

auf dem Feuer fort bis das Eiweiss verkocht ist, dann sieht man es und mischt den Zucker darunter. Man kann zerdrückte Schmankerln dazu mischen und es gestürzt mit solchen bestreuen.

### **Gefrorenes von Weichseln.**

Man stösst die Weichseln in einem steinernen oder hölzernen Mörser ganz klein, so dass auch die Kerne zerquetscht werden, giesst dann etwas Wasser dazu und lässt sie eine gute Viertelstunde lang kochen. Nun streicht man sie durch ein recht feines Haarsieb, gibt Zucker und etwas Wein dazu und lässt sie noch einmal aufkochen, dann lässt man sie kalt werden, füllt sie in die Büchse und verfährt damit wie mit den anderen.

### **Gefrorenes von Weintrauben.**

Die sehr reifen Beeren guter Weintrauben zupft man von den Stengeln, zerdrückt und presst sie aus, gibt gekochten Zucker und Limonensaft dazu und rührt es zu Gefrorenem.

---

## **Gemüse.**

### **Artischocken.**

**Abgeschmalzen.** Von jungen Artischocken schneidet man mit einer Scheere die Spitzen von den Blättern weg, überbrüht sie mit Wasser, nimmt das innere Rauhe und Faserige heraus, legt sie in kaltes, dann in siedendes, gesalzenes Wasser, dem man Butter und Limonensaft beigibt, so dass sie davon bedeckt sind, und kocht sie, bis sich ein Blatt herausziehen lässt, legt sie auf die Schüssel und schmalzt sie mit heisser Butter oder gutem Oele ab.

**Gebacken.** Man dünstet die etwas ausgehöhlten Artischockenböden mit Suppe und Limonensaft und lässt sie auskühlen. Dann füllt man je zwei und zwei mit legirtem Ragout von Geflügelfleisch, Zungen und Champignons zusammen, dreht sie in Mehl, Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

**Gedünstet.** Man legt die geschälten und überkochten Artischockenböden in ein mit Butter ausgestrichenes Casse-

rol, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Brösel und mit ein wenig fein zerdrücktem Knoblauch, deckt das Geschirr zu und dämpft sie bei mässiger Hitze im Rohre ungefähr zwei Stunden lang. Wenn kein Saft mehr ist, gibt man etwas Suppe dazu.

Jungen Artischocken schneidet man die Spitze ab, blanchirt sie, drückt die Blätter auseinander und gibt Salz, Pfeffer und Butter oder gutes Oel mit dem Saft von zerdrücktem Knoblauch darauf, dünstet sie zugedeckt und gibt gegen Ende Brösel darüber.

### **Bohnen, reife.**

Abgeschmalzen. Ausgelöste, dürre Fisolen legt man, wenn sie jung sind, nur kurz, ältere über Nacht in Wasser, wäscht sie durch und siedet sie in kaltem Wasser zugestellt, bis sie weich sind, dann erst dürfen sie gesalzen werden. Man seiht sie ab, streut Brösel darüber und schmalzt sie mit heisser Butter ab.

Eingebrannt. Wie oben angeführt gekochte Bohnen gibt man sammt ihrem Sude in lichte oder dunkle Einbrenn aus Schmalz oder Bratenfett, mit fein gehackter Zwiebel bereitet, vergiesst und säuert sie und lässt etwas Thymian und Lorbeerblatt mitkochen.

Purée. Gesottene Bohnen seiht man, treibt sie durch den Durchschlag, verrührt etwas warme Butter mit dem Purée, richtet es auf der Schüssel an und schmalzt es mit fein geschnittener, gerösteter Zwiebel oder Butter und Bröseln ab.

Salat, siehe Salat.

Suppe, siehe Suppe.

### **Bohnenschoten.**

Abgeschmalzen. Hierzu verwendet man vorzüglich die Schoten der gelben Spargelbohnen. Man muss sehen, dass sie noch jung und möglichst frisch gepflückt sind, was man daran erkennt, dass sie sich leicht brechen lassen. Man zieht ihnen die seitwärts laufenden Fäden ab, stutzt sie gleichzeitig oben und unten, schneidet jedes schwarze Fleckchen aus, wäscht sie gut und kocht sie unzerschnitten in gut gesalzenem Wasser wie Spargel. Lässt sie abtropfen, häuft sie auf eine

flache Schüssel auf, streut Brösel darüber und schmalzt sie mit heisser Butter ab.

In Buttersauce. Nachdem man die Fäden abgezogen, schneidet man die Schoten von grünen oder Wachsbohnen nudelig oder schief zu fingerbreiten Stückchen, kocht sie weich und gibt sie abgeseiht in Buttersauce mit Petersilie und Pfeffer.

Eingebrannt. Grosse Gattungen von Fisolenschoten werden nach Wegschneiden des fadigen Randes in Stücke gebrochen, in Salzwasser gekocht, in dunkelgelbe Einmach mit angelaufener Zwiebel gegeben, mit Petersilie und Pfeffer gut verkocht und etwas Rahm dazugegeben.

Englische Art. Man überkocht die fein geschnittenen Bohnenschoten in Salzwasser, gibt sie abgeseiht in heisse Butter, dünstet sie damit auf und verwendet sie als Garnirung.

Französische Art. Fein nudelig geschnittene, zarte, grüne oder gelbe Bohnenschoten lässt man in Salzwasser aufkochen, seiht sie ab und dünstet sie in Butter mit Bröseln, grüner Petersilie und Sardellen ab, dann gibt man etwas sauren Rahm und Limonensaft dazu und kocht sie damit auf.

Gedünstet. Grüne Schoten schneidet man nach Abziehen der Fäden fein nudelig, lässt in einem Casserol Bratenfett mit fein geringelter Zwiebel heiss werden, gibt die Schoten hinein, salzt sie, gibt einen Schöpfer heisses Wasser oder Suppe dazu und lässt sie weich dünsten, wobei man sie öfter umrührt; auch darf man sie nicht bedecken, da sie sonst die schöne grüne Farbe verlieren. Sobald sie weich sind, gibt man etwas Essig, allenfalls ein Stückchen Zucker dazu, stäubt sie vergiesst sie, lässt sie aufkochen und richtet an.

Salat, siehe Salat.

### **Bohenschoten conserviren.**

In Essig. Junge zarte Schoten von grünen oder gelben Bohnen putzt und fädelt man, wäscht sie gut und kocht sie entweder ganz oder nur einmal schräg getheilt oder fein länglich geschnitten in stark gesalzenem Wasser einige Minuten, lässt sie auskühlen, dann auf einem Siebe abtropfen und übergiesst sie in einer Schüssel mit siedendem Wein-essig. Den folgenden Tag gibt man sie mit Schalotten, Lorbeerlaub, Pfefferkörnern und gewässertem, gekochtem aber kaltem

Essig in die Gläser, bedeckt sie mit gutem Oel und verbindet sie mit Pergamentpapier.

Getrocknet. Junge Bohnenschoten wäscht und putzt man wie die vorstehenden, schneidet sie sehr fein schräg zusammen — wie zum Dünsten — streut sie dünn auf weisses Papier auf und trocknet sie an einem warmen schattigen Ort. Wenn sie vollkommen dürr sind, gibt man sie in ein Tüllsäckchen und hängt sie auf. Es ist gut, bisweilen nachzusehen und sie etwas aufzurütteln. Im Winter nimmt man nach Bedarf heraus, wäscht sie rein ab, überbrüht sie mit heissem Wasser, stellt sie dann in kaltem Wasser zu, salzt sie, lässt sie langsam weich kochen und bereitet sie in Buttersauce, die man etwas säuert.

Mit Salz. Zarte grüne Schoten stutzt man an beiden Enden ab, fädet und wäscht sie, mischt sie mit halb so schwer, als sie wiegen, geriebenem Kochsalz, gibt sie in Einsiedelgläser und verbindet sie. Nach einigen Tagen füllt man sie mit Schoten aus einem der Gläser voll, was man wiederholt, bis sie sich nicht mehr zusammensetzen. Man darf sie erst nach Neujahr in Gebrauch nehmen, wäscht sie vom Salze gut aus und siedet sie, bis sie die nöthige Weichheit erlangen und bereitet sie wie frische.

### **Bocksbart.**

In Buttersauce. Gut ausgewaschenem Bocksbart schneidet man die zähen Spitzen ab, siedet ihn mit Salzwasser, übergiesst ihn nach dem Abseihen mit kaltem, drückt ihn aus und schneidet ihn ziemlich fein. Hierauf gibt man ihn in lichte Buttereinmach mit grüner Petersilie und lässt ihn gar dünsten.

Eingebrannt. Den wie oben vorgerichtet und gesottenen Bocksbart gibt man in lichte Einmach aus Bratenfett und etwas Knoblauch und kocht ihn mit Suppe auf.

### **Carfiol.**

Abgeschmalzen. Der Carfiol wird von den Blattrippen gereinigt und, wenn man die ganzen Rosen siedet, etwas in Essigwasser gelegt, da dadurch Raupen oder Käfer sogleich herauskommen. Man muss ihn aber darnach in reinem Wasser gut durchwässern. Sonst theilt man ihn in Stücke, siedet ihn

in Salzwasser, legt ihn hübsch auf der Schüssel auf, bestreut ihn mit Bröseln und giesst heisse Butter darüber.

*Au gratin.* Man legt überkochten Carfiol in einer Schüssel gehäuft auf, gibt zwischen jede Schichte etwas Sahnensauce und Parmesankäs, zu oberst das Gleiche, etwas heisse Butter darauf und bäckt es zwanzig Minuten im Rohr. Die Sauce bereitet man aus Schalotten, Möhren in Butter angebraten, staubt sie, vergiesst sie mit Obers und lässt sie unter beständigem Rühren gut verkochen.

*à la Hollandaise,* wird der Carfiol dem vorhergehenden gleich gekocht, dann wird weisse Sauce mit 2 Dottern und dem Saft einer halben Limone und Macisnuss abgesprudelt, gesalzen, so dass die Sauce angenehmen säuerlichen Geschmack erhält, dann über den Carfiol gegossen und servirt.

*In Buttersauce.* Von allen Flecken und Blättchen gereinigter Carfiol, dem man auch die Stengel abgeschabt hat, wird in Stücke zertheilt, und die Rosen nach abwärts eingelegt in Salzwasser gesotten und in Buttersauce mit grüner Petersilie einmal aufgekocht. Man hebt ihn auf die Schüssel, würzt die Sauce mit Pfeffer oder Limonensaft, worauf man sie über den Carfiol sieht.

*Gebacken.* Die eigrossen, nicht zu weich gekochten Carfiolrosen dreht man abgetrocknet in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Aufgerichtet gibt man in die Mitte eine schöne abgeschmalzene Rose und am Rand herum gebackene grüne Petersilie.

*Mit Parmesan.* In Salzwasser gekochter Carfiol wird mit geriebenem Parmesan bestreut und mit Butter abgeschmalzen.

*Römischer.* Die Carfiolrose wird in Salzwasser gesotten, auf eine heisse Schüssel gelegt und mit einer stark rothen Krebsauce vollständig überzogen. Wenn die Farbe nicht kräftig genug ist, kann man einen Tropfen Alkermes dazu thun. Als Garnirung verwendet man frisch gekochte, harte Eier, halbirt und mit Krebschweifchen belegt.

Salat, siehe Salat.

Suppe, siehe Suppen.

### Carfiol conserviren.

In Dunst. Auf kleine Rosen zertheilter Carfiol wird, nachdem er ausgewaschen ist, in gesalzenes, mit Citronensaft gesäuertes siedendes Wasser gegeben und einige Minuten aufgeköcht; dann gibt man ihn in kaltes, lässt ihn abtropfen, füllt ihn in Gläser und diese mit überkochtem Salzwasser voll verbindet sie gut und kocht sie  $\frac{1}{4}$  Stunde in Dunst.

In Essig. Wie oben vorgerichtete Carfiolstückchen kocht man in Salzwasser, lässt sie abtropfen und übergiesst sie in einer Schüssel mit siedendem Weinessig. Diesen kocht man den nächsten Tag mit Wasser gemischt wieder auf, schäumt ihn ab und gibt ihn wieder heiss über den Carfiol. Dann gibt man den Carfiol in Gläser und reinen, mit Wasser gemischten, aufgeköchten Essig dazu und bedeckt ihn mit Oel.

### Erbsen, grüne.

In Buttersauce. Grüne Erbsen siedet man in Salzwasser und gibt sie abgeseiht in Buttersauce mit grüner Petersilie, dass sie von derselben aber nur gebunden sind, zuckert sie ein wenig und lässt sie gut verkochen.

Ebenso bereitet man conservirte, getrocknete Zuckererbsen, nur lässt man sie vorher über Nacht in kaltem Wasser erweichen.

Eingebrannt. Grobe grüne Erbsen siedet man in Salzwasser, am besten im Dunsttopf, und gibt sie in lichte Einmach von Bratenfett mit grüner Petersilie, vergiesst sie mit Suppe und gibt sie ohne Zuckerzusatz zu Tisch.

Englische. Grüne Erbsen grösserer Gattung siedet man in Salzwasser mit etwas Pfefferminzkraut im Dunsttopf. Richtet sie, sobald sie gar sind, auf der Schüssel bergartig an, gibt ein Stück Butter in die Mitte und ein kleineres zu oberst und trägt sie rasch auf. Man gibt sie zu Roastbeef, Beefsteak und dergleichen.

Gedünstet. Feine Zuckererbsen werden mit Butter, Petersilie, Zucker, Salz und etwas Suppe weich gedünstet, dann mit Mehl gestaubt, noch eine Weile abgedünstet, worauf man Suppe dazu gibt und sie noch gut verkochen lässt.

Suppe, siehe Suppen.

### Erbsen, grüne, conserviren.

In Dunst. Aus den Schoten gelöste grüne Erbsen lässt man in Salzwasser überkochen, bis sie drei Viertel gar sind, dann sieht man sie ab, gibt sie in Gläser oder Büchsen und auf je ein Literglas 2 Gramm doppeltkohlensaures Natron, gibt etwas frisches, erkaltetes Salzwasser darauf, verschliesst die Gläser oder Büchsen luftdicht — man bedient sich am besten jener Gläser, deren Glasdeckel man mit heissem Pech fest macht, oder Champagnerflaschen, die man verkorkt und verpecht — und kocht sie 30 Minuten in Dunst.

Getrocknet. Für je 1 Liter ausgesuchte junge Zuckererbsen taucht man 15 Dekka Zucker in Wasser und lässt ihn im Einsiedebecken auf starker Hitze sieden. Wenn er klar ist, gibt man die Erbsen dazu und rührt sie, bis sie runzlich werden, worauf man sie auf ein Sieb zum Abtropfen schüttet und zudeckt und zum Abkühlen zwischen Tücher gibt, denn durch Zutritt der Luft verlieren die Gemüse die grüne Farbe. Dann streut man sie auf einem mit Papier belegten Bleche auseinander und stellt es Nachmittags, mit Papier bedeckt, in das kühle Rohr zum Trocknen, bis sie ganz hart sind. Man bewahrt sie in einem Einsiedeglas an einem trockenen Orte auf. Wenn man davon bereiten will, gibt man sie 1 Stunde früher in die gleiche Menge kalten Wassers und dieses dann mit den Erbsen in die Butter zum Dünsten.

### Erbsen, reife.

Abgeschmalzen. Reife Erbsen gibt man im Herbste nur auf kurze Zeit, späterhin länger — über Nacht — in kaltes Wasser, damit sie erweichen, stellt sie in frischem Wasser kalt zu und lässt sie kochen; erst wenn sie weich sind, salzt man sie. Sieht sie ab und schmalzt sie auf der Schüssel mit heisser Butter, angelaufener Zwiebel oder Speckgrameln ab.

Brühe, siehe Suppen.

Eingebrannt. Wie oben gekochte Erbsen gibt man mit ihrem Sude in lichte Einmach und vergiesst sie, wenn nöthig, noch mit Wasser.

Koch, siehe Mehlspeisen.

Purée. Ganze, aber enthülste halbirte Erbsen kocht und passirt man. Lässt in Fett oder Butter geringelte Zwiebel heiss werden, fasst sie heraus, gibt das Passirte in das Fett, verührt es gut, richtet es an und streut die Zwiebel darüber.

Suppe, siehe Suppen.

### Erbsenschoten.

Junge, sehr zarte Schoten der Zuckererbse kocht man mit etwas Suppe, Zucker und Salz, gibt sie in Buttersauce mit grüner Petersilie, lässt sie aufkochen und bringt sie zu Tisch.

### Erdäpfel.

Abgeschmalzen. Kleine, junge runde oder Kipfel-erdäpfel kocht man mit Salz und Kümmel bestreut, schält sie und schmalzt sie mit Butter und Petersilie ab. Grössere Erdäpfel schneidet man zu Stücken und schmalzt sie mit Speck oder Butter mit gehackter Zwiebel ab.

à la Lyonnaise. In Salzwasser gesottene Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, in ein Casserol gegeben und mit folgendem sehr klaren Zwiebelpurée übergossen. Geschnittene Zwiebeln werden in Butter geschwitz, mit etwas Mehl gestaubt, gesalzen, gepfeffert, mit gewässertem Essig übergossen und zu einer Sauce verkocht. Vor dem Anrichten gibt man etwas in Wasser aufgelösten Liebig'schen Fleisch-extract dazu und lässt die Kartoffeln in dieser Sauce bei lebhaftem Feuer heiss werden.

à la maître d'hôtel. Roh geschälte, in Dunst gekochte Kartoffeln gibt man, in grössere Stücke zertheilt, in heisse Butter, in der man fein gehackte Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer anlaufen liess, schüttelt die Kartoffeln in dem bedeckten Casserol einmal gut auf und richtet sie gleich an.

Mit Butter. Die Kartoffeln werden rein gewaschen und mit der Schale im Dunsttopf gekocht oder im Rohr gebraten, heiss zwischen einer Serviette auf die Schüssel angerichtet und frische oder Sardellen- oder auch Kräuterbutter separat dazu servirt.

Eingebrannt. Man macht eine lichtgelbe Einbrenn mit fein gehackter, angelaufener Zwiebel und Majoran gewürzt, vergiesst sie mit Suppe, gibt die geschnittenen, gekochten Kartoffeln hinein und lässt sie damit aufkochen.



Oder: Man gibt einen Löffel Staubzucker und geringelte Zwiebel in das Fett, lässt ihn schön braun werden, gibt schnell Mehl hinein, vergiesst die Einbrenn mit Suppe und etwas Essig, passirt sie und lässt gekochte, blätterig geschnittene Kartoffeln (Kipfel) darin aufkochen.

Oder: Man vergiesst sie sehr dünn und lässt rohe, würfelig geschnittene Kartoffeln darinnen gar kochen. Gleichzeitig gibt man auch ein Lorbeerblatt und etwas Thymian zusammengebunden in das Casserol.

Englische Art. Man schält die Kartoffeln roh und kocht sie in dem dazu bestimmten Dunsttopf — kleinere ganz, grössere zerschnitten. Bestreut sie mit Salz und übergiesst sie mit heisser Butter.

Gebacken. Man drückt Kartoffelpurée in einen stark mit Butter bestrichenen Reifmodel oder in kleine Formen und bäckt es bei ziemlicher Hitze schön braun.

Oder: Man fasst mit dem Esslöffel Nockerln von dem Purée in heisses Fett und röstet sie braun.

Gebraten. Von rohen, nussgrossen, runden oder kleinen Kipfel- oder Mandelerdäpfeln — oder grössere länglich zertheilt — schält man die Haut ab, gibt sie gewaschen und abgetrocknet in reichlich heisse Butter oder Bratenfett — am besten gleich mit dem Braten mitgebraten — bestreut sie mit Salz und brät sie zugedeckt, wobei man sie öfters wendet, damit sie auf allen Seiten schön braun werden, und gibt öfters etwas Bratenfett dazu. Ebenso bereitet man auch gekochte Erdäpfel.

Gefüllt. Fein geschnittene Bratenreste gibt man zu angelauener Zwiebel in heisse Butter, lässt sie aufdünsten, dann auskühlen. Man mischt sauren Rahm, mit Ei abgesprudelt und gesalzen, dazu und füllt damit Kartoffeln, die man gekocht und ausgehöhlt hat, stellt sie in ein mit Fett ausgestrichenes Casserol, betropft sie mit Butter und Rahm und bäckt sie mit Oberhitze.

Oder: Man schmort rohe Kartoffeln mit Fett, schneidet sie entzwei, nimmt das Innere heraus, gibt es zerdrückt nebst Salz und Pfeffer zu einem Abtriebe von Butter und Ei und füllt damit die Hälften, die man im Rohre recht heiss werden lässt.

Geröstet (Schmarren). Weich gekochte, geschälte und blattweis geschnittene Erdäpfel gibt man in heisse Butter oder

Schmalz, worin man in Streifen geschnittene Zwiebel gelbbraun röstet, kehrt sie einige Male um, dass sie schön braun werden, und stürze sie dann auf eine Schüssel.

Kipfel. Kipfelkartoffeln, weiss oder rosa, bereitet man wie die runden, nur nimmt **man** sie, da sie speckiger sind, nicht zu Purée, dafür **aber** desto lieber zu Bereitungsarten, wo es sich **darum** handelt, dass die Kartoffel nicht zerfalle, beispielsweise zu Garnirungen, Salat u. dgl.

Klosterkartoffeln. Mehligte Kartoffeln werden geschält, in Salzwasser mit einem Säckchen Kümmel so weich gekocht, dass sie zerfallen, auf eine Schüssel, welche Hitze verträgt, aufgehäuft und über und über mit aufgeschlagenen Eiern bedeckt; dann lässt man sie so lange auf der Herdplatte, bis die Eier steif geworden sind.

Knödl, siehe Mehlspeisen.

Kräpfchen. Man macht Teig von gesalzenen Erdäpfeln mit Dottern, treibt ihn aus und sticht kleine Kräpfchen aus, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Mehlspeisen, siehe Mehlspeisen.

Purée. Man schält rohe Erdäpfel und kocht sie nicht zu früh, damit sie gerade zur Zeit des Anrichtens abgerührt werden können, oder man brät und passirt sie. Wenn sie weich sind, zerdrückt man sie mit einem grossen Kochlöffel recht fein, oder treibt sie heiss einzeln durch ein Sieb, füllt das Purée in das Casserol zurück, rührt dann ein Stück Butter, Salz und etwas heisses Obers oder Milch dazu. Man kann es mit gerösteter Zwiebel abschmalzen oder mit würflig geschnittenen Sardellen bestreuen.

Oder: Man rührt die zerdrückten Erdäpfel mit Bertram- oder Himbeeressig, Oel, Salz und weissem Pfeffer ab und servirt das Purée kalt.

Rheinische Art. Man wäscht die Erdäpfel ab, schält sie roh, putzt alle schwarzen Flecken weg und setzt sie am besten in einem Dunsttopf mit Salzwasser und Kümmel bei. Bevor sie ganz weich sind, giesst man das Wasser bis auf einen kleinen Rest ab und lässt sie im Dunst gar werden. Auf diese Art bereitet, servirt man sie zu fetten Braten oder Fleisch mit Saucen.

Rohscheiben. Grosse schöne Kartoffeln schält man, wäscht sie nochmals ab, schneidet sie zu schwach 1 Centi-

meter dicken Scheiben, legt diese 1—2 Stunden in Milch, übersalzt sie und legt sie in heisses Fett, jedoch so, dass sie nicht übereinander zu liegen kommen, deckt sie zu, bis sie auf einer Seite goldbraun sind, dann wendet man sie um und bratet sie aufgedeckt auch auf der anderen Seite goldbraun.

Salat, siehe Salat.

Saucen, siehe Saucen.

Sterz, gewöhnlicher. Man kocht 1 Kilo roh geschälte halbirte Erdäpfel mit gesalzenem Wasser, seiht sie ab, wenn sie weich sind, gibt sie in eine lange Pfanne, wo man beiläufig  $\frac{1}{2}$  Liter Milch mit einem Stück Fett heiss werden liess, gibt zwei Deciliter Gries darüber und lässt Alles zusammen ausdunsten. Gegen Ende rührt man das Ganze ab, richtet den Sterz an und streut Speckkrameln darüber.

Sterz, feiner, siehe Mehlspeisen.

Strudel, siehe Mehlspeisen.

Suppe, siehe Suppen.

Würfel. Man schält schöne Erdäpfel roh, schneidet sie in Würfel, siedet sie in Dunst, lässt Rindschmalz sehr heiss werden, die Erdäpfel darinnen rösten und richtet sie an. Man gibt sie in dieser Bereitung meistens zu warmen Fischen.

### Erdartischocken.

Von grossen Knollen schneidet man kleinfingerdicke Scheiben, rundet diese etwas unten ab, höhlt sie auf der oberen Fläche aus, damit sie den Artischockenböden ähnlich sehen, und bestreut und dünstet sie wie Artischocken, aber nur  $\frac{1}{2}$  Stunde lang.

Auf andere Art. Erdartischocken oder Topinambur werden geschält, würfelig geschnitten, mit Butter, Pfeffer und etwas Suppe ganz licht gedünstet und leicht gestäubt.

### Gemüse à la jardinière.

nennt man die Garnirung mit mehrerlei Gemüsen, wenn man jede Gattung, in Farbe und Form so natürlich als möglich bereitet, häufchenweise um das Fleisch gibt.

### Gurken.

Gedünstet. Man lässt würfelig geschnittenen Speck heiss werden, Mehl darin anlaufen, gibt die gesalzenen Gurken

und Essig dazu und dünstet sie weich. Dann gibt man die nöthige Suppe und kurz vor dem Anrichten gekochte, blättrig geschnittene Erdäpfel und Pfeffer dazu.

Zum Garniren werden die Gurken geschält und nach der Länge in 4 Theile geschnitten, die man zu daumenbreiten Stücken abschneidet, etwas abrundet und mit Butter, Zucker, Salz und weissem Pfeffer dünstet. Wenn sie etwas Farbe haben, kocht man sie mit Essig und ein wenig Sauce auf. Man gibt sie zu Schöpsenfleisch, Rindsbraten u. s. w.

Gurken, gefüllt. Ausgewachsene grüne Gurken schält man, schneidet ein Ende ab und nimmt die Kerne heraus, wobei man sie gleichmässig aushöhlt. Man füllt Fasch von Kalbfleisch (siehe Kunst des Kochens) oder feiner Bratwurstfülle ein, bestreicht es am Ende mit Ei, gibt das Abgeschnittene von der Gurke daran, dünstet sie auf Speck gelegt mit Suppe weich und kocht sie mit etwas gesäuerter Sauce und saurem Rahm auf. Man gibt sie als Vorspeise oder zu Scheiben geschnitten als Fleischgarnirung.

Gurkensalat, siehe Salat.

Gurkensauce, siehe Sauce.

### **Gurken conserviren.**

Englische Art. Man schält feste grüne Gurken, entkernt sie, theilt sie auf je 4 Theile, schneidet diese quer noch ein- oder zweimal durch und kocht die Gurken in mit Citronensaft gesäuertem Wasser halbweich, hebt sie heraus, lässt sie erkalten und abtropfen, füllt sie in Gläser oder Büchsen, gibt gekochtes, leicht gesäuertes, wieder erkaltetes Salzwasser darüber, verschliesst die Gefässe absolut luftdicht und lässt sie bei 2 Stunden im Wasserbade kochen.

In Essig. Zum Einlegen von Gurken und Gemüsen soll man nur echten Weinessig nehmen, welchen man, damit er nicht zu scharf ist, mit gut überkochtem Salzwasser, das wieder erkaltet ist, vermengt und dann beides zusammen aufkochen lässt. Wird dies genau befolgt, so bleibt der Essig stets rein und gut. Für Essig oder Pfeffergurken nimmt man kleine, trocken abgenommene, schöne, grüne Gurken. Gibt sie gleich in frisches Wasser, wäscht sie ab, bürstet sie rein und lässt sie dann noch ein paar Stunden in reinem Wasser liegen. Essiggurken legt man in grosse Gläser, die ganz

kleinen Pfeffergurken in Litergläser, doch stets in solche, die einen engen Hals haben. Den Boden der Gläser bedeckt man mit Weichselblättern, Bertramzweigen und Dilldolden, legt die Gurken dicht aneinander ein und streut wieder von Dill und Blättern inzwischen. Zu je 100 kleinen Gurken gibt man ein paar grüne Paprikaschoten und einige geschälte Schalotten. Nachdem sie oben wieder mit Blättern bedeckt sind, giesst man den erkalteten, wie angegeben mit Salzwasser gekochten Essig darüber und verschliesst das Gefäss gut gegen die Luft ab.

Russische Art. Mittelgrosse, feste, grüne Gurken reinigt man, übergiesst sie mit gesalzenem, siedendem Essig und legt sie erkaltet in Steintöpfe ein. Auf je 3 Liter Essig zum Ausfüllen der Töpfe nimmt man 40 Deka Schalotten, 5 Deka Knoblauch, Krenscheiben und ein paar Hände voll Dilldolden und Bertramblätter. Man bedeckt die Gurken mit Senfsäckchen und Koriander, verbindet die Töpfe mit starkem Papier. Nach 14 Tagen kocht man den Essig wieder auf, nachdem man ihn mit gesottenem Wasser und Essig vermehrt hat und gibt ihn kalt auf die Gurken.

Salzgurken. Feste grüne, mittelgrosse Gurken lässt man durch 24 Stunden in frischem Brunnenwasser liegen und trocknet sie mit Tüchern ab. Dann reibt man ein reines trockenes Fässchen, dem man den oberen Boden ausgenommen hat, mit Salz aus, belegt den Boden mit Weichsellaub oder auch Weinranken und Dill, gibt eine Schichte Gurken darauf und bestreut sie mit Blättern. So legt man sie schichtenweise ein, bis das Gefäss voll ist, worauf man die Zwischenräume mit gesalzenem gekochten, aber wieder erkalteten Brunnenwasser ausfüllt. Dies darf nicht schärfer sein als eine stark gesalzene Suppe, denn durch zu vieles Salz wird die Gährung verhindert. Das Fässchen wird gut verschlagen, anfangs drei bis vier Tage an einen mässig warmen Ort (in die Küche) gestellt, bis die Gurken in Gährung gerathen sind, was man an säuerlichen Geruche erkennt. Wenn sie in Gährung sind, stellt man sie in den Keller und kehrt das Fässchen vom Anfange an täglich, später alle 8 Tage um. Wenn die Flüssigkeit eingetrocknet ist, füllt man Wasser beim Spundloche nach. Wenn man ein Fässchen zum Gebrauche aufgemacht hat, muss man

die Gurken leicht niederschweren, damit sie stets mit Flüssigkeit bedeckt sind.

**Senfgurken.** Sechs bis acht mittelgrosse Gurken schält man, schneidet sie der Länge nach in vier Theile, entkernt sie, theilt sie in die Hälfte, salzt sie ein und lässt sie zuge deckt über einen Tag stehen, dann siedet man 1 Liter Essig, während man die Gurken abtrocknet und mit 20 Dekka Zucker, 20 Dekka gelben Senfkörnern, 12 Gramm weissen Pfefferkörnern, Dill, Schalotten und zu Scheiben geschnittenem Meerrettig bestreut in Gläser einlegt. Dann wird der ausgekühlte Essig darüber gegossen, welchen man noch dreimal immer nach 48 Stunden aufsiedet und ausgekühlt darüber gibt. Man verwendet sie wie die kleinen Gurken zum Fleischgarniren und zu Saucen.

**Andere Art.** Die Gurken werden geschält, durchschnitten, von den Körnern befreit und noch geviertheilt, worauf man sie in eine Schüssel gibt, einsalzt und über Nacht stehen lässt. Den andern Tag werden sie ausgedrückt und mit siedendem Essig abgebrüht, worauf sie 6 bis 8 Stunden, ungefähr bis Nachmittag, stehen bleiben. Hierauf drückt man die Gurken nochmals leicht aus, kocht denselben Essig wieder auf, legt die Gurken einstweilen schichtenweise in ein gut ausgebrühtes Russenfässchen (oder Gurkenglas), bestreut jede Schichte mit in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebeln, nudelig geschnittenem Kren nebst Pfeffer und weissen Senfkörnern. Nachdem das Gefäss voll ist, giesst man den Essig lauwarm darüber. Oben gebe man reichlich Kren und Krenblätter und verbinde das Gefäss. Das Russenfässchen wird wieder mit dem Deckel verschlossen.

### **Kardi oder Kardonnen.**

**Abgeschmalzen.** Von dieser Artischockenart verwendet man die gebleichten Blattrippen als Wintergemüse. Nachdem man die Stacheln und die grünen hohlen Rippen beseitigt hat, schneidet man sie zu Stücken, kocht sie in Salzwasser und schmalzt sie mit Butter und Bröseln ab.

**Gedünstet.** Wie eben angegeben gereinigter Kardi wird in fingerlange, gleiche Stücke geschnitten, in vielem Salzwasser mit Essig, bis sich die faserige Haut abziehen lässt, gekocht, worauf man die Stücke in frisches Wasser legt. Dann

werden sie an beiden Enden schön zugeschnitten und in Suppe mit Limonensaft weich gedünstet, mit Buttersauce aufgekocht und als Garnirung oder als Gemüse mit Belege verwendet.

**Purée.** Die geschälten, zu Stücken geschnittenen, dicken Rippen kocht man mit Suppe weich, treibt sie durch ein Sieb und bindet das Passirte mit Fleischbeschamel.

### Kascha.

Man muss  $\frac{3}{4}$  Liter Grütze (Haide) mit 3 Eiern auf der Herdplatte so lange rühren, bis es trocken ist, dann mit  $\frac{3}{4}$  Liter kochendem Salzwasser, in dem 30 Deka Butter aufgelöst werden, auf starkem Feuer 5 Minuten lang verrühren und 5 Minuten zugedeckt auskühlen lassen, hierauf in einer mit Butter ausgestrichenen Form fest eingedrückt offen im Rohr bei gleicher Wärme verdampfen lassen, auf eine gewärmte Schüssel stürzen, mit heisser Butter begiessen und, mit Wurstscheiben garnirt, mit Bouillon serviren.

### Kastanien-Purée.

Gesottene Kastanien werden gestossen oder gerieben, in heisse Butter gegeben und wie Erdäpfelschmarren leicht geröstet. Vor dem Anrichten gibt man einen Löffel Wein dazu. In die Mitte der Schüssel wird eine in Salzwasser gesottene Rose Carfiol gelegt, mit gerösteten Semmelbröseln verziert und mit dem Purée garnirt.

### Kohl.

Eingebrannt. Herzkohl wird grob geschnitten, nachdem er von den dünnen Blättern befreit, ausgewaschen und die grossen Rippen weggeschnitten wurden. Man kocht ihn in Salzwasser — überbrüht ihn allenfalls vorher — und gibt ihn abgeseiht in lichte Einmach aus Bratenfett mit etwas Knoblauch, vergiesst ihn mit Suppe und würzt ihn mit Pfeffer und Majoran.

Oder: Man gibt den gesottenen, klein geschnittenen Kohl in gepfefferte Buttersauce.

Gedünstet. Kleine feste Köpfe werden in Suppe gekocht, dann der Länge nach in 4 Theile geschnitten, mit Speckschnitten, Zwiebel, etwas Suppe und Bratensaft oder

Fleischextract abgedünstet und nochmals auseinandergehchnitten als Garnirung gegeben.

Andere Art. (Presskohl.) Schöne kleine Kohlköpfe werden gereinigt und in Salzwasser halb weich gekocht; dann schneidet man sie der Länge nach in gleiche Theile, füllt sie mit rohem Reis und lässt sie auf Butter mit etwas Suppe oder Wasser und einem Kaffeelöffel von Maggi's Bouillonextract dünsten.

Gefüllt. Kleine Kohlköpfe übersiedet man, schneidet den Strunk aus, streicht auf jedes Blatt rohe Kalbsfasch (siehe Kunst des Kochens) oder Bratwurstfülle, gibt ihnen wieder ihre Form und umwindet sie mit Fäden. Auf Speck und Zwiebel in ein Casserol gelegt, dünstet man sie im Rohre bräunlich, dann schneidet man jeden Kopf in 4 Theile, legt sie in etwas Buttersauce und lässt sie noch eine Weile dünsten.

Gestürzt. 2 kleine Kohlköpfe blättert man ab und dünstet die gewaschenen Blätter und Herzchen mit Fett, Schalotten und Rindsuppe, etwas Majoran und Salz. Mit den in 4 Theile geschnittenen Herzchen legt man eine mit Butter ausgestrichene ausgebröselte Form aus, streicht Bratwurstfülle darüber oder bestreut sie mit fein geschnittenem Schinkenfleisch und gibt eine Schichte von dem gedünsteten Kohl, wieder Fasch, dann sauren Rahm und Brösel und bäckt es.

Würstchen. Kohlköpfe kocht man in Salzwasser, legt die Blätter auseinander, schneidet die Rippen davon weg und rollt sie zu Würstchen, welche man mit Salz und Pfeffer bestreut, bei Oberhitze mit Butter, Bratenfett oder Speckschnitzchen und Zwiebelscheiben braun dünstet, mit etwas lichter Sauce aufkocht und als Garnirung verwendet.

### Kohl, blauer.

Die Blätter werden von den Rippen gestreift, gewaschen, in vielem gesalzenen Wasser gekocht, mit kaltem übergossen und ausgedrückt fein geschnitten. Dann lässt man fein geschnittene Zwiebel mit Butter oder Gänsefett gelb werden, Mehl anlaufen, dünstet den Kohl damit ab und vergießt ihn mit Suppe. Man gibt glasirte Kastanien und Bratwürste als Garnirung oder gebratene Kastanien in den Kohl. Auch kann



man ihn etwas stauben oder nachdem er gesotten und geschnitten, in Buttersauce aufkochen.

### Kohlpflanzen.

Zarte, junge Kohlpflanzen putzt man, kocht sie in Salzwasser und gibt sie ganz oder ein- bis zweimal durchschnitten in lichte Buttersauce, pfeffert sie, vergießt sie mit Suppe und lässt sie gut aufkochen.

### Kohlrüben.

Eingebrannt. Die mürben Blätter werden von den Stengeln gestreift, zusammengedreht und nudelartig geschnitten, die Rüben geschält und blätterig geschnitten. Dann lässt man in Schweinschmalz Zwiebel, Petersilie und Mehl anlaufen, gibt die gekochten Rüben mit dem Sude dazu und, wenn sie etwas abgedünstet sind, die noch nöthige Suppe. Die gekochten Blätter seiht man ab, überschüttet sie mit kaltem Wasser und mischt sie zu den Rüben.

Gedünstet. Geschälte, zarte Kohlrüben schneidet man klein würfelig und dünstet sie in Butter mit etwas Salz, Zucker und Suppe zugedeckt weich, wobei man sie öfter aufrührt, damit sie licht bleiben. Vor dem Stauben gibt man etwas grüne Petersilie, fein zusammengeschnittenes, zartes, in Salzwasser überkochtes Blattkraut hinein, dann das Mehl, vergießt sie mit Suppe und lässt sie aufkochen.

Oder: Man dünstet sie ohne Stauben, gibt grüne Petersilie und Pfeffer dazu und verwendet sie als Garnirung.

Gefüllt. Schöne Kohlrüben werden geschält und mit einem runden Löffelchen ausgehöhlt, nachdem man früher einen Deckel abgehoben hat. Dann siedet man Beides in einer flachen Pfanne in Salzwasser halbweich, füllt sie mit einem Gemenge von gedünsteten, feingehackten Bratenresten, erweichter Semmel und Eidottern und dünstet sie entweder in einer weissen Buttersauce oder auf gebräuntem Zucker mit fetter Suppe.

Zur Garnirung von kaltem Roastbeef werden die Kohlrüben tiefer ausgehöhlt und zu länglichen Schüsselchen geformt, die man ebenfalls in Salzwasser siedet und mit gedünsteten Erbsen, Carfiolröschen, streifig geschnittenen Goldrüben und einem Blättchen rother Rübe füllt. Alle diese Ge-

müse werden kalt eingefüllt. Die Kohlrübe selbst ist in diesem Falle nicht essbar, denn man muss sie ziemlich schwach sieden, sonst bricht sie beim Aushöhlen oder Füllen. Aber es ist sehr zierlich und ganz neu!

### Kohlsprossen.

Abgeschmalzen. Man wäscht und reinigt die kleinen Köpfchen, kocht sie in Salzwasser, seiht sie ab und gibt Semmelbrösel und heisse Butter darüber.

In Buttersauce. In Salzwasser überkochte Köpfchen seiht man ab, überschüttet sie mit kaltem Brunnenwasser und kocht sie in Buttersauce auf.

Gedünstet. Die mit Salzwasser gekochten Köpfchen gibt man in heisse Butter, etwas Pfeffer dazu, schüttelt sie auf und lässt sie dünsten, bis der ent quellende Saft verdampft ist.

### Kraut.

Eingebrannt. Frisches Kraut putzt und kocht man wie Kohl in Salzwasser, gibt beim Sieden Kümmel dazu und in die Einbrenn Knoblauch.

Oder: Man schneidet einen festen Krautkopf fein und langnudelig, dann wird es mit Wasser, Essig, Salz und Kümmel gesotten, zu angelaufener Zwiebel in lichte Einmach gegeben und mit seinem Sude und etwas Suppe vergossen. Auch kann man ein paar Löffel sauren Rahm dazumischen.

Gedünstet. Das sehr fein und langnudelig geschnittene Kraut lässt man, mit Salz, Kümmel und Essig gemischt, eine Stunde zugedeckt stehen, gibt es dann in heisses Schmalz, dünstet es weich, staubt nicht zu viel Mehl daran und vergiesst es mit Suppe.

Oder: Man gibt ein paar Löffel Zucker in das heisse Schmalz und, wenn er gelb geworden, das fein nudelig geschnittene Kraut, welches man offen dünstet und erst, wenn es Farbe hat, salzt, ein wenig säuert, dann staubt und mit Suppe vergiesst. Als Beleg gibt man gebackenes Fleisch und vorzüglich Bratwürste.

Gefüllt. Einem kleinen Krautkopfe schneidet man beim Strunke eine Scheibe ab, höhlt ihn aus, schneidet das herausgenommene Kraut fein und dünstet es mit Butter und ange-

laufenen Bröseln. Dann gibt man fein gehacktes rohes Schweinefleisch, Salz und Macisnuss, gestossenen Kümmel und 3 Eier dazu und füllt damit den leeren Raum voll. Oben gibt man einige Blätter darauf, bindet das Kraut in eine Serviette und kocht es 1 Stunde in Salzwasser. Aus dem Tuche auf die Schüssel gegeben, wird es, ganz oder zu Stücken geschnitten, mit Bröseln und Parmesankäse bestreut und mit Butter übergossen.

Oder: Man überkocht schön auseinandergelegte Krautblätter, bestreicht sie mit einer Fülle von leicht überdünstem Reis, fein zusammengeschnittenen Bratenresten, gewürfeltem Speck, mit 1 oder 2 Eiern legirt, gepfeffert und gesalzen, rollt Blatt für Blatt zusammen, so dass es ein dickliches Würstchen bildet. Legt in einen bebutterten Kuppelmodel einige gekochte Blätter ein, gibt die Würstchen in festen Lagen hinein, zwischen jeder Reihe etwas Butter oder Speck und wenn der Model voll ist, giesst man etwas Obers oder Rahm oder Buttersauce darüber, deckt noch ein Blatt darauf, dünstet das Gemüse langsam beiläufig 1 Stunde im Rohr, stürzt es auf die Schüssel und gibt Semmelbrösel und heisse Butter darüber.

Mit Dillen. Frisches Kraut schneidet man statt nudelig zu kleinen Fleckerln, die man noch etwas abhackt, dünstet sie mit Butter und Pfeffer weich, gibt vor dem Stauben 1—2 Löffel voll wohlriechendes Dillenkraut fein gehackt hinein, staubt und vergiesst es mit Suppe und etwas saurem Rahm.

Krautsalat, siehe Salat.

Krautstrudel, siehe Mehlspeisen.

### Kraut, einzusäuern.

Festes Kopfkraut lässt man eine Woche aufgehäuft mit einem Brette bedeckt im Freien liegen. Dann reinigt man es sorgfältig sowohl von grünen als auch beschädigten Blättern, bohrt den Strunk aus und schneidet es auf dem Hobel. Im Keller wird ein reiner trockener Kübel auf Pfosten gestellt, in welchen man das Kraut einschichtet, mit Zwischenlagen von Kümmel, Salz (zu 50 grossen Köpfen 1 Kilo), grossen säuerlichen Aepfeln, einigen Wachholderbeeren. Es wird sehr fest mit einem Holzkloben eingestampft und oben, wenn es

sich trocken anfühlt, dicht mit Salz bestreut. Sollte sich diese Trockenheit nach einigen Tagen neuerdings einstellen, so giesst man etwas gekochtes, ausgekühltes Salzwasser darauf. Obenauf legt man ausgesuchte Krautblätter — nicht die Deckblätter, sondern schöne innere — ein Leinwandtuch, das man nach den Seiten einsteckt, einen nicht fest schliessenden Holzdeckel und schwere Steine, die ihn niederdrücken, damit der Saft aufsteigen kann. Wenn derselbe sauer riecht und Schaum bildet, etwa nach drei Wochen, wird das Wasser abgeschöpft, mit einem Weinheber ausgezogen und einem Leinwandtuche aufgetrocknet, ohne dass man die Steine entfernt. Dann erst reinigt man Steine, Bretterwände, Deckel und Leinwand auf das Sorgfältigste und nimmt in ein kleines Holzgefäss für mehrmaligen Gebrauch Kraut heraus, denn der Kübel darf nicht zu oft geöffnet werden. Die Wände und die Bedeckung müssen immer rein bleiben; allwöchentlich giesst man etwas frisches Wasser nach, auch in das kleine Gefäss. Bei strenger Reinlichkeit hält sich das Sauerkraut ein Jahr lang frisch.

### Kraut, rothes.

Eingebrannt. Fein nudelig geschnitten kocht man das Kraut in gesalzenem Wasser, gibt es in lichte Einmach, pfeffert und säuert es.

Gedünstet. Gleichfalls fein nudelig geschnitten, gibt man das Kraut gesalzen mit ein paar Löffel voll gutem Essig vermischt in einem Weidling zugedeckt in das Rohr, lässt es eine halbe Stunde stehen und dünstet es dann mit Butter oder Bratenfett, etwas geringelten Schalotten, Zucker und Suppe weich. Staubt es und kocht es mit Suppe und gutem Rothwein auf. So gibt man es zu Roastbeef oder Wildgeflügel.

Oder: Wenn man das Kraut ohne Essigsäuerung in Butter mit Zucker, Schalotten und Suppe dünstet, staubt man es nicht, sondern giesst nur etwas Rothwein zu und verwendet es zur Garnirung.

### Kraut, saures.

Eingebrannt. Sauerkraut, mit wenig Wasser gekocht, gibt man in lichte Einbrenn und rührt es mit der zweispitzigen Gabel auf. Man muss weniger Mehl und mehr Fett dazu nehmen als bei andern Gemüsen.

Oder: Man kocht Sauerkraut mit Wasser, Speck und gerösteter Zwiebel, lässt Mehl in gehacktem heissen Specke anlaufen und rührt es mit einer Gabel dazu.

Oder: Man kocht frisches Schweinfleisch mit dem Kraute und schmalzt es bloss mit heissen Grameln ab.

Gedünstet. Man gibt das Sauerkraut leicht ausgedrückt in heisses Schmalz und wenn der Saft eingegangen ist, etwas Suppe dazu, rührt es fleissig auf, dünstet es zugedeckt ungefähr 1 Stunde, worauf man es staubt, dann mit Suppe vergiesst und gut verkocht.

Oder: Um Sauerkraut braun zu dünsten, gibt man Zucker und Zwiebel in das Schmalz und dünstet es bei stärkerer Hitze offen. Wird es am Boden braun, so gibt man etwas Suppe darauf, verrührt es gut und wenn es genug Farbe hat, staubt man es und vergiesst es mit Suppe. Auch kann man einen Marschankerapfel mitdünsten, wodurch es besonders milde wird.

Zu Wildgeflügel dünstet man Sauerkraut ebenso, nur nimmt man Braten- oder Gänsefett dazu. Geflügelreste wärmt man in ebensolchem Kraut auf.

Als Garnirung dünstet man das Kraut ohne Stauben braun.

Mit Paprika. Auf ungarische Art lässt man Zwiebel, dann Mehl in Speck anlaufen, gibt das nur kurz übersottene, abgeseigte Sauerkraut dazu, dünstet es 4 Stunden, gibt nach 2 Stunden fein geschnittenes Dillkraut oder Paprika dazu und kurz vor dem Anrichten sauren Rahm.

## Kräuter.

Kräuter, feine. Unter dieser Bezeichnung versteht man die häufig angewendeten Schaloten, Champignons und grüne Petersilie in Butter abgeröstet.

Gewürzkräuter zu Saucen sind: Bertram oder Estragon, Kresse, Sauerampfer, Dillen, Pimpinell, Pfefferminze, Kerbelkraut, Salbei, Thymian, Schnittlauch, Petersilie und Majoran. — Die letztgenannten trocknet man im Sommer auf Tüchern, mit Papier bedeckt, in nicht zu starkem Sonnenschein, streift sie dann von den Stengeln oder hackt sie fein und hebt sie in wohlverschlossenen Gläsern oder Büchsen auf.

Salbei, Pfefferminze etc. trocknet man gleichfalls, stosst sie fein und hebt sie mit Salz bedeckt in Gläsern auf. Sauerampfer, Bertram etc. drückt man fest in Dunstgläser ein und kocht sie mit Salzwasser in Dunst.

### Kräuterbutter.

Siehe Kunst des Kochens.

### Kräutersuppe.

Siehe Suppen.

### Kürbis.

Abgeschmalzen. Frühreife englische Schmerkürbisse mit röthlichem Fleische, Spargelkürbisse oder italienische Zuchi schneidet man zu fingerlangen, fingerdicken Stückchen, siedet sie in gesalzenem Wasser nicht zu weich und gibt angelaufene Brösel mit heisser Butter darüber.

Eingebrannt. Geschälte entkernte Kürbisse schneidet man nudelig, überkocht sie mit Kümmel, Salz und Essig und gibt sie in lichte Einmach, lässt sie aufkochen und gibt sie zu Fleisch.

Eingesäuert. Wie Gurken geschälte und entkernte Kürbisse schneidet man auf dem Rübenhobel zu feinem Kraut und säuert sie genau wie dieses für den Winter ein.

Gedünstet. Feste gelbe Zuchi und dergleichen schneidet man zu fingerdicken, doppelt so langen Stückchen, belegt damit eine Casserolle, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Bröseln und Butterstückchen und dünstet sie offen im Rohr bis sie weich sind.

Oder: Nudelig geschnittene oder mit dem Rübenhobel fein gemachte Kürbisse gibt man mit etwas Kümmel, Salz und ein paar Löffel Essig wie neugesäuertes Kraut in einen Weidling auf eine halbe Stunde in das offene Rohr. Dann dünstet man sie in Butter weich, staubt sie und vergiesst sie mit Suppe und saurem Rahm. Dies feine Gemüse eignet sich besonders zu Rumpsteak u. dgl.

Gefüllt. Man schneidet von einem halbreifen Spargelkürbis gleiche Stücke, höhlt sie aus, überkocht sie, füllt sie gehäuft mit beliebiger Fasch und dünstet sie, auf Speckschnitten gelegt, mit etwas Suppe und ganzen Paradiesäpfeln. Beim Anrichten passirt man den Saft darüber. Die

gurkenförmigen Zuchetti bereitet man wie die gefüllten Gurken.

Salat, siehe Salat.

### Kürbis als Pastete.

Ein schöner Kürbis wird beiläufig so hoch als eine Kochschüssel abgeschnitten, geschält, ausgehöhlt und in Salzwasser weich gekocht, ebenso der übrige Theil des Kürbis, welcher in kleine Würfel zerschnitten wurde. 3—4 Eier werden hart gekocht, geschält und in Stückchen geschnitten. Inzwischen bereitet man folgende feine Sauce: Aus ein wenig Butter und Mehl wird eine helle Einbrenn gemacht, mit Rahm aufgelassen und darin fein geschnittene, gelbe Rüben, Petersilie, Wurzeln und Zwiebel weich gekocht, nach Geschmack gesalzen und das Ganze passirt. Endlich lege man auf eine Schüssel einen dünnen Sockel aus Butterteig, darauf den ausgehöhlten Kürbis, in den man abwechselnd Kürbis, Ei, Schinken und von der Sauce gibt, oben darauf lichte Semmelbrösel. Das Ganze wird vor dem Anrichten in der Röhre aufgekocht.

### Kürbisse, conserviren.

Ein unreifer Kürbis, dessen Fleisch noch grünlichweiss ist, wird geschält, von den inneren Fasern gereinigt, in fingerdicke Schnitten geschnitten, mit halb Essig, halb Wasser bedeckt über Nacht stehen gelassen und den nächsten Tag mit frischem Wasser überwaschen. Zucker, mit der Frucht gleich gewogen, wird mit entsprechender Menge Wasser gekocht, dann die Kürbisse hineingegeben, ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, bis sie gläsern scheinen, nun in Gläser gefüllt. — Den Zucker mit Saft und nudelförmig geschnittener Schale von 2 Limonen und 2 Orangen kocht man nochmals auf und schüttet ihn dann sammt den Schalen über die Frucht. Die Gläser, mit Blase verbunden, werden noch etwas in der Röhre antrocknen lassen. Das Glas, einmal geöffnet, braucht dann nur zugedeckt zu werden, ohne dass der Kürbis, der sich auch sehr gut statt Citronat verwenden lässt, verdirbt.

### Leipziger Allerlei.

Dieses der deutschen Küche entstammende und »Die Krone der Gemüse« genannte Mischgericht ist am vorzüg-

lichsten, wenn alle dazu benötigten Gemüse sich in ihrer Jugendfrische befinden. Seine etwas umständliche Herstellung lohnt sich daher am besten zur Zeit des Maimondes. Zunächst muss man eine Fülle für die Krebspanzer und zur Herstellung kleiner Knödel bereiten. Man nimmt dazu vollkommen harte Semmeln, reibt die Rinde ab, dann die Krume sehr fein, siebt diese Brösel noch separat, rührt 5 Dekka Butter schaumig, gibt ein Ei, Salz und geriebene Macisnuss dazu, dann löffelweise die Brösel und rührt es gut durcheinander und lässt es etwas stehen, damit die Brösel aufquellen und die Masse sich zu kleinen Knödeln formen lässt. Inzwischen schneidet man 10 Dekka frische Pilze, nachdem man sie gewaschen und gereinigt hat, 15 Dekka jungen Spargel putzt und schneidet man gleichfalls in 3 Centimeter lange Stückchen, ferner 10 Dekka junge Bohnen, die man nur fädelt und oben und unten nur abstutzt und einmal nur durchschneidet, 10 Dekka junge Carotten werden fein geschnitten, desgleichen 10 Dekka Kohlrabi würfelig, 10 Dekka ausgelöste Erbsen und eine kleine Rose Blumenkohl, die man auf Stückchen zertheilt. Jedes Gemüse für sich brüht man mit kochendem Wasser ab, bis auf die Schwämme, dünstet jedes Gemüse besonders in einer Casserolle mit Butter, etwas Fleischbrühe und Salz. Sobald die Gemüse gut sind, stellt man sie ins Wasserbad, um sie warm zu halten. Wäscht 6—10 Stück mittelgrosse Krebse, siedet sie in kochendem Salzwasser, bricht ihnen dann Schwänze und Scheeren ab, löst dieselben aus, entfernt die Krebsrumpfe aus den Panzern, stutzt die Fühler, gibt die ausgelösten Schwänze und Scheeren gleichfalls in ein kleines Casserol mit etwas Butter und hält sie im Wasserbade warm. Die Beine, Schalen und Rumpfe der Krebse stösst man, gibt dies in heisse Butter, rührt es gut darinnen, staubt es mit Mehl, vergiesst es mit Suppe, lässt es gut verkochen und streicht es durch ein Sieb, dann gibt man die verschiedenen Gemüse in ein Casserol, die passirte Krebsauce darüber und rührt es behutsam um, damit sich Alles gut vermischt, und stellt es wieder im Wasserbade warm. Hierauf füllt man die Krebspanzer mit dem Bröselteig, formt aus dem Reste des letzteren ganz kleine Knödelchen, die man in Fleischbrühe siedet. Die gefüllten Krebspanzer legt man in eine flache, gut bebutterte Pfanne, mit der offenen Seite nach unten, und bratet sie, bis



die Bröselmasse eine goldbraune Farbe zeigt. Nun richtet man die Gemüse auf der länglichen Schüssel an, legt die Carviolstückchen möglichst in die Mitte, umgibt sie mit einem Kranz von Krebscheeren und Schweifchen. Dann lässt man einen Streifen der verschiedenen Gemüse sichtbar bleiben, umgibt diesen mit einem Ring von Knödelchen und den Rand der Schüssel mit den gefüllten Krebspanzern, die Rücken aufwärts gelegt, und trägt das Gericht auf. Es wird zumeist als Zwischenspeise gegeben.

### Linsen.

Abgeschmalzen. Rein geklaubte Linsen erweicht man wie Erbsen mehr oder minder lang in Wasser, stellt sie dann kalt zu, kocht sie weich, salzt sie erst gegen Ende, seiht sie ab und schmalzt sie mit geröstetem Speck und angelaufener Zwiebel oder Butter und Semmelbröseln ab.

Eingebrannt. Gesottene Linsen gibt man sammt ihrem Sude in goldgelbe Einbrenn mit gehackter Zwiebel, vergiesst sie mit Suppe oder Wasser, etwas saurem Rahm, lässt ein wenig Thymian und Lorbeerblatt darinnen aufkochen und gibt sie zu Bratwürsten oder mit Spiegeleiern garnirt als Zwischenspeise an Fasttagen.

Purée von Linsen bereitet man wie das von Erbsen oder mischt noch ein paar Löffel sauren Rahm darunter.

Salat, siehe Salat.

Suppe, siehe Suppen.

### Maiskolben (Kukuruz).

Kleine weiche Maiskolben von Fingerlänge in Salzwasser gesotten, mit Butter abgeschmalzen, gibt man als Garnirung zu gebratenem Rindfleisch. Die grossen Maiskolben, so lange sie noch milchig sind, abgeschält in Salzwasser gekocht, gibt man zwischen einer Serviette angerichtet als Zwischenspeise nebst frischer Butter. Man bestreicht sie erst bei Tische mit Butter und bestreut sie mit Pfeffer und Salz.

In Essig. Von nur fingerlangen, noch ganz weichen Kolben, welche unten an den Kukuruzpflanzen gekommen sind, entfernt man die Deckelblätter und Bärte und schält die ganz kurzen Stiele. Man gibt sie in Wasser, überkocht sie am folgenden Tag mit gesalzenem Wasser, legt sie in Gläser

mit kleinen Zwiebeln, Bertramblättern und Dilldolden ein und übergießt sie mit mit Salzwasser gekochtem Essig, verbindet sie gut und lässt sie 10—20 Minuten in Dunst kochen.

### **Mangold.**

Dessen junge Blätter bereitet man mit Sauerampfer gemischt oder nur wie Spinat.

### **Melanzoni.**

Melanzoni werden mit der Schale zu Würfeln geschnitten, gesalzen und leicht eingeschwert. Nach 2 Stunden wäscht man sie aus, lässt sie auf einem Siebe absinken und dünstet sie mit Butter oder Oel und mit Pfeffer bestreut und gibt einige Paradiesäpfel mit Sellerie und Zwiebelscheiben gedünstet und passirt dazu. Nach der Länge halbirt ungeschälte Melanzoni legt man in ein Casserol, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Bröseln, betropft sie mit Olivenöl und stellt sie offen in das Rohr.

Rumänisch, Mosaka genannt, wird die Frucht geschält, in Scheiben geschnitten, eingesalzen, überbrüht, abgeseiht und jede Scheibe in Mehl gedreht und resch aus dem Schmalze gebacken. Inzwischen lässt man gehacktes Rindfleisch mit angelaufener Zwiebel, Salz und Pfeffer weich dünsten. Legt ein gut gefettetes Casserol mit der gebackenen Frucht aus, gibt eine Lage Fleisch, eine Lage Fruchtscheiben abwechselnd hinein, so dass die oberste Lage ebenfalls Frucht ist, schüttet eine Paradeissauce darüber und lässt das Ganze im Rohr ausdünsten. Wenn es gar ist, wird es auf die Schüssel gestürzt und zu Tisch gebracht.

### **Mixed-Pickles.**

Im Herbste kann man sich dieses englische Gemüse vollständig zusammensetzen, selbst wenn man nicht früher daran gedacht hat. Jede Gattung der einzulegenden Vegetabilien wird für sich abgesondert in halb Salzwasser, halb Essig, nicht zu weich gekocht, auf einem Siebe abgetropft und in gefälliger Zusammenstellung in so weite Dunstgläser eingelegt, dass man beim Einschichten nichts zerstört. Ueber die Mixed-Pickles giesst man abgekochten, ausgekühlten Estragonessig bester Gattung und vergießt die Gläser mit Oel. Für diese Zuberei-

tung eignen sich Morcheln, spanische Pfefferschoten, weisse Zwiebelchen, Blumenkohl, gleichmässig zertheilt, türkischer Weizen, Champignons, Schnittbohnen, rothe und gelbe Rüben, entweder zu Sternen ausgestochen oder mit dem gestreiften Messer getheilt, Paprikaschoten und grüne Erbsen.

### Möhren.

Siehe gelbe Rüben.

### Paprika.

Eingelegte. (Pfefferoni.) Junge, grüne, kleine Paprika wäscht man, stutzt die Stiele, legt sie für einige Stunden in frisches Salzwasser, kocht guten Essig wie für Essiggurken mit überkochtem erkaltetem Salzwasser auf, legt die Paprika mit kleinen Schalotten, Weichselblättern und Bertramzweigen reihenweise ein, giesst den überkühlten Essig darauf und verbindet die Gläser.

Gefüllt. Rumänisch Ardei genannt, wird folgend bereitet: Man nimmt grüne Paprika und schneidet die Stiele sammt Kappe und Kernhaus heraus, füllt sie mit einer Fäsch, bestehend aus fein gehackten Bratenresten oder rohem Fleisch, das man mit etwas Fett und Ei bindet, bratet sie in Schmalz, kocht sie mit Paradeissaft auf, lässt sie noch eine Weile dunsten und giesst zuletzt mit etwas Mehl abgesprudelten saueren Rahm darüber, lässt aufkochen und richtet an.

### Paradeis-(Tomaten).

Gefüllt. Man schneidet die Deckel ab, nimmt die Kerne aus dem Fleische und füllt rohen Reis mit gehacktem rohen Kalbfleische gemischt ein und dünstet sie zwischen Speckschnitten.

Mailänder Art. Ausgesuchte, ganz reife Früchte werden trocken gereinigt, auf dünne Zwiebelscheiben gelegt und mit einer Lösung von Liebig's Fleischextract in Wasser gedünstet. Wenn sie halb weich sind, salzt man sie schwach und bestreut sie sehr reichlich mit Parmesankäse. Dann lässt man sie im Bratrohr zugedeckt fertig werden.

Sauce, siehe Saucen.

### Paradeis conserviren.

In Dunst. Die gewaschenen und in mehrere Theile gebrochenen Früchte werden in einem neuen glasirten Gefäss gekocht, durch ein Sieb passirt und an einem kühlen Orte 12—15 Stunden stehen gelassen, dann seihst man sie gut von den wässerigen Theilen ab, füllt sie in luftdicht verbundene Dunstgläser und kocht sie durch 25 Minuten im Dunste.

In Essig. Die frisch gepflückten Paradiesäpfel werden in ein Einsiedeglas gegeben, gekochter und ausgekühlter Essig darübergegossen, mit ausgelassenem Kernfett überzogen und mit einer Blase gut verbunden.

In Essig, ungarisch. Kleine, runde Früchte ohne Einschnitte werden, nachdem man sie mit einem feuchten Tuche abgewischt und abgetrocknet hat, reihenweise in ein Holztönnchen gelegt und mit einer Mischung von 2 Theilen Weisswein und 1 Theil Essig übergossen; nunmehr breitet man einen Leinwandlappen darüber und beschwert sie mit dem Deckel und einem Stein. Sie lassen sich bis zum Frühjahr aufbewahren, wenn man sie je nach einer Woche abwäscht; vier Stunden vor dem Gebrauche werden sie in kaltes Wasser eingelegt und wie frische Früchte behandelt.

Grüne, ungarisch. Grüne, der Länge nach getheilte Paradiesäpfel werden mit kaltem Wasser aufgestellt und rasch aufgekocht. Dann lässt man sie abtropfen und überbrüht sie mit dick eingekochtem Zucker, von halb so viel Gewicht wie die Früchte angaben und bewahrt sie zugedeckt über Nacht auf. Am nächsten Tage siedet man ebensoviel Zucker mit etwas Citronenschale, kocht die Früchte darin auf, seihst den Saft ab, verkocht ihn nochmals und giesst ihn ausgekühlt über dieselben in Gläser, die man luftdicht verbindet.

Als Pasta (italienisch). Reife Paradiesäpfel werden der Quere nach durchschnitten, mit der Schnittfläche aufwärts in Schüsseln aufgelegt und mit 2 Dekka Salz für je 1 Kilo bestreut. Am folgenden Tag giesst man das am Grunde der Schüssel angesammelte Wasser weg und passirt die Früchte. Das gewonnene Mark wird am besten auf gehobelten Tannentrettern, die mit 1 Centimeter breitem Rande versehen sind, (oder in flachen Schüsseln) dünn aufgegossen und bei Tag der Sonne, Nachts der Küchenwärme ausgesetzt, doch soll man

es nicht in das Herdrohr geben, da durch zu starke Wärme Farbe und Geschmack leiden könnten. Man kann es nach einigen Tagen auf kleinere Geschirre zusammengiessen und, wenn es die Consistenz eines dicken Breies hat, in Porzellan- oder Glasgefässen schadlos 2 bis 3 Jahre aufbewahren. Aus 20 bis 25 Kilo Paradeis wird 1 Liter Conserve, doch genügen 1 bis 2 Kaffeelöffel voll davon für Risotto oder Sauce für 6 Personen. Man kocht es eine Viertelstunde mit und darf natürlich die betreffende Speise nur wenig salzen. Der Geschmack solcher Tomatenpasta ist ungleich angenehmer als der aller auf heissem Wege bereiteten, die Haltbarkeit grösser und die nachgedunkelte Farbe erhält beim kochen wieder die natürliche Röthe.

Als Salse, mit Zucker. Schöne, reife Paradiesäpfel wischt man rein ab, bricht sie an und lässt sie in der Einsudcasserolle ohne jede Beigabe aufkochen. Da sie sehr viel Wasser haben, werden sie bald wie eine dünne Suppe, hierauf passirt man sie und gibt auf je  $\frac{1}{2}$  Kilo Mark  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker, welchen man so lange mitkocht, bis die Salse schön dick geworden.

Als Salse, ohne Zucker. Die wie vorstehend behandelten Paradiesäpfel kocht man, nachdem sie passirt sind, einfach ohne Zucker dick ein. Es schadet dieser Frucht nicht, wenn sie, nachdem das Feuer ausgegangen, weggestellt und am nächsten, eventuell nächst nächsten Tag wieder langsam weiter gekocht wird. Nur muss man sie inzwischen immer zugedeckt halten und mit einem Silberlöffel oder ganz neuem Holzlöffel umrühren. Ist die Salse dick genug, füllt man kleine Gläser damit drei Viertel voll, lässt sie erkalten, reinigt das Glas ober der Salse vorsichtig mit einem feuchten Tuche, füllt den Raum mit Rindschmalz voll, lässt dieses stocken und verbindet die Gläser luftdicht.

### Polenta (Kukuruzgries).

Man schüttet in  $1\frac{1}{2}$  Liter siedendes Wasser 75 Dekka Polenta, salzt es und sticht in der Mitte mit dem Kochlöffel ein Loch, in dem das Wasser aufkocht. So lässt man es 12 Minuten sieden, rührt es mit dem Löffel ab und lässt es bei mässiger Hitze so lange stehen, bis der Löffel in der Pfanne stecken bleibt. Dann stürzt man die Polenta auf einen

Holzteller und schneidet sie mit einem Faden in daumendicke Schnitten, von denen man je zwei mit heisser Butter begiesst und mit geriebenem Parmesankäse bestreut. Daraus wird ein Scheiterhaufen aufgerichtet und schnell aufgetragen.

Oder: Man zerreisst die gekochte Polenta mit der Gabel, gibt heissen Speck darüber, behält jedoch die Grammeln zurück und lässt sie zugedeckt seitwärts am Herde noch etwas dünsten. Dann richtet man sie an und gibt die heissen Grammeln oben darüber. Oder man schmalzt die mit der Gabel zerrissene Polenta mit heisser Butter ab und gibt saure Milch dazu.

### Radieschen.

Von Radieschen putzt man die grossen Blätter weg, schneidet die Wurzel ab, schält die Haut, indem man sie von der Spitze gegen das Herzkraut in gleichmässige Streifen einschneidet, ohne dieselben unten abzutrennen, und legt die Rettige in frisches Wasser, wo sie alsbald sich wie Rosen öffnen. Man kann sie mit oder ohne Salz bestreut zu frischer oder Sardellenbutter geben oder als Garnirung verwenden.

Grössere Radieschen, genannt Monatrettige, werden geputzt und gewaschen, mit Suppe, etwas Salz und Pfeffer gekocht, dann in Buttersauce mit Petersilie gegeben.

Rettigsalat, siehe Salat.

### Ragoût macedoine

nennt man eine Mischung noch junger, zarter Gemüse, jedes für sich gedünstet, aber gemeinsam — mit kräftiger lichter Sauce oder Fastenbeschamel — gebunden und zu Fleisch oder Fischen verwendet. Zu solchem Ragoût von weissen oder gelben Rüben, Kastanien, Zwiebeln und kleinen Champignons kann man auch eine Bratwurst roh, fingerdick voneinander entfernt, unterbinden und sie mit Suppe gekocht oder gebraten an diesen Stellen abschneiden und diese kleinen Kugeln, nachdem man die Haut abgezogen, nebst dem Genannten mit spanischer Sauce vermischen.

### Reis.

Gedünstet. Um Reis gut und schön zu dünsten, darf man ihn nur rein ausklauben, nicht waschen. Dann lässt man Butter oder Gänsefett heiss werden, gibt den Reis in das

Casserol und genau doppelt so viel siedendes Wasser oder Suppe darauf, und eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel in die Mitte hinein. Man deckt ihn zu und lässt ihn gut heiss werden und stellt ihn ins Rohr. Erst bis das Wasser verdampft ist, deckt man ihn auf, lässt ihn unbedeckt noch etwas dünsten, damit er nicht pappig ist, und verwendet ihn zur Garnirung oder zu Reisspeisen. Er wird auf diese Art stets schön und so, dass Körnchen für Körnchen sich löst.

Reisspeisen mit Fleisch, siehe Assietten.

Reisspeisen, süsse, siehe Mehlspeisen.

Reissuppe, siehe Suppen.

### Rüben, gelbe.

Gedünstet. Kleine gelbe Rüben (Carotten) wäscht man, schabt man ab und dünstet sie ganz oder nur in die Hälfte getheilt in Butter und Petersilie und etwas Zucker und Salz, gibt etwas Suppe zu, damit sie ihre Farbe nicht verlieren und verwendet sie zur Garnirung.

Grosse rothgelbe Rüben putzt und schabt man ab, schneidet sie nudelig, dünstet sie mit Butter, Petersilie, Salz und Zucker und etwas Suppe weich, staubt sie leicht, vergiesst sie und kocht sie gut auf.

Oder: Man kocht die nudelig geschnittenen gelben Rüben in Salzwasser, gibt sie in Buttersauce, etwas Staubzucker darauf und dünstet sie gar.

Als Purée. In Butter wie vorstehend angegeben gedünstete gelbe Rüben passirt man, und bindet das Purée mit lichter Einmach und gibt statt Petersilie etwas Pfeffer dazu.

### Rüben, rothe.

In Essig. Man kocht dieselben in Salzwasser, schält sie, schneidet sie in Scheiben und legt sie mit Kümmel und geschnittenen rohen Krenscheiben (Meerrettig) und etwas Zucker in einen glasirten Topf. Mit gutem, rohem Weinessig übergossen, lässt man sie 3 Tage stehen, dann sind sie verwendbar. Der schöne, rothe Saft ist ein starkes Färbemittel für Mayonnaise, französischen Salat und sonstige säuerliche Gerichte.

Gedünstet. Wie gelbe Rüben geschnitten, überkocht man sie in Salzwasser, lässt sie gut abtropfen und dünstet sie mit Butter und Zucker zur Garnirung.

Suppe (Barszcz), siehe Suppen.

### **Rüben, weisse.**

Weisse Rüben, Steckrüben oder kleine, gelbliche bayerische Rüben schneidet man würfelig und dünstet sie mit Butter oder Bratenfett, Zucker, Kümmel, Salz und etwas Suppe oder Wasser gut zugedeckt weich. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, staubt man sie leicht und vergiesst sie mit Milch und milder Suppe.

Oder: Man lässt Zucker in Schmalz schäumen, gibt die würfelig geschnittenen Rüben hinein, dünstet sie unzugedeckt braun und weich, gibt etwas Suppe dazu, wenn sie trocken werden. worauf man sie salzt, staubt und mit Suppe vergiesst.

### **Rüben, weisse, einzusäuern.**

Die geschälten, gewaschenen weissen Rüben werden auf der Zahnscharbe (Rübenhobel) nach Belieben feiner oder gröber nudelartig geschnitten, in Kübel gegeben und mit Salz und Kümmel bestreut, wie das Kraut eingestossen und eingeschwert und weiter ganz so wie das Kraut behandelt.

### **Rüben, weisse, saure.**

Eingebrannt. Man muss sie in irdenem oder gut emailirtem Geschirre kochen, damit sie weiss bleiben. Um sie schmackhaft zu bereiten, giesst man ihren Gärungssaft ganz weg und kocht sie mit wenig frischem Wasser. Dann lässt man fein geschnittene Zwiebel in heissem Schweinschmalz gelb werden, ein paar Löffel feines Mehl anlaufen und mischt die Rüben, Suppe, Salz, ein wenig Zucker, Essig und Kümmel dazu und lässt sie gut verkochen.

Gedünstet. Saure Rüben dünstet man, ohne sie auszuwaschen, mit Bratenfett und geringelter Zwiebel wie Kraut, staubt sie und vergiesst sie mit Suppe. Wenn man etwas Zucker darangibt, so dünstet man sie mehr gelblich, aber nicht zu stark braun.



## Salat.

Abgeschmalzen. (Spargelsalat.) Man kocht die Salatstämme vorsichtig, damit die Spitzen nicht abgestossen werden, schmalzt sie wie den Spargel ab und gibt ein paar Löffel Obers darüber.

In Buttersauce. Von Sommerendivie putzt man das Welke weg, wäscht ihn gut, kocht ihn in Salzwasser unzugedeckt giesst ihn kalt ab, schneidet ihn einigemale durch und gibt ihn in lichte Buttersauce, mit gedünsteten, grünen Erbsen oder Kohlrüben vermengt. Vergiesst ihn mit Suppe und lässt ihn aufkochen.

Winterendiviensalat kocht man mit erneuertem Salzwasser, um seinen bitteren Geschmack zu mildern, schneidet ihn dann fein, dünstet ihn mit Butter ab, staubt etwas Mehl daran und nimmt zum Vergiessen nebst Suppe etwas Obers, gibt Zucker und Macisnuss dazu und lässt ihn gut verkochen.

Salat sauer, siehe Salat.

## Sauerampfer-Purée.

Dieser wird, um seine Säure zu mildern und die Farbe zu verschönern, mit Gartenmelde gemischt, mit Butter gedünstet und passirt in Buttereinmach gegeben, mit Suppe vergossen und nicht lange gekocht. Dann mischt man sauren Rahm und 4 Dotter dazu.

Sauce, siehe Saucen.

## Schwarzwurzeln.

Abgeschmalzen. Fingerdicken Schwarzwurzeln schabt man die Haut ab, legt sie in Essigwasser, kocht sie dann in lichtem Salzwasser weich und schmalzt sie mit Butter und Bröseln ab oder mit Parmesankäse.

Gebacken. Die nach dem Abschaben in mit Essig gemischtes Wasser gegebenen Wurzeln schneidet man in halbfingerlange Stückchen, spaltet die dickeren in zwei oder vier Theile und legt sie dann auf ein Tuch zum Abtropfen. Nun werden sie mit Suppe, Butter, Limonensaft, Salz und Zucker gedünstet, dann dreht man sie in Ei und in mit Mehl gemischte Brösel und bäckt sie in Schmalz. Man gibt sie mit Salz bestreut als Gemüse oder als Fleischgarnirung.

## Schwämme.

Brätlinge. Diese müssen im ganzen Zustande gewaschen, dann erst geputzt und geschnitten werden, da, sobald sie die Milch verlieren, auch ihr Wohlgeschmack verloren geht. Man dünstet sie jäh mit Butter und Kümmel ab; auch kann man ein paar Eier hineinschlagen oder ein paar Löffel sauren Rahm dazugeben.

Champignons. Feste, frische Champignons putzt man, indem man das Erdige am Stiel wegschneidet, diesen abschabt, vom Köpfchen die Haut abzieht und, falls sie schon Bart haben, auch diesen entfernt. Man wirft jeden Schwamm sogleich in kaltes Wasser und wäscht, wenn man alle geputzt hat, sie nochmals heraus, lässt sie auf einem Siebe abtropfen und schneidet sie blättrig. Inzwischen lässt man Butter, Zwiebel, Salz, Pfeffer und Petersilie anlaufen, staubt Mehl daran, vergiesst es mit etwas Suppe, gibt die Champignons hinein, überdünstet sie, giesst noch Suppe und sauren Rahm nach Bedarf dazu. Ganz kleine dünstet man nach Entfernung der Haut mit Butter, Limonensaft und Petersilie auf starker Hitze, bis der Saft ganz eingegangen ist, und gibt sie so als Garnirung oder bindet sie mit etwas Buttersauce; sie müssen sehr schön weiss bleiben.

Champignonpurée. Man bratet einige kleine Kalbs-Schnitzel ab, lässt in demselben Fett, Champignons und zwei Semmel braten, stösst Alles fein, passirt es, lässt es in heisser Butter anlaufen und vergiesst es mit Suppe.

Morcheln gedünstet. Von frischen Morcheln schneidet man die Stiele ab, wäscht sie fünf bis sechsmal mit frischem Wasser, damit aller Sand entfernt wird, gibt sie in heisses Wasser, lässt sie aufwallen und wäscht sie nochmals in kaltem Wasser ab. Dann setzt man sie mit Suppe, Salz, Pfeffer und einem Stückchen Butter zu und lässt sie kochen bis man sie leicht durchstechen kann. Dann bereitet man aus Butter und Mehl goldgelbe Einmach, gibt fein gehackte Petersilie dazu und giesst die Morcheln sammt ihrer Brühe langsam unter fortwährendem Rühren in dieselbe, lässt sie noch eine Weile kochen, reibt etwas Macisnuss daran.

Morcheln gefüllt. Grosse Morcheln putzt und wäscht man wie die Vorstehenden, höhlt sie vom Stiel aus, hackt

das Fleisch der Stiele fein, überdünstet es mit Butter, fein gehacktem Speck und magerem Kalbfleisch, hackt Alles nochmals gut durch, gibt etwas in Milch erweichte Semmeln dazu und passirt es, dann gibt man die Morcheln in ein gut bebuttertes Casserol nebeneinander mit den Stielen nach oben, füllt sie mit der Fasch, so dass dieselbe noch etwas heraussteht. Betropft sie mit etwas Citronensaft und dünstet die Morcheln langsam mit etwas Fleischbrühe, bis sie weich sind. Dann legt man sie auf die Schüssel, gibt noch etwas Butter, Petersilie und Citronensaft in die Pfanne, lässt ihn aufkochen und sieht diesen Saft über die Morcheln.

Morcheln getrocknet. Diese wäscht man mit kaltem Wasser, lässt sie in eben solchem erweichen, überbrüht sie mit siedendem Wasser und lässt sie zugedeckt einige Stunden stehen, dann siedet man sie in demselben mit einem Zusatz von Fleischextract und bereitet sie wie frische.

Nelkenschwämme. Diese kleinen, wohlriechenden gelben Schwämme reinigt und putzt man und reisst sie dann vom Stiele aufwärts in längliche Spalten, siedet sie in Suppe und gibt sie in Buttersauce mit etwas Rahm als Sauce oder sehr verdünnt als Suppe, in die man kleine Semmelknödel einkocht.

Pilze. Bei dieser Gattung Schwämme muss man besonders vorsichtig verfahren und alle, welche alt, morsch, angefault, wässerig oder weich sind, wie alle, deren Fleisch einen unangenehmen Geruch hat oder an der Schnittfläche die Farbe wechselt, als ungesund beseitigen. Man putzt sie wie die Champignons, schneidet sie ebenfalls blätterig und dünstet sie mit Butter, grüner Petersilie und etwas Pfeffer weich; staubt sie und vergiesst sie mit Suppe und Rahm und gibt sie zu gebratenem Fleisch oder mit Eiern an Fasttagen als Zwischen Speise, in welchem letzterem Falle man auch den Rahm weglassen kann.

Pilze gebacken. Grosse, makellose Herrenpilze schneidet man der Länge nach, Kopf und Stiel, zu schwach 1 Centimeter dicken Streifen, salzt und pfeffert sie, dreht sie in Mehl, Ei und Brösel und bäckt sie schön goldgelb. Zu Gemüse als Beleg gegeben, sind sie ungemeyn schmackhaft.

Pilze gefüllt. Die Hüte rein geputzter Pilze oder Champignons dünstet man mit Butter und Limonensaft. Das Fleisch

von den Stielen wird fein geschnitten, mit Butter, Petersilie und Schalotten gedünstet und zu Geflügelfasch von Bratenresten gemischt. Man füllt damit die Hüte gehäuft an, gibt den Rest in eine mit Butter bestrichene Schüssel, setzt die gefüllten Schwämme darauf, deckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papiere zu und stellt sie auf einem Bleche in das Rohr. Man kann sie als Garnirung oder als Zwischenspeise verwenden.

**Schwammhachée.** Die festeren Gattungen von Schwämmen überbrüht man nach dem Putzen mit heissem Wasser, schneidet sie fein zusammen und dünstet sie mit Butter und Petersilie, mischt etwas Rahm bei, legirt sie mit einem Dotter und verwendet sie als Fülle von Muscheln oder kleinen Pastetchen.

**Schwammlaibchen.** Ungefähr 1 Teller voll gereinigte und blätterig geschnittene Schwämme überbrüht man mit heissem Wasser, seiht es ab und hackt sie fein zusammen. Man gibt sie zu gelb angelaufener Zwiebel in Butter, mischt 2 Deciliter sauren Rahm, 2 gehackte Sardellen und in Milch erweichte Semmel, Pfeffer, Macisnuss, wenig Salz und 2 Dotter dazu und lässt es eine halbe Stunde stehen, dann formirt man über Bröseln kleine Laibchen, bäckt sie mit Butter und gibt sie an Fasttagen als Beleg zu Gemüse.

**Schwammpurée.** Von Champignons oder Pilzen schneidet man Stücke, lässt sie mit etwas Wasser, Citronensaft und Salz weich kochen, schneidet sie fein zusammen, streicht sie durch das Sieb, lässt dieses Purée in Butter und etwas von der Brühe, in der sie gekocht sind, dunsten, staubt etwas Mehl daran, rührt einige Löffel Rahm darein, lässt es dick werden und servirt es, mit etwas Butter und Limonensaft übergossen, zu Kalbfleisch oder Geflügel.

Schwammsauce, siehe Saucen.

Schwammsuppe, siehe Suppen.

### **Schwämme conserviren.**

In Dunst. Sehr kleine, feste, makellose Champignons oder Pilze reinigt man sammt den Stielen und gibt jeden sogleich in frisches Wasser; wenn alle fertig sind, lässt man sie mit reichlich Butter, Limonensaft, Salz und etwas Wasser ein paarmal aufkochen und gibt sie mit ihrer Brühe in kleine Dunstgläser, verbindet sie gut und siedet sie eine Stunde in

Dunst. Es muss soviel Fett dabei sein, dass es erkaltet einen fingerdicken Deckel bildet.

In Essig. Sehr kleine Champignons oder Pilze lässt man ganz und schneidet nur das Erdige unten weg. Etwas grösseren bei welchen jedoch der Bart auch noch nicht ausgewachsen sein darf, löst man die Hüte ab. Fleckige Stellen schneidet man weg. Den Champignons wird die Haut abgezogen. Man wäscht die Schwämme in kaltem Wasser, kocht sie einige in stark gesalzenem Wasser (wobei die Haut der Pilze grünlich wird) und lässt sie auf einem Siebe absinken. In-dessen siedet man Weinessig mit etwas Macisblüthe, Pfeffer, Lorbeerblättern, kocht damit die Schwämme einmal auf und füllt sie ausgekühlt mit dem Essig und Gewürz in Einsiedelgläser. Nach ein paar Tagen bedeckt man die Oberfläche fingerdick mit Oel und verbindet die Gläser mit Blasen. Man gibt sie auch kalt zum Fleische.

Getrocknet. Pilze oder dergleichen werden gereinigt, aber nicht gewaschen, blätterig geschnitten und auf grossen Sieben oder auf Platten über weissem Papier dünn aufgestreut, an der Luft getrocknet. An trüben oder Regentagen muss man sie aber bei dem warmen Herde oder im Rohr trocknen. Wenn sie ganz gut sind, füllt man sie in ein Tüllsäckchen und hängt sie an einem luftigen Orte auf.

### Sellerie.

Gefüllt. Man schält überkochte Wurzeln, höhlt sie aus, füllt sie mit Schweinsfasch oder Wildbretfasch und dünstet sie mit Butter und etwas Pfeffer fertig. Wenn man will, kann man die Sauce auch leicht stauben und geseiht davon geben.

Salat, siehe Salat.

### Spargel.

Abgeschmalzen. Man schabt bei zarten Stämmen die schuppenartigen Blättchen vom Spargel ab, bei dicken, festeren die Haut abwärts weg und bricht ihn, wo er hart wird, ab. Dann wäscht man ihn, bindet ihn locker büschelweise und kocht ihn eine halbe Stunde, worauf man erst Salz dazu gibt. Wenn man ihn leicht durchstechen kann, wird er mit dem Backlöffel vorsichtig auf die Schüssel gefasst und mit feinen Bröseln und mit heisser Butter übergossen.

Auf belgische Art. Eine Zubereitung des Spargels, welche in Deutschland — und auch wohl in Oesterreich — so gut wie unbekannt sein dürfte, ist folgende: Man kocht den Spargel in vielem und stark gesalzenem Wasser. Nach einem Aufwallen von 10—15 Minuten löst man in einer angemessenen Menge des zum Kochen des Spargels benützten Wassers Liebig's Fleischextract auf, gibt einen Stich Butter, sowie Pfeffer und Salz bei und bindet mit Stärkemehl. In dieser Sauce wird der Spargel servirt. Sehr empfehlenswerth ist die in Frankreich übliche Methode, das Wasser, in welchem man den Spargel abgekocht hat, aufzubewahren, um es am folgenden Tage zur Herstellung der Fleischbrühe zu verwerthen.

In Buttersauce. Wie oben vorgerichteter und gekochter Spargel wird auf der Schüssel mit mit Limonen gesäuerter Buttersauce übergossen.

Salat, siehe Salat.

Suppe, siehe Suppen.

### Spargel conserviren.

In Dunst. In breite Einsiedegläser wird geputzter und abgestutzter Spargel so dicht als möglich mit den Köpfchen nach aufwärts eingefüllt und mit heissem Salzwasser übergossen. Hierauf verbindet man die Gläser luftdicht und lässt sie eine Stunde lang in stark wallendem Wasserbade. An einem kühlen, trockenen Orte hält sich der Spargel monatelang.

In Essig, wird er genau so wie Carfiol bereitet.

### Spinat.

Eingebrannt. Schönen, jungen Spinat wäscht und putzt man und setzt ihn mit vielem gesalzenen siedenden Wasser, jedoch nicht zugedeckt, zu, damit er grün bleibt, dann wird er abgeseiht, mit kaltem Wasser überschüttet, wieder etwas gehackt, dann passirt. Man lässt nun Mehl in heisser Butter anlaufen, gibt Knoblauch und den Spinat dazu, vergiesst ihn mit Suppe, würzt ihn mit Pfeffer und lässt ihn nur  $\frac{1}{4}$  Stunde verkochen, da er bei langem Stehen am Herde die Farbe verändert. An Fasttagen vergiesst man ihn mit Milch. Als Beleg besonders geeignet sind gebackene Semmelschnitten oder Spiegeleier.

Auf französische Art. Man kocht zwei Hände voll rein ausgewaschenen Spinat in bereits siedendem Salzwasser unzugedeckt durch fünf Minuten, übergießt ihn mit kaltem Wasser, seiht ihn ab, schneidet und passirt ihn, dann lässt man ihn in einer Pfanne heiss werden, gibt 2 Dekka Butter, 2 Dekka Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleischextract und etwas Salz hinein und lässt ihn aufkochen. Sollte er zu dick sein, so verdünnt man ihn mit einer Lösung von Fleischextract in Wasser.

Auf italienische Art. In Salzwasser überkochten Spinat gibt man ohne ihn zu zerschneiden, in heisses Oel, lässt ihn etwas dünsten, staubt ihn ein wenig und vergießt ihn mit etwas Suppe; als Würze kommt Pfeffer und Macisnuss.

### Trüffeln.

Gefüllt. Durch eine halbe Stunde in rothem Weine gekochte, natürlich gewaschene Trüffeln werden, nachdem man ihnen ein Deckelchen abgeschnitten hat, vorsichtig ausgehöhlt. Das Ausgenommene bewahrt man für eine andere Verwendung auf, etwa für eine Einmachsauce. Dann füllt man sie mit gedünstem Hachée vom Geflügel oder Wildbret, legt die Deckelchen darauf, bedeckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier und lässt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde bei geringer Wärme im Bratrohr stehen.

Sauce, siehe Sauce.

### Trüffelconserven.

Wo die Trüffel heimisch ist, z. B. in Böhmen, wird sie auf folgende Weise haltbar gemacht: die Trüffeln werden rasch abgewaschen, mit einem Bürstchen gereinigt und in Rothwein in einem Casserol nebeneinander liegend acht Minuten gekocht, vom Anfange des Siedens gerechnet. Dann lässt man sie in diesem Sud abkühlen, legt sie vorsichtig in Gläser und giesst so viel von dem Sud darüber, dass oben ein leerer Raum bleibt; dieser wird mit zerlassenen Kernfett, das ganz frisch sein muss, vergossen. Die Gläser werden hierauf mit Pergamentpapier verbunden, und an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt.

### Ungarisches Gemüse.

Man wäscht kleine Gurken, schneidet die Enden ab, lässt sie einen Tag im Wasser liegen, gibt kleine, ganze, rothe

Zwiebel, Charlotten, halbreife kleine Kürbisse, halbfingerlangen, jungen Kukuruz, grüne Fisolen, ganzes Neugewürz, Pfeffer, Gewürznelken, kleine Goldrüben und grünen Paprika, alles Schichtenweise in ein Glas, übersalzt es, giesst guten Weinessig darüber und lässt es einige Wochen an einem kühlen Orte stehen.

### Zea.

Gedünstet. 10 Dekka Zea Nr. 2 werden mit 2 Dekka Butter oder Schmalz und  $\frac{1}{2}$  Liter kalten Wassers, eine Stunde zugedeckt, gedünstet. Dann gibt man eine kleine, fein geschnittene, in Fett geröstete Zwiebel zu der weich gedünsteten Zea, salzt und lässt sie offen noch einige Minuten rösten. Wenn man will, kann man auch Champignons beisetzen.

Mit Kraut. Man schneidet ein kleines Krauthäuptel nudelig, salzt es und lässt es in 6 Dekka fein geschnittenem, heissem Speck braun dünsten. Unterdessen dünstet man 10 Dekka Zea, mittelfein (Nr. 2), vermengt sie mit Kraut und richtet sie an.

### Zwiebel.

Gedünstet. Geschälte, weisse Zwiebeln schneidet man zu Scheiben, dreht sie in Mehl, bäckt sie in Schmalz und dünstet sie mit Essig, Zucker, Bratensaft, Suppe, Salz und Pfeffer auf.

Gefüllte. Weisse Zwiebeln mittlerer Grösse schält man, schneidet eine Platte ab und höhlt sie aus. Dann füllt man Fasch von Kalbs-, Wild- oder Schöpsenbraten ein, stellt sie in ein Casserol, in welchem man sie bei Oberhitze mit Butter, Zucker, Salz, Pfeffer, etwas Suppe und Essig dünstet und braun werden lässt.

Purée. Einige grosse, geschälte Zwiebeln schneidet man zu Scheiben, dünstet sie mit Butter weich, passirt sie und gibt etwas braune Sauce und nach Geschmack Salz und Pfeffer dazu.

Saucen, siehe Saucen.

Weisse. Ganz kleine, junge, spanische Zwiebeln dünstet man mit Fett, etwas Suppe und Pfeffer weich und verwendet sie als Garnirung.

### Zwiebeln conserviren.

Um Zwiebeln einfach für den Winter aufzubewahren, lässt man sie an einem kühlen, luftigen, von Frost geschützten



Ort auf Stroh aufschichten oder man flechtet sie zu Kränzen und hängt sie auf, ebenso Schalotten und Knoblauch.

In Essig. Man schält die Zwiebeln und kocht sie mit Wasser, Essig und Salz auf und lässt sie auf einem Siebe abtropfen, worauf man sie in siedenden Essig gibt und zugedeckt wegstellt. Nach einigen Tagen kocht man den Essig mit weissem Pfeffer, Lorbeerlaub, Macisblüthe und Salz auf, lässt ihn erkalten, seiht ihn und gibt ihn mit den Zwiebeln in Gläser.

## Geräuchertes Fleisch.

### Einpökeln und Räuchern des Fleisches.

Das Einpökeln des Fleisches dient sowohl dazu, das Fleisch längere Zeit aufzubewahren, wie um eine Abwechslung in der Bereitung herbeizuführen und muss jedenfalls einem Räuchern des Fleisches vorangehen.

Will man grössere Quantitäten Fleisch einpökeln, um es zu räuchern, so nimmt man für 25 Kilo Fleisch beiläufig  $1\frac{1}{2}$  Kilo Salz und 6 Dekagramm fein gestossenen Salpeter, 5 Dekagramm Koriander, 3 Dekagramm Pfeffer, 5 Dekagramm Kümmel und 1 Löffel voll Wachholderbeeren, Alles grob gestossen, vermengt die Gewürze mit den Salzen und reibt das Fleisch damit gut ein.

Darauf legt man es in ein hölzernes Fleischpökelfass; es ist dies ein unten schmäleres, oben weiteres Gefäss mit einem Schraubdeckel versehen, kraft dessen man das gepökelte Fleisch, nachdem man es schön gleichmässig eingelegt hat, einpressen kann. Doch hat man alle 48 Stunden nachzusehen und das Fleisch umzulegen; nach einem Zeitraum von 8—12 Tagen — welchen die Grösse der durchzupökeln- den Stücke bestimmt — kann man dieselben in die Räucherung bringen, Schinken erst nach 3—4 Wochen.

Für Rindfleisch oder minder zartes Schweinefleisch kann man sich auch der Salzlacke bedienen. Man reibt in diesem Falle das Fleisch nur mit den gestossenen Gewürzen ein und kocht das nöthige Salz mit Salpeter und etwas Candiszucker gut auf, lässt es erkalten und schüttet diese Flüssigkeit über das im Fasse eingelegte Fleisch; schraubt das Gefäss zu, so zwar, dass etwas Flüssigkeit darüber steht, die man dann täglich ablässt und frisch von oben aufgiesst. Bei dem natür-