

342. Brabanter-Butter.

Man bereitet Senfbutten wie in Nr. 341 angegeben, gibt dann dazu: etwas grüne Petersilie, 1 Champignon, 1 Eßlöffel Kapern, 2 Oliven, 1 Trüffel und 2 gepuzte Sardellen, alles fein gehackt, mengt es gut mit der Senfbutten untereinander und formt es nach Belieben. Diese Butter eignet sich am besten zum Bestreichen von Semmeln und Brot.

343. Champignons-Butter.

10 Stück schöne, gepuzte, blätterig geschnittene Champignons werden in 10 Defa Butter 8—10 Minuten gedünstet, hierauf im Mörser fein gestoßen, mit 15 Defa Butter gut vermengt, durch ein Haarsieb passiert, in kaltes Wasser gegeben und nach Belieben geformt. Man kann auch statt Champignons, Pilzlinge oder Brätlinge (Schwämme) nehmen und nennt sie dann Pilzling- oder Brätling-Butter. Diese Butter verwendet man zu feinen Saucen, Ragouts u.

344. Rothe Butter. (Beurre rouge.)

5 Defa Krebsbutter (Nr. 329) und ebensoviel gewöhnliche Butter treibt man mit 5 Defa Sardellenbutter und 3 hartgekochten, passierten Eierdottern flaumig ab und rührt 2 Eßlöffel Öl nach und nach dazu. Gleichzeitig mit dem Öl rührt man 1 Eßlöffel starken Essig hinein, salzt und färbt die Butter zart roth mit Cochenille oder Alkermesjaft.

345. Kalte Butter vom Wildbret. (Beurre de gibier.)

Das ausgelöste Fleisch einer gebratenen Schnepfe wird mit 10 Defa Butter und 5 Stück Wacholderbeeren im Mörser sehr fein gestoßen, durch ein Sieb passiert und kalt gestellt. Auf gleiche Weise kann man von allen Gattungen nicht bloß wildem, sondern auch zahmem Geflügel Butter bereiten. Bei Wildbretfleisch kann man mit der Butter auch ein Stück in Madeirawein gedünstete Trüffel mitstoßen.

346. Vanille-Butter. (Beurre à la vanille.)

8 Defa gestoßener Vanille-Zucker werden in 16 Defa abgetriebene Butter eingerührt und 1 Stunde auf dem Eise stehen gelassen. Wenn die Butter steif ist, gibt man sie in zierlicher Form auf einen Teller und kann sie mit Milchbrotschnitten garnieren oder mit gesprudeltem Obers oder Erdbeeren servieren. Alle diese Butter werden zu Frühstück, Dejeuners, Thees, Soupers, zur Verzierung der Speisen beigegeben oder auf Brotschnitten zierlich aufdressirt.

Gemüse.

Bemerkung über das Kochen von Obst und Gemüse im allgemeinen.

Frisches Gemüse und Obst soll in siedendes, gesalzenes Wasser gelegt werden, damit die im Gemüse und Obst vorhandenen Säfte beisammen bleiben und jenes seinen Geschmack beibehält, jedoch nicht zugedeckt. Getrocknetes Gemüse und Obst dagegen soll immer ins kalte Wasser gelegt und langsam zum Kochen gebracht werden und soll immer zugedeckt sein.

347. Spargel. (Asperges.)

Beim Putzen des Spargels ist zu beobachten, daß man, indem man den Stengel in der Hand hält, mittelst eines Messers vom Kopfe nach unten die dünnen, fest anliegenden, schuppenähnlichen Blättchen wegnimmt und den Stamm über die Hälfte von oben leicht abschabt, hierauf legt man ihn in kaltes Wasser; dann bindet man den Spargel in Bündel, schneidet ihn unten gleich, gibt ihn in siedendes Salzwasser und läßt ihn darin zugedeckt weichkochen (und zwar den dünnen 15—20 Minuten, den Solo-Spargel 30 Minuten). Man legt hierauf auf eine Schüssel eine Serviette und richtet auf dieser den Spargel an. In einer Saucière wird heiße Butter mit gerösteten Semmelbröseln, in einer zweiten Saucière Buttersauce dazu serviert. Legt man jedoch den Spargel auf die unbedeckte Schüssel, so gießt man die Buttersauce oder Butter mit Semmelbröseln darüber. Hat man zwei Bund gekocht, so gibt man sie derart auf die Schüssel, daß die Köpfe gegeneinander gefehrt und die Stengel auswärts am Rande der Schüssel liegen.

Zu bemerken ist: Daß der grüne Spargel zwar dünner, jedoch geschmackvoller als der weiße ist. Der Spargel reinigt das Blut und ist leicht verdaulich, soll aber nur mäßig genossen werden.

348. Spargel mit Mayonnaise. (Asperges sauce mayonnaise.)

Nachdem der Spargel weich gekocht und ausgekühlt ist, wird er mit beliebiger Mayonnaise übergossen und beides separat serviert.

349. Spargel mit Morcheln. (Asperges aux morilles.)

Die Stengel von den Morcheln werden abgeschnitten, die Köpfe, nachdem sie gewaschen sind, in Ringe geschnitten und diese in Butter mit grüner Petersilie gedünstet. Eine Buttersauce wird mit Milchrahm und etwas Spargelwasser aufgegossen und gut verkocht. Auf gewöhnliche Art gekochter Spargel wird mit dieser Sauce übergossen und mit den Morcheln zu Tisch gegeben.

350. Spinat. (Epinards.)

8 Handvoll geputzten, ausgewaschenen Spinat gibt man in siedendes Salzwasser, kocht ihn unzugedeckt, damit er die grüne Farbe behält, seigt ihn ab, gibt ihn hierauf in kaltes Wasser, drückt ihn gut aus und schneidet ihn fein oder passiert ihn durch ein Sieb. Von 8 Deka Butter und ebensoviel Mehl wird eine Einbrenn gemacht, etwas fein geschnittene Zwiebel und, wenn man will, ein wenig zerdrückter Knoblauch eingerührt; der Spinat wird dazugegeben, mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe aufgegossen, nach Bedarf gesalzen, gewürzt und so lange gerührt, bis er kocht.

351. Spinat naturel. (Epinards à la française.)

Der Spinat wird, wie oben angegeben, gekocht, durch ein Sieb passiert und 4 Deka Butter, dem nöthigen Salz und, wenn man will, Pfeffer unter fortwährendem Rühren zum Kochen gebracht und wird als Beilage oder auf einer Schüssel mit gebadenen Semmelschnitten (Croutons) angerichtet.

352. Spinat mit Obers. (Epinards à la crème.)

Nachdem man dieselbe Quantität Spinat wie oben in Salzwasser gekocht und mit kaltem Wasser übergossen hat, wird der Spinat, wenn das Wasser genügend abgelassen ist, durch ein Sieb passiert. Das Passierte gibt man in

eine Casserolle mit 8 Deka heißer Butter, dem nöthigen Obers, etwas Salz, wenn man will, 1 Messerspitze Pfeffer, und läßt ihn unter öfterem Rühren gut aufkochen. Semmeln werden in beliebige Stücke geschnitten und ausgestochen, in Butter geröstet und dazu serviert.

353. Burgunder-Blätter anstatt Spinat.

Von den Blättern schneidet man die Stengel ab und bereitet die Blätter wie den Spinat.

354. Pflanzen.

Von feinen Kohl- oder Kohlrüben-Pflanzen nimmt man die Blätter von den Stengeln ab, wäscht sie aus und kocht sie unzugedeckt in Salzwasser. Kurze Zeit vor dem Anrichten macht man eine Einbrenn von 8 Deka Butter und ebensoviel Mehl, wenn man will, etwas Knobloch und Zwiebel, gießt das geröstete Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe auf, salzt und würzt es; nachdem dieses alles gut gekocht hat, gibt man die gesottenen, geschnittenen Pflanzen hinein, läßt sie nochmals aufkochen und gibt sie zu Tisch. Kann auch so wie der Spinat (Nr. 352) behandelt werden.

355. Sprossen oder Kohlbrockerln.

Man schneidet von dem weißen Stengel so viel weg, daß die Sprosse nicht zerfällt, kocht diese in Salzwasser und gibt sie dann in kaltes Wasser. Man macht eine Buttersauce von 8 Deka Butter und ebensoviel Mehl, gießt sie mit Suppe auf, läßt es verkochen, gibt die abgeseihten Sprossen hinein, das nöthige Salz dazu und läßt es noch etwas aufkochen.

356. Sprossen anderer Art.

Die Sprossen werden wie die vorhergehenden im Salzwasser gekocht, man gibt sie dann in 8 Deka heiße Butter, rührt sie gut untereinander und verwendet sie als Garnierung. Können auch mit gerösteten Semmelbröseln überstreut werden.

357. Welsher Brockerl.

Wenn diese rein gepuzt und gewaschen sind, werden sie in Salzwasser weichgekocht, auf einer Schüssel gehäuft angerichtet und entweder mit einer Sardellenbutter, gerösteten Semmelbröseln, einer Holländersauce oder einer gewöhnlichen Buttersauce übergossen.

358. Faszierter Häuptel-Salat. (Laitues farcies.)

Man verwendet gewöhnlich den jungen Salat dazu. 8 ganze Häuptel werden ausgewaschen, einige Minuten in siedendes Salzwasser gegeben, hierauf in kaltes Wasser, dann auf ein Tuch auseinandergelegt und wenn das Wasser genügend abgelassen ist, nimmt man die Blätter voneinander und gibt in die Mitte eines jeden Häuptels einen Eßlöffel beliebigen Fasz. Dann schließt man die Blätter wieder und gibt den Häupteln ihre frühere Form. In 8 Deka heißer Butter wird etwas fein geschnittene grüne Petersilie geröstet, die Salathäupteln hineingelegt, $\frac{1}{4}$ Liter Suppe daraufgegossen und zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Beim Anrichten nimmt man sie mittelst eines Backlöffels heraus und gießt etwas Buttersauce über den Salat. Wird als Speise für sich und als Garnierung verwendet.

359. Koch-Salat. (Salade cuite.)

Man nimmt 8 Häuptel Kochsalat (Bundsalat), theilt jedes in 8 Theile, beiseitigt die groben Stengel, wäscht den Salat aus, kocht ihn in Salzwasser und gibt ihn in kaltes Wasser. In 12 Deka Butter läßt man ebensoviel Mehl anpassieren, gibt den gut ausgedrückten, etwas zerschnittenen Salat hinein, gießt ihn mit $\frac{1}{4}$ Liter Suppe auf, salzt und würzt ihn und läßt ihn unter öfterem Umrühren gut kochen. Wenn man will, kann man 4 Eßlöffel grüne abgekochte Erbsen dazugeben.

360. Koch-Salat anderer Art.

Schöner, großer Bundsalat wird in 4 Theile getheilt, gewaschen, in Salzwasser aufgekocht, herausgenommen, auf ein Sieb gelegt, und wenn das Wasser abgelassen ist, gibt man ihn auf eine Schüssel und schüttet einige Löffel sauren Rahm mit dem Sude gemischt und in Butter geröstete Semmelbröseln darüber.

361. Gefrauster Salat (Chicorie) als Gemüse. (Chicorée à l'étuvée.)

Der fein gekrauste Salat wird rein gepuht, gewaschen, in siedendes Salzwasser gegeben und unzugedeckt weichgekocht. Dann gibt man ihn in kaltes Wasser, drückt ihn aus, schneidet ihn fein, worauf er in eine Casserolle gegeben wird. Hierauf zerrührt man ein Stück Butter mit etwas Mehl, gibt dies zu dem Salat, salzt ihn und gießt ihn mit etwas Suppe oder Obers auf, oder gibt eine Butter Sauce darüber und läßt es aufkochen. Man gibt dies zu Kalbs-Cotelettes, Fricandeaus u.

362. Breitgefrauster Salat (Chicorée)

wird ebenso bereitet wie gefrauster Salat (Nr. 361).

363. Französische grüne Erbsen. (Pois verts à la française.)

Nachdem 1 Liter feine grüne Erbsen in Salzwasser weichgekocht sind, sieht man die Flüssigkeit ab und gibt die Erbsen in eine Casserolle. 12 Deka Butter, die mit 1 Kaffeelöffel fein geschnittener grüner Petersilie und 1 Eßlöffel Mehl gut abgetrieben sind, gibt man zu den gekochten Erbsen, rührt sie mit 3 Eßlöffel weißer Suppe gut untereinander und läßt sie dann zugedeckt bis zum Gebrauche auf der heißen Platte stehen.

364. Grüne Erbsen auf englische Art. (Petits pois à l'anglaise.)

Feine grüne Erbsen werden in Salzwasser unzugedeckt weich gekocht, das Wasser wird gut abgeseiht, die Erbsen auf einer Schüssel erhöht angerichtet. Ein Stück Butter mit fein geschnittener grüner Petersilie und etwas Salz abgedrückt, auf die Erbsen stückweise aufgelegt und so zu Tisch gegeben.

365. Grüne Erbsen auf französische Art. (Petits pois à la française.)

$\frac{1}{2}$ Liter feine grüne Erbsen werden in Salzwasser 5 Minuten unzugedeckt gekocht (blanchiert), das Wasser wird gut abgeseiht, die Erbsen nebst 5 Deka Butter und 2 Deka Zucker in eine Casserolle gegeben und zugedeckt solange gedünstet, bis sich die Butter aufgelöst hat. Hierauf werden sie umgerührt, und nach Geschmack mit dem nöthigen Zucker und Salz nachgeholfen, auf einer Schüssel gehäuft angerichtet und mit gebackenen Semmel-Croutons besteckt.

366. Grüne Erbsen. (Pois verts.)

1 Liter feine grüne Erbsen werden in siedendem Salzwasser solange gekocht, bis sie weich sind. Unterdessen wird eine Butter Sauce von 12 Deka

Butter, soviel Mehl als nöthig ist, 1 Kaffeelöffel Zucker, etwas Salz gut verkocht, die abgeseihten Erbsen hineingegeben, zugedeckt und bis zum Gebrauche warm stehen gelassen.

367. Gedünstete Erbsen. (Pois verts à l'étuvée.)

In eine Casserolle gibt man 1 Liter gewaschene, feine grüne Erbsen, gibt 1 Eßlöffel Zucker und 8 Deka Butter dazu, dann soviel Wasser darauf, daß es über die Erbsen zusammengeht, und läßt sie zugedeckt dünsten, bis sie weich sind; dann gibt man einige Löffel Buttersauce, etwas Salz und, wenn man will, 1 Messerspitze grüne Petersilie dazu, rührt es gut untereinander und verwendet sie.

368. Spargel als Erbsen. (Pointes d'asperges.)

Ein Teller grüne, kleine Spargel werden gepuzt, in kaltes Wasser gegeben, soweit er sich brechen läßt, in erbsengroße Stücke gebrochen, diese in Salzwasser weichgekocht, das Wasser abgeseiht und die Spargelerbsen in kaltes Wasser gelegt. In einer Buttersauce wird etwas grüne Petersilie geröstet, Zucker nach Bedarf dazugerührt, die Spargelerbsen hineingegeben, man läßt sie etwas aufkochen und richtet sie dann an.

369. Böhmishe Erbsen. (Pois secs à la bohémienne.)

$\frac{1}{2}$ Liter getrocknete Erbsen gibt man in 2 Liter kaltes Wasser und läßt sie zwei Stunden langsam kochen, damit sie gleichmäßig weich werden. Während des Kochens muß man aufmerksam darauf sein, daß die Bälge (Hüllsen) rechtzeitig nach und nach abgeschöpft werden. Man seiht dann das Wasser ab, salzt die Erbsen, gibt sie auf eine Schüssel, übergießt sie mit gerösteter Zwiebel und ebensolchen Semmelbröseln. Man gibt zu den Erbsen Selchfleisch, Zunge oder dergleichen. Nach Belieben kann man mit den Erbsen geräuchertes Jungschweinfleisch (Kaiserfleisch) weichkochen.

370. Böhmishe Erbsen anderer Art.

Die Erbsen werden, wie oben angegeben, weichgekocht, die Hüllsen abgenommen, sodann in eine flache Casserolle geschüttet, so daß sie 2 fingerhoch zu stehen kommen. Nun gibt man 1 Häuptel länglich geschnittene, in Fett gelblich geröstete Zwiebel über die gefalzenen Erbsen, bestreut sie stark mit Semmelbröseln und läßt sie unzugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre baden. Dieselben werden entweder mit der Casserolle zu Tisch gegeben oder sie werden auf einer Schüssel so angerichtet, daß die Kruste nicht zerstört wird. Dazu kann Fleisch, so wie oben angegeben, oder gebratene Vögel, Tauben zc. angerichtet werden.

371. Eingebraute Erbsen.

Man kocht diese Erbsen auf dieselbe Weise wie die „Böhmischen“ (Nr. 369), nur gibt man von 8 Deka Fett und ebensoviel Mehl die Eimbrenn dazu.

372. Grüne Fijolen [Bohnen]. (Haricots verts.)

Von einem gehäuftem Teller grüner Fijolen werden die beiden Enden abgebrochen, so daß die Fäden an den Seiten abgezogen werden, dann nach Belieben länglich und schief geschnitten oder gebrochen in Salzwasser gekocht, das Wasser abgeseiht, die Fijolen in kaltes Wasser gegeben und stehen gelassen; man läßt dann in einer Buttersauce etwas fein geschnittene grüne Petersilie rösten, gibt die grünen Fijolen hinein, salzt und würzt sie mit etwas weißem Pfeffer und läßt sie aufkochen. Man kann diese Fijolen auch mit dem Saft einer Citrone säuern und nach Belieben 1 Löffel Zucker dazugeben.

373. Gingebrannte grüne Fisoln. (Haricots verts à l'allemande.)

Von einem gehäuften Teller grüner Fisoln werden die Fäden abgezogen, die Fisoln entzweigebrochen und in Salzwasser gekocht. Unterdessen macht man eine Einbrenn von 12 Deka Fett, lässt in letzterer etwas fein geschnittene Petersilie, Zwiebel und, wenn man will, ein wenig Knoblauch rösten, gibt 12 Deka Mehl dazu und lässt es rösten, rührt es mit Suppe und etwas Essig auf und lässt die Einbrenn gut verkochen; in diese gibt man die gekochten Fisoln mit etwas feingeschnittenem Dillkraut, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Rahm dazu, rührt es gut untereinander und lässt es kochen. Knoblauch und Zwiebel kann auch wegbleiben.

374. Grüne Fisoln auf englische Art. (Haricots verts à l'anglaise.)

Frische, feine grüne Fisoln werden wie angegeben gepuzt, in Salzwasser weichgekocht, gut abgeseiht auf einer Schüssel erhöht angerichtet. Ein Stück frische Butter mit fein geschnittener grüner Petersilie und etwas Salz abgedrückt, wird auf die heißen Fisoln stückweise aufgelegt und so zu Tisch gegeben.

375. Grüne Fisoln mit Butter. (Haricots verts au beurre.)

Die Fisoln werden wie bei Nr. 372 behandelt, mit dem Unterschiede, dass man die gekochten Fisoln in eine Casserolle gibt; 8 Deka Butter werden mit 1 Kaffeelöffel grüner Petersilie und dem Saft 1 Citrone zerdrückt, zu den Fisoln mit etwas Salz und 1 Messerspitze gestoßenem Pfeffer gemischt, dann lässt man sie einige Minuten zugedeckt auf der heißen Platte stehen, rührt sie gut untereinander und wenn die Fisoln durch und durch heiß sind, serviert man sie. Dieselbe Behandlung ist bei den in Büchsen und Gläsern conservierten Fisoln.

376. Gelbe Spargel-Fisoln. (Pois mangetout.)

Werden wie die grünen Fisoln behandelt. Man gibt sie nach Belieben entweder mit Butter und Semmelbröseln oder, wenn sie kalt serviert werden, mit Essig und Öl.

377. Gingebrannte getrocknete Fisoln. (Haricots secs à l'allemande.)

Fein geschnittene Zwiebel und, wenn man will, etwas Knoblauch lässt man in einer lichten Einbrenn von 8 Deka Fett rösten, gießt es mit der nöthigen Suppe und etwas Essig auf, gibt Weizkräutel, Salz und das nöthige Gewürz dazu und lässt es aufkochen; hierauf nimmt man das Weizkräutel heraus, gibt $\frac{1}{2}$ Liter weichgekochte Fisoln hinein, rührt sie gut untereinander und lässt sie kochen.

378. Grüne ausgelöste Bohnen mit Butter. (Haricots flageolets.)

1 Liter in Salzwasser weichgekochte, abgeseimte Bohnen werden mit 16 Deka Butter, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel feingeschnittener grüner Petersilie, etwas Salz, weißem Pfeffer, Muscatnuss und dem Saft 1 Citrone solange geschüttelt, bis die Butter zergangen ist. Gleich darauf richtet man sie gehäuft auf einer Schüssel an und garniert sie mit gerösteten Semmelschnitten oder mit beliebigem Fleische.

379. Gingebrannte Linsen. (Lentilles à l'allemande.)

Außer der Einbrenn, welche zur Bereitung der eingebrannten Linsen dunkel sein muss, ist die übrige Behandlung wie bei den Fisoln (Nr. 377), nur kann man etwas Weizkräutel dazugeben.

380. Karfiol [Blumenkohl] mit Beſchamel-Sauce. (Choux-fleurs à la sauce béchamel.)

Von dem Karfiol werden die Stengel abgeſchnitten und die feine Schale abgezogen, der Karfiol $\frac{1}{4}$ Stunde in kaltes Waſſer gelegt, dann in kochendes Salzwaffer gegeben und darin weichgekocht. Der aus dem Salzwaffer behutſam herausgenommene Karfiol wird gehäuft auf eine Schüſſel gegeben, eine Butterſauce wie Nr. 237 oder Beſchamelsauce Nr. 244 darübergegoffen und ohne weitere Zugabe ſerviert.

381. Karfiol mit Parmeſankäſe. (Choux-fleurs au gratin.)

Der Karfiol muß wie bei dem vorhergehenden in Salzwaffer weichgekocht werden. Man macht eine dicke Einmachſauce, verdünnt dieſe mit Obers, läßt ſie am Feuer etwas verkochen und rührt ſie mit einigen mit etwas kalter Milch abgeſprudelten Eierdottern gut durcheinander; eine Porzellanſchüſſel wird dann mit Butter ausgeſtrichen und auf ein Blech geſtellt, der Karfiol gehäuft darauf angerichtet, mit der früher angegebenen Sauce übergoffen, mit geriebenem Parmeſankäſe beſtreut, dann löſſelweiſe mit zerlaſſener Butter übergoffen und in der Röhre gelb gebacken.

382. Gebackener Karfiol [Blumenkohl]. (Choux-fleurs à la Villeroy.)

Der in Salzwaffer weichgekochte Karfiol wird in kleine Röschen getheilt, in Wein- oder Bierteig getaucht, in ſehr heißem Fett gebacken, auf Löſchpapier gelegt und heiß auf einer Schüſſel gehäuft angerichtet.

383. Faſchierter Karfiol. (Choux-fleurs farcis.)

Der Karfiol wird, nachdem er gepuht und in Salzwaffer weichgekocht iſt, in kleine Röschen getheilt und dieſe auf ein Sieb gelegt. In eine mit Butter gut ausgeſtrichene Sturzform wird der trockene Karfiol ſo hineingelegt, daß die Röschen auf den Boden und den Seitenwänden der Form zu liegen kommen. Der nun in der Mitte der Form entſtandene leere Raum wird mit Kälberfaſch gefüllt und die Form 1 Stunde zugedeckt in Dunſt gekocht. Nach dieſer Zeit ſtürzt man die Form in eine Schüſſel, übergießt den Karfiol mit in Butter geröſteten Semmelbröſeln, oder mit Butterſauce, oder mit beliebiger pikanter Sauce.

384. Grüner gedünſteter Kohl. (Choux à la bourgeoise.)

4 große, grüne, in 4 Theile geſchnittene oder 10 kleine, in kaltem Waſſer gewaſchene ganze Kohlhäuptel werden in Salzwaffer weichgekocht, ohne ſie dabei zuzudecken, damit ſie die Farbe nicht verlieren und dann in kaltes Waſſer gegeben. In 8 Defa Butter oder Fett läßt man etwas fein geſchnittene grüne Peterſilie röſten, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Suppe darauf, gibt den ausgedrückten Kohl hinein, gießt etwas Butterſauce dazu, ſalzt und würzt ihn und läßt ihn noch etwas aufkochen.

385. Faſchierter Kohl. (Choux farcis.)

Nach Bedarf werden 10 kleine Kohlhäuptel wie die Krauthäuptel ausgehört, mit Kälberfaſch oder beliebigem Faſch gefüllt, die Blätter über die Fülle geſchlagen und mit Spagat leicht überwunden. In 8 Defa Butter oder Fett wird etwas feingeſchnittene grüne Peterſilie geröſtet, der Kohl hineingegeben, mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe aufgegoſſen, geſalzen und gewürzt und ungefäh^r $\frac{3}{4}$ Stunden zugedeckt gedünſtet; der Spagat wird dann loſgelöst, die Häuptel in 4 Theile getheilt, der Saft des Kohles wird mit etwas Rahm verdünnt und dieſer mit dem Kohl angerichtet.

386. Preßkohl (Garnierung).

Dieser wird ganz so bereitet wie der grüne (Nr. 384), mit dem Unterschiede, daß die Buttersauce wegbleibt. Man legt den Kohl dann 2 Daumen hoch auf ein Tuch, überschlägt dieses und preßt es, mit der flachen Hand auf- und abfahrend, solange, bis es das Aussehen einer daumdicken Walze hat; das Tuch wird behutsam aufgeschlagen, der Kohl fingerlang geschnitten und das Fleisch damit garniert. Man kann einige gelbe Rüben weichkochen, welche man dann ebenso geschnitten zwischen den Kohl legt.

387. Braungedünsteter Kohl. (Choux braisés.)

4 große Häuptel, welche in 4 Theile getheilt werden, oder 10 kleine Häuptel, welche ganz bleiben, kocht man in Salzwasser, nimmt sie mit einem Backlöffel heraus und gibt sie in kaltes Wasser. In 12 Deka heißes Fett gibt man 8 Deka Zucker, läßt diesen braun werden, gibt 8 Deka feingeschnittenen Speck und 1 Häuptel feingeschnittene Zwiebel hinein; wenn dieses etwas geröstet ist, gießt man es mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe auf, gibt den gut ausgedrückten Kohl hinein und läßt ihn zugedeckt dünsten; nachher gießt man $\frac{1}{4}$ Liter Buttersauce darüber, würzt ihn und läßt ihn noch ein wenig aufkochen. Das Fett wird rein abgenommen und der Kohl sammt dem Saft auf einer Schüssel angerichtet und beliebig garniert.

388. Gingebrannter Kohl. (Choux à l'allemande.)

Von 4 großen oder 8 kleinen Häupteln werden die Stengel abgeschnitten, die Blätter abgenommen, der Rippe entlang auseinandergeschnitten und in kaltes Wasser gegeben; gut ausgewaschen kommen die Blätter in kochendes Salzwasser, worin man sie weichkochen läßt. In 16 Deka heißes Fett gibt man etwas feingeschnittene Zwiebel, wenn man will, ein kleines Stück zerdrückten Knoblauch und läßt dieses etwas rösten, dann gibt man 16 Deka Mehl dazu, läßt es unter öfterem Umrühren abermals rösten, gießt es unter beständigem Rühren mit $\frac{1}{4}$ Liter Suppe auf und läßt es verkochen; dann gibt man den abgeseihten, mit dem Backlöffel zerhackten Kohl in die Einbrenn mit 1 Messerspitze Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel zerriebenen Majoran. Dieses alles rührt man gut untereinander und läßt es verkochen. Sollte der Kohl zu dick sein, so verdünnt man ihn mit etwas Suppe.

389. Kohl anderer Art.

Die Behandlung ist wie bei den Vorhergehenden, mit dem Unterschiede, daß der gekochte, abgeseichte Kohl etwas zerschnitten und in der Einbrenn geröstet und dann mit der nöthigen Suppe unter beständigem Rühren aufgegossen und gut verkocht wird.

390. Blauer Kohl. (Choux rouges aux marrons.)

Von 10 Stück Kohl werden die Blätter von den Stengeln abgestreift, im kalten Wasser gewaschen, in Salzwasser gekocht und hierauf in kaltes Wasser gegeben. Man macht eine Einbrenn von 10 Deka Butter und ebensoviele Mehl, gibt den ausgedrückten, feingeschnittenen Kohl hinein, gießt ihn mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe auf, gibt das nöthige Salz und 1 Eßlöffel Zucker dazu und läßt es gut aufkochen. Sollte der Kohl zu dick sein, so kann man ihn mit etwas Milch verdünnen. — Die Kastanien, welche mit dem Kohl serviert werden, bereitet man auf folgende Art: 12 Deka Zucker läßt man braun werden, gießt ihn mit etwas Wasser auf, gibt nach Belieben 40 Stück gebratene, geschälte Kastanien

hinein und läßt diese zugedeckt dünsten. Beim Anrichten gibt man den Kohl auf eine Schüssel und auf den Kohl legt man die gedünsteten Kastanien. Garniert wird dieses Gemüse nach Belieben mit Kaiserfleisch, Bratwürsten u. dgl.

391. Artischoden. (Artichauts.)

Nachdem man die Stengel der Artischoden abgeschnitten und die drei untersten Blätter entfernt hat, schneidet man die Spitze mit einer starken Schere 2 Finger breit ab; hierauf werden die Artischoden in kochendes Salzwasser mit Citronensaft gegeben und solange darin gelassen, bis man die Blätter aus der Krone leicht herausziehen kann; hierauf gibt man sie in kaltes Wasser, höhlt die härtige Mitte mit einem Kaffeelöffel aus, gibt die Artischoden in eine flache Casserolle und übergießt sie mit kochender, gut gesalzener Suppe. Vor dem Anrichten werden die heißen Artischoden mit heißen, gedünsteten Erbsen gefüllt, auf einer Schüssel gehäuft angerichtet, mit Buttersauce übergossen und mit verschiedenen Cotelettes oder mit in Butter gerösteten Semmelschnitten oder Zunge garniert. Zu bemerken ist, daß, wenn zu wenig Citronensaft in das Salzwasser gegeben wird, die Artischoden an Farbe verlieren.

392. Artischoden mit Butter-Sauce. (Artichauts sauce au beurre.)

Das Putzen geschieht auf dieselbe Weise wie oben erwähnt, nur daß die Blätter mehr bis nahe dem weißen Fleische zugeschnitten und wie oben weichgekocht werden. Vor dem Anrichten übergießt man sie mit kräftiger Buttersauce, welche mit Citronensaft oder gutem Wein aufgekocht wurde.

393. Gebackene Artischoden. (Artichauts frits.)

Die gepuzten, entblätterten, in Salzwasser mit Citronensaft weichgekochten Artischoden werden in Bier- oder Weinteig getaucht, in heißem Fett gebacken und gehäuft auf einer Schüssel angerichtet.

394. Artischoden mit Senf-Sauce. (Artichauts sauce rémoulade.)

Man behandelt die Artischoden wie vorerwähnt, kocht sie in Salzwasser mit Citronensaft und stellt sie in ihrem Sude kalt. Vor dem Anrichten werden sie so zugeschnitten, daß sie beim Aufstellen leicht und sicher stehen bleiben und das Ganze fächerähnlich aussieht. In die Mitte kommt kalte Senfsauce, und die Schüssel ziert man mit gepuzten Sardellen, Kapern, marinierten Fischen, Oliven und, wenn man hat, mit kleinen Rettigen; man besprengt die Artischoden mit kalter Senfsauce und bestreut sie mit Petersilie oder Brunnenkresse. Sie werden als Vor- oder Zwischenspeise serviert.

395. Artischoden à d'Italienne.

Nachdem die Artischoden, wie bei Nr. 391 angegeben ist, abgeschnitten, entblättert und in Salzwasser mit Citronensaft weichgekocht wurden, nimmt man sie heraus, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb, und zwar mit dem Stengel nach oben, damit das Wasser gut heraustropfen kann. Hierauf gibt man in eine Casserolle etwas Öl und stellt die Artischoden, nachdem man die Blätter recht auseinandergestreut und mit geriebenem Parmesankäse gefüllt hat, in das heiße Öl auf die flache Stelle, wo der Stengel abgeschnitten wurde und läßt sie so $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt dünsten.

396. Cardonen. (Cardons.)

Diese sind eine Gattung Artischoden. Die Blätter sind schmal, hoch und fachelig gerippt. Sie werden eines nach dem anderen vom Stamme gelöst,

fingerlang geschnitten und dann mit vielem Wasser und Semmelschnitten solange gekocht, bis sich die feine Haut herunterreiben läßt, hierauf kühlt man sie ab, reibt jedes Stück mit den Fingern leicht ab, bis sie fleischig aussehen, worauf man sie in etwas gesalzener Suppe mit Wein, jedoch nur soviel, daß es über den Cardonen zusammengeht, zugedeckt weichkocht. Gelbweiß werden sie aus der Suppe auf ein Tuch gelegt, zierlich angerichtet und mit Markstückchen, welche in der Suppe mitgekocht werden, belegt.

397. Cardonen mit Buttersauce. (Cardons sauce au beurre.)

Die Cardonen werden ganz so wie die vorhergehenden behandelt, dann gibt man eine Buttersauce ohne Mark darüber.

398. Gedünstetes Sauerkraut. (Choucroute à l'étuvée.)

In 12 Deka Fett läßt man 10 Deka Zucker braun werden und läßt 1 Häuptel feingeschnittene Zwiebel mitrösten, gibt 1 gehäuften Teller Sauerkraut zu dem Gerösteten und läßt es zugedeckt 10 Minuten dünsten, dann übergießt man das Kraut mit soviel Suppe, daß sie darüber zusammengeht. Dann läßt man es zugedeckt weichdünsten, jedoch muß es öfters umgerührt werden. Wenn es ganz verdunstet ist, gibt man $\frac{1}{8}$ Liter Buttersauce, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Salz und, wenn es nöthig ist, noch etwas Suppe und Essig dazu. Anstatt Essig kann man auch weißen Wein nehmen. Es wird untereinandergerührt und gut verdunstet. Das Kraut muß angenehm süßlich-sauer sein.

399. Eingebrauntes Sauerkraut. (Choucroute à la viennoise.)

Ein großer Teller Sauerkraut wird mit ungefähr 2 Liter kaltem Wasser unzugedeckt zum Feuer gestellt und sehr weich gekocht, dann läßt man in 10 Deka heißem Fett 1 Häuptel fein geschnittene Zwiebel etwas rösten, jedoch darf sie nicht braun werden, gibt ungefähr 10 Deka Mehl dazu, röstet es unter öfterem Anrühren, bis es eine gelbe Farbe hat; dann gießt man die Einbrenn mit 1 Schöpflöffel weißer Rindsuppe unter beständigem Rühren auf. Das Kraut wird dann abgeseiht und in die Einbrenn gegeben, soviel als nöthig ist von dem Krautwasser zugegossen, untereinandergerührt und gut verkocht. Sollte es zu wenig sauer sein, so gibt man etwas Essig oder weißen Wein und Salz dazu. Das Kraut muß einen angenehmen säuerlichen Geschmack haben.

400. Ungarisches Sauerkraut. (Choucroute à la hongroise.)

1 Teller Sauerkraut wird mit 1 Stück geräuchertem Schweinsfleisch zusammen weichgekocht. Unterdessen macht man von 10 Deka Fett, 1 kleinen Häuptel geschnittener Zwiebel und 10 Deka Mehl eine lichtbraune Einbrenn, gießt sie mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm und Krautsuppe auf und rührt es sehr fleißig, damit keine Bröckeln werden. Das Fleisch wird auf eine Schüssel gelegt, mit etwas Krautsuppe übergossen, zugedeckt und warm gestellt. Das abgeseimte Kraut wird in die Einbrenn eingerührt, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Paprika, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm dazugegeben und gut untereinandergerührt. Sollte das Kraut zu dick sein, gibt man etwas Krautsuppe dazu und läßt es gut verkochen. Beim Anrichten schneidet man das Fleisch in beliebige Stücke und gibt es mit dem Kraut in einer Schüssel zu Tisch.

401. Garniertes Kraut.

1 Teller Sauerkraut wird in Wasser weichgekocht, 1 Häuptel länglich geschnittene Zwiebel wird in 10 Deka Butter oder Fett goldgelb geröstet. Das

Wasser wird von dem Kraut abgeseiht, dieses in eine Schüssel gegeben, die Zwiebel sammt dem Fett darübergegossen. Frankfurter, Bratwürste, gefochtes Sechfleisch, gebratenes Schweinefleisch, nach Belieben, alles blätterig geschnitten, wird um das Kraut herum zierlich gelegt und so zu Tisch gegeben.

402. Gefülltes Kraut. (Choucroute farcie.)

1 großes Krauthauptel wird in kochendes Wasser getaucht. Die 3 äußern groben Blätter kommen, indem man den Stengel unten aufliegen lässt, weg. Die kleinen Blätter (Herzeln) werden herausgenommen, fein geschnitten, in ungefähr 6 Defa Fett etwas geröstet mit ein wenig Suppe aufgegossen und weichgedünstet. 16 Defa Fatsch, 8 Defa sehr fein geschnittener gefochter Schinken, 4 Defa abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, 2 kleine Stücke würfelig geschnittene Erdäpfeln, $\frac{1}{4}$ Liter Milchrahm, 2 ganze Eier, etwas Salz, Gewürz und, wenn man hat, 1 Messerspitze Paprika, 3 kleine Stücke abgeschälte fein geschnittene Essiggurken, dieses alles zusammengemischt wird in die Mitte des Krautes gegeben, die Blätter übereinandergeschlagen, mit Spagat überbunden, in eine Casserolle gegeben, mit Salzwasser oder fetter Suppe übergossen und $\frac{3}{4}$ Stunden zugedeckt gefocht. Man seiht dann die Flüssigkeit ab und gießt $\frac{1}{2}$ Liter Rahm darüber, worauf man es noch $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten lässt. Vor dem Anrichtey löst man den Spagat von dem Hauptel los, gibt dieses auf eine Schüssel, salzt und würzt nach Bedarf den Saft, welcher sich gebildet hat, mit Paprika, und gießt den Saft über das Krauthauptel. In Ermangelung 1 großen Krauthauptels muss man 2 kleine nehmen; jedoch ist es des Ansehens wegen jedenfalls besser, 1 großes zu wählen.

Anmerkung. Als Fatsch kann man Kalbsfatsch oder die Fülle der Bratwürste oder auch Fleischüberreste verwenden.

403. Steierisches Kraut. (Choucroute à la styrienne.)

Das Kraut wird wie beim Krautsalat geschnitten, in eine tiefe Schüssel gegeben, siedendes Salzwasser daraufgegossen und eine Weile darin stehen gelassen. In eine Casserolle gibt man würfelig geschnittenen Speck und blätterig geschnittene Zwiebel, legt das ausgedrückte Kraut dazu, salzt es, gibt ein wenig Kümmel dazu, dünstet es einige Zeit, bestaubt es mit dem nöthigen Mehl, gießt etwas Rindsuppe oder Wasser, ein wenig Weinessig und Milchrahm dazu, würzt es, lässt es noch einige Zeit dünsten und richtet es auf einer Schüssel an.

404. Gewickeltes Kraut. (Choucroute a l'allemande.)

Man löst die Blätter vom Kraut ab, taucht sie in kochendes Wasser, legt sie auf ein Tuch, so dass jedes Blatt extra liegt. Unterdessen macht man einen Fatsch, und zwar: 12 Defa Butter werden fläumig abgetrieben, 2 ganze Eier, 30 Defa fein geschnittener Speck, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel fein geschnittene Petersilie, 1 Messerspitze Pfeffer, wenn es nöthig ist, etwas Salz, wenn man will $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Paprika, $\frac{1}{10}$ Liter Milchrahm, 4 Defa abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, alles untereinandergerührt, auf die Blätter aufgestrichen, diese dann zusammengerollt, in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle gelegt, mit $\frac{1}{4}$ Liter Suppe und etwas Milchrahm übergossen und $\frac{3}{4}$ Stunden gedünstet. Nach dieser Zeit wird das Gedünstete mit $\frac{1}{4}$ Liter Buttersauce übergossen und nochmals aufgekocht. Dann nimmt man das Fett rein ab, hebt das Kraut mit einem Backlöffel heraus, gibt es auf eine Schüssel und die Sauce dazu. Man kann auch die Fülle des oben angeführten gefüllten Krautes dazu verwenden.

405. Ungarische gefüllte Paprika.

$\frac{1}{4}$ Kilo Schweinefleisch fasciert und passiert wird mit Salz und Pfeffer nach Bedarf und 3 Eßlöffel gekochtem Reis gut vermischt. 6 Stück grüne große Paprika werden, nachdem die Stengel und Kerne entfernt sind, in kochendes Wasser gegeben und solange darin gelassen, bis sich die äußere Haut abziehen läßt; wenn dies geschehen, kommen sie in kaltes Wasser, dann werden sie mit der obigen Masse gefüllt. Die gefüllten Paprika werden in eine mit Fett ausgestrichene Pfanne gegeben und 2 fingerhoch mit Paradeis-Sauce übergossen, in die Röhre gestellt und $\frac{3}{4}$ Stunden gedünstet. Unter dieser Zeit muß man die Paprika einmal umdrehen und öfter begießen. Anstatt des Schweinefleisches kann man auch Bratwurstfarce dazu nehmen. Diese Paprika können als Vorspeise, Mittelspeise oder zur Garnierung serviert werden.

406. Sauerkraut mit Ragout. (Ragout à la choucroute.)

Man kocht in einem zugedeckten Topf einen gehäuften Teller Sauerkraut mit $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser und beiläufig 16 Deka beliebigem Fett weich. Von 1 Kilo gekochtem Hecht, Schill oder Stockfisch werden die Gräten ausgelöst, in Stücke zerbrochen; 2 zerdrückte Schalotten oder 1 Stück Knoblauch mit 1 Kaffeelöffel fein geschnittener grüner Petersilie läßt man in 8 Deka Fett rösten, gibt 2 Eßlöffel Mehl dazu, gießt es mit $\frac{1}{4}$ Liter weißem Wein auf und läßt es gut verkochen. Unterdessen gibt man in einen Topf 4 Eierdotter und $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, sprudelt es zusammen ab und gießt die verkochte Sauce zu dem Rahm. Hierauf gibt man den Fisch oder das Fleisch und die Sauce zusammen in eine Casserolle mit etwas Salz und, wenn es nöthig ist, ein wenig Citronensaft, rührt es behutsam untereinander, damit die Fischstücke nicht zerschlagen werden und läßt es einmal aufstochen. Wenn noch eine Flüssigkeit vorhanden ist, muß sie von dem Kraut abgeseiht werden; dann gibt man einen Theil des Krautes in eine tiefe Schüssel, macht eine Vertiefung und gibt das Fischragout hinein, schlägt das Kraut leicht übereinander und bestreut es mit Brotbröseln, gießt dann 2 Eierdotter, mit $\frac{1}{10}$ Liter sauerem Rahm abgesprudelt, darüber und stellt es $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden in die offene Röhre. Anstatt Fische kann man gebratenes Schweinefleisch oder gekochten Schinken, oder gebratenes Fleisch verwenden. Die Verfahrensart bleibt dieselbe. Wenn man will, kann man es beim Anrichten mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen. An Fasttagen wird das Kraut mit Butter gekocht.

407. Eingebrauntes Häuptel-Kraut [süßes Kraut].

1 großes oder 2 kleine Häuptel Kraut werden fein nudelig geschnitten, mit ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter Essig und 1 Liter Wasser, 1 Kaffeelöffel Kümmel und ebensoviel Salz weichgekocht. Unterdessen macht man von 12 Deka Fett, 1 fein geschnittenen Zwiebel und 10 Deka Mehl eine lichtgelbe Einbrenn, gießt sie mit einem Schöpflöffel weißer Rindsuppe und etwas von der Krautsuppe auf, gibt das abgeseigte Kraut in die Einbrenn, rührt es gut durcheinander, und gibt, wenn man will, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm dazu. Sollte es zu dick sein, so wird es mit der Krautsuppe verdünnt.

408. Blaues Kraut [rothes Kraut]. (Choux rouges.)

Nachdem man den blauen Krautblättern die Rippen ausgeschnitten, werden erstere zusammengerollt und fein nudelig geschnitten, etwas Essig darüber gegossen, mit etwas Salz gut untereinandergemischt und hierauf $\frac{1}{4}$ Stunde stehen gelassen. Ungefähr auf 2 Häuptel Kraut wird 12 Deka Fett, 1 Häuptel

Zwiebel fein geschnitten und geröstet. Das Kraut wird zu der Zwiebel mit 6 Deka Zucker, wenn man will, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Kümmel gegeben, zugedeckt 15 Minuten gedünstet, dann gut untereinandergerührt, $\frac{1}{4}$ Liter rother Wein, ebensoviel Suppe dazugegeben und so zugedeckt gedünstet, bis das Kraut vollkommen weich ist. Dann gibt man ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter Buttersauce dazu, rührt es gut untereinander und läßt es gut verkochen. Sollte das Kraut nicht genug sauer sein, so gibt man den nöthigen Essig und Salz dazu und läßt es nochmals verkochen. Das Kraut wird zu geräuchertem Fleisch, Würsten, Fasanen und Rebhühnern serviert. Man kann auch einen geschälten, rohen, blättrig geschnittenen Apfel mitdünsten. Kann auch zur Garnierung verwendet werden.

409. Blaues (rothes), gedünstetes Kraut. (Choux rouges braisés.)

In 12 Deka heißes Fett gibt man 6 Deka gestoßenen Zucker und läßt ihn braun werden. 1 Häuptel fein geschnittene Zwiebel läßt man etwas rösten, dann gibt man, so wie oben gesagt, das Kraut dazu und läßt es zusammen etwas dünsten. Man gibt soviel Suppe und Essig dazu, daß es über das Kraut zusammengeht. Wenn sich die Flüssigkeit ganz verdunstet hat und das Kraut ziemlich weich ist, bestaubt man es mit 3 Eßlöffel Mehl, rührt es gut untereinander und läßt es noch etwas verdünsten. Dann gießt man es mit ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter Suppe auf, rührt es gut untereinander und läßt es verkochen, gibt das nöthige Salz und, sollte es nicht genug sauer sein, etwas Essig dazu. Man kann auch statt des Staubens mit Mehl, Buttersauce dazugeben. Das Kraut muß angenehm süßlich-sauer sein.

410. Weißes Häuptel-Kraut, gedünstet. (Choux blancs a la bourgeoise.)

Wird ebenso behandelt, wie das blaue, gedünstete Kraut (Nr. 409), jedoch mit dem Unterschiede, daß man es, nachdem es geschnitten ist, in gerösteten Zucker und Zwiebel gibt und beim Aufgießen etwas mehr Essig begeben muß.

411. Gingebrannte, saucere Rüben.

Die Behandlung ist so wie beim Sauerkraut (Nr. 399), jedoch muß die Einbrenn sehr licht gehalten werden. Wenn die Rüben fertig gekocht sind, rührt man, wenn es nöthig ist, etwas gestoßenen Zucker dazu.

412. Gurken. (Concombres.)

Ein gehäufter Teller geschälte, würfelig geschnittene Gurken werden eine Viertelstunde vor dem Gebrauche gesalzen und stehen gelassen. Unterdeßsen macht man eine Einbrenn von 8 Deka Fett und 6 Deka Mehl, gibt die etwas ausgedrückten Gurken hinein, läßt sie etwas rösten, gießt sie mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm und ein wenig Essig auf, rührt sie gut untereinander und läßt sie kochen. Nachher richtet man sie auf einer Schüssel an und gießt 1 Löffel kalten Rahm darüber und bestreut sie hierauf mit fein geschnittenem Dillkraut.

Kürbis wird ebenso behandelt, nur wird er nudelig geschnitten.

413. Gebackene Gurken. (Concombres frits.)

Nachdem man die Gurken geschält hat, schneidet man sie der Länge nach in vier gleiche Theile, diese wieder in fingerlange und fingerdicke, oder in beliebige Stücke, welche man eingesalzen 10 Minuten stehen läßt. Dann legt man sie auf ein Tuch, trocknet sie ab, bestaubt sie leicht mit Mehl und backt sie lichtgelb in heißer Butter oder Fett, worauf man sie zum Entfetten auf

Fließpapier legt. Können auch in Öl gebacken werden. Sie werden ziemlich heiß als Garnitur zu Lungenbraten, Rindfleisch oder dergleichen gegeben.

Man kann die Gurken auch vor dem Backen in Bier- oder Weinteig (Nr. 1171 und 1172) tauchen und zu Fleischspeisen oder gebratenen Fischen ervieren.

Auf dieselbe Art können auch die kleinen Kürbisse behandelt werden, nur müssen diese nach dem Backen sofort zu Tisch gegeben werden.

414. Faschierte Gurken. (Concombres farcis.)

Drei große, schöne, grüne, geradegewachsene Gurken werden geschält, in der Mitte auseinandergeschnitten, ausgehöhlt und mit Kalberfasch oder Fischfasch fest gefüllt; sie werden dann in feine Speckblätter eingewickelt, in eine flache Casserolle so gelegt, dass das gefüllte Ende gegen die Wand der Casserolle zu liegen kommt, hierauf soviel kochendes Salzwasser dazugegeben, dass es die Gurken überdeckt, und diese zugedeckt gedünstet, bis sie weich sind. Nun werden dieselben behutsam herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und zum Garnieren von Rindfleisch oder anderen Fleischgattungen verwendet.

415. Gestürztes Gemüse. (Chartreuse.)

Verschiedene, dunkle, lichte und gelbe Rüben sticht man mit beliebigen Formen aus und dünstet sie mit Butter, Zucker und der nöthigen Suppe weich. Mitteltst eines Chartriernessers schneidet man weiße Rüben in schöne Formen, kocht sie in Salzwasser und röstet sie in Butter und Zucker; desgleichen werden Sprossen, grüne Fiolen, grüne Erbsen, Spargelköpfe und Karfiolrosen in Salzwasser, jedes für sich gekocht (ohne sie dabei zuzudecken) und dann das Wasser abgeseiht. Eine Sturzform wird mit Butter ausgestrichen, in die Mitte derselben legt man einen geschälten, halbierten rohen Erdapfel, so dass die Fläche des Erdapfels auf den Boden zu liegen kommt; der übrige Raum des Bodens sowie die Seitenwände werden nach Geschmack mit den verschiedenen Gemüseegattungen belegt. Das Ganze wird fingerdick mit Kalbs-, Haché- oder Fischfasch übertrichen und der noch vorhandene Raum mit dem Rest des gemischten Gemüses gefüllt. Man bestreicht nun dies mit Fasch, belegt diesen mit blätterig geschnittenen, gekochten Schinken, Zunge oder Bratwürsten, gibt wieder etwas Fasch darüber, drückt es gut zusammen, stellt das Ganze in Dunst und lässt es dann 1 Stunde zugedeckt in Dunst kochen; man kann sich auch gebratener oder gekochter Fische bedienen, besonders an Fasttagen. Nach dieser Zeit stürzt man es auf eine Schüssel, hebt die Form ab, nimmt den in der Mitte befindlichen Erdapfel heraus und gibt statt dessen gedünstete grüne Erbsen oder grün passierten, mit Butter abgerührten Spinat, oder eine in Salzwasser gekochte Karfiolrose hinzu. Zuletzt wird das Ganze noch mit einer dünnen, gut verkochten Buttersauce übergossen und als selbständige Speise serviert.

416. Gospot (gemischtes Gemüse).

Alle Gattungen Rüben werden, jede nach ihrer Art, in Salzwasser gekocht, in eine Casserolle gegeben und mit etwas Suppe und Butter gedünstet. Grüne Erbsen, Sprossen, schief geschnittene grüne Fiolen und in Stücke geschnittener Spargel werden ebenfalls in Salzwasser weichgekocht, dann in kaltes Wasser gegeben und, wenn das Wasser abgeseiht ist, zu den gedünsteten Rüben gegeben; hierauf gießt man etwas Buttersauce darüber, rührt es gut untereinander, richtet es gehäuft auf einer Schüssel an, und setzt oben eine in Salzwasser gekochte Karfiolrose ein. Zuletzt wird etwas Buttersauce über die angerichtete

Schüssel gegeben. Das schöne Aussehen wird erhöht, wenn man eine in beliebige Stücke geschnittene oder ausgestochene rothe Rübe dazugibt, welche jedoch nicht mit den anderen Rübengattungen, sondern für sich allein in Butter, Zucker und etwas Wasser gedünstet werden muß. Garniert wird diese Schüssel mit beliebigem Fleische oder gebratenen oder gebackenen Fischen. Wenn es angerichtet ist, kann man auch das Gemüse, welches roth sein sollte, mittelst einer Feder oder eines Pinsels mit Akermesaft bestreichen.

417. Braungedünstete Kohlrüben. (Choux raves bruns.)

8 Stück große Kohlrüben werden geschält, würfelig oder beliebig geschnitten und in Salzwasser halbweich gekocht. In 8 Defa Fett gibt man 1 Eßlöffel Zucker, läßt diesen braun werden, röstet etwas fein geschnittene Zwiebel darin, gibt die abgeseihten Rüben hinein und gießt sie mit soviel Suppe auf, daß die Rüben bedeckt sind. Wenn die Rüben weich sind, gibt man etwas Buttersauce oder weiße Suppe mit etwas Zucker darüber. Die Kohlrüben-Blätter werden in Salzwasser, ohne sie dabei zuzudecken, weichgekocht, in kaltes Wasser gegeben, gut ausgebrückt, fein geschnitten, mit den Kohlrüben untereinandergerührt und mit beliebigem Fleisch garniert.

418. Junge Kohlrüben mit Beschamel. (Choux raves nouveaux.)

Von einer abgeschälten Kohlrübe werden mittelst eines dünnen Ausstechers kleine Rüben ausgestochen, die man zugedeckt in Butter langsam dünstet und während dessen mit etwas Pfeffer und Zucker würzt. Man seht hierauf die Butter ab und ersetzt sie durch Beschamelsauce, und zwar gibt man in die abgeseihete Butter soviel Mehl als nöthig ist, läßt es etwas rösten, gießt es mit Milch auf, läßt es mit ein wenig Salz aufkochen und gibt diese Sauce dann zu den Kohlrüben.

419. Weißgedünstete Kohlrüben. (Choux raves blancs.)

8 Kohlrüben werden abgeschält, hierauf in beliebige Stücke geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Die abgeseihten Kohlrüben gibt man nebst 6 Defa Butter und 1 Eßlöffel Zucker in eine Casserolle, gießt soviel kaltes Wasser darauf, daß die Rüben damit bedeckt sind und läßt sie zugedeckt so lange dünsten, bis sie weich sind. Sollte die Flüssigkeit verdunstet und die Kohlrüben nicht genug weich sein, so gießt man die nöthige weiße Suppe nach. Eine dünne Buttersauce wird nachgegossen und nochmals aufgekocht. Das feine Grüne von den Kohlrüben wird in Salzwasser gekocht, fein geschnitten und mit Buttersauce zu den Kohlrüben gerührt. Mit den Kohlrüben wird gebratenes oder gedünstetes Fleisch garniert.

420. Faschierte Kohlrüben. (Choux raves farcis.)

Von 10 Stück Kohlrüben der kleinsten Gattung wird das Grüne beseitigt, geschält, jedoch so, daß keine Unebenheiten dadurch entstehen. Von der Wurzelseite schneidet man 1 messerrückendickes Blatt (Deckel), höhlt die Kohlrüben aus, kocht sie nebst dem Deckel in Salzwasser weich, nimmt sie nachher behutsam heraus, gibt sie in kaltes Wasser und von da auf ein Sieb. Wenn die Kohlrüben trocken sind, werden sie mit Kalbsfisch gefüllt. Für diese Quantität Kohlrüben ist ungefähr $\frac{1}{2}$ Kilo Fisch hinreichend. Wenn man die Kohlrüben gefüllt hat, legt man den Deckel darauf und gibt sie in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle, und zwar so, daß die Deckeln auf dem Boden der Casserolle zu liegen kommen. Man gibt zu den Kohlrüben etwas Zucker dazu und gießt Suppe darüber.

Die Kohlrüben selbst werden mit einem, mit Butter bestrichenen Papierbogen so zugedeckt, daß die Ränder des Papiers innerhalb der Casserolle aufliegen. So läßt man die Kohlrüben $\frac{3}{4}$ Stunden kochen. Angerichtet werden sie kugelförmig auf einer Schüssel, mit der grünen Seite nach oben, und mit dem Saft, welcher mit einer Buttersauce gemischt wurde, übergossen. An Fasttagen kann man sie mit Fischsach füllen; wenn man will, gibt man zu dem Fisch etwas weißen Pfeffer.

421. Weißgedünstete weiße Rüben. (Navets.)

Die weißen Rüben werden abgeschält und dann so wie die Kohlrüben (Nr. 419) behandelt. Nur kann zur Sauce statt Milch auch Suppe genommen werden.

422. Gelbe Rüben. (Carottes.)

Dieselbe Quantität wie bei den Kohlrüben wird gepuzt, in beliebige Stücke geschnitten oder ausgestochen, in eine Casserolle mit 8 Deka Butter und einem Eßlöffel Zucker gegeben, mit Wasser aufgegossen und die Rüben weichgekocht. Um die gelben Rüben durch das Umrühren nicht abzustößen, wird die Casserolle von Zeit zu Zeit nur geschüttelt. Vor dem Anrichten gießt man etwas Buttersauce dazu, streut einen Kaffeelöffel fein geschnittene Petersilie darüber und läßt sie noch etwas kochen.

423. Braungedünstete Rüben.

Wenn sie geschält sind, ist die Zubereitung ganz dieselbe wie bei den braungedünsteten Kohlrüben (Nr. 417).

424. Zucker- oder Scher-Rüben.

Diese werden geschält, in beliebige Stücke geschnitten oder ausgestochen, und so wie die braun- und weißgedünsteten Kohlrüben bereitet (Nr. 417, 419).

425. Schwarzwurzeln. (Salsifis.)

Diese Wurzel muß sehr schnell gepuzt werden, da sie durch längeres Ruhen in der Hand ihre weiße Farbe verliert und roth wird; um diesem vorzubeugen, gibt man in eine Schüssel etwas Mehl mit Wasser, rührt es gut ab, gibt etwas Essig und warmes Wasser dazu und legt, sobald eine Wurzel gepuzt ist, dieselbe gleich hinein. In 8 Deka heißer Butter läßt man ebensoviel Mehl rösten, gießt es dann mit guter Suppe auf, gibt die in beliebige Stücke geschnittenen Wurzeln, welche aus der Schüssel herausgenommen und mit frischem Wasser abgeschwemmt werden, dazu und läßt sie in Salzwasser weichkochen. Sie können mit beliebiger kalter Sauce, Mayonnaise u. serviert werden, auch kann man kalte Fische und Fleisch damit garnieren. Schwarzwurzelblätter können ebenso wie der Spargel im Mai und Juni als Gemüse verwendet werden.

426. Schwarzwurzeln anderer Art.

Wenn die Wurzeln, wie oben angegeben, gepuzt und in ganzen Stücken in den Essigteig gegeben sind, nimmt man sie heraus, wäscht sie schnell in kaltem Wasser ab, bindet mehrere Stücke zu beiden Seiten mit einem Faden zusammen, jedoch nicht zu fest, und läßt sie in Salzwasser mit dem Saft einer Citrone kochen. Wenn sie weich sind, werden sie mit einem Backlöffel herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt, die Fäden losgelöst, die Wurzeln mit einer Buttersauce, welche mit etwas Citronensaft gefäuert ist, übergossen und ohne weitere Beigabe serviert.

427. Gebackene Schwarzwurzeln. (Salsifis frits.)

Zu gekochten Schwarzwurzeln (Nr. 425) rührt man einige Eierdotter dazu und bäckt sie dann stückweise sammt der Sauce in sehr heißem Fett.

428. Gebackene Schwarzwurzeln anderer Art.

Die weichgekochten Wurzeln werden mit einem Tuche getrocknet, in Wein- oder Bierteig (Nr. 1171) getaucht und in heißem Fett gebacken oder die weichgekochten, mit einem Tuche getrockneten Wurzeln werden in Mehl, von da in aufgeklopfte Eier getaucht, in Semmelbröjeln paniert und kurz vor dem Anrichten in heißem Fett gebacken.

429. Erdäpfel in der Montur. (Pommes de terre en robe dechambre.)

Man gibt die rein gewaschenen Erdäpfel in einen Topf, gießt auf dieselben nur soviel kaltes Wasser, daß sie bedeckt sind, etwas Kümmel und Salz und kocht sie zugedeckt weich, was von dem Momente des Siedens beiläufig in $\frac{3}{4}$ Stunden geschehen kann. Dann werden sie auf eine zierlich zusammengefaltete Serviette gelegt und mit frischer Butter serviert. Man kann die Erdäpfel auch unter glühender Asche in Pfannen oder in Röhren braten. Gibt man sie in die Röhre, so werden sie vorher gewaschen und dann mit Salz und Kümmel eingerieben. Überall muß der Augenblick des Weichwerdens beobachtet werden, da sie durch zu langes Kochen sehr an Geschmack verlieren. Man serviert frische Butter, Sardellenbutter, Krebsbutter, Gänsefett oder derlei zusammen auf einer Schüssel dazu.

430. Gedünstete Erdäpfel. (Pommes de terre étuvées.)

$\frac{1}{2}$ Kilo rohe, geschälte Erdäpfel werden sehr fein würfelig geschnitten und in 10 Defa Butter, etwas Salz und Pfeffer gegeben, dieses alles zugedeckt und langsam gedünstet; wenn die Erdäpfel weich sind, werden sie mit $\frac{1}{2}$ Eislöffel fein geschnittener Petersilie bestreut und dann gehäuft angerichtet.

431. Casseroll-Pastete von Erdäpfeln. (Timbale de pommes de terre.)

Man schält ungefähr 1 Kilo rohe Erdäpfel, schneidet sie in Stücke und übergießt sie mit kochendem Salzwasser, jedoch nur soviel, daß es $\frac{1}{2}$ Finger hoch über die Erdäpfel geht, gibt 10 Defa Butter dazu und kocht sie weich, bis sie sich zu einem Brei verrühren lassen, worauf man noch 10 Defa Butter, Salz und etwas Pfeffer, wenn man will, hineinrührt. Der Boden und die Wände einer Casserolle oder beliebigen Form werden leicht mit Butter bestrichen und mit mürbem Teige ausgelegt. Dieser kann schnur dick gewalzt und in Form einer Schnecke aufgelegt werden. Man gibt hernach die verrührten Erdäpfel fingerhoch auf den Boden der Form, bedeckt sie mit Kaiserfleisch, welches geräuchert, weichgekocht und in kleine Stücke zerschnitten sein muß, gebratenen Bratwürsten, gebratener Gansleber oder gekochtem, fein geschnittenem Schinken, gibt wieder soviel Erdäpfel wie früher hinzu und fährt so fort, bis die Casserolle voll ist. Sodann wird die Öffnung mit dem Teig bedeckt und der Kuchen ungefähr 1 Stunde bei mittelmäßiger Hitze gebacken.

Anstatt des Fleisches kann man auch gebratene oder gekochte Fische nehmen.

432. Erdäpfel-Moden. (Noques de pommes de terre.)

Man brät ungefähr 1 Kilo Erdäpfel in glühender Asche oder in der Röhre, passiert sie und rührt dann 8 Defa Butter und 3 ganze Eier hinein,

wozu man noch Salz, etwas Muscatnuss und fein geschnittene Petersilie gibt. Hierauf passiert man dies und stellt es kalt. Wenn das Ganze kalt und fest ist, werden mit dem Löffel Nocken geformt, in Eier und Bröseln gedreht, aus dem heißen Fett gebacken und gleich serviert. Man gibt dies als Garnitur zum Rindfleisch und überhaupt zu verschiedenen Fleischspeisen.

433. Erdäpfel-Knödel. (Quenelles de pommes de terre.)

Diese werden von der obigen Masse geformt, auch in Eiern und Bröseln gedreht, aus dem heißen Fett gebacken und gleich serviert.

434. Erdäpfel-Croquetten. (Croquettes de pommes de terre.)

Es wird die obige Masse gemacht, davon werden Würstchen oder verschiedene Obststücke geformt, und weiter ist nach Angabe zu verfahren.

435. Erdäpfel-Croquetten anderer Art.

8 Deka Butter werden mit 1 ganzen Ei und 1 Dotter abgetrieben, 25 Deka gefochte, durchpassierte Erdäpfel, 3 Eßlöffel Gries, 3 Eßlöffel Mehl und etwas Salz dazugerührt. Nachdem alles gut verrührt ist, gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, wälkt ihn fingerdick aus und schneidet 2 fingerbreite und fingerlange Stücke, oder man formt davon Würstchen oder verschiedene Obststücke, welche in Bröseln gedreht, in Fett gebacken und sogleich serviert werden. Man gibt sie als Garnierung zu verschiedenen Fleischspeisen.

436. Gebackene Erdäpfel. (Pommes de terre frites.)

Man schält rohe Erdäpfel, sticht sie mit einem runden Ausstecher aus, damit sie alle dieselbe Form haben, schneidet sie in Scheiben, salzt sie etwas, bädt sie im heißen Fett, nimmt sie, sobald sie eine schöne gelbe Farbe haben, mit dem Backlöffel heraus und serviert sie gleich zu verschiedenen Fleischspeisen. Man kann sie auch auf einer Serviette zum Thee servieren.

437. Pommes de terre frites.

Rohe Erdäpfel werden geschält, in kaltem Wasser gewaschen, und in 2 messer-rückendicke Scheiben geschnitten, 2 nach Abbildung Tafel II ersichtliche tiefe Pfannen, worin sich von Draht geflochtene Siebe befinden, werden zu 3 Theilen mit Fett gefüllt und auf das Feuer gestellt. Nun gibt man in die eine Pfanne die geschnittenen Erdäpfel in das heiße Fett, worin man sie unter fortwährendem Schütteln läßt, bis sie eine feine Kruste bekommen haben, sich aber noch weich anfühlen. Nun hebt man sie mit dem Sieb heraus, salzt sie und schüttet sie in das in der anderen Pfanne mittlerweile siedend heiß gewordene Fett, läßt die Erdäpfel unter fortwährendem Schütteln lichtgelb backen, gibt sie dann zum Entfetten auf Fließpapier oder auf reines Tuch und richtet sie sogleich auf einer Schüssel erhöht an. Sie müssen sofort serviert werden.

438. Pommes de terre paille.

werden in lange, viereckige Stücke geschnitten und so behandelt wie bei Nr. 437 angegeben.

439. Pommes de terre paille. (Gebackenes Stroh.)

Zu gebackenem Stroh werden rohe Erdäpfel nudelig geschnitten. Die Behandlung ist dieselbe wie bei Nr. 437.

440. Pommes de terre sautées.

Gefochte Erdäpfel werden geschält, blätterig geschnitten, gesalzen und auf eine flache Pfanne in sehr heiße Butter gegeben. Ist die eine Seite braun gebacken, so bestreut man sie mit etwas fein geschnittener grüner Petersilie, dreht sie um und läßt sie auf der andern Seite braun werden. Man kann auch diese Erdäpfel vor dem Rösten mit Semmelbröseln bestreuen, röstet sie damit und heißt sie dann „gestürzte Erdäpfel“.

Alle diese angegebenen Erdäpfel können zur Garnierung oder zum Thee verwendet, dürfen jedoch immer erst kurz vor dem Anrichten bereitet werden, weil sie sonst an Geschmack verlieren.

441. Passierte gebackene Erdäpfel-Scheiben. (Pommes de terre à la duchesse.)

8 Defa Butter werden mit 2 Eierdotter gut gemengt und mit ungefähr $\frac{1}{2}$ Kilo passierten Erdäpfeln, nebst etwas Salz und Muscatnuß verrührt. Dieses bildet eine teigartige Masse, welche auf einem mit Mehl bestäubten Brette fingerdick ausgewalzt und dann mit einem beliebigen, in Mehl getauchten Ausstecher ausgestochen wird. Man gibt dies in sehr heißes Fett und läßt es auf beiden Seiten lichtbraun backen. Das Fett darf nur fingerhoch in der Pfanne sein, weil sonst die Erdäpfel zerfallen.

442. Erdäpfel zum Garnieren.

Man schält rohe Erdäpfel, schneidet sie eiförmig oder in Spalten und kocht sie zugedeckt in Salzwasser, seiht sie dann ab, gibt 1 Stück Butter darauf, läßt diese oben zerfließen, streut Petersilie darüber und vermengt diese mit den Erdäpfeln. Man gibt sie zur Garnierung von Rindfleisch, Braten oder Fischen.

443. Erdäpfel anderer Art zum Garnieren.

Man läßt Speck etwas braun rösten, brennt damit die weichgekochten, geschnittenen Erdäpfel ab, salzt sie und bestreut sie mit Paprika (Nr. 442).

444. Erdäpfel-Schmarren.

Fein geschnittene Zwiebel wird in Butter oder Fett gelblich geröstet; weichgekochte, blattweise geschnittene oder zerdrückte Erdäpfel, die mit Salz und, wenn man will, mit etwas Pfeffer gewürzt sind, werden darin so lange geröstet, bis sie eine braune Kruste haben. Man richtet sie gehäuft an und trägt sie gleich auf.

445. Französische Erdäpfel. (Pommes de terre à la française.)

In 8 Defa Butter läßt man ebensoviel Mehl rösten, gibt etwas fein geschnittene Zwiebel, Sardellen und Citronenschale dazu, rührt es gut untereinander, gießt etwas Suppe darauf und wenn dieses mit $\frac{1}{2}$ Eiter Milchrahm, dem nöthigen Salz und Gewürz etwas gekocht hat, gibt man ungefähr einen Teller gekochte, blätterig geschnittene Erdäpfel mit etwas fein geschnittener grüner Petersilie hinein, rührt es gut untereinander und läßt dieses noch einmal kochen. Wenn es zu dick ist, verdünnt man es mit etwas Suppe.

446. Erdäpfel mit Schinken. (Pommes de terre au jambon.)

8 Defa Butter und 4 Defa Mehl läßt man rösten, gießt es mit $\frac{1}{2}$ Eiter Rahm unter beständigem Rühren auf, gibt einen Teller gekochte, würfelig geschnittene Erdäpfel, 6 Eßlöffel (10 Defa) feingeschnittenen Schinken dazu, rührt es gut untereinander, läßt es aufkochen und gibt es zu Tisch. Wenn man will, kann man auch 2 hartgekochte, würfelig geschnittene Eier dazu servieren.

447. Erdäpfel mit Sardellen. (Pommes de terre aux anchois.)

Diese werden ebenso wie die obigen bereitet, nur nimmt man anstatt des Schinkens 2 Eßlöffel (6 Stück) fein geschnittene Sardellen und $\frac{1}{2}$ Eßlöffel fein geschnittene Petersilie dazu.

448. Erdäpfel mit Petersilie.

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den Erdäpfeln mit Schinken (Nr. 446), nur daß man statt des Schinkens einen starken Eßlöffel fein geschnittene grüne Petersilie dazugibt.

449. Erdäpfel mit Dillenkraut.

Die Zubereitung ist wie bei den Erdäpfeln mit Schinken (Nr. 446), nur gibt man statt letzterem einen Eßlöffel fein geschnittenes Dillenkraut dazu.

450. Erdäpfel mit Kapern.

Man bereitet sie so wie die Erdäpfel mit Schinken (Nr. 446), nur daß man statt des Schinkens einen Eßlöffel fein geschnittene Kapern und Petersilie dazugibt.

451. Erdäpfel mit Majoran-Sauce.

Diese werden wie die französischen Erdäpfel (Nr. 445) bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß in das mit Butter geröstete Mehl grüne Petersilie, Zwiebel und Majoran und statt Milchrahm Suppe gegeben wird.

452. Sauer eingebrannte Erdäpfel.

Sie werden wie die französischen (Nr. 445) bereitet, nur läßt man die Einbrenn etwas dunkler werden und gibt Essig und Beizkräuteln dazu.

453. Ungarische Paprika-Erdäpfel.

In eine Casserolle gibt man 8 Defa Fett, wenn es heiß ist 2 Häuptel fein geschnittene Zwiebel; ist diese gelb geröstet, 1 Kaffeelöffel Paprika, wenn man hat und will, 3 Eßlöffel Paradies-Marmelade, 5 rohe, geschälte, in 4 Theile geschnittene Erdäpfel, Salz nach Bedarf und läßt dies zugedeckt gut verdünsten. Sodann gießt man $\frac{1}{4}$ Liter Wasser darauf und läßt die Erdäpfel weich dünsten. Sollte es nothwendig sein, so gießt man noch etwas Wasser nach. Wird als Gemüse oder Beilage serviert.

454. Gefüllte Paradiesäpfel. (Tomates farcies au gratin.)

Von 10—12 Stück mittelgroßen Paradiesäpfeln werden die Stengel behutsam herausgezogen und durch die entstandene Öffnung der Saft und die Kerne entleert; ein Theil des Saftes wird durch ein Sieb passiert, 4 Eßlöffel feingeschnittenes Kalbs- oder Hühnerfleisch, 4 Defa in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, etwas feingeschnittene grüne Petersilie und Zwiebel, eine Messerspitze Pfeffer, 4 Defa gedünsteten Reis, 1 ganzes Ei, etwas Salz und den Saft von den Paradiesäpfeln rührt man mit 8 Defa flaumig abgetriebener Butter gut untereinander, füllt damit die ausgehöhlten Paradiesäpfel, gibt diese knapp nebeneinander in eine mit Fett ausgestrichene, mit Semmelbröseln bestreute Casserolle, übergießt sie dann mit Milchrahm, gibt sie zugedeckt in die Röhre und läßt sie ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten. Einige Minuten bevor man sie aus der Röhre nimmt, bestreut man sie mit geriebenem Parmesankäse, richtet sie auf einer Schüssel gehäuft an und serviert hiezu gut verfochte Butter Sauce. Der Parmesankäse kann auch weggelassen und das Ganze als Garnierung verwendet werden.

455. Gedünstete Rettige. (Radis étuvés.)

Kleine Monatrettige werden geschält und mit Butter und Zucker in eine Casserolle gegeben, soviel Wasser darübergegossen, dass es über dieselben zusammengeht, und nun zugedeckt weichgedünstet. Hierauf gießt man einige Löffel Buttersauce dazu, rührt sie gut untereinander und gibt sie als Garnierung zu Tisch. Die Rettige können auch ohne Saft und Sauce serviert werden.

456. Kürbisse [ungarisch]. (Giraumont à la hongroise.)

Ein geschälter Kürbis wird fein nudelig geschnitten, mit Salz bestreut und bleibt $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Unterdessen macht man eine Einbrenn von 8 Defa Fett und 6 Defa Mehl und gibt die Kürbisse, nachdem man sie vorher gut ausgedrückt hat, hinein, lässt sie etwas rösten, übergießt sie mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm und ein wenig Essig, rührt sie gut untereinander und lässt sie nun verkochen. Nach Belieben kann feingeschnittenes Dillkraut und Paprika mitgekocht werden. Wenn die Kürbisse auf der Schüssel angerichtet sind, gibt man einige Löffel kalten Rahm darüber.

457. Ungarisches Kürbisfrant.

Ein geschälter Kürbis wird fein länglich geschnitten, mit Salz bestreut und bleibt $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. In einer Casserolle lässt man 8 Defa Fett mit einem Häuptel feingeschnittener Zwiebel anrösten, gibt den ausgedrückten Kürbis dazu und lässt ihn zugedeckt weichdünsten, dann gießt man $\frac{1}{2}$ Liter Rahm darüber, fügt feingeschnittenes Dillkraut hinzu und lässt es aufkochen.

458. Kürbisse anderer Art. (Giraumont à la crème.)

Man bereitet von 8 Defa Fett und 6 Defa Mehl eine Einbrenn, gießt diese mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm auf, rührt es gut untereinander, und wenn es gut gekocht hat, gibt man die gesalzenen, gut ausgedrückten Kürbisse hinein und lässt sie aufkochen.

459. Gebackene Kürbisse.

Einen geschälten Kürbis schneidet man der Länge nach in stark messerrückendicke Spalten, salzt diese und lässt 10 Minuten zugedeckt stehen, worauf man sie mit Mehl bestäubt und so in heißer Butter oder in Öl lichtgelb backt. Sie können auch in Wein- oder Viertelgetaucht und dann gebacken werden. Zum Backen muss man Kürbisse von kleiner, länglicher Form wählen. — Die Kürbisse müssen sofort, wenn sie gebacken sind, serviert werden, da sie durch das längere Stehen zu weich werden.

460. Zucchetti (Kürbisse).

Von den reifen, geschälten Zucchetti entfernt man die Kerne, schneidet das Fleisch in beliebige Stücke und legt sie nebeneinander in eine Casserolle, begießt sie mit Öl und brät sie zugedeckt in der Röhre oder man kocht die geschnittenen Zucchetti in Salzwasser, seigt dieses ab und serviert sie mit Buttersauce oder behandelt sie wie die gebackenen Kürbisse oder wie die Kürbisse überhaupt.

461. Hopfen als Gemüse. (Houblons.)

Man benützt hiezu die ersten Triebe, welche dem Spargel ähnlich sind. Nachdem man den Hopfen sorgfältig gereinigt hat, wird er in kochendem Salzwasser weichgekocht, abgeseiht und auf ein Sieb oder Tuch gelegt. Wenn er trocken ist, lässt man ihn in Butter mit grüner Petersilie, wenn man will, Zwiebel,

etwas Zucker, Salz und Muscatnuss dünsten, gießt dies mit einigen Löffeln weißer Suppe auf, rührt es gut untereinander und richtet es gehäuft auf einer Schüssel an. Wenn man will, kann man auch Butter Sauce dazugeben.

462. Kukuruz (türkischer Weizen).

Der junge, zarte, fingerlange Kukuruz wird in Salzwasser weichgekocht, mit Butter und Semmelbröseln abgeschmalzen und mit anderen Gemüsen serviert. Die großen Kukuruzkolben werden, solange sie noch milchig sind, in Salzwasser gekocht oder auch gebraten.

463. Erdäpfel-Purée. (Purée de pommes de terre.)

Weichgekochte Erdäpfel, ungefähr $\frac{1}{2}$ Kilo, werden geschält, in eine Casserolle passiert, 8 Deka Butter dazugegeben, mit $\frac{1}{4}$ Liter heißem Obers oder Milch übergossen, gesalzen, gut verrührt und gekocht; dann gibt man braun geröstete Zwiebel oder, wenn man will, in Butter geröstete Semmelbröseln darüber. Die Erdäpfel können auch roh geschält und in Salzwasser gekocht werden; dieses wird, wenn die Erdäpfel weich sind, abgeseiht; sie werden dann mit 8 Deka Butter zerdrückt und mit $\frac{1}{4}$ Liter Obers übergossen. Die gekochten Erdäpfel können auch passiert werden. Auf gleiche Weise wird Sellerie-Purée bereitet.

464. Erdäpfel-Purée von gebratenen Erdäpfeln.

Die Erdäpfel werden in der Röhre gebraten, die Schalen weggeschnitten, die heißen Erdäpfel passiert und weiters so bereitet, wie oben angegeben wurde.

465. Zwiebel-Purée. (Purée à la Soubise.)

10 Stück geschälte, blättrig geschnittene, spanische weiße Zwiebeln werden in 16 Deka Butter zugedeckt, weiß- und weichgedünstet, mit $\frac{1}{2}$ Liter Beschamel-Sauce aufgegossen, gut untereinandergerührt, durch ein feines Sieb gestrichen, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und, wenn man hat und will, kann man 1 Eßlöffel aufgelöste Suppenglace dazugeben.

466. Zwiebel-Purée anderer Art. (Purée de soubise.)

Beschamel kann ersetzt werden, wenn man einige Scheiben rohen Schinken zu der rohen Zwiebel gibt. Wenn der sich bildende Saft vollkommen verdunstet ist, bestaubt man es mit 1 Eßlöffel Mehl, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Suppe dazu, rührt es gut untereinander und läßt es bei starkem Feuer gut verkochen. Man verdünnt es dann mit $\frac{1}{4}$ Liter Obers und läßt es abermals verkochen, man streicht es hierauf durch ein Sieb und verdünnt es nach Bedarf mit Obers.

467. Braunes Zwiebel-Purée. (Purée d'oignons.)

Um ein braunes Zwiebel-Purée zu bekommen, gießt man zu der gerösteten Zwiebel braune Suppe oder braune Sauce, oder aufgelöste, dunkle Glace.

468. Zwiebel als Garnierung. (Oignons glacés.)

Haselnußgroße Zwiebeln werden geschält; unterdessen gibt man in heißes Fett etwas Zucker, läßt diesen braun werden, gibt dann die Zwiebel hinein, läßt sie etwas rösten und gießt, daß es knapp über die Zwiebeln zusammengeht, weißen Wein oder Suppe darauf und läßt es zugedeckt dünsten.

469. Sauerampfer-Purée. (Purée à l'oseille.)

Ungefähr $\frac{1}{4}$ Kilo gepuzter, in Salzwasser weichgekochter Sauerampfer wird vom Wasser abgeseiht, gut ausgedrückt, fein geschnitten und geröstet. Zu

dem Gerösteten gibt man eine dicke Buttersauce, etwas Salz und Muscatnuß und gießt es von Zeit zu Zeit mit $\frac{1}{4}$ Liter Obers auf, rührt es gut untereinander, läßt es etwas kochen und richtet es an.

470. Purée von grünen Erbsen. (Purée de pois verts.)

$1\frac{1}{2}$ Liter grüne Zuckererbsen werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht, durchpassiert, in eine Casserolle mit 1 Kaffeelöffel Zucker gegeben und 20 Deka frische Butter dazugehan; dieses wird gut untereinandergerührt, wenn es nöthig ist, Salz und Pfeffer nach Geschmack dazugegeben und verkocht. Man richtet die Erbsen gehäuft auf einer Schüssel mit gerösteten Semmelschnitten und verschiedene Fleischgattungen an.

471. Purée von getrockneten Erbsen (Purée de pois secs)

wird ebenso, nur mit dem Unterschiede bereitet, daß man die (1 Liter) getrockneten Erbsen längere Zeit kochen läßt und dann keinen Zucker dazugibt.

472. Fijolen-Purée. (Purée à la bretonne.)

1 Liter getrocknete, weichgekochte Fijolen werden mit etwas Buttersauce vermengt, gesalzen und gepfeffert. Wenn man will, kann ein kleines Stück zerdrückter Knoblauch mitpassiert werden. Die Fijolen kann man nach Geschmack säuern.

437. Linsen-Purée. (Purée de lentilles.)

Das Linsen-Purée wird so wie das Fijolen-Purée zubereitet (Nr. 472).

474. Champignons-Purée. (Purée de champignons.)

Von ungefähr einem Teller Champignons werden die Wurzeln entfernt die Champignons ausgewaschen und mit den Stengeln und 8 Deka abgerindeten in kaltem Wasser erweichen, gut ausgedrückten Semmeln sehr fein geschnitten Dieses wird in 4 Deka Butter zugedeckt gedünstet, etwas Buttersauce mit $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Obers, dem nöthigen Salz und etwas Muscatnuß nach und nach dazugegeben, glatt verrührt und zugedeckt gekocht. Wenn es gut gekocht hat, passiert man es in eine Casserolle, verrührt es mit etwas Butter, verdünnt es, wenn nöthig, mit Obers, rührt es gut untereinander und richtet es hierauf an.

475. Kastanien-Purée. (Purée de marrons.)

Eine beliebige Quantität gekochter Kastanien wird geschält, durch ein Sieb passiert, in zerlassene Butter gegeben (auf 1 Kilo Kastanien kommen 8 Deka Butter), mit Obers aufgegossen, mit etwas Zucker und, wenn man will, mit ein wenig Muscatnuß verrührt und etwas aufgekocht. Das Kastanienpurée muß dick gehalten werden, daß es sich gehäuft servieren läßt.

476. Kaltes Kastanien-Purée. (Purée de marrons froids.)

Eine beliebige Quantität gekochter Kastanien wird durch ein Sieb passiert, mit etwas Zucker und kaltem Obers aufgerührt, so daß es eine dicke Masse bildet, und hierauf gehäuft serviert.

477. Äpfel-Purée. (Purée de pommes.)

Ungefähr 8 Maschansteräpfel werden geschält, in Stücke geschnitten, in eine Casserolle gegeben, mit 12 Deka Zucker und 4 Eßlöffel weißen Wein oder dem Saft einer Citrone zugedeckt weichgedünstet, hierauf passiert und erhöht auf einer Schüssel angerichtet, dann mit feinem Zucker bestreut und dieser, wenn

man will, sogleich mit einer glühenden Schaufel oder Eisen gebrannt. Diese beiden Purées, kaltes Kastanien- und Apfelpurée, können zierlich auf einer Schüssel angerichtet werden, wobei man sich beim Verzieren mit einer Papierdüte oder Butterspritze behelfen kann. Diese Purées werden zu Fricandeau und verschiedenen warmen und kalten Braten serviert; gibt man sie jedoch als Speise für sich, so besteckt oder garniert man sie mit weißen Brobstücken oder verschiedenem Badwerk.

478. Gebratene Äpfel. (Pommes rôties.)

Maschanskeräpfel werden mit einem Tuche abgewischt, an der Seite des Stengels ein kleiner Ausstecher eingedrückt, etwas gedreht und dann mit dem Kerngehäuse herausgezogen, ohne jedoch die Äpfel zu durchstechen, damit gleichsam ein zweimeßerrückendicker Boden bleibt. Dieser nun entstandene leere Raum wird mit feingestoßenem Kandiszucker gefüllt, die Äpfel hierauf in eine flache, trockene Pfanne gegeben, und ohne irgend eine Beigabe in der Röhre gebraten. Wenn sich die Äpfel weich anfühlen, werden sie erhöht auf einer Schüssel angerichtet und der durch das Braten entstandene dickliche Saft darübergegossen, worauf man sie zu verschiedenen Braten oder auch zum Thee serviert. Auf diese Weise werden nicht nur Maschansker, sondern jede beliebige Gattung Äpfel gebraten. Als Speise für Kranke besonders zu empfehlen.

479. Gebratene Birnen. (Piores rôties.)

Die Birnen werden mit einem Tuche abgewischt, hierauf auf ein Blech gegeben und in der Röhre gebraten. Wenn sie sich weich anfühlen, werden sie in einer Schüssel erhöht angerichtet.

480. Äpfel in Sauce.

Geschälte Äpfel werden blätterig geschnitten und mit etwas Wasser, einigen Löffeln Wein und beliebig viel Zucker, wenn man will, etwas Zimmt, zugedeckt gedünstet. Nun macht man eine Buttersauce, rührt sie mit dem Saft der Äpfel ab, gibt dann diese hinein und läßt sie aufkochen.

481. Zwetschken-Röster.

In eine Casserolle gibt man ausgelöste, frische Zwetschken, etwas Wasser, Zucker und Zimmt nach Geschmack, und läßt es zugedeckt weichdünsten. Dann gibt man einige Löffel Buttersauce dazu und läßt dies aufkochen. Wenn man will, kann man etwas weißen oder rothen Wein oder gestoßenes Gewürz begeben.

482. Getrocknete Zwetschken in Sauce.

Man gibt getrocknete, ausgewaschene Zwetschken in eine Casserolle, gießt soviel Wasser darauf, daß es über dieselben zusammengeht und läßt sie weichkochen. Nun wird eine Buttersauce gemacht, die man dann mit dem Sud, worin die Zwetschken gekocht wurden und etwas rothem Wein aufgießt, dann die ausgelösten Zwetschken mit beliebig viel Zucker, Gewürz und fein geschnittener Citronenschale hineingibt und aufkochen läßt.

483. Zwetschken-Pfeffer.

Dieses Gericht wird wie die getrockneten Zwetschken in der Sauce bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man die weichgekochten Zwetschken mit dem Wiegemeßer fein schneidet, und diese dann mit einer gestoßenen Gewürznelke, etwas fein geschnittener Citronenschale und beliebig viel Zucker und rothem Wein in die Buttersauce gibt und aufkochen läßt.

484. Blaue Weintrauben in Sauce.

Diese werden ebenso bereitet wie die Äpfel in der Sauce (Nr. 480).

485. Schwarzer Holler (Hollunder).

Der Holler wird abgezupft, gewaschen und 1 Liter davon in eine Casserolle gethan, $\frac{1}{4}$ Liter kaltes Wasser und 12 Deka Zucker dazugegeben und dieses zugedeckt eine halbe Stunde gekocht. Unterdessen wird $\frac{1}{4}$ Liter Milch mit $\frac{1}{8}$ Liter Mehl gut verrührt, zu dem Holler gegossen, welchen man dann noch unter öfterem Rühren $\frac{1}{2}$ Stunde kochen läßt.

Nach Belieben können aber auch gleich anfangs einige aufgelöste, frische Zwetschen-, Apfel- oder Birnen-Spalten mit dem Holler gekocht werden. Wenn dieser schon in einer tiefen Schüssel angerichtet ist, kann man geröstete Semmelbröseln darüberstreuen oder den Holler mit in Butter gebadenen Semmelstücken bestecken. Derselbe kann auch mit gebadenen Schmanderln untermengt und serviert werden. Auch können mit dem Obers einige Löffel Slibowitz oder Rum oder beliebige Liqueure mitgekocht werden.

486. Kastanien braten.

Die Kastanien werden am Rücken eingeschnitten und in einer Pfanne oder in einer Röhre gebraten, bis sie weich sind.

487. Kastanien kochen.

Die Kastanien werden am Rücken eingeschnitten und in eine Casserolle gegeben, mit so viel kaltem Wasser übergossen, das sie davon bedeckt sind und zugedeckt gekocht, bis sie weich sind.

Salate.

488. Salate von Gemüsen.

Von allen Gemüsen kann Salat bereitet werden. Junge Pflanzen können, nachdem sie gepuht und gewaschen, in Salzwasser gekocht, mit kaltem Wasser überspült und abgetrocknet sind, mit Essig und Öl (Pfeffer nach Belieben) bereitet werden. Man kann auch nach Belieben Mayonnaise dazu geben.

Artischocken-Salat, Hopfen-Salat, junger Kukuruz-Salat und Sellerie-Salat wird wie oben bereitet. Englischer Sellerie-Salat kann gekocht oder roh bereitet werden.

489. Spargel-Salat. (Salade d'asperges.)

Der Spargelsalat wird so zubereitet, wie es bei Nr. 347, „Spargel“, angegeben ist, dann ausgekühlt, nur wird statt Butter mit Semmelbröseln oder Butterauce Essig und Öl beigegeben. Kann auch mit beliebiger Mayonnaise (Nr. 320) u. serviert werden.

490. Häuptel-Salat. (Salade de laitues.)

Man entfernt die äußeren Blätter, schneidet die gelben Blätter bei den Rippen voneinander, schneidet die Herzeln in vier Theile, wäscht den Salat gut aus, gibt ihn in ein Tuch und, indem man die vier Enden desselben zusammennimmt, wird der Salat ausgeschleudert. Wenn das Tuch das Wasser