfond-Deckel, bedeckt auch das Spanferkel mit dünn geschnittenen Speckscheiben, und bratet es resch in einem gut geheizten Backofen.

Gedünstetes Kraut mit Fasanen und Repphühnern.

Zwey würfelig geschnittene spanische Zwiebeln werden in einer Casserolle mit $\frac{1}{2}$ Pfund ausgelassenem Specke anpassirt, und beyläufig 8 Hände voll mit dem Küchenmesser ein Paar Mahl durchgeschnittenen rohen Sauerkraut hineingethan, dieses zusammen mit einem Stück Schneideschinken, und darauf gefüllter fetter Suppe kurz und gelblich eingedünstet, und dann mit einem Kochlöffel voll Mehl eingestäubt. Man läßt es noch ein wenig überschwizen, salzt es, und rührt es, mit einem mittelgroßen Schöpflöffel voll Schü, und so viel weißer guter Consommé aufgefüllt, gut ab, und läßt damit abgebratenen Fasan oder ein Paar Repphühner auf Kohlenfeuer kurz einsieden, worauf man es mit dem Fasan oder Repphühnern, nach dem man die Schinken erst weggeschafft hat, entweder transchirt oder ganz anrichtet. Es läßt auch gut, und ist üblich, dieses Gericht mit Bratwürsten rund herum zu garniren.

Saures Kraut in Ofen gebacken.

Das Sauerkraut wird, wie das vorhergehende zubereitet. Dann schneidet man aber eine gebratene Kalbsniere, mit einem in Wasser weichgesottenen $\frac{1}{2}$ Pfund Kaiserfleisch, beydes erst wieder ausgekühlt, mit dem Scheibenmesser zu einem Haschee, bratet 8 Bratwürste auf dem Rost, schneidet sie auch klein blätterweis nebst $\frac{1}{4}$ Pfund rohen geschälten Trüffeln, und bestreut eine Schüssel reich mit Butter.

Darauf legt man eine sehr dünne fertige Schicht Kraut, und auf dieses zwey Messerrücken dick die geschnittenen Nieren und das Kaiserfleisch, und wenig von den Bratwürsten und Trüffeln, darunter man auch noch 20 rohe Auster nach und nach eintheilt, und damit den ganzen Vorrath aufschichtet, wohl beachtend aber, daß die letzte Schicht als Decke des Krautes bleibt. So gestaltet überstreicht man das Ganze mit $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter, welcher mit 6 Eyerdottern abgetrieben wird, bestreut sie mit feinen weißen Semmelbröseln, und läßt dieses Kraut im Backofen, die Schüssel, worauf es liegt, auf einen mit Asche oder Salz belegten kupfernen Platfond-Deckel setzend, langsam durchziehen, und Farbe nehmen. Die gezogene Fette wird beseitigt, und Glace-Saft mit ein wenig Schü darüber gegeben.

Man kann dieses so bereitete Sauerkraut sammt allen genannten Zugaben, auch in Butterteig, oder in mürbe Pasteten einschlagen; oder auch eine kupferne Form oder Sturzcasserolle mit mürbem Teig auslegen, und es hineinfüllend, im Backofen ausbacken.

In Schmalz gebackenes Sauerkraut.

Das Sauerkraut bereitet man auf gewöhnliche Art zu, läßt es aber so kurz eingehen, daß es fast trocken ist. Nebstbey schneidet man von allem Fleische eines gebratenen Fasans oder Kapauns auch von $\frac{1}{4}$ Pfunde abgessottem Kaiserfleisch, ohne Haut, und $\frac{1}{4}$ Pfunde rohen geschälten Trüffeln längliche feine Filets, mischt solche alle unter das kurz eingegangene Kraut, und legirt es mit 6 Eyerdottern fest auf dem Feuer, worunter ganz am Schluß noch das Gehäcke oder die Fische von sechs ausgestreiften Bratwürsten gerührt wird.

Wenn die ganze Masse ausgekühlet ist, macht man mehrere, Eygroße Abtheilungen Croquettes, und wickelt jedes einzeln in mit abgeklopften Eyern eingefeuchtete Oblaten, welche man dann mit Eyern und Semmelbröseln panirt, gehörig formt, und in Rindschmalz ausbäckt. Dieses Kraut wird ganz trocken angerichtet.

Bey schicklicher Jahreszeit kann man auch aufgelöste frische Auster dazu nehmen, und zwar diese so austheilen, daß in jedes einzelne Croquette eine Auster mit eingeschlossen wird.

Das süße Kraut an einem Fasttage.

Dessen Zubereitung bleibt die nähmliche, wie sie schon früher angegeben worden ist, nur nimmt man hier, statt Schinken und Speck, gute frische Butter oder Schmalz, und füllt es mit Fastensuppe auf. So sind auch die Belegungen dem Tage angemessen, nähmlich: gebackene Fische, Semmelspalten, Fisch- Carbonaden, gebackene Frösche mit Semmelbröseln panirt, auch gebratene Fisch- Fische und Würste von Fischen.

Das Nähmliche geschieht, wenn man solches Kraut fasziren, oder Rolaten an Fasttügen davon machen will; wo man ebenfalls zu den Fischen statt des Fleisches, Hechten, Karpfen und Hausen gebrauchen muß, und statt Bratwürsten u. d. gl. geräucherte, gebackene oder grillirte Fische, oder Fischwürste zur Garnirung nimmt.

Das Sauerkraut an Fasttügen

wird wie das Sauerkraut an Fleischtügen bereitet, nur wird ebenfalls die Butter oder das Schmalz an die Stelle des Speckes, Fastensuppe für Fleischsuppe genommen, und das Kraut mit übersottenem Karpfenrogen vermischt, auch damit zerstückt, oder gebacken garnirt. Auch gibt man zuletzt Mildrahm bey.

Meisten Theils dünstet man in einer Casserolle, mit einem Stücke Butter, und ein wenig gesalzen, einen Hechten ab, befreyt ihn von allen auch den kleinsten Gräthen, und bringt ihn blätterweis gezupft, oben darauf. Auch grillirte Stücke Filets ohne Gräthen, Karpfenwürste, gefüllte und gebratene Schnecken, Abschroteln von Fischen, gebackene Auster, Picklinge und frische Häringe, in Butter mit Semmelbröseln gebraten,

oder geräucherte Hausen-Filets, und noch mehreres anderes dienen zur Garnirung in der Faste.

Man kann das fertige Kogenkraut auch an Fasttagen mit rohen Trüffel-Filets, abgebratenen Hausen-Filets, mit rohen Austern vermischt, und mit 6 oder 8 Eyerdottern fest legirt, in Oblaten eingeschlagen, dann mit abgeklopften Eiern und Semmelbröseln panirt, in Schmalz backen, oder eben so zugerichtet, in Butter-Pasteten oder mürben Teig einschlagen, und in Backofen ausbacken.

Die weißen Rüben.

Diese werden wie das Sauerkraut eingemacht. Man schält übrigens einen Mezen weiße Rüben, und hechelt sie fein und nudelförmig. So werden sie in ein hölzernes Gefäß mit ein wenig Salz und Kümmel gebracht, und lagenweis entweder mit einem hölzernen Stößel eingestossen, oder eingetreten, und wie das Sauerkraut, mit einem leinenen Tuch, einem passenden Brete zugedeckt, und mit großen Steinen geschwert. Man muß auch öfters nachsehen, sie rein putzen, den alten aufgezogenen Saft abschöpfen, und mit frischem Salzwasser nachhelfen. Das Tuch muß öfter ausgewaschen werden, und bey solcher Behandlung können die Rüben acht Monathe, und noch länger genießbar verwahrt bleiben.

Saure Rüben auf die gewöhnliche ordinäre Art.

Man siedet in einem Topfe beyläufig acht Hände voll saure Rüben ganz kurz mit ein wenig Wasser, bis dieses fast ganz eingesotten ist, dann seihet man die Rüben gut ab, daß sie ganz trocken werden. Einstweilen schneidet man ein $\frac{1}{2}$ Pfund Speck fein würfelig, läßt ihn auf dem Feuer langsam aus, schneidet eine spanische Zwiebel eben so, und passirt sie in demselben Speck weiß und flüchtig an, läßt einen Kochlöffel voll Mehl damit anschwizen, gibt die abgeseihten Rüben dazu, rührt alles mit einigen Schöpflöffeln voll weißer guter Suppe gehörig ab, und läßt es ein wenig gesalzen, auf dem Kohlenfeuer langsam und kurz einsieden.

Wenn man diese Rüben so stark und kurz eingehen läßt,

daß sie fast keinen Saft mehr haben, so kann man dazu, wie zum Sauerkraut, 1 Seitel Milchrahm geben.

Man belegt dieses Gemüse meisten Theils mit Blut-, Brat- oder Leberwürsten, mit frischen Schweinenen, gesottenen, Carbonaden, geräuchertem Kaiserfleiße, Bockel- oder geräucherter Zunge, oder gefelchten Würsteln. An Fasttagen ist bey der Zurichtung, auch bey dessen Belegung das Nähnliche zu beobachten, wie bey dem Sauerkraut ist gelehrt worden.

Saure gedünstete weiße Rüben.

Zwey würfelig geschnittene spanische Zwiebeln werden in einer Casserolle mit $\frac{1}{2}$ Pfund ausgelassenem Specke anpassirt, und beyläufig acht Hände voll rohe saure Rüben darein gegeben. Man dünstet sie mit einem Stück Schneideschinken, und ein wenig darauf gefüllter fetter weißer Suppe kurz und gelblich ein, bestäubt sie mit einem Kochlöffel voll Mehl, läßt sie nochmahl ein wenig überschwizen, salzet, füllt sie mit einem Schöpflöffel voll Schü und eben so viel Consommé auf, rührt sie gut ab, und läßt sie mit einem abgebratenen Fasan oder Kapaun, oder Repphühnern auf Kohlenfeuer langsam und kurz einsieden.

Den Schneideschinken beseitigend, Fasan, Repphühner oder Kapaun ganz oder transchirt, richtet man die Rüben damit an.

Die Garnirungen bleiben die nähnlichen wie bey den erstbeschriebenen ordinären weißen Rüben.

Süße weiße Rüben.

Die beste Gattung sind die Halmrüben mit feinen Schälern. Diese Rüben werden erst geschält, großwürfelig oder mond-scheinförmig geschnitten, in Wasser übersotten, und wieder in kaltem Wasser abgefrischt, trocken abgeseiht, ferner mit wenig gestoßenem Zucker in Fett oder Butter gebräunt, mit einem Kochlöffel voll Mehl eingestäubt, und eine Weile überschwizen gelassen. Nach der Menge der geschälten und geschnittenen Rüben füllt man sie auch mit einer Quantität guter Suppe auf, und läßt sie auf Kohlenfeuer vorher salzend, mit weichgesottenen Schöpfen-, oder lämmernen oder kälbernen, auch mit frischem Schweinfleisch, welches zuletzt daruntergemischt wird, ganz kurz einkochen.

Man kann sie auch, ohne sie zu bräunen, eben so zubereiten, ganz weiß lassen, und nur etwas Kümmel beymischen. Mit gebratenen Schöpfsenen, Lämmernen, Kälbernern, frischen Schweinernen Carbonaden pflegt man sie auch zu belegen, und eben so schicklich mit Würsten, geräucherten Fleisch, oder Rindszungen, u. d. gl.

Dieselben auf eine andere Art.

Die Rüben werden geschält, kleinen Fingerdick, und halb so lang zierlich dressirt, oder auch mit einem Hohleisen ausgestochen, blanschirt, mit gestoßenem Zucker in zerlassener Butter gebräunt, und mit einem mittelgroßen Schöpflöffel voll Schüweich gedünstet. Unterdessen wird auch ein Kälberner oder Lämmerner Brustkern (Tenderon) mit Speck, Schinken, ganzem Gewürze und Zwiebeln eingerichtet, braun gedünstet, einige Unrichtlöffeln voll braune Sauce mit einem mittleren Schöpflöffel voll Schüweich darauf gefüllt, weich gesotten, dann der Brustkern in eine andere Casserolle gebracht, wozu man die gedünsteten Rüben gibt, die Sauce durch ein Haarsieb rein darauf seihet, und alles sehr kurz eingehen läßt. Am Schlusse gibt man noch ein wenig gestoßenen Zucker, und einen Unrichtlöffel voll Glace-Saft zu.

Timball oder Chartreuse von Rüben.

Nachdem man die Rüben geschält, kleinen Fingerdick, und halb so lang, gleich zierlich dressirt, oder auch mit einem Hohleisen-Ausstecher ausgestochen und abblanschirt hat, wird die Hälfte mit gestoßenem Zucker, in Fett oder Butter stark gebräunt, mit einem Schöpflöffel voll Schüweich angefüllt, und weich gesotten. Die andere Hälfte aber wird mit geschnittenen Speckscheiben, einem Stück Schneideschinken, mit Zwiebeln und Gewürznelken besteckt, mit etwas gestoßenem weißem Zucker, einem mittelgroßen Schöpflöffel weißer Suppe auch weich gesotten; dann beyde Hälften auf ein Sieb, oder Durchschlag jedes einzeln gegeben, etwas auskühlen gelassen, und in eine mit sehr dünn geschnittenen Speckscheiben ausgelegte Sturzcasserolle oder Form zierlich und schichtenweis dergestalt rangirt, daß immer eine Lage von den weißgesottenen Rüben, und wieder eine von den brau-

nen herum gelegt wird. In der Mitte muß aber eine Hohlung bleiben, die man mit Kalbsfleisch-Fasche, der mit dem Gehäcke von 8 Stücke ausgestreiften Bratwürsten, und 25 Stücke gebratenen, und in Zucker kurz übersottene ganzen, großen welischen Castanien vermischt, ausfüllt, mit 6 Eyerdottern bindet, und alles zusammen im Backofen langsam durchziehen läßt. Man stürzt es nun, alles Fett und Speck beseitigend, auf die Schüssel, und übergießt es mit einigen Löffeln voll klarer Reduction oder Glace-Saft.

Man kann auch in diese Hohlung braun gedünstete Anten, oder Poularde, oder Repphühner, in kleine Stücke transchirt, füllen, oder braun gebratene in längliche Stücke, wie die Rüben, geschnittene Bratwürste, und gesottenes in Filets geschnittenes Kaiserfleisch zierlich mit hinein, oder rund herum in Braise weichgesottene, zerschnittene und schön glacirte lämmerne Brüste rangiren.

Diese weißen Rüben werden in Fasttügen auf die nämliche Weise zugerichtet, wie an Fleischtügen; nur muß alles, was auf Fleisch Bezug hat, wegbleiben, und dafür Fastenschü, Fasten-Suppe, Butter und Fisch-Fasche genommen, und sie mit gebackenem Fische, mit Fisch-Carbonaden, Semmelspalten, Fröschen und Fastenwürsten belegt werden.

Die jungen Monathrettige, oder Bastardrettige

werden auch so wie die weißen Rüben gekocht. Man sucht sie nämlich von gleicher Größe zusammen, schabet sie, wäscht sie rein, blanschirt sie flüchtig, seigt sie auf einem Durchschlag, und übergießt sie mit frischem Wasser. Dann werden sie mit einem Stücke zerstoßenen Zucker in Butter gebräunt, mit einem mittelgroßen Schöpflöffel voll Schü weich gedünstet, und ein Paar Unrichtlöffeln voll braune gute Sauce nebst ein wenig gestoßenen Zucker, ein wenig Salz, ein Paar Unrichtlöffeln voll Reduction hinzugegeben, welches alles ganz kurz eingekocht wird, um sie fertig zu haben. Die Garnirungen sind auch die gleichen, wie bey den weißen Rüben.

Der Kohl auf die gewöhnliche Art.

Man schneidet 6 Stück Kohl mitten auseinander, puzt

die gröberen, äußeren Theile hinweg, und wäscht die Häuptchen reinlich auß. Dann siedet man sie mit wenigem Wasser in einem Topfe kurz ab, seihet das Wasser wieder weg, daß sie ganz trocken werden. Nebstbey passirt man eine halbe fein geschnittene spanische Zwiebel in $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassenem Speck oder Fett, gibt einen Kochlöffel voll Mehl dazu, läßt es gelblich anlaufen, und verschäumen. Um die gehörige Dicke der Sauce zu bekommen, gibt man so viel Brühe darauf, als dazu nöthig ist, womit man es fein abrührt, und nun den trockenen Kohl dazu mengt. Damit läßt man ihn auf dem Kohlenfeuer langsam einkochen, salzt, und würzt ihn mit einer Messerspitze voll Sepice. Zulagt kann man auch für diejenigen, die es lieben, sehr wenigen in Salz zerdrückten Knoblauch dazu geben.

Braisirter Kohl.

Eine nach dem Bedarf bestimmte Zahl von Häuptchen Kohl, werden von den gröberen äußeren Theilen gereinigt, abblanschirt, abgeseiht, mit frischem Wasser abgefrischt, gut ausgedrückt, mit Speckscheiben, einer ganzen Zwiebel, mit Gewürznelken besteckt, mit einem Stück Schneideschinken, mit fetter weißer Suppe aufgefüllt, und weich gesotten. Dann legt man sie auf ein Papier, oder eine Serviette heraus, beseitigt alles Fett, und richtet sie auf die Schüssel.

Nach diesem Geschehenen gießt man eine halbklare, mit Schü und Reduction eingegangene braune gut reduirte Sauce mit fein geschnittener grüner Petersilie darüber.

Man kann diesen braisirten ganzen Kohl zur Garnirung des Rindfleisches, zu gedünsteten und schön glacirten Kälbern, Lämmern, schöpsenen Fleisch auf verschiedene Art anwenden, oder mit geräuchertem Fleische, mit Bratwürsten, oder gebratener Leber belegen.

Gateau oder Fanzel von Kohl.

Sechs oder acht große Häuptel Kohl werden auf schon bekehrte Art braisirt, und auf einem Durchschlag abgeseiht. Die eine Hälfte bleibt ganz, die andere Hälfte wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund weich gesottenem Kaiserfleisch, und mit einer halben spanischen Zwiebel,

6 Champignons, 1 Büschel grüner Petersilie in Kernfett weichgedünstetem Kalbsbries, einem Kalbszeuter, mit der von sechs Bratwürsten ausgestreiften Fülle, mit einer halben rohen Gansleber, oder in deren Ermangelung mit mehreren rohen Kapauenlebern, nebst 8 rohen Eyerdottern zu einer Fasje fein zusammengeschnitten, ein wenig gesalzen, und mit einer Messerspize voll Sepice assaisont. Ferner füttert man eine Sturzcasserolle oder Form mit sehr dünn geschnittenen Speckscheiben gut aus, und richtet den braisirten ganzen Kohl hinein. Nun kommt die Fasje dazwischen mit 6 braun abgebratenen, in Stücke geschnittenen Bratwürsten, beyläufig $\frac{1}{4}$ Pfund weichgefottenes Kaiserfleisch, ohne Haut in eben so große Filets geschnitten, eben so große geschnittene Filets von gebratenen Faslanen oder Kapauen, nebst 20 gebratenen und in Zucker kurz überschwitzten welischen Castanien. Dieses alles wird schichtenweis, zierlich und sehbar aufeinander in die Casserolle gelegt, bis sie voll ist, wo es oben noch mit dünnen Speckscheiben bedeckt, im Backofen langsam ausgebacken, dann herausgenommen, auf die Schüssel gestürzt, und vom Speck und allem Fett entledigt wird. Darüber gibt man eine dünne gut reduirte braune halbklare Sauce mit Glace-Saft.

Faschirter Kohl.

Nachdem der Kohl blanschirt worden ist, legt man denselben blätterweis auseinander, füllt ihn mit der bereits vorher angegebenen Fasje, und rollt ihn fest zusammen, mit Spagat gebunden, siedet ihn in einer Braise weich, wo er dann wieder herausgenommen, von allem Fette gereinigt, aufgebunden, zierlich zuparirt, auf die Schüssel rangirt, und mit einer in kleine Fingerdick geschnittene Böckel- oder geräucherter Zunge unterlegt wird. Auch garnirt man den faschirten Kohl mit geräuchertem gesottenelem Fleisch, mit gebratenen Bratwürsten, und mit in der Braise weich gesottenelem glacirten in Stücke geschnittener Kalbsbrust. Der Braise-Saft wird durch ein Sieb geseiht, von allem Fette gereinigt, kurz eingegangen, und ein Paar Unrichtlöffeln voll brauner Sauce, mit einem Löffel voll Reduction vermischt, darüber gegeben.

Kohl mit Reiß im Ofen.

Sechs Stücke große Häupteln Kohl werden mitten von einandergeschnitten, abblanschirt, in einer Braise weichgesotten. Man klaubt und wäscht ein Pfund Reiß rein, und läßt ihn auf englisch mit Speck, Butter, einem Stück Schneideschinken einer ganzen mit Gewürznelken besteckten spanischen Zwiebel, ganz wenig fetter Suppe, welche immer anrichtlöffelweis nachgegossen werden muß, weich, aber doch körnig und trocken, ganz kurz eindünsten. Mit diesem vermischt man jedoch, nachdem der Speck, Schneideschinken und die spanische Zwiebel beyseitiget worden ist, lagenweis, abwechselnd, den Kohl, und immer so, daß mit dem Reiß angefangen wird, und rangirt ihn mit $\frac{1}{2}$ Pfund gesottenen zu einem Haschee zusammengeschnittenen geräuchertem Kaiserfleisch, und $\frac{1}{2}$ Pfund roher Bratwürst-Fasche auf eine Schüssel. Die letzte Schicht muß wieder Reiß seyn. Dieses wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, welcher mit sechs Eyerdottern abgetrieben worden ist, überzogen, und die Schüssel, auf ein mit Salz oder Asche belegtes Blech gesetzt, und im Backofen ausgebacken. Ist es gebacken, wird es aus dem Ofen von der Asche weggenommen, die Schüssel unten reinlich abgewischt, und noch etwas Glace-Saft mit Schü darüber gegeben.

Mit der Hälfte der Zugaben, kann man dieses Gericht auch kleiner haben.

Granadel von Kohl in schweinenen Nezeln.

Vier große Häupteln Kohl werden in Braise weichgesotten, unterdessen aber eine große spanische Zwiebel, mit acht Stücken Champignons, und einem Büschel grüner Peterilie fein zusammengeschnitten, in $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassenem Speck überschwigt, und 6 ganze Eyer auf dem Feuer damit fest anziehen gelassen. Dieses wird dann mit dem weichgesottene Kohl, und $\frac{1}{2}$ Pfund ausgestreifter Bratwürst-Fasche, einer halben Gansleber oder mehreren Kapauenlebern, einem übersottene Kalbseuter, und 6 rohen Eyerdottern, alles kalt, auf einem Schneidebret mit dem Scheibenmesser zu einer Fasche zusammengeschnitten, und diese in mehrere Theile, wie Thaler groß, abgetheilt, und in theilweise geschnittene schweinenen Nezeln eingewickelt, auf einem mit Butter oder Fett reich bestrichenen Platfond-Deckel

gelegt, oben mit, in einigen rohen Eyerdottern abgetriebener Butter ganz bestrichen, und gäh im Backofen gebacken. Von da wird er herausgenommen, zuparirt, ganz trocken auf eine Schüssel angerichtet, und nur mit ein wenig Glace = Saft und Schü angefeuchtet.

Aus dieser zusammengesetzten Kohl = Fasje macht man auch kleine Kohlwürstel. Die fertige Fasje wird in diesem Falle, statt in Schweinsnegeln, in mit abgeklopften Eyern befeuchtete Oblaten, wie ein starker Mannsdaum dick und lang eingeschlagen, mit Eyern und Semmelbröseln panirt, und auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond = Deckel ausgebraten.

Gebackener Kohl.

Nachdem man vier oder sechs Häupteln Kohl, nach der Anzahl der Gäste, mehr oder weniger in einer Bräise weichgesotten hat, wird er herausgenommen, ausgekühlt, einige Mahl mit dem Küchenmesser durchgeschnitten, wozu man dann das Fleisch eines abgebratenen Fasans, oder eines Paares Repphühner, nebst einer, mit einem Kochlöffel voll Finsherbes in Butter übersprengten Gansleber, alles filetsweis geschnitten, dazu mengt, mit 6 oder 8 rohen Eyerdottern auf dem Feuer bindet, salzt, und mit einer Messerspiße voll Sexpice assaisonnirt, in viele kleine Theile abtheilt, und solche in beliebiger Größe und Form in mit abgeschlagenen Eyern eingefeuchtete Oblaten einwickelt, mit Eyern und Semmelbröseln panirt, in Rindschmalz ausbäckt, und trocken zur Tafel gibt.

Blauer Kohl.

Dieser Kohl muß sehr frisch seyn. Man streift davon einen guten Theil von den Rippen oder Stengeln ab, wäscht ihn aus, blanshirt ihn, und nachdem man ihn mit kaltem Wasser wieder abgefirscht, und gut ausgedrückt hat, wird er mit dem Scheibenmesser fein zusammengeschnitten. Dann schneidet man auch eine halbe spanische Zwiebel fein zusammen, passirt sie in ein halbes Pfund zerlassnem Speck an, gibt einen Kochlöffelvoll Mehl dazu, läßt es eine Weile damit verschäumen, und rührt den fein geschnittenen Kohl damit ab. Man füllt ferner eine gute

Suppe darauf, mit der er auf dem Kohlenfeuer langsam zur gehörigen Dicke einkochen muß, salzt ihn etwas wenig, und gibt auch einen Unrichtlöffel voll gestossenen Zucker mit gebratenen und kurz übersottene großen Castanien zuletzt hinzu. Zur Garnirung gehören Brätwürste, oder weichgesottenes und glacirtes Kaiserfleisch, oder Pofesen oder Carbonaden.

Auf eine andere Art gibt man statt des Mehls, nachdem der geschnittene Kohl mit einem fein geschnittenen halben Häuptel Zwiebel in $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter anpassirt worden ist, ein Paar Unrichtlöffeln voll brauner Sauce mit einem Schöpflöffel voll Schü abgerührt dazu, läßt es gehörig einsieden, etwas wenig gesalzen, und mengt, wie auf erstere Art, einen Unrichtlöffel voll gestossenen Zucker, und ganze gebratene Castanien zuletzt darunter. Auch die Belegung bleibt die nämliche.

Kohl = Proccoli = Pflanzen.

Ein guter Theil wird blätterweis abgezupft, ausgewaschen, abblanschirt, mit kaltem Wasser wieder abgefrischt, und gut ausgedrückt, mit einem Kochlöffel voll Finscherbes, einem Stück Schneideschinken flüchtig in zerlassener Butter anpassirt, mit einigen Unrichtlöffeln voll brauner Sauce, und einem Schöpflöffel voll guter Schü aufgefüllt, womit man es auf gelindem Feuer langsam und kurz einkochen läßt, ein wenig salzt, und auf eine Schüssel, oder in einem Topf anrichtet. Der Schinken wird beseitigt, und der Kohl mit lammernen, schöpsenen oder kälbernen grillirten Carbonaden, oder auch mit anderen Gattungen dieser Fleische, erst gesotten und glacirt, zierlich garnirt. Nebst diesen Garnirungen finden auch noch Statt, klein gespickte Kalbsbrieseln, oder Fricandeau's, Hirnpofesen, gebratene Kalbsleber, alle Gattungen Würste, Böckel- oder geräucherte Zunge, geräuchertes Kaiserfleisch, nebst verschiedenen schon angegebenen grillirten Fischen, wie auch gebackene kleine Hühner, gebackenes feines Lammernes oder gebackenes Kalbshirn.

Dieselben auf eine andere Art.

Von einer ziemlichen Anzahl Proccoli werden die Blätter von den Stengeln abgezupft, rein gewaschen, blanschirt, dann

abgeseiht, und schnell in frisches Wasser gegeben, und darin so lange liegen gelassen, bis man sie gebraucht, damit sie recht grün bleiben. Unterdessen blanschirt man ein Paar lämmerne Brüstel oder Kerndl ab, erfrischt sie mit kaltem Wasser, und schneidet sie in kleine Stücke, jedes zu zwey Rippen, passirt sie mit einer Messerspitze voll fein geschnittenen Schalotten, mit einem Stück Schneideschinken in Butter an, salzt es ein wenig, und gibt einen mittelgroßen Schöpflöffel voll weißer deutscher Sauce, sammt eben so viel guter weißer Consommé darauf, und läßt sie langsam weich kochen.

Nun nimmt man die weichblanschirten grünen Proccoli-Pflanzen aus dem Wasser, drückt sie recht fest aus, schneidet sie ein Paar Mahl mit dem Kochmesser über Quere durch, und mischt sie ganz roh, ohne sie anzupassiren, unter das weichgekottene lämmerne Fleisch in die Sauce; läßt alles zusammen gäh auf dem Feuer kurz eingehen, gibt zuletzt ein wenig geschabene Muscatnuß und einen Löffel voll Glace-Saft dazu, und richtet sie auf einer Schüssel, oder in einem Topfe an. Der Schneideschinken wird beseitigt, übrigens werden sie mit nichts mehr belegt.

Sprossen = Kobl.

Diese kleinen Sprossen, eine oder 3 halbe Maß beyläufig, werden von den gröbern äußeren Blättern gereinigt, gewaschen, gäh in Wasser übersotten, doch so, daß sie körnig bleiben, wieder abgeseiht, in kaltes Wasser gelegt, und darin liegen gelassen, bis sie gebraucht werden. Sie bleiben auf diese Art grün.

Gebraucht man sie, bringt man sie auf einem Durchschlag oder auf ein Sieb, wo das Wasser abgeseiht, und weiter mit einem runden flachen Kochlöffel aus ihnen gänzlich ausgedrückt wird.

Man passirt sie mit beynabe $\frac{1}{2}$ Pfund sehr heißer Butter an, überschwinget, pfeffert, salzt sie ein wenig, und richtet sie, wenn aller Saft verdampft ist, ohne Sauce, nur abgeschmalzen ganz trocken an.

Sie werden schicklich mit verschiedenen Coteletten, Würsten, grillirten Faschen, allerley Filets geräuchertem Fleische,

und mit gebratenen Castanien belegt. Zur Abwechslung! kann man sie in einer ganz kurzen braunen halbklaren Sauce mit einem Anrichtlöffel voll Glace-Saft oder Reduction überschwingen, und mit in der Braise weichgesottene[n] ganzen oder tranzirten schön glacirten Lämmernen Brüsteln anrichten.

Blumenkohl, (Carviol, Kauli).

Die Rosen desselben werden kurz vom Stengel geschnitten, alle Blätter davon weggepußt, die äußere harte Rinde mit einem kleinen Messer rund herabgeschnitten, und dann Rosen und Stengel in kaltes Wasser geworfen. Aus diesem genommen, siedet man beyde, abgefondert, aber ohne zuzudecken in Salzwasser ab. Dabey ist zu beobachten, daß die Rosen nicht zu weich werden, aber ganz und weiß bleiben.

Ist dieses erzwieckt, muß er zum Abtrocknen auf ein weißes Tuch, oder auf ein Haarsieb gelegt werden, nach dem man davon auf eine Schüssel entweder eine große Rose, oder mehrere kleine zusammen zierlich dressirt, die weichen Stengeln fein und blätterweis geschnitten in einem Kranze um die Rosen herum anrichtet, und dergestalt auf die Tafel bringt.

Die aufgezogene Butter = Sauce wird in einer Sauciere angerichtet, und zugleich damit servirt.

Auf eine andere Art

überstreut man die Carviol - Rosen, wenn sie erst trocken angerichtet sind, mit geriebenen Semmelbröseln, und übergießt sie mit klarer starkheißer Butter, oder servirt die klare Butter sehr heiß, extra in einer Sauciere.

Auf eine andere Art

begießt man den Carviol mit einem Seitel Milchrahm, welcher mit einigen Eyerdottern abgesprudelt seyn muß, nachdem er vorher mit einer auß $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen verfertigter und zerlassener Butter überzogen worden ist; bestreut das Ganze mit geriebenen Semmelbröseln, und backet ihn im Backofen, die Schüssel, in der er sich befindet, auf einen mit Asche oder Salz bedeckten kupfernen Deckel oder Blech stellend,

Carviol auf eine andere Art

bereitet man von einer halben Maß guten Obers, und einem Kochlöffel voll Mehl ein gut versottenes und kurz und dick eingegangenes Beschamel, und rührt, halb ausgekühlt, 6 Eyerdottern darunter. Vorher übergießt man aber den angerichteten Carviol mit einem Unrichtlöffel voll in Butter anpassirter Finsherbes, und mit einem Unrichtlöffel voll Glace-Saft, und überzieht ihn kleinen Fingerdick und ganz mit dem bereiteten Beschamel, welches man oben wieder mit zerlassener Butter begießt, und wie schon angewiesen worden ist, im Backofen ausbackt, zulegt noch ein Paar Unrichtlöffeln voll Reduction darüber gehend.

Auf eine andere Art mit Käse,

wird der Carviol, nachdem er körnig und weichgesotten worden ist, ausgekühlt, in Gestalt einer Rose auf die Schüssel hoch aufgerichtet, und mit oben angezeigtem Beschamel, doch nur zwey Messerrücken dick, überzogen. nachdem man ein viertel Pfund geriebenen Parmasan-Käs, und $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene Butter mit 6 Eyerdottern dazu gemengt hat. Das Ganze bestreut man wieder oben mit Parmasan-Käs, und läßt es im Backofen goldgelbe Farbe nehmen.

Es wird dieser beschriebene Blumenkohl, wenn er einmahl auf die Schüssel zierlich aufgerichtet ist, statt allen dessen mit einem Unrichtlöffel voll Reduction, dann mit zerlassener Butter, übergossen, und endlich mit $\frac{1}{4}$ Pfund fein geriebenen Parmasan-Käse überdeckt, und im Backofen gäh ausgebacken.

Noch auf eine andere Art mit Aspick

wird eine große, oder mehrere kleinere Rosen-Carviole von den Blättern gereinigt, die Stengeln abgeschnitten, in frisches Wasser geworfen, mit Limonien-Saft gewaschen, und in einem gesalzenen schon kochenden Wasser körnig weich abgesotten.

Von diesem Sude müssen sie gleich in frisches kaltes Wasser, mit ausgedrücktem Limonien-Saft vermischt, gegeben, und ausgekühlt werden. Dann legt man sie, damit das Wasser abläuft, auf ein reines Tuch, richtet sie hoch und zierlich auf, und maskirt sie mit überflochtenem oder gehacktem Aspick.

Carviol als Salat.

Der Carviol wird erst auf die vorige Weise abgekocht. Wohl in Acht zu nehmen ist, daß der Carviol ganz körnig und weiß bleibe. Dann übergießt man ihn mit vier Unrichtlöffeln voll Provencer-Ohl, und zwey Unrichtlöffeln voll Bertram-Essig, beydes gut untereinander abgeschlagen. Man kann diesen Carviol-Salat auch mit Filets von Sardellen, Brikten, abgekochten ausgelösten Krebschweifeln, mit Häringen, geräuchertem Lare, rohen ganzen Austern, alles gut in Essig und Ohl angemacht, zierlich maßiren.

Noch auf eine andere Art

werden sechs hartgekochte Eyerdottern mit 8 fein geschnittenen, gestoßenen und durchpassirten Sardellen, mit vier Unrichtlöffeln voll Ohl, zwey Unrichtlöffeln voll Bertram-Essig, mit einer Messerspitze voll Kapern, mit einigen fein geschnittenen Schalotten, und ein wenig Pfeffer fein abgerührt, und der Carviol damit übergossen.

Man kann zu diesem Carviol-Salat auch 6 hartgekochte Eyerdottern mit eben so viel Essig und Ohl fein abrühren, ihn salzen, ein wenig pfeffern, und fein geschnittene Schalotten, einen halben Unrichtlöffel voll fein geschnittenes grünes Bertramkraut, und eben so viel Pimpernell, nebst Körbelkraut, Petersilie, und zuletzt einen Unrichtlöffel voll Glace-Saft dazu geben.

Gebackener Carviol.

Nachdem der auf schon angegebene Weise in Salzwasser weichgekochte Carviol in kleine Rosen vertheilt worden ist, werden diese kleinen Stücke einzeln in fein ausgewalktem mürben Teig eingeschlagen, und in Rindschmalz ausgebacken. Man kann ihn auch in Bierteig eingetaucht, oder in abgeklopfte Eyer und Semmelbröseln paniert, ausbacken.

Übrigens ist der Blumenkohl (Carviol) auch als Beleg, oder zu Ragouts, zu Eingemachten und zu Garnirungen, in kleine Stücke zertheilt zu verwenden, und ebenfalls auch in Fasttagen so zubereitet zu gebrauchen.

Die welischen Proccoli sind grün, und bläulich in der Farbe. Bey solchen wird die obere Rose von allen überflüssigen Blättern, und vorstehenden Zweigen gereinigt, und die äußere harte Rinde der Länge nach an dem Stengel weggeschnitten, der Stengel selbst aber nicht so kurz als bey dem Carviol abgestutzt, sondern bis auf das untere ganz holzige Ende in der Länge gelassen, aber eben so wie der Carviol in Salzwasser weichgekocht. Die übrige Zubereitung ist auch die nähmliche wie bey dem Carviol. Man servirt sie, in Essig und Oehl angemacht, auch mit Aspick, und auf alle bey dem Carviol übliche Weisen. Eben so sind sie in Fasttagen anzuwenden.

Kohlrüben (Kohlrabi).

Sie sind grünlich oder bläulich. Je jünger sie sind, desto schmackhafter und brauchbarer sind sie. Sie werden geschält, länglich oder in Form wie Apfelspalten dressirt, abblanschirt, mit einem Stück Butter oder Fett ein wenig überdünstet, gesalzen, mit einem Kochlöffel voll Mehl eingestaubt, und etwas anschwizen gelassen. Man rührt sie dann fein mit weißer guter Rindsuppe ab, und kocht sie langsam weich. Man kann auch weichgesottenes Kalbs- oder Lämmernes Fleisch, oder weichgesottene Hühnchen darunter mengen. Auch mit verschiedenen Gattungen Würsten, Bockel- oder geräucherter Zunge, grillirten Kalbshirn, Pofesen, Carbonaden, oder gebackenen Hühnchen, oder gebackenen Lämmernen werden sie belegt.

Dieselben auf eine andere Art.

Die kleinen grünlichen oder bläulichen Kohlrüben werden abgeschält, halbmondförmig, und wie dünne Apfelspalten ausgeschnitten, oder in längliche kleinen Fingerdicke Stäbchen mit einem Messer gleich und zierlich dressirt. Die größere Gattung wird auch geschält, oben und unten gleich geschnitten, und mit einem Hohlseifen ungefähr 3 halbe Maß ausgestochen, gäh abblanschirt, mit frischem Wasser abgekühlt, abgeseihet, mit einem viertel Pfund Butter gedünstet, ein wenig gesalzen, und auch etwas gezuckert; unterdessen werden die Rippen von zwey Lämmernen Brüsten ausgelöst, die Brustel weiß gewässert, und abblanschirt, mit kaltem Wasser wieder abgekühlt. Daraus

schneidet man Daumenbreite, und lange kleine Stücke, gibt einen mittelgroßen Schöpflöffel voll guter weißer Sauce mit eben so viel guter weißer Suppe dazu, und läßt sie weichkochen. Von den weißgedünsteten Kohlrüben wird die Butter abgeseiht, und zuletzt dieselben mit dem Fleisch in die Sauce vermischt. Man gibt noch ein Paar Unrichtlöffeln Reduction dazu, läßt es kurz und gäh eingehen, mengt eine abblanschirte zusammengeschnittene grüne Petersilie darunter, und tischt es ohne weiterem Belege auf.

Braungedünstete Kohlrüben.

Nachdem beyläufig drey halbe Maß schon außgeschnittene Kohlrüben nach vorn angegebener Weise einige Minuten lang in siedendem Wasser abblanschirt, wieder abgekühlt, und mit in heißer Butter braun gemachten Zucker anpassirt worden sind, werden sie mit einem mittelgroßen Schöpflöffel voll guter Schü weichgedünstet, ein wenig gesalzen, mit noch einem halben Unrichtlöffel voll fein gestossenen Zucker versüßet, und mit einem mittelgroßen Schöpflöffel voll brauner Sauce, und eben so vieler guter starke Consommé aufgefüllt, und kurz und gäh eingehen gelassen. Während dem reinigt man sie von allem Fett, würzet sie mit einem Unrichtlöffel voll Glace-Saft, und richtet sie in einem Topfe oder auf eine Schüssel an. Sie werden mit einigen Daumenbreiten und langen Stücken von lammernen Brüsten, oder auch kälbernen Brustkern (Tenderon), oder mit kälbernen, lammernen, schöpsenen Carbonaden, oder mit kleinen Fricandeaus, oder mit gespickten Kalbsbrüsten, die vorher in einer Braise weichgesotten, und dann stark goldgelb glacirt wurden, zierlich belegt.

Braisirte Kohlrüben.

Dazu wird die größere Gattung genommen. Es wird bloß, damit sie in ihrer Form gleich hoch sind, oben und unten eine ganze dünne Scheibe weggeschnitten, und mit einem Hohleisen, ohne zu schälen, bey drey halben Maßen in gleicher Länge ausgestochen. So gestaltet werden sie abblanschirt, mit frischem Wasser abgekühlt, und mit Speckblättern, mit einem Stück Schneideschinken, einer ganzen spanischen Zwiebel mit Gewürznelken be-

strecken Zwiebel, und einem Paar Schöpflöffeln voll fetter Suppe braisirt und weichgesotten. Dann werden sie auf einem Sieb abgeseihet, Speck, Schinken und Zwiebel beseitigt, und die Kohlrüben ganz trocken in eine andere reine Casserolle gebracht. Der Saft aber muß von allem Fett gereinigt, mit einem Schöpflöffel voll guter weißer Sauce, und eben so viel weißer Consommé zur gehörigen Dicke kurz und gäh eingekocht werden, worauf er auf die in der Casserolle sich befindenden Kohlrüben gefüllt, und mit ihnen leicht durch einander geschwungen wird. Nach einigen Mahlen Aufkochen werden sie mit fein geschnittener grüner Petersilie, und ein wenig gestoßenem Zucker noch vermischt, und angerichtet. Zur Abwechslung kann man diese Kohlrüben mit feinen weichgedünsteten grünen Erbsen noch am Schlusse vermengen, auch weichgesottenes, lämmernes oder kälbernes Fleisch, oder in der Braise gesottene lämmernerne Schweifel oder Füßchen, oder Kalbs-Tenderons darunter geben, oder schön glacirt auch obenauf damit belegen, auch mit verschiedenen Würsten, Kaiserfleisch und anderem gebakenen Fleische zierlich garniren.

In Form ausgelegte gestürzte Kohlrüben.

Die Kohlrüben werden wie die vorigen ganz gleich dressirt, beyläufig zu 3 halben Maßen solcher geschnittenen Rüben in der Braise weichgesotten, und eben so behandelt, dann trocken auf einem Durchschlag oder Sieb abgeseihet und überkühlt, zierlich in einer mit feinen Speckscheiben belegten Form oder Sturzcasserolle zwey Daumenbreit inwendig herum ausgelegt. Dazwischen rangirt man in gleicher Größe geschnittene abgebratene Bratwürste, welische gebratene Castanien, mit ein wenig Zucker und Schü kurz übersotten, gleich großgeschnittenes weichgesottenes Kaiserfleisch ohne Haut, auch noch dazu lämmernerne, in der Braise weichgesotene, und eben so lang geschnittene Schweifel. Dabey muß man wohl vorsehen, daß in der Mitte eine Hohlung bleibt, welche mit einem Unrichtlöffel voll weißer Kalbs- oder Kapaunen-Fasche, mit einigen Eyerdottern abgerührt, innerhalb Messerrücken dick ausgestrichen wird, damit das Ganze zusammenhält. Den hohlen Platz selbst aber füllt man mit in Stücke zerschnittene Kalbsbrieseln, oder mit

ausgelösten Kapaunen- oder Poulard-Flügeln, welche in der Braise weichgesotten und fest fricassirt werden, ganz voll an, bringt die gefüllte Casserolle oder Form im Backofen, und läßt das Gericht fertig durchziehen, worauf es auf eine Schüssel gestürzt, von allem Fett und Speck gereinigt, und eine halbklaare, gute reduirte oder weiße Sauce mit einem Unrichtlöffel voll Reduction nebst dem gereinigten Braise-Saft ganz kurz eingegangen, darüber gegeben wird.

Faschirte Kohlrüben.

Zwölf Stücke junge gleich große Kohlrüben werden rund abgeschält, mit einem kleinen Hobelisen behutsam bis auf zwei Messerrücken dicke Rinde ausgehöhlt, und ganz wenig flüchtig abblanschirt, mit kaltem Wasser abgefrischt, von demselben auf einem Sieb wieder gut abgeseiht, damit sie ganz trocken werden. So vorbereitet werden sie mit Kalbsfleisch-, Kapaunen- oder Leber-Fasche, oder mit fest legirtem Calbigo, das ist: kleinem Ragout, auch mit festlegirtem Kalbs-Faschee, oder mit feingeschnittenen Filets von abgebratenen Kapaunen und Beshamel vermischt, welches fest mit Eyerdottern legirt wird, angefüllt, dann in einer mit einigen Speckscheiben belegten Casserolle, mit einer mit Gewürznelken besteckten ganzen spanischen Zwiebel, einem Stück Schneideschinken eingerichtet, und mit fetter weißer Suppe, die jedoch nicht ganz darüber laufen darf, und die Casserolle gut zugedeckt, weichgedünstet. Nach vollbrachtem Dünsten nimmt man sie aus der Casserolle heraus, legt sie auf ein weißes reines Tuch, fettet sie rein ab, und rangirt sie auf die Schüssel. Oben auf wird jedes Stück Kohlrübe, einzeln, mit einem kleinen weißen Köschchen Carviol besteckt, und mit einer gut reduirten halbklaaren weißen Sauce mit dem gereinigten ganz kurz eingegangenen Braise-Saft, und zerschnittener grüner Petersilie vermischt, übergossen. Zur Veränderung wird auch jedes Stück dieser Kohlrüben goldgelb glacirt, und mit halbklaarer brauner Sauce, mit einem halben Unrichtlöffel voll Glace-Saft, und damit vermengten rein deccessirten Braise-Saft kurz eingegangen, servirt.

Man pflegt auch oben auf jede Kohlrübe eine gebratene, in Zucker kurz übersottene glacirte welische Castanie zu legen,

und große weichgefottene Hühnerlämme zierlich dazwischen zu rangiren, oder sie auch mit Bockelzunge, die wie Hühnerlämme zierlich ausgezackt werden, auf der Schüssel zu decoriren. Nicht selten nimmt man auch lammmerne, weichgefottene, glacirte Daumbreit geschnittene Brüstel dazu.

Auf eine andere Art

werden diese Kohlrüben, wenn sie wie die vorigen fashirt, eben so weichgefottet worden sind, im Ganzen aber ausgekühlt, in abgeklopfte Eiern eingetaucht, mit Semmelbröseln panirt, Stück für Stück auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond-Deckel gestellt, mit zerlassener Butter übergossen, und im Backofen semmelfarb ausgebacken, ganz trocken angerichtet. Man decorirt sie gewöhnlich mit gebratenen welischen Castanien, welche mit ein wenig Zucker und Schü übersotten wurden, und mit in Stücke geschnittener, weichgefottener Bockel- oder geräucherter Zunge, und darunter werden nur ein Paar Anrichtlöffeln voll Glace-Saft, oder Reduction mit ein bißchen Schü gegeben.

Die Steckrüben.

Diese müssen fein länglich geschnitten, in Salzwasser abgefottet, gut abgeseihen, und in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder Fett, worauf eine Maß solcher geschnittener Rüben gehört, mit einem Anrichtlöffel voll gestoßenem Zucker gebräunt, mit einem Schöpflöffel voll Schü aufgefüllt, weichgedünstet und gesalzen werden. Um sie nun ganz fertig zu machen, läßt man sie mit einigen Anrichtlöffeln voll brauner Sauce, und eben so viel Suppe kurz eingehen.

Man pflegt sie auch mit braun gedünsteten Schweinenen, Kälbern, lammernen, oder schöpsenenen Fleisch zu vermischen, oder belegt sie mit allen Gattungen Würsten. Sind die Rüben nicht süß genug, würzt man sie noch mit einem halben Anrichtlöffel voll gestoßenem Zucker.

Rothe Rüben.

Diese werden rein gewaschen, weichgefottet, ausgekühlt, geschält, in nicht gar zu dicke Blätter geschnitten, mit Rüm-

mel, Salz, ein bißchen Zucker, fein blätterweiß geschnittenen Kren und gutem Essig in einem irdenen Geschirre eingemacht. Man bedient sich ihrer gewöhnlich zu Rindfleisch, manchmahl auch zu Salate, wie auch zur Garnirung bey verschiedenen andern kalten Gerichten.

Die Scherrüben

werden abgeschaben, und in frisches Wasser geworfen. Nachdem man sie halben Fingerdick in Form kurzer Nägeln zierlich dressirt, flüchtig abblanschirt, mit einem Unrichtlöffel voll gestoßenem Zucker, in $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter oder Fett, auf dem Feuer goldgelb gebräunt, und mit einem Schöpflöffel voll Schü aufgefüllt, weich gedünstet hat, läßt man sie mit einigen Unrichtlöffeln voll brauner Sauce, einem Schöpflöffel voll guter weißer Consommé gäh und kurz einsieden. Dazwischen sollen sie immer rein abgefettet werden. Darunter kommen weiche braun gedünstete Kalbs-Brustkern oder lammerner Brüstel, Schweifel, oder ausgelöste lammerner Füßel, auch braun gedünstetes Schöpfenes, in Daumdick und lange Stücke geschnitten. Es werden abwechselnd alle diese genannten Fleischgattungen in der Braise weichgefotten, und gut glacirt oben darauf gegeben; oft ersetzen auch alle Gattungen der Carbonaden diesen Platz, oder es erscheinen braun gedünstete Repphühner, entweder im Ganzen, oder transchirt, oder schön gespißt, in der Braise weichgefottene glacirte Repphühner darauf.

Die gelben Rüben.

Von dieser Rübengattung ist als beste, die frühe röthliche auch die ganz kleine, goldgelbe, als die holländische, nicht länger als ein Zoll, allgemein angenommen, und auch hier zu empfehlen.

Die allgemeinen gelben Rüben werden klein, nudelförmig beyläufig zu 3 halben Maßen zusammengeschnitten, und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, einen halben $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenem Zucker, und einem Schöpflöffel voll weißer fetter Consommé, auf Kohlenfeuer langsam gedünstet, ein wenig gesalzen, mit einem mittelgroßen Kochlöffel voll Mehl bestäubt, mit einem Schöpflöffel voll weißer Suppe abgerührt, ohne dadurch die Rüben

zu zerquetschen, und somit ganz kurz einkochen lassen, daß nur wenig von der Sauce übrig bleibt.

Man kann diese Rüben, statt des Mehls, mit einigen Unrichtlöffeln voll weißer Sauce, und eben so viel Consommé und Reduction binden, und kurz eingehen lassen.

Diese Rüben belegt man mit grillirten oder weichgesottenen, gespickten, glacirten Kalbsbrüsteln-Tenderons oder gebrautener Kalbsleber oder in der Braise gesottenen glacirten Carbonaden, gebakenen lämmernen Füßchen, Hühnern und andern verschiedenen grillirten Fischen.

Die goldgelben Rüben werden auswendig abgeschaben, kleinen Fingerdick und auch in andern zierlichen Formen dressirt, dann gäh abblanschirt, und in kaltem Wasser wieder abgefrischt, mit einem Unrichtlöffel voll gestoßenem Zucker, in einem $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit einigen Unrichtlöffeln voll guter weißer Consommé gedünstet. Unterdessen blanschirt man auch ein Paar gut ausgewässerte lämmerne Brüstel oder auch ein Kalbs-Tenderons (Brustkern) gäh ab, schneidet sie in Daumdicke Stücke, und siedet sie mit einem Schöpflöffel voll weißer Sauce, und eben so viel weißer guter Consommé, langsam weich, und gibt dann die gedünsteten gelben Rüben dazu, salzt sie, und läßt sie zusammen gemischt, gäh sehr kurz eingehen. Sie werden meistens in einem Topf, oder in einer silbernen oder porcellainen Casserolle angerichtet.

Braisirte gelbe Rüben.

Nachdem beyläufig 3 halbe Maß auf oben beschriebene Weise zierlich geschnitten sind, werden sie ohne abzublanschiren mit dünnen Speckblatten, einem Stücke Schneideschinken, einer ganzen spanischen Zwiebel mit einigen Gewürznelken besteckt, in einer Casserolle eingerichtet, mit einem Paar Schöpflöffeln voll weißer fetter Suppe gut zugedeckt, weichgesotten, dann auf einem Siebe abgeseiht, Speck, Schinken und Zwiebel beseitiget, der Braise-Saft von allem Fett gereinigt, und mit einem Schöpflöffel voll weißer guter Sauce, eben so viel Consommé vermischt, etwas gesalzen, ganz kurz und gäh eingehen gelassen. Inzwischen muß man immer bemüht seyn, den aufsteigenden Schaum und das Fett rein zu decressiren; nachdem

man die weichbraisirten gelben Rüben mit der Sauce vermengt, und nach einigen Mahlen Aufkochen, anrichtet.

Zur Abwechslung kann man statt der weißen Sauce, eine braune, und statt der weißen Consommé eine gute Schü mit dem Braise - Saft kurz eingehen lassen, und dazu mengen.

Man nimmt auch einen weichbraisirten Ochschweif, eine gespickte braisirte und schön glacirte Kalbsnuß, auch kleine glacirte lämmerne gespickte Brüstel, und gespickte weichgesottene glacirte Kalbsbricse, eben so ein ganz zuparirtes gedünstetes glacirtes Schöpfencarree-Rüchel, oder kleine ganze lämmerne Schlägel u. d. gl. dazu.

Gestürzte, gemischte grüne Speise von gelben Rüben.

Beyläufig einen Zoll hoch und kleinen Fingerdick, fertig und zierlich geschnittene gelbe Rüben werden abblanschirt, und mit ein wenig Zucker, einem Stück Schneidesinken in fetter guter weißer Consommé weichgedünstet, wobey sie aber doch auch ganz bleiben sollen. Eben so viele weiße Rüben und Kohlrüben werden mit Zucker und weißer Consommé, daß es über sie läuft, angefüllt, gesalzen und weichgesotten, jede aber abgesondert in einer anderen Casserolle, und dann alles theilweis auf einem umgekehrten flachen großen Haarsieb abgeseiht.

Nebenbey wird eine Form oder Sturzcasserolle mit feinen Speckscheiben ausgefüttert, und lagenweis zierlich zollbreit, immer abwechselnd gelbe Rüben, weiße Rüben und Kohlrüben rund herum hinein rangirt, und dazwischen immer mit eben so lang geschnittenen abgebratenen Bratwürsten, Stücken von weichgesottenem Kaiserfleisch ohne Haut, oben auf schön glacirte gespickte weichgesottene Kalbsbriesen, auch mit gebratenen mit Zucker und Schü übersottene Castanien decorirt. Nicht zu vergessen ist, daß in der Mitte dieser so rangirten Rüben eine hohle Öffnung bleiben muß, worein man ein fertiges festlegirtes Ragout von Briesen, Hahnenkämmen, ausgelösten Kapaunen- oder Poulardflügeln (Glerons, ein angenehmer französischer Kunst-Küchenausdruck) füllt, auch mit abgebratenen Kapaunen-Filets geschieht ein Gleiches, mit Fleischbeschamel vermischt oder auch mit kleinen Knödeln von Kalbs- oder Kapaunen-Fasche in einer guten kurz eingegangenen wei-

ßen Sauce mit einigen Eyerdottern legirt. Ist dieses geschehen, läßt man es ganz fertig im Backofen ausziehen, stürzt es auf die Schüssel, reinigt es von Speck und allem Fett, und gibt eine halbklare gut reduirte weiße Sauce mit einem Unrichtlöffel voll Reduction, und fein geschnittener grüner Petersilie darüber. Man kann auch steif abgesottene Carviol-Röschen, oder grüne dressirte welische Proccoli, oder Schneidespargel dazwischen eintheilen.

Auch ohne der vorgeschriebenen Ordnung, kann man diese Rüben untereinander mengen, eine kurz reduirte gute weiße Sauce darauf geben, und leicht durch einander geschwungen, mit einem Unrichtlöffel voll Glace-Saft, gäh und kurz eingesotten, auf die Tafel geben, welches beydes man französisch, als angenommenes Kunst-Rüchewort: Macedoine und Hoshopot nennt.

Diese gemischten Rüben statt der Sauce, mit einem Schöpflöffel voll Fleischbeschamel vermengt, und leicht durcheinander geschwungen, in einem Kranz von Lamms-, Kalbs- oder Schöpfen-Cotelets mit glasirten Kalbsbriefeln, oder auch in eine dressirte Pastete angerichtet, geben ein eben so schönes als gutes Gericht.

Scorzonera oder Schwarzwurzel.

Diese Wurzel ist auswendig von schwarzem, inwendig von weißem Ansehen, und kommt in der Süße des Geschmacks ziemlich mit der Zuckerwurzel überein.

Die feine schwarze Haut wird von dieser Wurzel behutsam abgeschaben, sie selbst mit Limonien-Saft gewaschen, in Theile von gleicher Größe geschnitten, und in frisches Wasser geworfen, dann in einer weißen Braise weichgesotten, ein wenig gesalzen, auf eine Serviette oder auf einen Bogen Papier gelegt, von allem Fett gereinigt, und trocken zierlich auf eine Schüssel angerichtet, noch eine gute weiße, oder braune, mit einem Unrichtlöffel voll Glace-Saft, rein und kurz reduirte Sauce darüber gebend.

Dieselbe kalt, als Salat oder mit Aspick.

Wenn diese Wurzeln auf erst angegebene Art in der Braise weiß und weichgekocht sind, werden sie ausgekühlt, in einer

Marionade von 6 hartgesottenen Eyerdottern, mit Salz und wenig Pfeffer, und einem Paar Eßeln gutem Provencer-Oehl auf einem Unrichtlöffel voll Bertram-Essig, nebst einigen feingeschnittenen rohen Schalotten eingewälzt, oder damit übergossen. Zur Abwechslung kann man auch 6 oder 8 gepuzte feingestohene durchpassirte Sardellen gleich mit den Eyerdottern abrühren, oder sie mit länglich geschnittenen Sardellen-Filetz, oder auch mit gebacktem Aspick verzieren.

Gebackene Scorzonera.

Erst in der Braise weichgesotten, ausgekühlt und gut abgetrocknet, werden sie gesalzen, in Viertel eingetaucht, in Rindschmalz ausgebacken und angerichtet.

Der Spinat.

Diese zarte Gemüsepflanze ist der Küche in verschiedenen Arten Zurichtung fast zu allen Jahreszeiten nothwendig. Er hat dreyeckig gespitzte Blätter, der junge und von Farbe lichtgrüne Spinat ist den andern Gattungen vorzuziehen. Bey der Zurichtung, wozu man eine bedeutenden Menge nimmt, werden die Blätter von den Stängeln abgezupft, gut ausgewaschen, in vielem Wasser weichgekocht, wieder mit frischem Wasser abgefischt, gut ausgedrückt, mit dem Scheibenmesser fein zusammengeschnitten, mit einem Paar Messerspitzen voll feingeschnittener Zwiebel in heißerlassener Butter mit einem Stück Schneideschinken anpassirt, mit beyläufig einem halben Kochlöffel voll Mehl eingestäubt, mit einem Schöpflöffel voll weißer Consommé fein abgerührt, und unter unaufhörlichem Rühren ganz kurz und gäh einkochen gelassen, worauf man ihn mit Salz, Pfeffer, ein wenig geschabener Muscatnuß assaionirt, und heiß anrichtet.

Derselbe auf eine andere Art.

Der Spinat wird, wie schon gesagt, in vielem Wasser, und unzugedeckt, sehr weich gekocht, ausgedrückt, mit dem Scheibenmesser fein zusammengeschnitten, mit $\frac{1}{2}$ Pfund frischer Butter auf dem Feuer gäh überbröstet, gesalzen, und mit geschabenen Muscatnüssen und ein wenig Pfeffer gewürzt. Nach Belieben kann man auch zuletzt einen Unrichtlöffel voll

Glace-Saft dazu geben, und ihn, ohne zu kochen, sehr heiß und geschwind anrichten.

Eben so behandelt pflegt man ihn auch durch ein Haarsieb zu passiren, aber wohl Acht zu geben, daß er seine grüne und gehörige Dicke erhält.

Er wird mit feingeschnittenen, gebackenen Semmel-CROUTONS oder mit CROUTONS von Butterteig belegt, oder mit einem schön ausgebackenen von Butterteig geflochtenen Gitter bedeckt. Ohne die gewöhnlichen Belegungen aufzuführen, als: gebackene Pofesen, gebackene Kalbsbriesen, Amouretten, das ist: Kalbsrückenmark, Spaninger, gebackene Eyer, verschiedene grillirte Fischen, weichgesottene, gespickte, glacirte Tricaudeaux, weichgesottenes Kaisersfleisch und Bockelzunge können auch Hohllippen von verfertigten Rameln darauf angebracht werden.

Spinat mit Obers.

Auch bey dieser Zurichtung wird der Spinat, wie der vorige, ohne ihn zuzudecken, abgesotten, ausgedrückt, fein zusammengeschnitten, und mit einem frischen Stück Butter eine kurze Weile geröstet, etwas wenig gesalzen, hierauf mit einem halben Kochlöffel voll Mehl bestäubt, und mit einer halben Maß gutem süßen Obers fein abgerührt, unter fortwährendem Rühren gäh auf dem Feuer zu gehöriger Dicke einkochen gelassen, und ein bißchen gezuckert. Er kann auch mit allen den erst angeführten Belegungen schicklich zur Tafel gebracht werden. Man füllt ihn auch nicht selten in kleine hohl ausgebackene mürbe, oder Butter-Pastetchen.

Gebackener Spinat.

Die erste Bereitung bleibt sich mit der vorigen mit Obers immer gleich, nur daß man diesen zum Backen bestimmten Spinat noch fester damit einkochen läßt. Dann rührt man einen halben Kochlöffel voll Mehl, mit einigen Unrichtlöffeln voll Obers in einem Topfe fein ab, schlägt 8 oder 10 Eyer dazu, und sprudelt das Obers damit ab. Weiter macht man in einer Omeletten-Pfanne ein wenig Butter heiß, gießt einen Theil von den abgesprudelten Eyern darein, läßt sie dünne auseinander laufen, daß sie das Ansehen einer Omelette gewinnen, und stürzt sie, wenn

sie ganz trocken sind, schnell heraus, und fährt so fort, bis 6 oder 8 Stücke auf solche Weise gebacken sind.

Sind sie gebacken, füllt man diese Stücke einzeln, und Messerrücken dick aufgestrichen, mit dem eingegangenen überkühlten Oberspinat, und rollt sie zusammen. In der Zwischenzeit bestreicht man eine porcellainene Schüssel mit Butter, bereitet ein aus guten Obers verfertigtes Beschamel Messerrücken dick darauf aus, legt die Rolaten entweder im Ganzen oder in Stücke zerschnitten hinein, und überzieht die Oberfläche derselben eben so dick wieder mit Beschamel, daß man mit einem Stück Butter und einigen Eyerdottern abtreibt, und mit klarer Butter übergießt. Die Porcellain-Schüssel, worauf man diesen Spinat gebracht hat, setzt man auf einen mit Salz oder Asche bedeckten Platfond-Deckel, und läßt die Speise langsam im Backofen ausbacken. Nachdem nun die Schüssel rein abgeputzt worden ist, schiebt man sie zur Tafel.

Grillirter Spinat.

Nachdem die Omeletten auf vorher beschriebene Weise ausgebacken, der dick eingegangene Oberspinat hineingefüllt, und zusammen gerollt worden ist, schneidet man solche überquer in so viele Stücke, als man will, tauchet jedes Stück einzeln in abgeschlagene Eyer, panirt es dick in Semmelbröseln, und legt es auf einen reich mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel, übergießt ihn auch oben mit zerlassener Butter, und bäckt ihn rosch und gelblich auf beyden Seiten über einem starken Kohlenfeuer aus.

Spinat = Fleischel.

Der hochgrüne junge kleinblättrige Spinat in hinlänglicher Menge wird abgeputzt, ohne zuzudecken, in vielem Wasser weich gesotten, wieder abgeseiht, und so lang in kaltem Wasser aufbewahrt, bis man ihn zu weiterem Gebrauche des zu fertigenden Gerichtes nöthig hat.

Unterdessen hat man auch ein Paar feine lämmerne Brüstel, oder kälberne Brustkerne (Tenderons) gewässert, und weiß abblanschirt, wieder mit kaltem Wasser abgefrischt, und in Daumenbreite und lange Stücke geschnitten, welche man mit einem

mittelgroßen Schöpflöffel voll deutscher weißer Sauce, und eben so viel guter weißer Consommé, wenig gesalzen, langsam weich kochen läßt.

Nun wird der Spinat aus dem Wasser herausgenommen, gut ausgedrückt, ein Paar Mal mit einem Küchenmesser über quer durchschnitten, und so gestaltet mit dem Fleische in der Sauce flüchtig zusammengemischt, nur noch ein Paar Sude kurz aufwallen gelassen. Dann einen Unrichtlöffel voll Glaace-Saft zufüllend, richtet man ihn in einem Topf oder porcellainen Casserolle an.

Köcheln und Strudeln, die man noch weiter aus diesem Spinatete bereitet, kommen unter der Lehre der Mehlspeisen vor.

Von den Salaten.

Der Endivien oder Bundsalat, wenn er gelb, frisch und unausgewachsen ist, taugt am besten zum Genusse. Von 6 oder 8 Stücken werden die äußeren groben und grünen Blätter weggepußt, das Übrige mehrere Male nach der Länge und nach der Breite durchgeschnitten, gut ausgewaschen, in vielem Wasser abblanschirt, und wieder in kaltem Wasser erfrischt. Man passirt ihn dann mit einem Paar Messerspitzen feingeschnittener spanischer Zwiebel, einem Stücke Schneideschinken in $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter an, stäubt ihn mit einem halben Kochlöffel voll Mehl ein, füllt einen Schöpflöffel voll guter Consommé darauf, rührt ihn damit fein ab, salzt ihn, und läßt ihn, bis er gänzlich weich geworden ist, kurz und bindig einkochen. Man kann auch junge grüne Erbsen mit feingeschnittener grüner Petersilie dazu mengen. Die Belegungen bleiben die nämlichen, wie bey dem Spinat.

Derselbe auf eine andere Art.

Von dem Endivie oder Bundsalat (6 oder 8 Stauden) werden die äußern grünen Blätter weggepußt, die feinen gelben Blätter auf beyden Seiten aber auswendig von den mittleren Stängeln abgelöst, in vielem Wasser abblanschirt, und wieder in kaltes Wasser bis zu weiterem Gebrauche gelegt. Mittlerweile wässert und blanschirt man auch ein Paar

lämmerne Brüstel oder Kalbs-Tenderons ab, erfrischt sie mit kaltem Wasser, und schneidet sie in Daumenlänge und breite Stücke, welche man mit einem mittelgroßen Schöpflöffel voll weißer Sauce, und eben so viel guter weißer Consommé, ein wenig gesalzen, langsam, weich und kurz einkochen läßt. Dann hohlt man den Salat aus dem frischen Wasser heraus, drückt ihn gut aus, durchschneidet ihn mit einem Küchenmesser ein Paar Mahl überquer, und mischt ihn, ohne ihn anzupassiren, flüchtig unter das Fleisch in die Sauce, zuletzt mit einem Unrichtlöffel voll Glace = Saft oder Reduction gewürzet, läßt man ihn kurz einsieden.

Er wird meistens in einem Topf, oder in einer Casserolle ohne aller Belegung angerichtet.

Statt der erst angeführten Sauce kann man den Endivien-Salat auch in ein verkostetes Beschamel mit Glace geben, worunter man Kapaunen- oder Poulard-Filets-Blätter, auch nudelweise geschnitten, menget.

Gefüllter Endivien-Salat.

Nachdem die ganzen Stauden von den grünen Blättern abgeputzt, und der untere grobe Stängel ganz weggeschnitten ist, werden sie abblanschirt, wieder abgekühlt und gut ausgedrückt. Die Blätter werden Stück für Stück auseinander gebogen, in jedes, ein Eygroßes Stück Kapaunenfleisch-Fasche, oder fest gebundenes Calbigo oder Kalbs-Haschee gefüllt, und wieder mit Blättern überzogen, in eine Casserolle mit fein geschnittenen Speckblättern, einem Stück Schneideschinken, einer halben mit Gewürznelken besteckten spanischen Zwiebel, eine fette Suppe darauf füllend, weich gesotten. Aus dieser Braise zum Abtrocknen auf eine Serviette gelegt, von allem Fette gereinigt, zierlich angerichtet, und mit einer halbklaren weißen Sauce mit grüner Petersilie mit Reduction vermischt, aufgetischt. Man unterlegt diesen Salat meistens mit gespickten Kapaunenbrüsten, kleinen gespickten Filets von Kalbsfleisch und Kalbsbriesen, schön glacirt, auch mit in der Braise gesottenen glacirten verschiedenen Cottelets. Eben so zugerichtet wird er zu allen Garnirungen gebraucht.

Speck = oder Buttersalat.

Sechs Stauden, von welchen die äußeren grünen Blätter weggenommen werden, spaltet man auf vier Theile, solche gut ausgewaschen, ein wenig gesalzen, gepfeffert, brennet man mit $\frac{1}{4}$ Pfund sehr heißer Butter gut ab, übergießt sie mit drey Unrichtlöffeln voll stark siedendem Essig, und nach einpaarmahligen Überschwingen auf dem Feuer, richtet man den fertigen Salat auf eine Schale zierlich an.

Eben so wird mit dem Speck verfahren, wovon man ein viertel Pfund fein gewürfelt schneidet, auf dem Feuer zerlaßt, und statt der Butter den Salat damit abbrühet. Die Grameln bleiben dabey; übrigens wird er mit eben so viel gesottenen Essig, wie der vorige, gesäuert, gesalzen und gepfeffert.

Will man ihn roh genießen, wird er gewöhnlich mit Salz, Concaffee, gutem Essig und Oehl angemacht. Man pflegt auch hartgesottene Eyerdottern, grüne Zwiebeln, Schalotten, Schnittlauch, Pimpernell und Bertramkraut dazu zu mischen, ihn auch mit hartgesottenen in Spalten geschnittenen Eyern, mit gepuzten Sardellen und frischen Häringen zu belegen.

Der Häuptel = oder Kopfsalat

wird auf die nämlichen Weisen zugerichtet, wie der Endivie, entweder als Gemüse, oder warm und gefüllt, oder roh und kalt, mit Essig und Oehl, und übrigem Zugehör.

Gekrauster Cichori = Salat.

Es sind zweyerley Sorten, schmal und breitgekrauster. Beyde Sorten fordern fast gleiche Zurichtung.

Es werden die breiten Blätter, und auch das Gekrauste von den Stängeln abgefondert, abblanschirt, ausgedrückt, und ein Paar Mahl durchschnitten, gesalzen, mit einigen blätterweis feingeschnittenen Champignons in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, und einem Unrichtlöffel voll Consommé überdünstet; ferner mit einem Paar Unrichtlöffeln voll weißer Sauce, und eben so viel Reduction vermengt, und stark eingekocht, welches man auch mit einigen Eyerdottern zu legiren pflegt.

Man kann unter diesen Salat, nachdem er mit Champignons in Butter überdünstet worden ist, und sich der viele Saft

verdampft hat, statt der weißen Sauce, ein gutes Fleischbeschamel mit einem Unrichtlöffel voll Glace-Saft, und von einem gebratenen Kapaun fein geschnittene Filets geben, ihn auf eine Schüssel anrichten, mit Kameln-Hohlrippen oder zierlichen feinen Croutons von gebackener Semmel oder Butterteig garniren, oder ein von Butterteig geflochtenes und ausgebackenes Gitter darüber decken, oder den Salat sammt den Filets in Butter- oder mürbe höhlgebakene Pastetchen einfüllen, oder mit gespickten glacirten Poulard- oder Kapaunenbrüsteln, oder kleinen Fricandeaux, glacirten lämmernen Brüsteln oder Carbonaden decoriren.

Gebackener Salat.

Dazu kann man den klein, so wie den breit gekrausten, auch den Endivien (Bundsalat) gebrauchen. Nachdem er von den Stängeln abgesondert worden ist, wird er ausgewaschen, abblanschirt, gut ausgedrückt, mit nudelförmig geschnittenen Schampignons in Butter überdünstet, ein Paar Unrichtlöffeln voll gut eingegangenes Fleischbeschamel darauf gegeben, mit feingeschnittenen Filets von einem gebratenen Kapaun oder Poulard, und etwas Glace-Saft vermischt, mit einigen Eyerdottern fest legirt und ausgekühlt, in mehrere Theile abgetheilt, welche dann in Eygröße mit abgeschlagenen Eyern eingeseuchtete Oblatenblätter eingeschlagen, mit Eyern und Semmelbröseln panirt, in Rindschmalz ausgebacken werden.

Sauerampfer.

Von beyläufig einer Maß werden die Blätter von den Stängeln abgezupft, ausgewaschen, ein Paar Mal mit dem Küchenmesser durchgeschnitten, mit einem Kochlöffel voll Finsberbes in Butter anpassirt, gesalzen, einige Unrichtlöffeln voll weißer Sauce mit eben so viel weißer Consommé darauf gefüllt, und ganz kurz und gäh einkochen gelassen, worauf man ihn noch mit einem halben Kochlöffel voll Glace-Saft verstärkt. Man kann ihn auch mit einigen Eyerdottern legiren.

Zur Veränderung gießt man oft, wenn der Sauerampfer in Finsberbes kurz eingegangen ist, statt der weißen Sauce, drey Unrichtlöffeln voll guten dicken Milchrahm darauf, nachdem

er, ohne mehr gesotten zu werden, mit 3 oder 4 Eyerdottern legirt wird. Zur Belegung sind weich gedünstete, gespickte Tricandeaux, oder gespickte Poularde, auch Kalbs-Filets gespickt und glacirt, eben so Kalbsbrüste, oder Lämmerne weichgesottene glacirte Brüste, Kalbs-Lenderons, verschiedene gesottene und grillirte Coteletts zu wählen, öfter nimmt man auch noch an deren Stelle gebackene oder verlorene Eyer u. dgl.

Zur Abwechslung kann der Sauerampfer, überdünstet, auch mit Spinat vermischt, zu einer Speise dienen.

Durchgeschlagener Sauerampfer.

Drey halbe Maß Sauerampfer beyläufig werden rein ausgewaschen, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, kurz, bis aller Saft eingeht, gedünstet, gesalzen, fein zusammengehackt, mit drey oder vier Unrichtlöffeln voll weißer Sauce, eben so vielem gutem Consommé, und einem Unrichtlöffel voll gutem Glace-Saft wieder kurz einsieden gelassen, und scharf durch ein Haarsieb passirt. Nun läßt man es nicht mehr sieden, sondern richtet es nur warm an. Der Sauerampfer wird auch mit einigen Eyerdottern unter beständigem Rühren auf dem Feuer legirt. Man gibt auch statt der weißen Sauce einige Unrichtlöffeln voll Milchrahm darauf, und legirt ihn mit einigen Eyerdottern. So zugerichtet, wird er meistentheils an der Stelle einer Sauce verwendet.

Er dient auch zu kalten Kräuter-Saucen, und mit Körbelkraut, Petersilie, feinen Kräutern zu Suppen.

Grüne Erbsen.

Solche müssen frisch, wie sie aus der Hülse gelöst worden sind, so viel möglich gleich benützt werden. Es gibt verschiedene Gattungen von Erbsen. Darunter sind die kleinen feinen Zuckererbsen die beste Gattung. Die größeren und gröbereren Sorten wählt man meistentheils zum Durchschlagen, zu Pürees oder zu Suppen, und sind auch gedörret gut und nützlich allgemein zu gebrauchen. Man nennt sie die Büschel- oder Laubenerbsen.

Sie werden auf gewöhnliche Art, wie folgt, zugerichtet: Man gießt auf 3 halbe Maß junge grüne Erbsen eine

Maß Wasser, und drückt sie darin mit einem $\frac{1}{4}$ Pfund Butter ab; bis diese jede Erbse einzeln bedeckt, womit man sie dann bis zum Gebrauch, stehen läßt. Nun seihet man das Wasser ab, gibt wieder so viel frisches darauf, als nöthig ist, um die Erbsen zu bedecken, und läßt sie in einer Casserolle offen und gäh über einem starken Feuer einsieden, bis sich das Wasser auf den letzten Tropfen verloren hat. Ist dieser Zweck erreicht, so werden sie sehr wenig gesalzen, und wenn es nöthig ist, auch etwas gezuckert, mit drey Unrichtlöffeln voll weißer guter Sauce, und eben so viel Unrichtlöffeln voll weißer Consommé gut untereinander geschwungen, und noch etwas wenig eingesotten, bis sie sich zur gehörigen Dicke binden.

Man belegt sie im Kranze herum mit gebackenen Semmel-CROUTONS, auch mit, in der Braise weich und weiß gesottene Hahnenkämmen, oder gespickten Filets, und glacirten Kalbs-Tenderons, und mit allen Gattungen grillirten, und weichgesottene glacirten Coteletten. Zur Vermischung und zur Zierde anderer Speisen werden sie nur, wie oben beschrieben wurde, kurz und weich gesotten, und ohne Sauce angewendet.

Auf eine andere Art

werden 3 halbe oder 2 ganze Maß junge grüne Erbsen von der feinsten und besten Gattung, in vielem Wasser weich gekocht, abgeseiht, und heiß mit $\frac{1}{2}$ Pfund roher, frischer Butter, ohne sie mehr auf das Feuer zu geben, bloß daß die Butter sich mit den Erbsen vermengt, aufgeschwungen.

Man richtet sie auch, wenn sie weich und abgeseiht sind, ganz trocken und ohne Belegung auf die Schüssel an, und servirt auf einen Teller zugleich $\frac{1}{2}$ Pfund frisch gerührte gute Butter; doch können auch nebenbey gebackene Hühner, alle Gattungen grillirter Coteletts, und anderer gebackener Fleischsorten dazu aufgetischt werden.

Auf eine andere Art

werden ebenfalls 3 halbe Maß junge grüne Erbsen in vielem Wasser weichgekocht, wieder abgeseiht, dann aber mit $\frac{1}{4}$ Pfund mit einem halben Kochlöffel voll Mehl vermischter frischer Butter gut abgearbeitet, und mit einem darauf gefüllten mittel-

großen Schöpflöffel voll weißer guter Consommé unter beständigem Rühren auf dem Feuer kurz und bündig eingesotten. Nur gibt man noch ein Paar Büschchen abblanschirte feingeschnittene grüne Petersilie dazu, verstärkt sie zuletzt mit einem Unrichtlöffel voll Glace, und schickt sie zu Tische. Man kann diese Erbsen statt der Petersilie auch mit einem Unrichtlöffel voll Spinatopfen, um sie noch mehr grün zu machen, fein abrühren. Die Belegungen bleiben den Vorigen gleich.

Durchgeschlagene Erbsen, oder Erbsen-Purée.

Zwey Maß von den gröbern und größern grünen Erbsen werden rein durchgeklaubt und ausgewaschen, in einem Topfe mit Wasser, einer mit Gewürznelken besteckten Zwiebel, und einem Stücke Schneideschinken recht weich gesotten, bis sich der Saft gänzlich eingedämpft hat, und die Erbsen fast trocken sind; worauf man, Zwiebel und Schinken beseitigend, die Erbsen in einem Mörser recht weich stößt, durch ein Haartuch oder Haarsieb durchsieht, mit einem $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, unter unaufhörlichem Rühren an dem Feuer gäh anpassirt, ein wenig salzt und ein wenig zuckert, auch mit einem Unrichtlöffel voll Glace-Saft verstärkt, und heiß, ohne mehr zu sieden, in einem Topf, oder silbernen oder porcellainen Casserolle anrichtet. Wenn solche Erbsen offen angerichtet werden, können sie auch mit einem geflochtenen ausgebackenen Gitter von Butterteig, oder von gleichen Croutons, oder mit Kameln, oder zierlichen Semmel-Croutons bedeckt werden.

Die gewöhnliche Belegung ist mit in der Braise weichgesottenen lämmernen Schweifeln, Brüsteln, oder weich gesottenen glacirten Kalbs-Lenderons mit gespickten glacirten Kalbsbrieseln, kleinen Fricandeaux, weichgesottenen glacirten Kalbszüngel, Coteletts, oder gesottenem Kaiserfleisch und Bockelzunge.

Vom dem Spargel.

Es gibt verschiedene Gattungen Spargel. Der Vorzüglichste ist der gelbliche und hochgrüne, mit dickem Stamme, und der holländische. Der ganz weiße Gräzer Spargel wird meistens nur im Winter gebraucht. Den kleinen dünnen grünen Spargel nennt man Schneidespargel, und dessen

Stamm ist nur so weit zu genießen, als er sich leicht abbrechen läßt. Man wählt ihn eigentlich nur zu Ragouts, Eingemachten und zur Garnirung verschiedener anderer Speisen. Nebstbey dient er zu Verzierungen von Fleisch- und Fastenspeisen.

Der Spargel auf allgemeine Art.

Dessen Stämme werden vom Kopfe an, den man aber unberührt läßt, über die Hälfte abgeschaben, die kleinen an dem Stamme anliegenden Schuppen abgepußt, und unten davon ganz wenig und gleich weggeschnitten.

Wenn der Buschen groß ist, wird er in mehrere kleinere Büschchen zusammen gebunden, gesalzen und in vielem Wasser weich gesotten. Man darf ihn während des Sudes nicht zudecken; und ihn auch nicht eher als im höchsten Sude ins Wasser geben, und dann nur an der Seite des Feuers langsam fortkochen. Nun legt man ihn zum Abtrocknen auf eine Serviette, und richtet ihn zierlich mit den größeren Stämmen in die Höhe auf eine Schüssel an. Eine aufgezogene Butter-Sauce wird zugleich in einer Sauciere mitservirt.

Derselbe auf eine andere Art.

Wenn der Spargel auf vorgeschriebene Art abgesotten, getrocknet und angerichtet worden ist, wird er mit Semmelbröseln reich bestreut, und mit zerlassener Butter nach der Menge des Spargels sehr heiß übergossen, und noch insbesondere mit klarer Butter in einer Sauciere aufgetragen.

Spargel als Salat.

Er wird dazu eben so abgesotten, auf einer Serviette abgetrocknet, wenn er ausgekühlt ist, zierlich angerichtet, und dann nur Essig und Oehl beygesetzt.

Auf eine andere Art wird ein mitteldicker Spargel eben so gepußt, leicht abgebrochen, und in gleiche Daumen lange Stücke geschnitten, im Salzwasser weichgesotten, auf eine Serviette gelegt, abgetrocknet, und mit hartgesottenen Eyerdottern, welche mit einigen Unrichtlöffeln voll Provencer-Oehl, mit etwas Bertram-Essig, und Beymischung fein geschnittener Schalot-

ten und feiner Kräutern, als: Bertram, Pimpernell, Schnittlauch, ein wenig Körbelkraut fein abgerührt werden, ange-
macht; mehrere Mahle durcheinander geſchwungen, ein wenig
geſalzen, gepfeffert und zierlich auf eine porcellainene Schale
angerichtet. Man kann ſie auch ohne den Kräutern, nur mit
Eyerdottern, fein geſchnittenen Schalotten, in Eſſig und Öhl an-
gemacht, mit gepuzten Sardellen, Briggen-, Häringen-
Maſfiſche-Filetts, reich in Kranz belegen, und mit gehacktem
Uſpiz verzieren.

Der Schneideſpargel

beſteht, wie ſchon geſagt, aus dünnen langen Stämmchen,
wird, ſo tief und ſo weit er ſich leicht brechen läßt, abgebrochen,
die kleineren Seitenschuppen abgenommen, bis an die Köpfe
nach beliebiger Länge in Stückchen geſchnitten, in vielem
Wasser weich geſotten, wieder abgeſeihet, und mit friſchem
Wasser abgekühlt. Er wird zu Ragouts und Eingemachten,
und verſchiedenen Speiſen als Verzierung angewendet.

Spargel = Erbsen.

Nachdem der Schneideſpargel auf bereits vorgeſchriebene
Art abgebrochen und gepuzt worden iſt, wird er in klein ge-
würfelte Stückchen wie Erbsen groß geſchnitten, in geſalzenem
Wasser körnig weich geſotten, auf einem umgekehrten Sieb
abgeſeihet, mit friſchem Wasser gut abgekühlt, mit Salz ge-
ſprenget, und in eine kurz eingegangene weiße Sauce, mit ei-
nem Unrichtlöffel voll Glace = Saft oder Reduction gegeben,
einige Mahle aufgeſchwungen, und nach einem paarmahligen
Aufkochen, mit fein geſchnittener, abblanſchirter Petersilie ver-
mengt, angerichtet.

Die Belegung iſt die nähmliche, wie bey den grünen
Erbsen.

Die grünen Fiſolen.

Sie ſind ein Frühjahr = Gewächs, und als ſelbes koſtſpie-
liger; denn jung und fein ſind ſie am ſchmackhafteſten, und bey
vornehmeren Tafeln anzubringen. Die ſpättere Frucht und
gröbere Gattung taugt nur zum allgemeinem Gebrauch.

Von drey oder vier hundert der allerfeinsten grünen Fisoln werden die Spizen unten und oben abgestuzt, sie selbst mitten von einander gespalten, und dann der Länge nach in zwey Theile geschnitten, sollten sie sehr klein seyn, auch ganz gelassen; gesalzen, in vielem Wasser weich gekocht, abgeseiht, wieder mit frischem Wasser abgekühlt, und mit einem Büschchen fein zusammen geschnittener Petersilie, oder auch mit einem kleinen Kochlöffel voll Finsberbes in etwas Butter anpassirt, einige Unrichtlöffeln voll Reduction darauf gefüllt, gut durcheinander geschwungen, ein wenig gesalzen, gepfeffert, und, nach einigen Mahlen gähem Aufsieden, angerichtet. Decorirt werden sie mit zierlich geschnittenen gebackenen Croutons von Semmeln oder Butterteig; auch mit einigen Eyerdottern kann man diese Fisoln legiren.

Auf eine andere Art

werden, nachdem die Fisoln im Salzwasser weich abgesotten, wieder abgeseiht, mit einem kleinen Kochlöffel voll Finsberbes in einem viertel Pfund Butter überdünstet, und gesalzen worden sind, statt der weißen Sauce, einige Unrichtlöffeln voll gutes Fleischschamel mit einem halben Unrichtlöffel voll Glace-Saft darauf gegeben, gut untereinander geschwungen, und, ohne zu sieden, angerichtet; mit Kameln, Hohllippen oder auch mit gebackenen Semmel- oder Butterteig-Croutons decorirt.

Noch anders

werden sie, und zwar wie die vorher angezeigten, gepuzt, im Salzwasser weich gesotten, wieder mit frischem Wasser abgekühlt, in $\frac{1}{2}$ Pfund frische, sehr heiß zerlassene Butter geworfen, öfter durch einander geschwungen, überdünstet, mit Salz, ein wenig Concaffee, einem Kochlöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie assaisionirt, und angerichtet.

Noch anders

überdünstet man sie, wenn sie weich gesotten, und mit frischem Wasser abgekühlt sind, statt mit Butter, mit $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassenem, von den Grammeln beseitigten Speck, und mit einem Unrichtlöffel voll fein geschnittener Schalotten; schwingt sie durcheinander, füllt einige Unrichtlöffeln voll braune Espariol, und eben so viel

Schü darauf, und läßt sie damit gäh und kurz über starkem Feuer eingehen. Nach Geschmack des Gastes kann man sie auch mit Limonien = Saft säuern.

Grüne junge kleine Fisoln als Salat.

Nachdem sie in vielem frischen Wasser weich gekocht, und wieder mit frischem Wasser abgekühlt sind, werden sie mit einigen sehr fein geschnittenen Schalotten, Bertram = Kräutern nur einfach mit gutem Essig und Öl, etwas Salz und Concaffee angemacht, und auf eine Salatschale zierlich angerichtet. Man kann sie auch mit gepuzten frischen entgrätheten Sardellen, Häringen, Aalen = Filets, und Briggen, Tomninen, geräucherem Lachs, zierlich in einem Kranze rund herum rangirt, garniren.

Auf eine andere Art

gibt man 6 auch 8 hartgesottene Eyerdottern, mit 8 gepuzten zusammen geschnittenen, durch ein Sieb passirten Sardellen, mit Provencer = Öl und Bertram = Essig fein abgerührt, darüber; macht sie damit an, salzt, pfeffert, garnirt sie mit gehacktem Aspick, und belegt sie mit frischen Austern.

Auch pflegen sie nur einfach weich gesotten, schön grün mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer angemacht, mit obgenannten Fischgattungen, oder mit abgebratenen Fasanen =, Kapauen =, Nepphühner = Filets, geräucherter Zunge, oder mit zierlich geschnittener Schinken in verschiedenen Formen, nach eigenem Sinne zierlich hineinrangirt mit Aspick = Saft in ein Ganzes vereint, untergegossen, auf Eis zum Sulzen gestellt zu werden, worauf man beym Anrichten das Sturz = Casseroll bis an die Hälfte ins Wasser eintauchet, und die in Aspick gesalzenen Fisoln daraus mit Vorsicht auf die Schüs = sel stürzt.

Die größere Gattung Fisoln zum allgemeinen Gebrauch.

Es werden davon vier Hände voll, eine jede mitten von einander gebrochen, die beyderseitigen daranhängenden Fäden, desgleichen auch der Bart abgezogen. Dann läßt man

sie in Wasser übersieden, seihet es wieder davon ab, und überdünstet diese Fisoln mit einer halben fein zusammengeschnittenen spanischen Zwiebel in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder Fett, mit einem Kochlöffel voll Mehl, nur wenig anstäubend. Darauf füllt man einen Schöpflöffel voll weiße Suppe, pfeffert und salzt es ein wenig, und läßt es gäh und kurz einsieden. Nur müssen sich die Fisoln mit der Sauce dergestalt verbinden, daß solche ganz wenig sichtbar ist.

Die Garnirungen können aus allen Gattungen Coteletten, grillirten und glacirten Fleisch und Geflügel, verschiedenen Gattungen Würsten, Zungen, aus gebacknem, wie auch aus geräuchertem Fleisch bestehen.

Dieselben auf eine andere Art zum Gemüse.

Auch auf diese Zurichtung nimmt man vier Hände voll davon, und nachdem sie auf vorgeschriebene Art behandelt, anpassirt und überdünstet worden sind, salzt man sie, gibt einen mittelgroßen Schöpflöffel voll brauner Sauce, und eben so viel Schü darauf, und läßt sie kurz und gäh einsieden.

Wem es beliebt, der kann sie auch mit Limonien-Saft, oder mit einem Eßlöffel voll gut versottenem Weinessig säuern.

Die Hopfensprossen

sind halb Finger lange kleine röthliche, oben mit einem kleinen Sprossen, und mit mehreren Schuppen versehene Pflanze. Sie kommt im Ansehen der feinsten Gattung Schneidespargel sehr nahe, und wird auch fast mit demselben gleich behandelt.

Hopfen in der Sauce.

Die Hopfenstämmchen, ungefähr eine Maß angenommen, werden unten kurz abgestutzt, von den obigen Sprossen herab, die Schuppen weg gepuzt, ganz fein abgeschaben, in frisches Wasser geworfen, und so wie der Schneidespargel in vielem Wasser abblanschirt, wieder mit kaltem Wasser abgefrischt, und mit Finsherbes in einem Stück Butter anpassirt, gesalzen, drey oder vier Unrichtlöffeln voll gut reduirte, weiße Sauce, mit grüner Petersilie, eben so viel Löffeln voll guter

Consommé, mit einem Stückchen Glace gehoben, darauf gegeben, welches man gäh und kurz einsieden läßt.

Man kann sie zuletzt auch mit einem Paar Eyerdottern, und einem Stück Butter, wenn sie kurz eingegangen sind, leigiren, auch mit Limonien-Saft säuern, oder gibt eben so viel braune pikante mit Schü und Reduction eingegangene Sauce darauf, läßt sie einige Sude aufwallen, und belegt sie mit zierlich geschnittenen Croutons von gebakenen Semmeln.

Hopfensprossen als Salat.

Eine $\frac{1}{2}$ Maß oder mehr rein gepuzter, ausgewaschener, und im Salzwasser weich gesottener, solcher Sprossen, werden mit frischem Wasser überkühlt, abgeseiht, auf eine Serviette gelegt, gut abgetrocknet, und mit 6 oder 8 gesottener Eyerdottern, einigen Unrichtlöffeln voll gutem Provençer-Öhl, und halb so viel Essig fein abgerührt, und nebst fein geschnittenen Schalotten, und ein wenig Schnittling angemacht, ferner untereinander geschwungen, ein wenig gesalzen und gepfeffert, und auf eine porcellainene Salatschale gehörig angerichtet. Man pflegt auch fein geschnittene Kräuter, als Bertram, Pimpernell, Schnittlauch, Körbelkraut darunter zu mengen, ihn auch so, wie den Spargelsalat, mit gepuzten Sardellen, Häringen, Aalen oder Briggen zierlich zu belegen, und mit gehacktem Aspic zu decoriren.

Die Artischocken.

Die äußern Blätter der Artischocke werden oben gleich Daumen breit abgestuzt, so daß die Spizen dieser Blätter ganz wegkommen. Der Stängel wird durch ein gähes Umdrehen herausgerissen, damit zugleich die daran befindlichen starken Fasern auch heraus kommen, welches, wenn man die Stängel nur abschneite, nicht geschehen würde. Dann wird unten der Kern oder das Fleisch behutsam mit Hülfe eines kleinen Messers, durch mannigfaltiges Herumdrehen, wie gedrechselt, glatt und rund geschnitten, während dieser Beschäftigung immer mit Limonien-Saft gewaschen, und wenn der Kern gehörig ausgedrechselt ist, in kaltes Wasser geworfen, von da man sie in siedendem Wasser im Ganzen und gäh, aber nur wenig und nicht

weich abblanshirt, abseibt, und mit einem kleinen Löffel vorsichtig die inneren feinen gelben Blätter, sammt allem Barte und anderem Rauhen aus dem Kerne nimmt, ohne die ganze Artischocke zu spalten, wo man sie dann wieder mit Limonien-Saft und kaltem Wasser auswäscht, und in einer weißen sehr fetten Suppe mit Butter und Limonien-Saft, wenig gesalzen, und in einer Casserolle im Ganzen aufgestellt, weich siedet. Nun abgeseiht und vorher umgestürzt, werden sie auf eine Serviette gelegt, von allem Fett gereinigt, und in stehender Richtung auf die Schüssel angerichtet. Man gibt hellklare braune Sauce mit Reduction oder Glace-Saft darunter, oder auch klaren warmen Aspik-Saft. Man kann sie auch im Ganzen trocken auf die Schüssel ohne Sauce anrichten, und eine gezogene Butter-Sauce nebenbey mit zur Tafel bringen, auch Senf- und Kapern-Sauce sind nicht unschicklich dazu.

Man kann in diese ganzen Artischocken, nachdem sie gut ausgehöhlt, abblanshirt, und wie schon früher beschrieben, in fetter Suppe weich gesotten worden sind, auch mit Salbigò füllen. Man macht nämlich ein kleines festlegirtes Ragout, welches mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 4 rohen Eyerdottern, davon die Hälfte des Eyerweißes zu Schnee geschlagen, abgetrieben wird, und füllt es zwischen die Blätter in die Hohlung ein. So werden sie auf einem mit feinen Speckplatten belegten Plattfond-Deckel gestellt, mit zerlassener Butter übergossen, und in Ofen gebacken. Eben so kann man statt des Salbigòs ein legirtes Fleischbeschamel, mit feingeschnittenen Kapaunen-Filets einfüllen, in Ofen backen, und trocken anrichten.

Halbirte oder in der Mitte von einander geschnittene Artischocken.

Es werden 8 Stücke Artischocken auf eine Schüssel gerechnet, und wie die Vorigen behandelt, nämlich: die Stängel ausgerissen, von den Blättern die Spizen abgeschnitten, die ganzen Artischocken von einander getheilt, mit Hülfe eines kleinen Messers die inneren gelben kleinen Blätter, sammt allen Bärten und Rauhem behutsam ausgeschnitten, der Kern von außen und innen von allen Fasern gereinigt und glatt und

rund geschnitten, beständig mit Limonien-Saft gewaschen, um ihn weiß zu erhalten, und ins frische Wasser geworfen. Von da man die so zugerichteten halben Stücke zusammen in kochendem Wasser gäh und steif abblanschirt, und, wieder abgekühlt, in einer ordinären Fleisch-Bräise weich siedet.

Man zerschneidet sie auch in 4 oder 6 Theile, und verwendet sie, so zugerichtet zur Belegung der Eingemachten oder Ragouts, und, in Kränze gelegt, zu verschiedenen Speisen.

Gedünstete Artischocken.

Sechs Stücke werden eben so zugerichtet, mit Limonien-Saft gewaschen, in 6 Theile zertheilt, und ohne sie abzublanschiren, roh mit einem $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, mit einem Stück Schneideschinken, und ganzer spanischer Zwiebel, mit Gewürznelken besteckt, mit ein wenig Salz und Concaffee und Limonien-Saft assaisonnirt, mit einigen Unrichtlöffeln voll guter Consommé aufgefüllt, zugedeckt, mit oben und unten angebrachter Gluth so lange langsam fort gedünstet, bis sie weich sind, und sich der Kern unten bräunlich angelegt hat, auf solche Art sie trocken, wie gebacken, werden; dann Schinken und Zwiebel beseitigend, richtet man sie zierlich ohne Fett auf die Schüssel, Glace-Saft oder Reduction darunter gebend, und der Saft von mehreren Limonien darauf drückend.

Gebackene Artischocken.

Nachdem sie wie die vorigen halbirten Artischocken behandelt, roh, eben so gereinigt, ausgeschnitten, in 6 Theile getheilt, mit Limonien-Saft gewaschen, mit gesalzenem Wasser, mit einem Stücke Butter und den Saft von einem Paar Limonien, steif und nicht zu weich übersotten worden sind; werden sie wieder ausgekühlt, abgeseihet, auf eine reine Serviette gelegt, damit sich alle Feuchtigkeit und alles Fett verliert, und nur unten der Kern, nicht aber die grünen behaltene Blätter, in Viertel getaucht, und im Rindschmalz ausgebacken.

Artischocken = Kern.

Dazu nimmt man gewöhnlich 12 Stücke auf eine Schüssel, oft auch mehrere. Vor allem werden die Stängel, wie schon gesagt worden ist, durch gähes Herumdrehen herausgerissen, weiter der Bart, die inwendigen gelben und alle äußeren grünen Blätter bis an den Kern flach abgeschnitten, der Kern selbst von dem innerlich zurückgebliebenen Raubem mit einem kleinen Messer gereinigt, das äußere Fleisch des Kernes auch zierlich und behutsam rund zugeschnitten, während dem die Kerne immer mit einer halben Limonie gewaschen werden müssen. Sind die Artischocken dergestalt fertig dressirt, werden sie in frisches Wasser geworfen, von da mit einem Stück Butter, mit Limonien = Saft und fetter Suppe, mit einer halben Zwiebel, mit einem Stück Schneidesinken, und ein bißchen Salz weich gesotten, hernach auf ein reine Serviette gelegt, alles Fett abfondert, und auf die Schüssel angerichtet. Es werden ihnen gedünstete grüne Erbsen oder abgefottener Carviol, Champignons = Sauce mit grüner Petersilie, öfters auch starke halbklaare braune pikante Sauce beygegeben. Man belegt jeden einzelnen Kern mit kleinen gespißten Briefeln, Fricandeaux, oder geschwungenen Kapaunenbrüsten, glacirten Kalbs = Lenderns, oft auch mit weichgesottene sternförmig ausgeschnittenen geräucherten Rindzungen in kleinen Finger dicken Blättern.

Diese weichgesottene Artischocken = Kerne können auch zu Verzierungen verschiedener Speisen, als Ragouts und Eingemachten verwendet werden.

Artischocken = Kern als Salat.

Nach gleicher schon mehrere Male wiederholten beschriebenen Behandlungsweise werden die so vorbereiteten Artischocken, nachdem sie erkaltet sind, auf eine Serviette gelegt, von allem Fett und Feuchtigkeit gereinigt, mit fein zusammengeschnittenen Schalotten, gutem Essig und Öl, Salz und wenig Concaffee marionirt, und zierlich auf eine Schüssel oder Salatschale rangirt und mit Porcellain = Kräutchen garnirt.

Nach Belieben kann man sie auch mit rohen Sardellen =

Filets, oder mit Brüggen, Häringen, Kapern, Aalen, auch gefottenen ausgelöſten Krebsſchweifeln und Scheren, auch mit rohen Auſtern, oder rohen Trüffelblättern, alles mit Eſſig und Öhl affaiſionirt, in eigener geſchmackvollen zierlichen Waſhl decoriren, und auf eine Schüſſel anrichten.

Man garnirt ſie auch mit geſulztem Aſpic, welches man gehackt, oder in Blätter ausgeſtochen, oder geflochten darüber oder dazwiſchen gibt.

Noch auf eine andere Art in kaltem Fricasſee

werden 6 hartgeſottene Eyerdottern mit 6 Eſlöffeln voll geſtocktem Provencer-Öhl, mit einem Löffel voll Glace-Saft und einem Eſlöffel voll Bertram-Eſſig fein langſam abgerührt, biß der Glace-Saft etwas ſtocket, und das Abgerührte ganz dicklich wird. Man ſalzt und pfeffert dieſe kalte Fricasſee-Sauce noch, und tauchet von den weichgeſottenen und ausgekühlten Artichoeken-Kernen, jeden einzeln, darin ein, und überzieht ihn damit; dann richtet man ſie zierlich mit gehacktem Aſpic an, und decorirt ſie nach Gefallen mit oben genannten Fiſchgattungen.

Die Carden

ſind ein Ellen langes zartes Gewäch, ihre Blätter ſind ſtachlich, gelblich und blaßgrün in der Farbe. Der Geſchmack ihrer fleiſchigen Rippen iſt dem der Artichoeke ſehr ähnlich. Die äußern gröbern Blätter werden vom Stamme abgelößt, und nur die zartesten feiſten gebraucht, 4 ſtarke Mannsdaumen der Länge nach abgeſchnitten, in vielem Waſſer überſotten, biß ſich oben und unten, durch Hülfe des Salzes und behutſames Abreiben ein feines Häutchen ablößt, mit Limonien-Saft gewaſchen, und wieder in kaltem Waſſer abgekühlt, dann die reinen gelblich weißen fleiſchigen Stücke in einer ordinären ſchon oft angezeigten Braiſe langſam weich gekocht. Hernach nimmt man ſie aus der Braiſe heraus, legt es auf eine reine Serviette, und richtet ſie, von allem Fett gereinigt, mit in der Braiſe ſchon vorher dazu weichgeſottenen Kalbsniere oder Guterln, blätterweiß geſchnitten, zierlich dazwiſchen an; darunter gibt man eine halblare braune Sauce mit ei-

nem Anrichtlöffel voll Reduction oder Glace = Saft. Man kann auch Limonien = Saft darauf drücken, oder ohne Belegung der Kalbsnieren, sie mit weich gesottene[n] Stückchen Rindsmark, oder mit Kalbs = Amouretten (Rückenmark) belegen, und mit einer Milchrahm = Sauce mit Kapern anrichten.

Auf eine andere Art

gibt man sie weichgesotten und von allem Fett gereinigt, bloß trocken, in Stücken angerichtet, nur ein wenig Schü, mit Glace = Saft gehoben, darunter auf die Schüssel, und läßt nebenbey eine gezogene Butter = Sauce, wie zum Spargel, zur Tafel gehen.

Auf eine andere Art

mit Parmasan = Käse werden sie wie die vorigen behandelt, auch ohne Belegung ganz trocken angerichtet, mit Pfeffer, Salz und fein geriebenen Semmelbröseln bestreut, mit zerlassener heißer Butter übergossen, und dann Fingerdick mit Parmasan = Käse wieder bestreut, worauf man sie im Backofen gäh eine schöne semmelfarbe Croute fassen läßt, und eine gute Schü, mit Glace = Saft gehoben, darüber gibt. Dann noch anders, bestreut man sie, wenn sie erst wie die Vorigen angerichtet, mit Butter übergossen worden sind, statt mit Käse, mit gesottenem, sehr fein und trocken zusammen geschnittenen Schipfen, und belegt sie zierlich mit in Braise weiß gesottenen Hahnenkämmen, etwas Schü mit Glace = Saft darunter gebend.

Von den Gurken (Unmurken).

Es gibt mehrere Gattungen: nämlich, kleinere oder größere. Die kleine und mittelgroße Gattung wird in Essig, oder auch mit Salz und Wasser eingemacht, und so über Winter erhalten. Die sehr Großen verwendet man roh zum Salate, und gesotten zu Saucen, und Garnirungen verschiedener Speisen.

Die großen Gurken zur Garnirung kalter und warmer Speisen.

Die großen Gurken werden dünn geschält, der Länge

nach in 4 Theile geschnitten, ihre inneren wässerigen Theile mit dem Kern herausgenommen, und das Äußere blätterweis geschnitten, gut eingesalzen, eine Weile in Salz liegen gelassen, dann ausgedrückt, und mit gutem Essig und Oehl angemacht, sie auf diese Weise als Salat, oder zur Garnirung verschiedener kalter Speisen zu Tische bringend.

Zu warmen Saucen werden sie zwar eben so geschält, zertheilt, und Kern und wässeriges Fleisch herausgenommen, aber man muß sie über quer und viel dicker schneiden, in vielem Wasser abblanschiren, dann auf einem Sieb abseihen. Ferner passirt man sie in Butter mit Finsherbes kurz an, vermengt sie mit kurz eingegangener weißer Sauce, legirt sie mit Eyerdottern, oder man gibt sie in eine kurz eingegangene braune, mit Glace gehobene Sauce, mit ein wenig versottenem Essig gesäuert, hineingemischt, zu verschiedenen Speisen.

Gefüllte Gurken

werden fein und sehr gleich geschält, behutsam mit einem Hohl-eisen ausgehöhlt, mit Kapaunen- oder Kalbs- Fäsche, auch mit Leber- Fäsche, Salbigo, oder auch festlegirtem Kalbs- Fäsche gefüllt, oben gut mit Eyerdottern bestrichen, in Braise mit guter fetter Suppe weich gesotten, wieder abgefettet, trocken angerichtet, und entweder im Ganzen, oder in Daumen breiten Blättern über quer geschnitten, auf die Schüssel zierlich angerichtet, noch Schü mit Glace- Saft vermischt, darunter gebend. Sie werden sowohl als selbstständige Speise aufgetragen, oder erhalten ihren Platz als Garnirungen bey verschiedenen Gattungen glacirtem Fleische und Geflügel, wie auch bey andern Speisen.

Die kleinen und mittelgroßen Gurken (eingemacht.)

Man nimmt von solchen 100 oder 200 Stücke, wäscht sie rein ab, schneidet von den Spizchen oben und unten ein wenig weg, und läßt sie einige Stunden im kalten frischen Wasser liegen. Ferner siedet man 3 Theile Essig und einen Theil Wasser mit einigen Gewürznelken, oder 2 Lorbeerblättern und ein wenig Salz mit ein Paar Mahl Aufwallen ab. Nach dem Ende gibt man etwas von einem Gurken- Kräu-

tel, mehrere Stücke grünen Paprica, oder türkischen Pfeffer dazu, und gießt es austüht über die vorher in dem Wasser gelegenen davon abgeseihten Gurken, die in einem Topf oder irdenes Geschirre gebracht, und darin fest zusammengedrückt werden, wo man es dann, geschwert und gut zugedecket, sauer und mürbe werden läßt.

Will man solche eingemachte Gurken geschwind in zwey Tagen genussbar haben, so werden sie aus dem kalten Wasser genommen, und in stark siedendes geworfen, worin sie aber nur mit einem Sude aufwallen dürfen; und in dem nähmlichen Augenblick, als dieß geschehen ist, werden sie gleich wieder mit einem durchlöchernten Schöpflöffel heraus, und in schon bereitetes kaltes Wasser geworfen, wo dann in der vorher angegebenen Behandlung fortgefahret wird.

Diese Gattung eingemachter Gurken gibt man meistens ganz kalt zum Rindfleisch. Man kann sie auch zu warmen Saucen und Garnirungen kalter Speisen, und vermischt zu Salat, verwenden.

Von den Erdäpfeln.

Eine der glücklichsten Entdeckungen im Pflanzenreiche für die Menschen sind die Erdäpfel. Sie kamen von Amerika nach Europa, und sind am gemeinnützigsten in Deutschland geworden. Sie ersetzen in manchen Gegenden dem Armen das Brot, und werden mit verschiedenen Beymischungen durch die Kochkunst oft an Tafeln zu Delicateffen erhoben. Zu ihren schätzenswertheften Vorzügen gehört, daß sie sehr leicht zu pflanzen sind, selten mißrathen, und zu einer großen Fruchtbarkeit gedeihen.

Erdäpfel mit frischer Butter.

Sie werden gewaschen, und eine Stunde lang in frischem Wasser geweicht, und dann eng zusammen in einem Topfe gebracht, worauf man wieder Wasser füllt, und sie genau beobachtend, weich siedet, daß sie ganz bleiben.

Oder man bratet sie unter glühender Asche oder in einer Ofenröhre, trocknet und reinigt sie vollkommen, schlägt sie in

eine zusammengelegte Serviette ein, und gibt sie, nebst einem Stück frischer Butter, auf einem andern Teller zur Tafel.

Erdäpfel mit warmer Butter.

Die Erdäpfel werden gleich rund geschält, eine Stunde lang in frischem Wasser liegen gelassen, von diesem ganz in siedendem Wasser körnig aber doch weich abgessotten, mit einem Unrichtlöffel voll fein zusammengeschnittener grüner Petersilie, Salz und ein wenig Concaffee in Butter anpassirt und etwas überdünstet.

Man verwendet sie so zugerichtet zu verschiedenen glacirten, gedünsteten Rind-, Kalb-, Lämmernen und Schöpfenen Fleischchen, zu Geflügel, und zu ganzen und eingemachten Fischen, als Zierde und Beilage. Man kann sie auch sammt den Schalen sieden und gesotten schälen, blätterweis schneiden, und in Butter mit grüner Petersilie, Salz und Pfeffer überdünsten, und den verschiedenen Fleisch und Fischen beygesellen.

Simbal oder Fanzel von Erdäpfeln.

Eine ziemliche Menge Erdäpfeln werden im Wasser weich gessotten, wieder ausgekühlt, in halben Finger dicke Blätter geschnitten. Nebstbey streicht man eine Sturz-Casserolle, oder Form reich mit Butter aus. Man siedet auch 15 Eyer hart, und schneidet sie, ausgekühlt, ebenfalls blätterweis. Ferner wird eine halbe spanische Zwiebel mit 6 oder 8 gewaschenen Champignons, und einem Paar Büschchen Petersilie, fein zusammen geschnitten, in ein halbes Pfund zerlassene Butter geworfen, und einige Minuten ungefähr flüchtig über dem Feuer anpassirt.

Nun fängt man den Boden der Casserolle zierlich mit den blätterweis geschnittenen Erdäpfeln auszulegen an, und sie mit der anpassirten Butter und Finsherbes ein wenig zu begießen; darauf wird eine Reihe Blätter von den hartgessottenen Eiern, die mit einem Paar Unrichtlöffeln voll Milchrahm anzufeuchten sind, gelegt, und dann mit Erdäpfeln, Eyerblättern und dazwischen gemischten Milchrahm und Butter so lange fortgefahren, auch gesalzen, bis die Casserolle voll ist. Jedoch muß man diese Aufeinanderichtung so einrichten, daß die erste und die letzte Lage die Erdäpfel bleiben, und daß man bey erster wie

bey letzter auch den Milchrahm mit einem Paar rohen Eyerdottern darunter rührt. Zuletzt wird es noch einmahl mit diesem, und mit zerlassener Butter begossen, im Backofen gebacken. Zur Abwechslung kann man auch weichgesottene gehackten Schinken, oder ein Fische von gedünstetem Kalbsfleisch halb Finger dick dazwischen geben. Auf andere Weise läßt man die Eyer ganz weg, und rangirt lagenweis dazwischen kleinen Finger dicke und halb so lange Filets von gesottenem Kaiserfleisch, eben so lang geschnittenen Stücken abgebratener Bratwürste, oder weichgesottener Bockelzunge. Allein die Butter mit Finsherbes, und der Milchrahm mit rohen Eyerdottern abgerührt, darf nicht ausbleiben, so wenig als die übrige Behandlung eine Veränderung leidet.

Auf eine dritte Art werden 15 Stück mittelgroße Erdäpfel weich gesotten, geschält, im Mörser trocken und fein gestoßen und durchpassirt, dann mit einem halben Pfund ausgezogener Bratwürsten = Fische, mit einem halben Pfund weichgesottenem sehr fein zusammen geschnittenen Kaiserfleisch mit einem Kochlöffel voll überpassirter Finsherbes, mit Salz und ein wenig Concaffee sehr gut zusammengemischt, und mit einem Seitel gutem Milchrahm angefeuchtet. Diese Masse wird wieder zusammen mit einem halben Pfund Butter und 8 Eyerdottern abgetrieben, darunter noch der Schnee von einigen Eyerweißen kommt, und dann in einer Form oder in eine Sturz-Casserolle, die reich mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln bestreut ist, eingefüllt, und langsam im Backofen ausgebacken. Man kann das Geschirr, welches man dazu gebraucht, auch mit mürben Teig in Blättern ausgestochen, oder geflochten, ausfütern, ehe man die Speise bäckt.

Durchgeschlagene Erdäpfeln.

Fünfzehn oder zwanzig Stück rohe Erdäpfel werden geschält, ein wenig gesalzen, gepfeffert, mit einem Stück Schneideschinken, einer ganzen spanischen Zwiebel, in fetter guter Consomme weich gedünstet, bis sie zerfallen und ganz trocken sind; dann durch ein grobes Sieb geschlagen, nach und nach ein halbes Pfund Butter hinein gerührt, und mit einem Unrichtlöffel voll

Glacé-Saft oder Reduction nebst ein wenig geschabener Muscatnuß erhoben, worauf man sie in einer silbernen oder porcellainen Casserolle mit Kameln, gebackenen Erbsen, oder mit den feinsten zierlichen Croutons anrichtet.

Man gibt sie auch offen angerichtet, unter verschiedenen, in der Braise gesottenen und gespiekten Fleischgattungen.

Gebackene Erdäpfeln in Schmalz.

Nachdem die rohen Erdäpfel geschält sind, werden sie in dünne Blätter geschnitten, und in sehr heißem Rindschmalz goldgelb ausgebacken, mit Salz gesprenkt, hoch auf die Schüssel aufgerichtet, und eine halbklare braune mit Limonien-Saft gesäuerte Sauce mit Glacé-Saft gehoben, darüber gegeben.

Erdäpfelknödeln.

Fünfzehn Erdäpfeln werden in Asche, oder in einer eisernen Röhre mürbe gebraten, geschält, ausgekühlt und fein gestoßen, mit Salz, wenigem Pfeffer und geschabenen Muscatnüssen gewürzt, durchgestrichen, mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und 12 Eyerdottern abgetrieben, von dem Weiß die Hälfte der angegebenen Eyer ein fester Schnee geschlagen, flaumig dazu hineingerührt, und der so daraus zubereitete Teig auf Eis gestellt. Wenn er dort fest und ausgekühlt worden ist, wird er in Knödeln geformt, die man in einer ordinären siedenden Suppe fertig kocht. Man hebt sie dann mit einem durchlöcher-ten Löffel, wenn sie ausgekocht sind, heraus, und richtet sie trocken auf die Schüssel an; darnach man sie noch mit Semmelbröseln bestreut, mit sehr heißgemachter klarer Butter übergießt, und darunter noch ein Paar Anrichtlöffeln voll Reduction oder Glacé-Saft mit ein wenig Schü gibt.

Grillirte und gebratene Erdäpfeln.

Aus dem eben vorgeschriebenen Erdäpfelteig werden, wenn er fest und ausgekühlt ist, Daumendicke und längliche Würstchen geformt, diese in abgeschlagene Eyer eingewälzt, mit feinen weißen Semmelbröseln gut panirt, und auf einem mit

Butter stark bestrichenen Platfond-Deckel und bey starker Gluth an beyden Seiten gebraten.

Man pflegt auch vorher unter den Teig $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Parmasan-Käs, oder statt dessen, weichgesottenen, zu feinem Haschee geschnittenen Schinken oder Kaiserfleisch zu mischen.

Die Erdäpfeln als Salat.

Dazu werden die geschälten rohen Erdäpfel in frisches Wasser geworfen, wo man sie einige Stunden liegen läßt, dann herausgenommen, in einem andern Topf sehr enge zusammengebracht, und, nur mit so viel Wasser, als nöthig ist, die Erdäpfeln zu bedecken, körnig, und zwar weich aber mit aller Behutsamkeit, damit sie ganz bleiben, gesotten. Ist es so geschehen, so wird das Wasser weggesiebt, die Erdäpfel zugedeckt und auskühlen gelassen, in dünne Blätter geschnitten, sonach ferner mit fein geschnittenen Schalotten, oder grünen Zwiebeln, Salz und Concassée gewürzt, und reichlich mit dem feinsten Öl, und mit der Hälfte so viel Bertram-Essig angemacht, untereinander geschwungen, und zierlich auf eine Salatschale angerichtet.

Man kann auch fein geschnittene Bertram-Kräutchen, eben so viel Körbelkraut, nebst einigen Pöffeln zerlassnem Aspick dazu mischen, oder sie auch mit gepuzten Sardellen, Häringen, Lachs, Hausen oder Briggen in Filets geschnitten, decoriren, so wie auch mit gehackter oder in Platten ausgestochener Aspick-Sulz zierlich garniren.

Noch auf andere Art werden die fein geschnittenen Erdäpfelblätter, vorher als Salat angemacht, mit den genannten Fischgattungen, lagenweis in eine Sturzcasserolle, mit zerlassnem Aspick-Saft untergossen, zierlich und sinnreich eingerichtet; worauf man das Ganze, um es zu sulzen, außs Eis bringt. Beym Unrichten taucht man den Form oder die Sturzcasserolle mit dem enthaltenden Erdäpfelsalat in heißes Wasser, trocknet das Geschirr geschwind ab, und stürzt es mit Vorsicht auf die Schüssel.

Noch mehrere Gattungen von Speisen, die mit Zucker und Obers versetzt, aus dieser Frucht bereitet werden, gehö-

ren unter die Mehlspeisen, und werden auch bey der Lehre von denselben behandelt werden.

Von den Erdbirnen.

Sie sind eine von den Erdäpfeln ganz verschiedene Frucht. Sie sind auswendig blaßroth, und inwendig weiß. Sie haben die Gestalt einer Knolle. Ihr Geschmack nähert sich dem der Artischocke, daher sie auch in manchen Gegenden den Nahmen von Erd-Artischocken erhalten haben.

Wo sie immer gepflanzt werden, wachsen sie sehr ausgiebig, und kalte und üble Bitterung schadet ihnen sehr wenig.

Erdbirnen mit Butter und verschiedenen Saucen.

Vor Allem werden sie roh geschält, mit Limonien-Saft gewaschen, und in frisches Wasser geworfen, dann mit einem Stück Butter mit weißer fetter Suppe, mit ganzer spanischer mit Gewürznelken besteckter Zwiebel und einem Stücke Schneideschinken, körnig und weich gesotten. Die Großen werden zierlich in Stücke geschnitten, die kleinen unzerschnitten gelassen, aber in Formen gedrehselt.

Man seihet sie auf einem Siebe ab, und richtet sie trocken an, worauf sie noch mit Salz und Concaffee, fein geschnittener Petersilie bestäubt, und mit sehr heiß gemachter Butter übergossen werden.

Man pflegt auch weiße deutsche Sauce mit etwas Reduction und grüner Petersilie darüber zu geben, oder man wählt eine halbklare braune pikante, oder Kapern-Sauce mit Milchrahm dazu, oder man gibt auch, abgesondert in einer Sauciere, eine abgezogene Butter-Sauce bey.

Noch anders richtet man sie ganz trocken, und mit in der Braise weichgesottenen großen Hahnenkämmen, auch mit verschiedenen gespickten Fleischgattungen, und mit einer halbklaren braunen Sauce mit Glace-Saft an, verwendet sie auch eben so wie die Artischocken zu allerley Speisen. Sie erscheinen auch oft mit gedünsteten grünen Erbsen, und mit klein geschnittenen, weichgesottenen Schneidespargel, gemischt an der Tafel.

Von dem Zeller.

Der Zeller ist eine in Küchen unumgänglich nothwendige, der Gesundheit im Genusse sehr zuträgliche, und bey Bereitung verschiedener Speisen anwendbare Wurzel. Reinlich gewaschen, fein geschält, oder auch nur abgeschaben, gibt man ihn als Gewürze zur Suppe. Feingeschnitten, mit Butter überdünstet kann er an Fleischtagen wie an Fasttagen mit Semmel- oder Brotschnitten in derselben beybehalten werden, wovon schon bey den Suppen gehandelt worden ist.

Auch zur Einrichtung verschiedener Speisen, besonders an Fasttagen zu Salate, und dann zu Garnirungen wird er sehr schicklich gebraucht.

Glacirter Zeller.

Man wählet dazu schöne glatte Wurzeln von der größten Gattung, schneidet sie roh mit dem Messer in zierlicher Form rund und wie gedrehselt, wäscht sie mit Limonien-Saft, und siedet sie in einer weißen Brause mit Speck und fetter Suppe weich. Nun werden sie auf einer reinen Serviette abgetropfnet, sonach glacirt zu großen Stücken Rindfleisch, Kalbsschlegel, Schöpfenschlegel, glacirten lämmernen Hasen, zu verschiedenen gespickten großen Fleisch-Careen (Rücken) zierlich angerichtet.

Zeller als Salat.

Nachdem einige große schöne Zeller gewaschen und geschält worden sind, werden sie kernweich, gäh im Wasser überfotten, wenn sie ausgekühlt sind, Messerrücken dick und blätterweis geschnitten, gesalzen, gepfeffert, und wie gewöhnlich mit gutem Oehl, und halb so viel Essig angemacht. Man pflegt sie auch roh zu schälen, und blätterweis aber sehr fein zu schneiden oder zu hobeln, und eben so roh wie Salat anzumachen; auch fein geschnittene Schalotten, oder grüne Zwiebel und Schnittling, wie auch in Spalten geschnittene, hartgefottene Eyer, gepuzte Sardellen, Häringe u. dgl. dazu zu geben.

Der Kapunzel

ist fast eben so eine Gattung von Wurzeln, wie der Zeller.

Er wird eben so in der Braise, zur Garnirung verschiedener warmer Speisen, und im Wasser gesotten, zu den Salaten genommen. Es ist nur in Acht zu nehmen, daß er nicht zu weich wird, denn er muß ganz und körnig bleiben.

Die Petersilie

gehört ebenfalls unter die Wurzelgattungen, und wird sammt ihren schönen grünen Blättern gebraucht. Sie ist zum Kochen unentbehrlich. Sie wird abgeschaben und gepuht, und dient meistens zum Wohlgeschmack der Suppen wie auch zur Einrichtung der Braisen und Saucen. Das Grüne davon nimmt man blätterweis zu Garnirungen, und sind fein zusammengeschnitten zu Eingemachten, zu Ragouts und Saucen, besonders in Fasttagen nützlich.

Der Fenchel und Rettig.

Von den Ersteren werden die auswändigen Blätter und das viele grüne Buschige weggepuht, und nur der junge grüne Kern mit einem ganz kleinen Büschchen Grünem, wird roh auf einem Teller zum Rindfleisch gegeben, auch mit Butter, wie der Monath-Rettig, der weiße und rothe, oder der lange holländische und der Bastard.

Der Wurzelrettig, oder schwarze Winterrettig, wird fein geschält, fein blätterweis geschnitten oder gehobelt, gesalzen, und mit gutem Essig und Ohl angerichtet.

Man kann auch geschnittene Schalotten, oder grüne Zwiebeln und Schnittlauch dazu nehmen, und mit Concaffee würzen. Auch pflegt man den Rettig fein zu reiben, und mit geriebenem Kren vermischt, mit Salz, Concaffee und mit Ohl und Essig anzumachen, auch hart gesottene fein gehackte Eyerdotter dazu zu geben, und so als kalte Sauce in eine Sauce zum Rindfleisch zu reichen.

Der Kren

reinlich abgeschaben, gerieben, wird kalt mit Essig, Ohl und Salz, oder warm mit Butter aufgerischt, wie es schon bey den Saucen vorgekommen ist. Zu Garnirungen schabt man ihn in weiße

Bänder. Er ist auch sonst noch auf manche nützliche Weise zu verwenden.

Die Zwiebel

ist zur Erhöhung der Würze und des Geschmacks verschiedener Gerichte, zum Bräunen gedünsteter Speisen, zum Einrichten der Braisen und Saucen nicht zu entbehren. Die länglichen, weißen, spanischen Zwiebeln sind die besten; obschon auch die spanischen runden Zwiebeln gute Dienste thun. Sie wachsen sehr groß, und haben einen milden süßen Geschmack.

Glacirte spanische Zwiebel.

Ausgesuchte gleich große spanische Zwiebeln werden aus den äußern zwey Schalen gelöst, die Spitze der Wurzel wird ihrer Zusammenhaltung wegen nicht abgeschnitten, sondern nur rein abgeschaben. Sie werden in eine mit Butter stark bestrichene flache Casserolle gestellt, ein wenig gesalzen, mit feinem Zucker bestäubt, und mit einem Paar Unrichtlöffeln voll Schü darunter, im Backofen braun geröstet. Wenn sie weich, aber ganz und trocken sind, werden sie glacirt, wieder im Backofen gestellt, noch ein Mahl mit Glace begossen, und so lang damit fortgefahren, bis sie in ihrem gänzlichen Glanze fertig sind, womit man sie zu großen Tafelstücken Rindfleisch, zu Kalbfleisch, Schöpfen, Lämmernen Hasen und auch zu größeren Stücken Wildpret als Garnirung beygibt.

Die durchgeschlagenen Zwiebeln.

Einige ganze spanische Zwiebeln werden gepuzt, dann entzwey geschnitten, mit Gewürznelken besteckt, mit ein wenig Zucker und Salz bestreut, mit einem Stück Butter, einem Stück Schneideschinken, und einigen Champignons, mit einem Schöpflöffel voll guter weißer Consommé, ein wenig Concassee weich und weiß kurz eingegangen, gedünstet, und dann durch ein Saartuch scharf durchgestrichen.

Will man die durchgeschlagenen Zwiebeln braun haben, so werden sie eben so eingerichtet, aber braun eingehen gelassen, statt der weißen Consommé eine gute Schü darauf gefüllt und zuletzt kurz eingedünstet.

Diese Zwiebel-Püree's werden meistens zu verschiednen Fleisch- und Früchten-Püree's, zu Saucen, Fleisch-Beschameln, durchgeschlagenen Hülsenfrüchten, und auch als Unterlagen gebraucht.

Die wie Kirschen Kleinen, oder noch kleineren Zwiebeln

werden zu Garnirungen mit Schöpfen- auch mit Kalbschlegeln, lämmernen Schlegeln, gespickten Fricandaur vereint, weich gedünstet und goldgelb glacirt, oder sie werden auch in Butter braun geröstet, mit rothem Weine und Schü weich gekocht, und zu Wildpret-Saucen, wie an Fasttagen bey verschiedenen Fischen, zur Garnirung angebracht.

Die jungen grünen Zwiebeln gehören zu Bouquetten, fein geschnitten, in die Saucen, und zu allerley Salaten.

Schalotten, Rocamboll, Knoblauch, Schnittling haben ihre Bestimmung meistens zu Saucen, wie auch zum Anpafsiren verschiedener Fleische, Fische und anderen Grünzeug's.

Der grüne Porre (Pory) ist nur bey Suppen, und wie die grüne Zwiebel zu Bouquetten anzubringen üblich.

Bertram, Pimpernell, Portulack, sind feine Kräutchen für Saucen, Salat-Garnirungen und kalte Speisen. Man verwendet sie auch bey dem Essigmachen.

Ruttelkraut, Basilicum, Fenchel, Coriander, Majoran, Lorbeerblätter, Gurkenkräutchen, türkischer Pfeffer oder Paprica sind aromatische Kräuter, und gedörret, fein zusammengestoßen, als Sepice zu Würsten, Fische, Einpökeln, Marioniren, Einmachen und Einrichten, auch als Zugabe zum Dünsten verschiedener Fleische, und zum Sieden der Fische sehr tauglich.

Alle in dieser Abtheilung beschriebenen Gemüse, als Pflanzen, Wurzeln, Knollen und auch Kräuter, können in Fasttagen nicht weniger verwendet werden, nur mit dem Unterschied, daß dabey alle Fleischgattungen, deren Zugaben, und alles zum Fleisch Gehörige als Beymischung wegleiben, und

mit Fischen, derley Fische, mit Eyern das Eine, und durch Butter, Fasten-Suppe, Milchrahm das Andere ersetzt werden muß.

Puzen, Absieden und übrige Behandlung bleibt die nämliche.

Die Hülsenfrüchte

müssen sorgfältig geklaubt, gewaschen, und dann im Köhrbrunnenwasser oder im Flusswasser gekocht werden, und, nachdem sie abgeseihen sind, niemahl lang in der Luft stehen bleiben, sie würden sonst zu sehr austrocknen, und dadurch hart werden.

Dürre Erbsen.

Eine halbe Maß von diesen Erbsen, vorher gut ausgeklaubt und gewaschen, werden in einem irdenen, beyläufig eine Maß haltenden Topf, der ganz mit Wasser angefüllt wird, bey schwachem Kohlenfeuer weich gesotten. Man muß sie zuletzt, um sie ganz zu erhalten, und damit sich die Bälge auf der Oberfläche versammeln, öfters mit dem Safen ausschwingen. Das Wasser, welches sich nicht ganz eingesotten hat, wird abgeseiht, und die Erbsen ganz trocken auf die Schüssel hoch aufgeschichtet, mit Salz besprengt, mit Semmelbröseln bestreut, und mit einem viertel Pfund würfelig geschnittenen Speck, mit fein geschnittenen, gelblich gerösteten Zwiebeln übergossen. An einem Fasttage kann man sie aber nur mit $\frac{1}{4}$ Pfund sehr heiß gewordener Butter, oder mit frischem guten Rindschmalz abbrennen. An einem Fleischtag belegt man sie mit geräucherter oder mit Bockelzunge, mit gefelchtem Fleisch oder mit Kaiserfleisch; an einem Fasttag mit grillirten ausgelösten Hechten, Filets, Karpfen-Würsten, Fisch-Fische, oder andern geräuchernten Fischgattungen oder grillirten Häringen.

Eingemachte kleine Gurken trägt man nebenbey zugleich auf einem Teller mit herum. Will man die Speise vermehren, versteht es sich von selbst, daß man die Zugaben verdoppelt. Ueberhaupt muß man trachten, daß die Erbsen im Ganzen erhalten werden.

Erbfen mit gerollter Gerfte (Nifchett oder Nifcher).

Die Erbfen werden, wie ſchon gefagt, gefottet und abgefchmalzen. Zugleich wird auch gerollte Gerfte von der größten Gattung, mit Butter, Speckſcheiben und etwas wenig fetter weißer Suppe, nebst einem Stück Schneideſhinken und einer halben ſpaniſchen Zwiebel, ganz trocken und körnig weich gedünſtet. Dann beſtreicht man eine Schüffel reich mit Butter, und belegt ſie kleinen Finger dick mit der gedünſteten Gerfte: darauf folgt eine Lage abgefchmalzener Erbfen, welche weich und doch ganz ſeyn müſſen, mit welcher Aufeinanderſchichtung von dieſen und jenem ſo lange fortgefahren wird, biß dieſe Speiſe die Form und Höhe eines Laib Brotes hat. Die letzte Lage muß immer zierlich rangirte Erbfen ſeyn. Daß Ganze beſtreut man mit Semmelbröſeln, und ſalzt es, zulezt noch mit Speck oder Butter übergoffen.

Belegt wird der Nifcher mit weichgefotteten Daumen dicken und langen Stücken geſchnittenem Kaiſerfleiſch, oder Bockelzunge, oder glacirtem Kalb- oder Lammfleiſch.

An Faſttagen werden ſtatt des Speckes, Butter, ſtatt Fleiſchſuppe, Faſtenſuppe, und eben ſo zur Belegung, ſtatt Fleiſch, Fiſche, gebackene Fröſche, geräucherter Hauſen, und grillirte Pickelhäringe verwendet.

Man kann dieſe Speiſe in eine ſtark mit Butter ausgeſtri- chene Sturzcaſſerolle, eben ſo lagenweiß und abwechſelnd einrichten, und zu obern Ende wieder ſtark mit Semmelbröſeln beſtreuen, und auch lagenweiß mit Speck oder Butter übergieſen. Dazwiſchen legt man Filets von geräuchertem Fleiſche oder Zungen und bäckt ſie zu einem Kuchen im Backofen, aus dem er herausgenommen, auf die Schüffel geſtürzt, daß gezogene Fett abgeſeigt, und ein Paar Unrichtlöſſeln voll Reduc- tion darüber gegeben werden.

Durchgeſchlagene dürre Erbfen.

Eine Maß ſehr weich gefottene dürre Erbfen werden im Möſer geſtoßen, durch ein grobes Sieb ſcharf durchgeſtrichen, mit einem Unrichtlöſſel voll Zwiebel-Püree's und $1\frac{1}{2}$ Viertel ſtark heiß zerlaſſener Butter auf einem ſchwachen Feuer anpaſ-

sirt, weiter ein wenig Salz, Concaffee, und eine halbe Messerspiz voll geschabene Muscatnuß untereinander hinein gerührt, alles gut zusammen vermischt, in einer silbernen oder porcellainen Casserolle sehr heiß angerichtet, und mit kleinen feingewürfelt geschnittenen, in Butter oder frischem Schmalz gebakenen Semmeln oben auf bestreut, und mit einem Unrichtlöffel voll Glace - Saft übergossen.

Auf eine andere Art kann man die durchgeschlagenen Erbsen mit einer halben spanischen fein geschnittenen Zwiebel, in einem Stück zerlassener Butter flüchtig anpassiren, und mit einigen Unrichtlöffeln voll brauner kurz eingegangener Sauce, und mit einem Paar Unrichtlöffeln voll Reduction, auf einer schwachen Gluth unter beständigem Rühren, aber ohne zu sieden, vermischen. Auch pflegt man in der Braise weich gesottene schön glacirte lammernen Brüsteln, Schweifeln, oder Kalbs - Tenderonß, oder Schöpfensfleisch zierlich oben darauf zu garniren.

Limbal oder Gateau von Erbsen.

Eine Maß weich gesottene, durchgeschlagene Erbsen werden mit einem Unrichtlöffel voll in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter anpassirter Finsherbes, nebst Salz, Pfeffer und geschabener Muscatnuß verrührt. Zugleich bestreicht man eine hierzu angemessene Sturz-Casserolle oder einen Model mit Butter, und füttert sie mit einem dünnen ausgewalkten, entweder ausgestochenen, oder geflochtenen mürben Teig aus. Darein kommen dann als erste Lage am Boden die durchgeschlagenen Erbsen, Daumen dick aufgetragen, dann eine Lage weichgekochte, in Stücke geschnittene Böckelzunge, in Stücke geschnittene, gebratene Bratwürste, weichgesottene lammernerne Brüsteln, diesem folgt wieder eine Daumen dicke Schichte Erbsen, welches abwechselnd fortgesetzt wird, bis das dazu gebrauchte Geschirr ganz angefüllt ist, wo man es endlich mit mürbem Teige obenauf wieder überschlagen, rund herum einzwingt, und mit einem abgeschlagenen Ey bestrichen, im Backofen langsam ausbackt. Oft nimmt man auch trockenen gedünsteten Reis dazwischen.

Daß, und wie die durren Erbsen auch zu Fasten - und

Fleiſchsuppen angewendet werden, iſt ſchon bey der Lehre der Suppe bemerkt worden.

Die Linſen

werden eben ſo wie die dürrn Erbsen geſotten und zubereitet. Nachdem ſie weich geſotten ſind, paſſirt man ſie mit fein geſchnittener ſpaniſcher Zwiebel, mit Speck in Fleiſchtagen, in Faſttagen aber mit Butter an. Nach einigen Mahlen Überſchwingen, ſalzt und richtet man ſie aufgehäuft an, überſäet ſie mit Semmelbröſeln, und übergießt ſie zur Vollendung mit heißer Butter. Statt dieſer kann man auch ſchon in Butter geröſtete Semmelbröſeln darüber geben.

Will man ſie ſauer haben, gibt man einige Anrichtlöſſeln voll braune gute Sauce, mit einem Anrichtlöſſel voll Glaceſaft gehoben dazu, und ſäuert ſie mit einem Eßlöſſel voll verſottenen guten Eßig. Zu dieſer Art Zurichtung gibt man auch gedünſtete Repphühner mit ihrem eigenen Saft, oder gebrauchene, im Ganzen oder in Stücken geſchnitten dazu. Wie man die Erbsen belegt, ſo thut man es auch bey den Linſen.

Durchgeſchlagene Linſen (Püree's), Fanzel von Linſen, Linſenſuppen, an Fleiſch- und Faſttagen werden auch, den Erbſengerichten gleich behandelt.

Die dürrn Bohnen.

Es gibt mehrere Gattungen von Bohnen. Man nennt ſie allgemein dürrn Fiſolen. Die ausgelöſten jungen Bohnen ſind die beſten. Sie werden gleich den angeführten Erbsen und Linſen, in weichem oder Flußwaſſer geſotten, wenig geſalzen, trocken abgeſeihet, mit zerlaſſenem Speck oder Butter, auch mit kleinen zuſammengeſchnittenen Zwiebeln, Petersilie und Schallotten, Salz und Pfeffer flüchtig anpaſſirt, auf dem Feuer mehrere Male überſchwungen, und warm angerichtet. Man kann ſie auch mit einem Stück Glace erhöhen, und nach Belieben mit Limonienſaft ſäuern, ſie auch mit einigen Anrichtlöſſeln voll weißer oder brauner Sauce ſammt Reduction vermischen, oder auch mit wenig verſottendem Eßig ſäuern, und zu verſchiedenen Fleiſchen oder Fiſchen als Unterlag verwenden.

Durchgeschlagene Bohnen.

Die trockenen abgeseihten weichen Bohnen werden gestoßen, scharf durch ein Sieb getrieben, mit frischer Butter über Kohlenfeuer abgerührt, mit Salz, wenigem Pfeffer, Muscatnuß und einem Stücke zerlassener Glace gewürzt, und ohne zu kochen, nur recht heiß angerichtet. Man kann auch nach Belieben zwey Unrichtlöffel voll Zwiebel-Püree, als durchgeschlagene Zwiebeln vollkommen damit vermischen, und sie auf beyde Arten als Unterlage zu verschiedenen glacirten Fleischen, vorzüglich aber an Fasttagen zu Fischen verwenden.

In so ferne man sie als Suppe gebrauchen will, findet man die Bereitung in der Lehre von den Suppen.

Die holländischen großen Bohnen.

Diese Bohnen wachsen sehr groß, fast Daumen dick, und halb so lang; ihre erste Hülse ist sehr dick und ganz fleischartig, aus der man sie noch ganz grün lösen muß. Die Bohnen selbst haben ebenfalls eine fast lederartige Haut, woraus man sie wieder löset; dann werden sie ganz grün in kaltes Wasser geworfen, von da man sie wie ein weiches Ey in stark siedendem gesalznen Wasser gäh abblanschirt. Wenn sie ganz jung und noch nicht groß sind, braucht man sie nur aus der ersten Hülse auszulösen, und sammt der zweyten Oberhaut abzublanschiren, wieder abzuseihen, und wie die erstern Bohnen mit Finsberbes in Butter flüchtig anzupassiren. Man salzt und pfeffert sie ein wenig, überschwingt sie einige Mahl auf dem Feuer mit einem Stückchen frischer Butter und grüner fein geschnittener Petersilie, säuert sie mit Limonien-Saft, und richtet sie an. Man kann sie auch mit einigen Unrichtlöffeln voll brauner Sauce, und einem Unrichtlöffel voll Glace-Saft oder Reduction erhöhen, und nach Belieben mit ein wenig gut versottnen Essig säuern. Sie werden meistens Theils zur Unterlage verschiedener weichgedünsteter glacirter Fleische zu frischen Rindszungen, Böckel- und geräucherten Zungen, und geräuchertem Kaiserfleische verwendet. An Fasttagen gibt man sie mit gedünsteten Hechten, Schill oder mit solchem Saufen, oder auch mit Pickelhäringen.

In Frankreich nennt man sie *la fève de marais*, und werden vorzüglich in Paris allgemein gekocht. Sie können auch, wenn sie weich gesotten sind, im Essig und Öl angemacht, kalt als Salat servirt werden.

Von den Schwämmen.

Die Champignons sind unter den Schwämmen die bekanntesten, und, ohne zu viel zu sagen, so wohl die allgemeinsten als gemeinnützigsten. Sie sind von der Größe einer wälischen Nuß, bräunlich, auch weiß von Farbe.

Sie sind die schmackhaftesten und das ganze Jahr zu bekommen, weil sie meistens in Kellern gezogen werden. Sie sind zu Suppen, Saucen, Ragouts, eingemachten Fische, und noch zu anderen Speisen, wie folgt, anwendbar.

Schampignons mit Butter.

Von den Champignons wird die Spitze der Stängel mit der gewöhnlich anklebenden Erde abgeschnitten, und von dem oberen Theile die erste bräunliche Haut abgezogen, und in frisches Wasser geworfen, wieder herausgenommen, rein abgetrocknet, fein blätterweis geschnitten, und in Verhältniß der Zahl der dazu genommenen Champignons mit frischer Butter, und vieler grüner fein geschnittener Petersilie, Salz und Pfeffer gäh und kurz über dem Feuer eingedünstet; worauf man sie mit zierlich geschnittenen und gebackenen Semmel-CROUTONS belegend, anrichtet.

Schampignons mit Milchrahm.

Man schneidet 24 bis 30 Stück Champignons, die eben so, wie die Vorigen gepuht und vorbereitet werden, nur in 4 Theile. Die kleineren können auch ganz bleiben. Man passirt sie mit mehreren fein geschnittenen Schalotten, in einem Stück Butter an, salzt, pfeffert sie, und füllt 3 Seitel Milchrahm darauf. Damit läßt man es so lange einsieden, bis sie ganz kurz und weich sind, und sich der Milchrahm zu einer Sauce bindet.

Schampignons mit Beschamel.

Dreyßig, auch mehr Stücke mittelgroße Schampignons werden geschält, von dem inwendigen braunen Parte gereinigt, sammt den Stängeln kürzer und in 4 Theile geschnitten, in frisches Wasser geworfen, wieder herausgenommen, mit einer Serviette abgetrocknet, und mit einer weißen fein geschnittenen halben spanischen Zwiebel, in $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter anpassirt, ein wenig gesalzen, und mit einem mittelgroßen Schöpflöffel voll weißer guter Consommé gäh, und fast zum völligen Eintrocknen des Saftes weich gedünstet. Man gibt ferner 3 Unrichtlöffeln voll Beschamel, mit einem Unrichtlöffel voll Glace = Saft darauf, läßt es noch länger einkochen, und richtet die Schwämme in eine ausgehöhlte Kruste, oder in eine hohl ausgebackene Butter-Pastete, oder ganz ohne Hülle auf offener Schüssel mit Croutons belegt, an.

Dieselben in Sauce.

Die sonst gleich den vorigen geschälten, gepuzten, anpassirten und kurz abgedünsteten Schwämme werden statt mit Beschamel, mit einem Schöpflöffel voll guter weißer Sauce, und eben so viel guter weißer Consommé angefüllt, und zur gehörigen Dicke gäh und weich eingesotten, mit Limonien = Saft gesäuert, und zuletzt mit Salz, Concaffee und fein geschnittener Petersilie gewürzt. Wenn es beliebt, der kann sie auch mit einer Liaison von 3 Eyerdottern binden. Zu belegen pflegt man sie mit gespißten weichgesottenen Fricandeaux, mit Brieseln, grillirten oder gedünsteten Lämmernen oder kälbernen Carbonaden, mit lämmernen Brüsteln oder Tenderons. Sie werden oft auch in gebackene ausgehöhlte Semmel- oder Ripfel = Profiterolle angerichtet. Dann werden sie zwar eben so zugerichtet, doch viel feiner geschnitten.

Schampignons = Hasché.

Eine Maß Schampignons, vorher rein gepuzt, geschält, das inwendige braune Härtige rein ausgeschnitten, werden mit Limonien = Saft gewaschen, ins Wasser geworfen, von da

wieder herausgenommen, auf einer Serviette vollkommen abgetrocknet, mit einigen Schalotten, einer halben spanischen Zwiebel mit einem Stück Schneideschinken, in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weich abgedünstet, darauf Limonien-Saft gedrückt, und sammt Schalotten und Zwiebel zu einem Hasché, fein und gleich zusammengeschnitten; nur den Schneideschinken beseitigend, dann wird diese Masse gesalzen, und mit einigen Unrichtlöffeln voll guter weißer eingegangener Sauce und mit etwas Glace-Saft abgerührt, und wie ein anderes Hasché dicklich in Profiteroll oder kleine mürbe Pastetchen angerichtet. Es kann dieses Hasché auch mit grillirtem oder glacirtem Kalbshirn oder Brieseln, oder Kalbs-Amouretten, in Fasttagen mit verlorenen oder gebackenen Eiern, oder mit Fisch- Carbonaden offen aufgetischt werden.

Dieselben durchgeschlagen, als Püree.

Nachdem die Champignons auf vorhergehende Art gedünstet, und zusammengeschnitten, mit frischer Butter im Mörser zusammengestoßen sind, werden sie mit einem oder zwey Unrichtlöffeln voll Beschamel vermischt, und mit drey hartgekochten Eyerdottern durch ein Haartuch geschlagen, gesalzen, gepfeffert, und mit einem Stück zerlassenen Glace-Saft gehoben, und entweder zur Unterlage, oder nur zu einer Sauce, bloß warm, ohne mehr sieden zu lassen, angerichtet.

Die Pilzlinge.

Diese Gattung Schwämme wird gleich den Champignons geschält, das inwendige grünlich Bärtige rein weggeputzt, die Stängel davon kürzer abgeschnitten, und so ausgewaschen, blätterweis fein geschnitten, mit Finsberbes in Butter gedünstet; dann gesalzen, ein wenig gepfeffert und angerichtet.

Mann kann sie zu Eyspeisen und Suppen an Fasttagen, zu Saucen, Fische und, wie die Champignons, zu Eingemachten und verschiedenen anderen Speisen verwenden, wie auch, mit Milchrahm und in weißer Sauce, oder mit Beschamel versehen.

Die Bredlinge.

Die Bredlinge sind eine sehr gute Gattung von Schwäm-

men, sie haben eine röthlich braune Farbe. Die besten sind die mittelgroßen. Sie müssen gut ausgewaschen, und das erdige Ende vom Stängel weggeschnitten werden, wie auch der innere Kanst aber sehr wenig rund herum beschnitten wird. So vorbereitet werden sie in zerlassener Butter, und fein geschnittener Petersilie eingewälzt, und gäh auf dem mit Butter bestrichenen Roste, die Stängel in die Höhe gerichtet, gebraten, und Stück für Stück im Ganzen angerichtet, wobey man sie noch mit Salz und ein wenig Pfeffer bestäubt.

Dieselben auf eine andere Art.

Wenn die Hälfte Stängel abgeschnitten ist, werden diese Schwämme ausgewaschen, blätterweis geschnitten, mit Finsherbes und Butter gäh gedünstet, gesalzen, ein wenig gepfeffert, und endlich, mit fein geschnittener Petersilie mehrmahl aufgeschwungen, ohne zu verweilen, angerichtet. Man kann sie auch mit Limonien-Saft säueren, oder mit Milchrahm und Eyerdottern legiren, oder auf noch andere Weise, sie nach gähem Eindünsten mit einem Paar Urichtlöffeln voll brauner oder weißer Sauce auf dem Feuer aufschwingen, dann auch nach Belieben mit Eyern legiren.

Die kleinen Nägelschwämmchen

werden reinlich gepuzt, eben so mit Finsherbes und Butter auf dem Feuer gäh anpassirt, und mit darauf gegebener Sauce oder Milchrahm auf die nähmliche Art verfertigt, oder mit Limonien-Saft gesäuert.

Die ordinärste Gattung Schwämme sind die unter dem allgemeinen Nahmen bekannten Salamass. Sie sind gelb von Farbe, und werden im Kochen sehr schligig, und sind nur zum ordinären Gebrauche; wo man sie gut auswäscht, in Butter oder Fett, mit fein zusammengeschnittenen Zwiebeln, grüner Petersilie bis zum Eingehen des einquellenden Saftes, mit einem Kochlöffel voll Mehl bestäubt, und mit weißer Suppe abgerührt, gesalzen, gepfeffert, gänzlich kurz einsieden läßt.

Die Maurachen.

Eine Maß ganz kleine Maurachen werden rein gepuzt,

kurz vom Stängel abgeschnitten, und nach behutsamen mehrmahligen Waschen im frischen Wasser, mit einem Kochlöffel voll Finsherbes in $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit einem Paar Unrichtlöffeln voll Reduction gäh überdünstet, bis der Saft fast eingegangen ist; dann gesalzen, ein wenig gepfeffert und mit fein zusammengeschnittener grüner Petersilie, und noch $\frac{1}{4}$ Pfund frischer Butter einige Male auf dem Feuer überschwungen, und recht heiß angerichtet. Man kann sie auch mit Limonien = Saft säuern.

Auf andere Art gibt man, wenn sie durch mehrere Wässer gewaschen, und, wie oben, in Finsherbes und mit Butter überdünstet worden sind, einige Unrichtlöffeln voll Milchrahm dazu, salzt und würzt sie mit ein wenig geschabener Muscatnuß, einem bißchen Concaffee, geschnittener grüner Petersilie, und läßt sie dann kurz und gäh eingehen. Statt des Milchrahms kann man auch einige Unrichtlöffeln voll weißer Sauce mit eben so viel Consommé darauf geben, und schnell einsieden lassen. Man kann sie auch mit einer Liaison von einem Paar Eyerdottern und grüner Petersilie einige Male auf dem Feuer überschwingen, statt allen diesen einige Unrichtlöffeln voll braune Sauce mit eben so viel Schü darauf geben, gäh und kurz eingehen lassen, mit einem Stücke Glace erhöhen, und mit Limonien = Saft säuern.

: Grillirte Maurachen auf Spießchen.

Nachdem die Maurachen in Finsherbes und Butter gäh überdünstet worden sind, welche aber in gleicher Größe gewählt werden müssen, so gibt man einige Unrichtlöffeln voll weiße Sauce mit eben so viel guter Consommé darauf, salzt und pfeffert sie, und läßt sie schnell, kurz und dick eingehen. Ein Stück zerlassene Glace hinzugethan, legirt man sie mit 6 oder 8 Eyerdottern fest auf dem Feuer, und läßt sie auf dem Eis recht kalt werden.

So gestaltet werden sie auf kleine silberne Spießchen, der Reihe nach, sammt der Fricassée angesteckt, die übrige Fricassée, die sich nicht angeteilt hat, noch dazu daraufgestrichen, und auf dem Spießchen in abgellopfte Eyer eingewälzt, und mit fein geriebenen Semmelbröseln stark panirt, worauf man sie auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond = Deckel ge-

bracht, am Kohlenfeuer bratet, auch sammt den silbernen Spießchen anrichtet. Darunter gehört noch mit Glace = Saft gehobene Schü, und allenfalls Limonien = Saft zum Säuern.

Gebackene Maurachen.

Bey gleicher Behandlung, nämlich mit Eyerdottern leigt, auf dem Eis erkaltet, sammt der Fricassée eingewickelt, darf man sie nur Stück für Stück in abgeschlagene Eyer einwälzen, sehr reich mit Semmelbröseln paniren, und gäh im Schmalz ausbacken.

Nebst allen dem schon von den Maurachen angeführten Zubereitungsweisen, kann man sie auch, rein gewaschen, mit grüner Petersilie in Butter kurz überdünstet, im Ganzen zu Ragouts, Eingemachten, zu Fische, zum Decoriren und zum Garniren verschiedener Speisen, an Fleisch- und Fasttagen, zu Eyspeisen, und zu Saucen und Suppen verwenden.

Die Trüffeln.

Sie sind zwar unter den vielen Schwämmen in ihrer Gestalt die sonderbarsten, in ihrem Geschmacke aber die vorzüglichsten. Sie sind fleischig, rund, ohne Wurzel und Stängel. Einige von dieser Gattung haben weiße, andere schwarze Schalen; von welchen die letzteren mehr gesucht sind, so wie in Hinsicht ihres Geburtslandes, die romanischen vor den ungarischen den Rang behaupten.

Von dem höchsten und feinsten Geschmacke, aber auch von dem kostspieligsten sind die Turmer. Sie werden in unsern Ländern seltener als die anderen gebraucht. Sie sind größer, knorplichter, und überhaupt ungestalteter, als die andern. Ihre Schalen haben eine semmelbraune Farbe, und sind sehr dünn.

Trüffeln im rothen Wein gesotten.

Trüffeln von mittel- oder gleich großer schwarzer romanischer Gattung werden vor allem mit einer Bürste von der Erde reinlich abgeputzt, gewaschen, mit Zwiebel, ganzem Gewürze, Schneidesinken, fein geschnittenen Speckscheiben, Kernfett, mit halbem Theile weißer Suppe, und mit halbem Theile gutem rothen Weine, ein wenig gesalzen, weich gesotten, dann sammt der

Schale gut abgetrocknet, einzeln in Papier eingewickelt, oder alle zusammen in eine zierlich gefaltete Serviette eingeschlagen, und so zur Tafel gesendet.

Wenn man die Kosten nicht zu schonen hat, kann man auch statt des rothen Weines Champagner-Wein dazu nehmen; oder wieder in ganz einfacher Weise ohne Wein, siedet man sie, nur mit guter Consommé angefüllt, in der vorgeschriebenen Braise weich, und servirt sie wie die andern. Auf solche Art gesotten, kann man sie auch zu Garnirungen verwenden.

Noch auf eine andere Weise werden die romanischen Trüffel zugerichtet, wenn man sie rein wäscht, schält, und im Ganzen in einer Braise weich gesotten, hernach fein und blätterweise schneidet, und dann trocken angerichtet, eine italienische Sauce darüber gibt.

Trüffel gedünstet à la minute.

Solche werden vorher geschält, fein und blätterweise gehobelt oder geschnitten, mit einigen fein geschnittenen Schallotten, einem Büschchen fein zusammengeschnittener Petersilie, ein wenig Salz und Concassee, mit einem Stück frischer Butter, und mit einem Paar Anrichtlöffeln voll guter weißer Consommé, gut zugedeckt, kurz eingedünstet, und so zur Unterlage verschiedener gespickter glacirter Fleische, und Filets von Fleisch und Geflügel, wie an Fasttagen zu Fischen angewendet.

Dieselben auf eine andere Art.

Nachdem man die Trüffel eben so wie die vorigen gedünstet und kurz eingehen gelassen hat, gibt man einige Anrichtlöffeln voll weißer oder brauner Sauce, mit einem Anrichtlöffel voll guter Reduction oder Glace-Saft darauf; wo sie in einer Casserolle, auf dem gähen Feuer gut durcheinandergeschwungen, ohne viel zu sieden, entweder in einer zierlich ausgebackenen Kruste, oder in einer silbernen oder porcellainen Casserolle angerichtet werden.

Gebackene Trüffel.

Die Trüffel werden fein geschält, ausgewaschen, blät-

terweiß, und Messerrücken dick geschnitten, roh in Eyerteig oder Bier, oder Weinteig, nicht zu dick eingetaucht, im Rindschmalze langsam ausgebacken, noch heiß ein wenig mit Salz besprengt, und hoch angerichtet auf die Tafel gegeben. So gebacken kann man sie an Fleisch- und Fasttagen zur Garnirung verschiedener Speisen verwenden.

Noch anders werden sie, wenn sie Messerrücken dick und blätterweis geschnitten, mit grüner Petersilie in Butter, ein wenig gesalzen; einige Minuten lang, auf einem nicht gähen Feuer überschungen worden sind, zu Garnirungen bey Ragoûts, Eingemachten, bey verschiedenen Fleisch und Fischen, bey Faschen, Eyer Speisen, kalten Pasteten oder andern kalten Speisen mit Aspick, und bey Salate, an Fleisch- und Fasttagen verwendet.

Die Turiner Trüffel

werden gewaschen, fein geschält, blätterweis, Messerrücken dick geschnitten, mit einigen fein geschnittenen Schalotten, grüner Petersilie, in ein wenig Butter mit Limonien-Saft, Salz und Concaffee, einem Anrichtlöffel voll frischem Wasser, recht zugedeckt, gäh und kurz eingedünstet, und in eine silberne oder porcellainene Casserolle angerichtet. Auch gibt man, wenn sie so zugerichtet und kurz eingegangen sind, zuletzt einen Eßlöffel voll Provencer-Ohl mit eben so viel Senf und Limonien-Saft, alles gut zusammen abgeschlagen, und richtet sie nach einigen Mahlen Aufschwingen, nur warm, ohne mehr zu siedem, eben so an.

Trüffel als Salat.

Mann macht zwar auch die schwarzen romanischen Trüffel, geschält und fein gehobelt oder geschnitten, mit gutem Essig und Ohl, roh, mit fein geschnittenen Schalotten, feinen Kräutern, hartgefottenen gehackten Eyerdottern an; jedoch sind dazu noch vorzüglicher die Turiner Trüffel, die ebenfalls erst geschält, gehobelt oder geschnitten, und dann roh mit Essig, Ohl und harten Eyerdottern angemacht, auch mit gehacktem Aspick und Filets von verschiedenen Fischen, als Toninnen, Briggen, Häringen, Gardellen, Lachse, Hausen, Aalen, wälischen Fischen und Aустern zierlich belegt werden.