Saucen, Gemüse, Garnierungen, Salate und Kompotte.

Warme Saucen (Tunken).[1]

Spanische Sauce. Fleischabfälle, vorzüglich von Kälbernem, einige Schnitten von rohem Schinken, zu Scheiben geschnittene Wurzeln und Speck dünstet man ab. Wenn alles Farbe hat, staubt man Mehl darauf, vergießt es mit Brühe, die man durch das Auskochen von Bratenresten, Gerippen von Wildgeflügel, alten Tauben u. dgl. verbessert hat, gibt etwas guten Wein dazu und läßt die Sauce 1 bis 2 Stunden langsam kochen, wobei man sie öfters abschäumt. Dann seiht man sie, kocht sie jäh noch etwas dicker ein und schöpft dabei das Fett ab. Zum Schlusse gibt man Limonensaft und 1 bis 2 Löffel Madeira dazu. Diese Tunke muß sich durch schöne goldbraune Farbe und kräftigen Fleischgeschmack auszeichnen.

Knoblauch-Sauce. Einige Zehen Knoblauch werden fein zerschnitten, dann zerdrückt, in gelbbraune Einbrenn von Schweineschmalz gegeben und sogleich mit Suppe vergossen. Man läßt dieselbe gut versieden und passiert die Sauce vor dem Anrichten.

Oder: Man bereitet kräftige braune Sauce (S. 36) und mischt beim Anrichten ein wenig Knoblauchbutter (S. 56) dazu.

Zwiebel- und Schalotten-Sauce. Man läßt ein wenig Zucker in Butter oder Schweineschmalz zergehn und gibt, sobald er Farbe hat, ziemlich viel geringelte Zwiebel (oder Schalotten) dazu. Wenn diese braun wird, nimmt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett, läßt es schön braun werden und vergießt es mit Suppe und etwas Essig oder Limonensaft. Dann kocht man die Zwiebel wieder mit und passiert die Sauce vor dem Anrichten.

Pfeffer-Sauce. Man läßt feingeschnittene Schalotten in 3 Deka Butter goldbraun anlaufen, gibt ein paar Eßlöffel Essig und, wenn dieser zu beiläufig drei Vierteln eingekocht ist, ein Viertelliter Suppe, ein Lorbeerblatt, einen halben Kaffeelöffel ganze Pfefferkörner, ein wenig Petersilie

[1]) Grund-Saucen oder -Tunken siehe S. 36.

und Thymian und eine Gewürznelke dazu, läßt das Ganze einmal aufwallen, gießt es dann zu einer lichtbraunen Buttereinmach und läßt es eine gute Viertelstunde seitlich am Herde stehn. Dann seiht man die Sauce, läßt sie dicker einkochen und mischt vor dem Anrichten ein Gramm feingestoßenen Pfeffer dazu.

Oder: Einen halben Kaffeelöffelvoll Pfefferkörner, einige Schalotten und ein Lorbeerblatt kocht man mit ein paar Löffelvoll Essig und, wenn dieser eingegangen ist, mit spanischer Sauce, welche mit rotem Weine bereitet ist.

Warme Senf-Sauce (Sauce Robert). Man bereitet Zwiebelsauce, gibt Bratensaft, einige Körner Pfeffer und Neugewürz und ein Lorbeerblatt hinein und läßt sie gut verkochen. Vor dem Anrichten mischt man einen Löffel französischen Senf, Sardellenbutter und Limonensaft dazu und passiert die Sauce.

Pikante Sauce. Man läßt 2 bis 3 feingehackte Schalotten in 3 Deka Butter anlaufen, gießt 3 Eßlöffel Essig dazu und kocht dies in einer Kasserolle unter beständigem Rühren, bis der Essig eingesotten und die Butter rein und klar geworden ist. Hierauf gibt man 3 Deka Mehl dazu, läßt es bräunlich anlaufen, vergießt es mit 4 Deziliter Suppe, gibt etwas Pfeffer und ein paar Tropfen Zuckerfarbe (S. 59) hinein und läßt das Ganze eine Viertelstunde kochen. Dann mischt man noch einen Eßlöffel feingeschnittene Pfeffergurken und einen Eßlöffel feingehackte Petersilie in die Sauce, läßt dieselbe noch einmal aufwallen und schäumt sie ab. Sie wird zu gekochtem Rindfleisch gegeben.

Curry-Sauce. Man bereitet lichte Butter-Sauce (S. 36), kocht mit derselben Schinken- und Champignon-Abfälle und feingehackte Petersilie, passiert dann die Sauce, legiert sie mit 1 bis 2 Dottern und gibt ein wenig Limonensaft und Curry-Pulver (S. 58) nach Geschmack dazu.

Braune Wurzel-Sauce. Speckschnitten, ziemlich viele Zwiebelscheiben, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzel und Porree dünstet man ab. Dann staubt man ein wenig Zucker und ein paar Löffel Mehl darauf, läßt alles braun werden, vergießt es mit Suppe, gibt Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Thymian und ein Lorbeerblatt, etwas Essig und roten Wein dazu und läßt die Sauce ein Stunde kochen, passiert sie hierauf und gibt Limonensaft dazu.

Wildbret-Saucen. Wurzeln und Gewürze wie zu Beize (S. 29) dünstet man mit Speck, bis die Wurzeln gelb geworden sind und alle Feuchtigkeit verdampft ist. Dann staubt man so viel Mehl darauf, als das Fett befeuchtet, und läßt sie bei fleißigem Aufrühren braun werden.

Hierauf vergießt man sie mit siedender Beize, läßt die Sauce verkochen und streicht sie durch ein Sieb. Man mischt diese Sauce mit dem Safte von gebratenem oder gedünstetem Wildbret und gibt sie über dasselbe oder in einer Schale dazu.

Mit Rahm. Zu wie oben bereiteter Sauce mischt man einige Löffelvoll sauren Rahm und läßt die Sauce noch eine Viertelstunde kochen. Man kann auch Limonenschalen und Kapern dazu geben.

Mit getrockneten Hagebutten oder Paradiesäpfeln oder eingesottenem Weinmost. Man bereitet braune Wildbret-Sauce ohne Rahm und läßt ein wenig von einer der drei genannten Beigaben mitkochen.

Mit Wacholderbeeren. Man macht Wildbret-Sauce ohne Rahm, gibt Limonensaft, etwas roten Wein, Pfefferkörner und einige Wacholderbeeren dazu, verkocht die Sauce gut und treibt sie durch ein Sieb.

Mit Trüffeln. Man bereitet Sauce von gedünsteten, gestaubten Wurzeln, Gewürzen und brauner Suppe, gibt ein wenig guten Wein (Madeira), Trüffelschalen und Fleisch-Essenz von dem Wilde, zu welchem sie gegeben wird, dazu, läßt die Sauce gut verkochen und passiert sie.

Salmi-Sauce. Fleischreste von Wildgeflügel schabt man von den Beinen, schneidet sie und stößt sie mit etwas gebackener Semmel. Dann dünstet man das Gestoßene mit Zwiebel oder Schalotten in Bratenfett und staubt ein wenig Mehl darauf. Indessen kocht man die Beine mit Suppe aus, seiht diese zu dem Gedünsteten und gibt etwas Pfeffer, Limonensaft, roten Wein und sauren Rahm dazu.

Milz-Sauce. Man bereitet braune Sauce mit Zwiebel, gibt die ausgestreifte, passierte Milz, sauren Rahm und Pfeffer dazu und passiert die Sauce vor dem Anrichten.

Kapern-Sauce. Man macht gelbbraune Einbrenn, vergießt sie mit Suppe, gibt einige Löffelvoll sauren Rahm und 3 Deka Kapern dazu und läßt die Sauce verkochen.

Oliven-Sauce. Man bereitet mit Saft von gedünstetem Fleische braune Sauce, gibt feingeschnittene Oliven, Kapern und Sardellen und etwas Pfeffer dazu und läßt die Sauce aufkochen.

Bohnen-Sauce. Man bereitet gelbe Einbrenn von 2 bis 3 Deka Butter oder Schweineschmalz, läßt fein geschnittene Zwiebel darin anlaufen, gibt ein Achtelliter gekochte, passierte weiße Bohnen dazu und kocht sie mit Suppe, Salz und etwas Essig auf. Man kann die Sauce mit Pfeffer und etwas zerdrücktem Knoblauch würzen.

Linsen-Sauce. Man bereitet sie wie die Bohnen-Sauce.

Erdäpfel-Saucen. 4 mittelgroße Erdäpfel werden geschält, weich gekocht und mit einem Kochlöffel zerdrückt. Dann läßt man ein Stückchen Butter zergehn, gibt die zerdrückten Erdäpfel und ein wenig Zucker, Pfeffer, Salz und Limonensaft oder Essig dazu, gießt Suppe darauf und läßt die Sauce verkochen.

Mit Paradiesäpfeln. Man dünstet einige Paradiesäpfel mit Butter und einem Stück Zwiebel ab, staubt und vergießt sie dann, passiert die Sauce und mischt fein zerdrückte Erdäpfel dazu.

Mit Sardellen. Man läßt Zwiebel oder Schalotten in Bratenfett anlaufen und gibt 2 bis 3 gekochte, passierte Erdäpfel, dann 2 bis 3 feingeschnittene Sardellen, Suppe, Bratenfett und einen Löffelvoll sauren Rahm dazu.

Gurken-Sauce. Mit frischen Gurken. Die geschälten Gurken werden in dünne Scheiben oder würfelig geschnitten, gesalzen und sogleich in gelbe Einbrenn zu angelaufenem Knoblauch gegeben und gedünstet. Dann gießt man sie mit Suppe auf, säuert sie mit Essig und gibt ein paar Löffelvoll sauren Rahm dazu. Man kann sie mit Pfeffer anstatt Knoblauch würzen.

Von eingelegten Essig- oder Salz-Gurken. Man schneidet die Gurken nudelartig oder reibt sie, dünstet sie in gelber Einbrenn mit Zwiebel ein wenig ab, rührt die nötige Suppe und sauren Rahm dazu und läßt die Sauce gut verkochen.

Bohnenschoten-Sauce. Von eingesäuerten oder in Essig eingelegten, nudelig geschnittenen Bohnenschoten macht man die Sauce wie von eingelegten Gurken.

Petersilien-Sauce. Man gibt zu 2 Eßlöffelvoll frischer Butter einen Eßlöffelvoll feingeschnittene Petersilie, weißen Pfeffer, den Saft einer halben Limone und ein paar Eßlöffelvoll kräftige braune Suppe oder aufgelöste Glace und läßt die Sauce aufkochen. Sie wird zu Koteletten gegeben.

Schnittlauch-Sauce. Man läßt Mehl in 2 Löffel Butter oder Schweineschmalz gelb anlaufen, gibt eine Handvoll fein geschnittenen Schnittlauch und, wenn dieser etwas abgedünstet ist, die nötige Suppe dazu, mischt nur wenig sauren Rahm bei und läßt die Sauce verkochen.

Sauerampfer-Sauce. Zwei Händevoll Blätter von Garten- oder Wiesen-Sauerampfer oder von beiden gemischt dünstet man mit Butter und etwas Suppe. Wenn diese eingegangen ist, staubt man Mehl darauf, rührt noch etwas Suppe dazu, mischt einige Löffelvoll sauren Rahm bei, kocht die Sauce noch eine Viertelstunde und passiert sie dann.

Wenn man die rohen Blätter fein schneidet, braucht man die Sauce nicht zu passieren.

Dill-Sauce. Man bereitet lichte Einmach von 4 Deka Butter und 4 Deka Mehl, vergießt sie mit Suppe, gibt eine Handvoll von den Stengeln gezupftes, fein geschnittenes Dillkraut, ein wenig fein geschnittene Petersilie, Salz und ein paar Löffelvoll sauren Rahm dazu und läßt die Sauce gut verkochen. Man kann sie mit etwas Essig säuern.

Bertram-(Estragon-)Saucen. Die von den Stengeln gezupften Blätter werden gewaschen, fein geschnitten und nebst etwas Limonensaft in Butter-Sauce (S. 36) gegeben.

Sauce Béarnaise. 2 Eidotter, 3 Deka Butter, ein wenig Pfeffer und das nötige Salz werden in einer kleinen Kasserolle, die man in heißes Wasser gestellt hat, über dem Feuer so lange gerührt, bis die Dotter dick werden. Dann gibt man unter beständigem Rühren nach und nach noch 3 Deka Butter und zum Schluß einen gehäuften Kaffeelöffel fein geschnittenen Estragon und einen halben Kaffeelöffel Estragon-Essig dazu. Die Sauce muß sehr dick sein.

Kräuter-Saucen. Man macht kräftige lichte Sauce (S. 36) und läßt sie gut verkochen, bereitet Kräuterbutter (S. 56), zu der man auch Bertram mischt, und gibt sie kurz vor dem Anrichten in die Sauce.

Legierte Kräuter-Sauce (à la maître d'hôtel). Zu obiger Kräuter-Sauce mischt man beim Anrichten nebst der Kräuterbutter einen rohen Dotter, Sardellenbutter und Limonensaft. Man gibt diese Sauce zu Geflügel oder Fischen.

Butter-Sauce (à la maître d'hôtel). Man bereitet Butter-Sauce (S. 36), würzt sie mit Pfeffer und Muskatnuß und mischt kurz vor dem Anrichten ein Stück Kräuterbutter und etwas Limonensaft dazu.

Saure Kräuter-Sauce (Sauce ravigote). Man kocht einige Schalotten mit Essig und Pfefferkörnern, gibt sie zu kräftiger lichter Sauce (S. 36), läßt diese verkochen und passiert sie. Vor dem Anrichten gibt man so viel blanchierte und passierte Kräuter dazu, daß die Sauce schön grün wird.

Mit Öl. Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Bertram, Kerbelkraut, Sauerampfer und Schnittlauch werden recht fein geschnitten und mit halb Suppe, halb Wein und ein wenig Pfeffer dicklich eingekocht. Kurz vor dem Anrichten mischt man einen Löffel Öl und Limonensaft dazu. Man gibt die Sauce zu Fischen.

Mit den feinen Kräutern (Sauce italienne). Man läßt 5 Eßlöffel Wein auf die Hälfte einkochen, bereitet dann Einmach von

3 Deka Mehl und 3 Deka Butter, vergießt sie mit 4 Deziliter Suppe, gibt den Wein und ein wenig Salz und Pfeffer dazu und kocht die Sauce eine Viertelstunde. Indessen läßt man einen Eßlöffel fein geschnittene Schalotten in Butter anlaufen, gibt einen Eßlöffel fein gehackte Champignons-Abfälle und ebensoviel fein geschnittene Petersilie dazu, dünstet die Kräuter bei fleißigem Umrühren 5 Minuten, gibt sie dann in die Sauce, kocht dieselbe noch 2 Minuten, schäumt sie ab und richtet sie an.

Schwamm-Saucen. Von getrockneten Schwämmen. Man wäscht die Schwämme mit warmem Wasser, schneidet sie fein und gibt sie in dünne lichte Sauce mit Petersilie, pfeffert sie und kocht sie weich. Man kann ein wenig sauren Rahm dazugeben und die Sauce passieren.

Von in Essig eingekochten kleinen Pilzen oder Champignons. Man schneidet die Schwämme dünnblätterig, gibt sie in lichte Einmach, dünstet sie eine Weile, vergießt sie dann mit Suppe und läßt die Sauce gut verkochen.

Von frischen Schwämmen. Man dünstet auf die S. 51 angegebene Weise gereinigte, dünnblätterig geschnittene Champignons, Pilze oder andere zartfleischige Schwämme mit Butter, Schalotten und Petersilie, bis ihr Saft eingeht, staubt sie sodann, vergießt sie mit Suppe, salzt sie, läßt sie gut verkochen und gibt ein wenig Pfeffer und Rahm oder Limonensaft dazu. Ganz kleine Pilze dünstet man auf dieselbe Weise, aber ohne sie vorher zu schneiden, gibt sie hierauf in lichte Sauce mit der gleichen Würze und kocht sie darin fertig.

Zähere Arten überkocht man mit ein wenig Suppe, schneidet sie dann mit dem Wiegemesser und bereitet sie wie die zartfleischigen.

Von kleinen Morcheln. Man wäscht sie mehrmals, gibt sie dann in laues Wasser und Milch, läßt sie eine Weile stehn, seiht sie ab, dünstet sie mit Butter, Zwiebel, Pfefferkörnern und Suppe, aber nur kurz, da sie sonst hart werden, und gibt sie in spanische oder lichte Sauce.

Von Champignons-Abfällen. Man kocht Abfälle von Champignons in dünnvergossener, kräftiger brauner Sauce aus und seiht dann die Sauce.

Von gehackten Champignons. Ungefähr 10 Champignons wäscht und schält man, dünstet sie mit Butter und Limonensaft und hackt sie dann fein. Indessen kocht man die Schalen mit Suppe aus, mischt diese dann zu kräftiger lichter Sauce, passiert dieselbe und kocht sie mit den gehackten Champignons auf.

Mit Champignons-Essenz (Sauce veloutée). Man bereitet

kräftige lichte Sauce und gibt so viel Champignons-Essenz dazu, daß die Sauce davon kräftig schmeckt.

Trüffel-Sauce. Mit Petersilie. Man dünstet geschälte, feinblätterig geschnittene Trüffeln mit Butter, Schalotten, Petersilie, ein wenig Salz und Pfeffer, staubt sie und gibt gute Suppe (oder Fleisch-Essenz) dazu.

Mit rotem Weine. Man dünstet die zu Scheiben geschnittenen Trüffeln mit rotem Wein und ganz wenig Knoblauch und kocht sie mit spanischer Sauce auf.

Mit Madeira (à la Saint-Marsan). Man kocht die Abfälle der Trüffeln mit dünn vergossener spanischer Sauce, seiht dieselbe und gibt die mit Madeira gekochten, nudelig geschnittenen Trüffeln hinein. Die Trüffeln können auch mit Butter und Fleisch-Essenz gedünstet und zu der mit Madeira bereiteten spanischen oder zu Sauce veloutée gegeben werden.

Von Trüffelschalen. Schalen und Abfälle von Trüffeln kocht man mit spanischer Sauce aus und passiert diese.

Legierte Trüffel-Sauce (Sauce au suprême). Man bereitet lichte Sauce (S. 36), vergießt sie dünn mit Saft von gedünstetem Geflügel, kocht darin Trüffel- und Champignons-Abfälle eine halbe Stunde lang aus, schöpft Fett und Schaum ab und passiert die Sauce. Beim Anrichten mischt man Limonensaft, ein wenig Krebsbutter und einen Dotter dazu, rührt die Sauce, bis der Dotter verkocht ist, und serviert sie dann sogleich.

Ragout-Sauce. In lichte Sauce gibt man mit Butter, Petersilie und Schalotten gedünstete Champignons, übersottenes, kleinwürfelig geschnittenes Bries, gekochte Hahnenkämme und Erbsen und ausgelöste Krebsschweife und läßt die Sauce gut verkochen.

Oder: Man macht kräftige, lichtbraune, dünne Sauce (S. 36), schneidet eine mit Madeira gekochte Trüffel, 3 mit Butter und Limonensaft gedünstete Champignons, ein Stück geräucherte Zunge, eine kleine, gesottene gelbe Rübe und eine Pfeffergurke kleinwürfelig und kocht dies alles mit der Sauce auf.

Krebs-Sauce. In kräftige lichte Sauce mischt man erst vor dem Anrichten Krebsbutter und das würfelig geschnittene Fleisch der Krebs-Schweifchen und -Scheren und würzt die Sauce mit Limonensaft und weißem Pfeffer.

Oder: Man macht dünne Sauce von Krebsbutter und mischt Sardellenbutter, Limonensaft und einen Dotter dazu.

Kaviar-Sauce. Man bereitet lichte Butter-Sauce (S. 36), säuert sie mit Limonensaft, gibt Kaviar nach Geschmack dazu, verrührt die Sauce gut und richtet sie an. Sie wird zu Fischspeisen gegeben.

Sardellen-Saucen. Man bereitet dunkle Einbrenn von 2 Eßlöffelvoll Schweineschmalz, gibt 2 bis 4 gereinigte und halbierte Sardellen dazu, vergießt die Sauce mit Suppe, läßt sie gut verkochen und passiert sie dann. Oder man schneidet die Sardellen fein und gibt sie in die Einbrenn, oder man bereitet kräftige braune Sauce (S. 36) und gibt kurz vor dem Anrichten ein Stück Sardellenbutter hinein.

Mit Rahm. Feingeschnittene Sardellen, Schalotten und Petersilie werden in semmelfarbige Einbrenn gegeben und mit Brühe vergossen. Wenn die Sauce verkocht ist, passiert man sie und gibt dann sauren Rahm und Limonensaft dazu.

Mit Limonensaft. Man läßt Sardellenbutter auf schwacher Hitze zergehn und gibt Limonensaft nach Geschmack dazu. Man serviert diese Sauce zu gepökelter Zunge.

Hering-Sauce. Man bereitet lichtbraune Sauce von Butter, Zwiebel, Mehl und guter Suppe, läßt sie gut verkochen, gibt Limonensaft, etwas Pfeffer und einen entgräteten, zerdrückten Hering dazu und passiert die Sauce, ohne sie noch kochen zu lassen. (Vorzüglich zu Fischen.)

Austern-Saucen. Man übergießt 15 bis 20 gewaschene Austern mit 2 Deziliter warmem Wein und löst sie aus, sobald sie aufspringen. Hierauf läßt man in heißer Butter ein paar Löffelvoll Mehl, dann feingeschnittene Schalotten und Petersilie anlaufen, vergießt das Angelaufene mit kräftiger Suppe und dem Weine von den Austern, läßt die Sauce verkochen, siedet die Austern damit auf und gibt etwas Limonensaft dazu.

Oder: Man bereitet lichte Sauce (S. 36) mit Saft von gedünstetem Geflügel, gibt die Austern hinein und legiert die Sauce mit einem Dotter.

Mit Sardellen. Ein Stück Fisch wird mit Sardellenbutter, etwas saurem Rahm und Erbsenbrühe weich gedünstet und passiert. Dann gibt man mit Butter oder Öl und Limonensaft angelaufene Austern dazu.

Muschel-Sauce. Man legt die gewaschenen kleinen Muscheln in warmen Wein und bricht, wenn sie aufgesprungen sind, die leeren Schalen weg. Dann macht man Sauce wie zu Austern und kocht die Muscheln damit auf. Man kann auch zugleich mit den Muscheln ein wenig Sardellenbutter und Limonensaft in die Sauce geben.

Falsche Muschel-Sauce. Man läßt feingeschnittene Zwiebel, Petersilie und Sardellen in gelber Einbrenn mit Bröseln anlaufen und gibt Suppe, Wein und Limonenschalen dazu.

Holländische Sauce. Man rührt einige Löffel Fischsud oder Suppe, einen Löffel Limonensaft, einen Löffel Bertram-Essig, 10 Deka Butter, 2 bis 4 rohe Dotter, Salz und weißen Pfeffer auf dem Herde

nur so lange, bis die Dotter die Sauce dicklich und schaumig machen, stellt dann die Sauce weg, rührt sie noch ein wenig und gibt sie über einen warmen gesottenen Fisch oder richtet sie in einer Sauce-Schale an.

Zu Karfiol und Spargel. Man macht lichte Butter-Sauce (S. 36), vergießt sie mit dem Sude von Karfiol oder Spargel, legiert sie mit 3 Dottern und seiht sie. Dann gibt man den Saft einer Limone und unmittelbar vor dem Anrichten feingeschnittene, mit einem Stückchen frischer Butter abgedrückte Petersilie dazu. Wenn die Sauce zu dick ist, verdünnt man sie mit etwas Wasser.

Französische Sauce. Man sprudelt 4 Eßlöffel sauren Rahm, 2 frische Dotter, 7 Deka Sardellenbutter, einen Kaffeelöffelvoll Mehl, etwas zerdrückten Knoblauch, Thymian, Limonensaft und ein wenig Fischbrühe wie Creme (S. 63) und gibt die Sauce dann schnell über Geflügel oder Fisch.

Frikassee-Sauce. Butter-Sauce, mit dem Safte von gedünstetem Fleisch oder mit Fischsud bereitet, wird ausgekühlt, vor dem Anrichten mit frischen Dottern und mit Limonensaft oder etwas saurem Rahm auf dem Feuer abgesprudelt und dick über oder um Geflügel oder Fisch gegeben.

Dotter-Sauce. Man rührt 2 Eßlöffel Kräuterbutter mit 3 passierten hartgesottenen Dottern, Salz, Limonensaft und Fischsud, läßt die Sauce bei beständigem Rühren heiß werden und richtet sie dann gleich an.

Wein-Sauce. Man läßt ein wenig Zucker in heißer Butter (oder Bratenfett) goldgelb anlaufen, gibt einige dünne, gebähte Weißbrotschnitten oder eine Handvoll feine Semmelbrösel dazu, vergießt dies nur wenig mit Suppe, läßt es dick einkochen und mischt dann unter Rühren ein halbes Glas Wein, den man vorher mit einem Stückchen Zimt (und etwas Limonenschalen) aufgekocht hat, dazu.

Rahm-Saucen. Man sprudelt einen Eßlöffelvoll Mehl, 4 Löffel sauren Rahm und in Butter angelaufene Petersilie und Schalotten oder Knoblauch mit heißer Fleisch- oder Fischbrühe ab und läßt die Sauce aufsieden.

Mit Sardellen. Man läßt 2 Löffelvoll Brösel in Butter anlaufen, gibt 3 nudelig geschnittene Sardellen, 4 Löffel sauren Rahm, ein wenig Limonensaft und Suppe dazu und kocht die Sauce auf.

Limonen-Saucen. Man vergießt gelbe Einbrenn mit brauner Suppe und gibt Limonensaft und feingeschnittene Limonenschalen hinein.

Oder: Man läßt ein wenig Zucker in Rindschmalz spinnen und etwas Mehl und Brösel darin anlaufen, gibt Wein und Limonen-Saft und -Schalen dazu, läßt die Sauce gut verkochen und passiert sie.

Pomeranzen-Saucen. Die gelbe Schale einer Pomeranze wird

kleinschiftelig geschnitten, in Wasser gesotten, abgeseiht und nebst einem Deziliter roten Wein, Pomeranzen- und Limonensaft, Cayennepfeffer und Zucker mit kräftiger brauner Sauce (S. 36) aufgekocht.

Oder: Man bereitet die Sauce wie die Limonen-Sauce mit gebräuntem Zucker.

Möhren-Sauce. Man dünstet geriebene gelbe Rüben mit Zucker und Butter, staubt sie dann, vergießt sie mit Suppe und passiert die Sauce.

Bohnen-Sauce. Man läßt einen Löffel Zucker in heißer Butter gelb werden und staubt dann etwas Mehl darauf, kocht dies mit Wein auf, schneidet in Essig eingelegte rote Rüben nudelig und gibt sie dazu.

Paradiesäpfel-Saucen. Gezuckert. Man gibt ungefähr 8 mittelgroße ganze Paradiesäpfel mit etwas Wasser in einen Topf, deckt denselben zu und siedet sie weich. Auf diese Weise werden Farbe und Geschmack der Paradiesäpfel besser erhalten, als wenn man sie mit Fett dünstet. Dann läßt man einen Eßlöffelvoll Mehl in Butter anlaufen, gibt die Paradiesäpfel mit dem Wasser dazu, verrührt sie und läßt sie gut verkochen, passiert sodann die Sauce und zuckert sie ziemlich stark.

Von passiert eingesottenen Paradiesäpfeln gibt man einige Löffelvoll zum angelaufenen Mehle. Getrocknete löst man vorher mit Wein und Wasser auf. Eingelegte Paradiesäpfel legt man in frisches Wasser, ehe man sie kocht.

Mit Bratensaft. Man dünstet entzweigebrochene, entkernte Paradiesäpfel mit Butter, Schalotten und Pfefferkörnern, passiert sie und gibt sie in mit viel Bratensaft gemischte lichte Sauce.

Mit Wein. Man kocht die Paradiesäpfel mit Wein, passiert sie gibt sie zu Pfeffer-Sauce (S. 124) und kocht sie mit derselben auf.

Obst-Saucen. Von Hagebutten. Man nimmt die Kerne und das Rauhe aus den frischen Hagebutten (Hetschen), kocht die Hagebutten dann mit Wein, Wasser, Zucker und Zitronenschalen weich, passiert sie und kocht die Sauce noch zu gehöriger Dicke ein; oder man kocht Salse von Hagebutten mit Saft von gedünstetem Hirschfleisch zu einer schön roten Sauce; oder man läßt in heißer Butter einen Eßlöffelvoll Mehl anlaufen und vergießt das Angelaufene mit durch Wasser und Wein verdünnter Hagebutten-Salse.

Von Weichseln. Man vergießt eine Buttereinmach mit Suppe, gibt mit Wein gekochte frische Weichseln, Limonenzucker und einige Gewürznelken dazu, läßt die Sauce verkochen und passiert sie.

Von Ribiseln. Man läßt ein paar Löffelvoll Brösel in heißer Butter anlaufen, vergießt sie mit rotem Wein und läßt sie mit demselben

dick einkochen, passiert sie dann, gibt etwas Wasser, 3 Löffelvoll unpassiert eingesottene Ribisel, Zimt und Gewürznelken dazu und kocht die Sauce. Bereitet man sie von frischen Beeren, so dünstet man dieselben vorher mit Zucker.

Von Weinbeeren. Man läßt Zucker und Brösel mit einem Eßlöffel Butter anlaufen und gibt ein paar Löffel Weinbeersalse (von blauen Beeren), Zimt, Limonenschalen, Gewürznelken und 2 Deziliter roten Wein dazu; oder man bereitet die Sauce mit abgezupften Beeren von frischen blauen Trauben und neuem Wein und läßt sie länger kochen.

Von Preiselbeeren. Man läßt ein wenig Mehl in heißer Butter anlaufen, gibt einige Löffelvoll eingesottene Preiselbeeren und roten Wein dazu und läßt die Sauce aufkochen. Man kann auch frische, mit Zucker und etwas Wasser gedünstete Preiselbeeren nehmen.

Äpfel-Sauce. Man kocht ein paar gute Äpfel mit Wein oder Wasser und passiert sie, läßt einen Löffel Mehl in Butter anlaufen, gibt Zucker und dann das Äpfelmark dazu, verdünnt die Sauce mit Wein und läßt sie aufkochen.

Polnische Sauce. Je 3 Deka von gestiftelten Mandeln, Rosinen und Korinthen und ein wenig Zimt und Gewürznelken kocht man mit 3 Deziliter rotem Wein, bis die Rosinen anschwellen. Dann läßt man 3 Deka Butter heiß werden, gibt 1½ Löffel gestoßenen Zucker hinein, läßt, wenn der Zucker lichtbraun ist, ungefähr 3 Deka mit Bröseln gemischtes Mehl darin anlaufen und gibt das Gesottene und Limonenschalen dazu. Man serviert die Sauce zu frischer Zunge oder zu Rindfleisch.

Meerrettich- oder Kren-Saucen. Für Suppenkren gibt man nur siedende Rindsuppe über geriebenen Kren (Meerrettich) in eine Schale.

Kren-Sauce. Kräftige lichte Sauce wird mit etwas saurem Rahm aufgekocht, mit geriebenem Kren und etwas Bertram-Essig gemischt und gleich angerichtet. Man gibt diese Sauce zu Fisch.

Semmel-Kren. Man schneidet eine Semmel, deren Rinde man abgerieben hat, feinblätterig, gibt kalte Suppe dazu, läßt sie mit derselben gut verkochen, sprudelt sie fein ab, salzt die Sauce und gibt kurz vor dem Anrichten einen Löffelvoll geriebenen Kren hinein.

Für Fische kocht man die Semmel mit Fischsud und gibt ein wenig Safran, geriebenen Kren und sauren Rahm in die Sauce.

Oder: Man läßt Semmelbrösel in Abschöpf- oder Bratenfett anlaufen und mit Suppe und Essig recht gut verkochen und mischt kurz vor dem Anrichten geriebenen Kren dazu.

Knoblauch-Kren. Man kocht Semmel mit Suppe wie für Semmel-

kren, läßt ein paar Gliedchen Knoblauch mitkochen und nimmt dieselben heraus, ehe man einen Löffelvoll geriebenen Kren zur Sauce mischt.

Sardellen-Kren. Man läßt Brösel in Bratenfett anlaufen, gibt Suppe, sauren Rahm, Safran, 2 zerdrückte Sardellen und geriebenen Kren dazu, kocht die Sauce gut und sprudelt sie ab.

Erdäpfel-Kren. Man kocht roh geschälte, in Stücke geschnittene Erdäpfel mit Rindsuppe, bis sie ganz weich sind, rührt sie fein ab und gibt vor dem Anrichten geriebenen Kren nach Geschmack dazu.

Mandel-Kren. Man läßt einen Löffel Mehl in heißem Gansfett oder in heißer Butter anlaufen, verrührt das Angelaufene mit abgekochter Milch zu einem dünnen Koch und mischt dann 7 Deka abgezogene, gestoßene Mandeln, ein wenig Zucker und Limonenschalen und vor dem Anrichten geriebenen Kren dazu.

Kalte Saucen (Tunken).

Saurer Kren. Essig-Kren. Geriebener Kren (Meerrettich) wird recht fein geschnitten und mit Essig und Zucker nach Geschmack gemischt. Will man ihm die zu große Schärfe benehmen, so übergießt man ihn vorher mit heißer Suppe, die man dann wegseiht.

Äpfel-Kren. Man reibt ein paar geschälte Äpfel, mischt sie sogleich mit Essig (am besten Himbeer-Essig), damit sie nicht braun werden, und gibt dann Zucker und 2 Löffel geriebenen Kren dazu; oder man passiert ungeschält gesottene Maschanzker und gibt Himbeer-Essig oder Limonensaft nebst Zucker und Kren dazu.

Pomeranzen-Kren. Der Saft von einer Limone und 2 Pomeranzen, abgeriebener Zucker von einer Pomeranze, Wein und Kren wird gut gemischt. Man kann auch Äpfelmark dazu nehmen.

Eier-Kren. Man stößt zwei hartgesottene Dotter, verrührt sie recht fein mit Essig und gibt etwas Öl, Salz und geriebenen Kren dazu.

Erdäpfel-Sauce. Einige gesottene Erdäpfel werden zerdrückt, mit einem hartgesottenen Dotter, feingeschnittener Petersilie oder feingeschnittenem Schnittlauch, Salz, Essig und Öl abgerührt und mit Pfeffer bestreut. Man kann auch zerdrückte Heringsmilch oder in Streifchen geschnittene Sardellen dazumischen.

Bohnen-Sauce. Weichgekochte, passierte Bohnen verrührt man recht fein und dick mit Essig und Öl und etwas Salz. Man kann gestoßene Schalotten dazu geben oder die Sauce mit Schnittlauch oder Kren bestreuen.

Mit Sardellen. Frische grüne Bohnen kocht man recht weich; dann werden sie passiert, mit kleingehackten und zerriebenen Sardellen abgerührt und mit Essig und Öl abgemacht.

Linsen-Sauce. Man bereitet sie wie die Bohnen-Sauce.

Mandel-Sauce. Man stößt 3 Händevoll abgezogene Mandeln und 2 hartgesottene Dotter sehr fein, mischt sie zusammen, gibt Tafelöl, guten Essig, etwas zerdrückten Knoblauch und Salz dazu und treibt das Ganze durch ein Sieb. Die Sauce muß fein und dicklich wie ein Kindskoch sein.

Eier-Saucen. Mit Schnittlauch. Man stößt und passiert 3 hartgesottene Dotter, verrührt sie mit 4 Eßlöffelvoll Öl und mischt Essig, etwas Salz, feingeschnittenen Schnittlauch und das feingehackte Weiße der Eier dazu.

Oder: Man passiert 4 hartgesottene Dotter und eine entrindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmel miteinander und rührt Öl, Essig, Salz, eine Prise Zucker und zuletzt feingeschnittenen Schnittlauch dazu.

Mit Sardellen. 3 hartgesottene Dotter und 2 Sardellen stößt man und rührt sie mit 3 Löffel Öl, etwas Salz und Essig nach Geschmack zu einer dicklichen Sauce. Man kann auch feingeschnittene Petersilie, zerdrückten Knoblauch und gestoßenen Pfeffer dazu geben.

Oder: Man verrührt 3 hartgesottene, passierte Dotter mit einer passierten Sardelle, etwas Senf, ein wenig feingeschnittenen Schalotten und ebenso geschnittener grüner Petersilie, Salz, Öl und Essig zu einer dicklichen Sauce und gibt dieselbe zu gesottenem Fisch oder kaltem Fleische.

Wacholder-Sauce. Man schneidet Zwiebel oder Schalotten fein, stößt sie mit 2 hartgesottenen Dottern, 10 Wacholderbeeren und ein wenig Limonenzucker recht fein und mischt dann Essig, Öl, etwas Salz und den Saft einer Limone dazu.

Chaudeau-Sauce. Man mischt zu Bertram-Essig so viel Suppe, daß die Mischung mild sauer schmeckt, gibt zu 2 Deziliter davon 3 rohe Dotter, ein wenig Zucker und Salz, sprudelt dies am Feuer, bis es dick ist, stellt dann den Topf in frisches Wasser und sprudelt fort, bis es kalt geworden ist. Dann mischt man Schnittlauch dazu und streut solchen darüber.

Kalte Frikassee-Sauce. Man gibt zu 3 bis 6 rohen Dottern eine Kaffeeschale voll feines Öl, ebensoviel Aspik, den Saft von einer Limone, etwas Salz und weißen Pfeffer und 4 passierte Sardellen, sprudelt die Mischung auf dem Feuer, bis sie dick ist, und peitscht sie dann auf dem Eise im Becken noch fester. Man gibt diese Sauce über Fleisch oder Fisch, oder man läßt sie in einem flachen Model im Eise fest werden,

sticht sie dann mit in warmes Wasser getauchten Formen aus und verwendet sie zum Garnieren.

Öl-Sauce (Mayonnaise). Gelbe Mayonnaise. Man stellt eine Schüssel auf Eis, rührt darin mit einem Holzlöffel 4 bis 6 rohe Dotter und etwas Salz und gibt bei beständigem Rühren abwechselnd tropfenweise 15 Deka Öl, 2 Deziliter kaltes lichtes Aspik (S. 32) und etwas Bertram-Essig dazu. Wenn die Sauce cremeartig dick geworden ist, gibt man ein wenig weißen Pfeffer und tropfenweise den Saft einer Limone dazu. Man läßt sie bis zum Gebrauch im Eise stehn.

Weiße Mayonnaise wird wie die gelbe, jedoch nur von 2 lichten Dottern bereitet. Zum Schlusse gibt man einen Kaffeelöffelvoll Wasser tropfenweise dazu.

Mayonnaise mit Kräutern. Aus passierten Sauce-Kräutern (S. 57) und den Bestandteilen der obigen Sauce rührt man dicke Mayonnaise.

Mit Sardellen. Man nimmt 4 passierte Sardellen zu den Bestandteilen der weißen oder gelben Mayonnaise.

Von hartgesottenen Dottern. 3 hartgesottene Dotter und 3 Sardellen werden gestoßen und passiert und mit 3 Deziliter Aspik, 7 Deka Öl und dem Saft einer Limone auf Eis gerührt.

Ohne Aspik: Man treibt gleichviele hartgesottene und rohe Dotter flaumig ab, rührt dann kaffeelöffelweise Öl und Essig abwechselnd dazu und salzt die Sauce sehr mäßig.

Oder: Man rührt 4 rohe Dotter gut ab und gibt unter beständigem Rühren tropfenweise 1/6 Liter Öl dazu. Dann mischt man ein wenig Salz und einen Löffelvoll Bertram-Essig und zum Schluß ein paar Tropfen Wasser dazu. Man kann die Mayonnaise mit weißem Pfeffer oder mit Curry-Pulver (S. 58) würzen und statt des Essigs den Saft einer Limone beimischen.

Mit Senf. Ein gekochter Dotter wird mit einem rohen flaumig abgetrieben und mit einem Kaffeelöffel französischen und einem halben Kaffeelöffel englischen Senf und etwas Salz verrührt. Dann gibt man unter beständigem Rühren tropfenweise ein Viertelliter Öl und zum Schluß Estragon-Essig nach Geschmack dazu.

Gekochte Mayonnaise. Man mischt zu 6 rohen Dottern 6 Eßlöffel Wasser, einen Eßlöffel Öl, einen Eßlöffel Bertram-Essig, Salz und Pfeffer, sprudelt die Mischung auf dem Feuer, bis sie aufkocht, schüttet sie dann in ein anderes Gefäß und rührt sie, bis sie erkaltet ist.

Butter-Sauce statt Mayonnaise. Mit Kräutern. Blanchierte und feingeschnittene Kräuter (S. 57) stößt man mit einem Löffelvoll Kapern, 3 hartgesottenen Dottern und 5 geputzten, halbierten Sardellen.

Dann rührt man nach und nach 14 Deka Butter und 7 Deka Öl und zuletzt etwas Bertram-Essig dazu und läßt die Sauce bis zum Gebrauch in Eis oder kaltem Wasser stehn.

Mit Sardellen. Man gibt zu 6 rohen Dottern 3 Löffel Wein-Essig und 7 Deka Sardellenbutter und sprudelt dies auf Glut, bis es dick ist, nimmt es dann vom Feuer, sprudelt fort, bis es kalt geworden ist, und rührt nun tropfenweise Öl dazu. Wenn die Sauce schön dick ist, streicht man sie über Fisch oder Fleisch.

Wildgeflügel-Sauce statt Mayonnaise. Reste von Wildgeflügel stößt man fein und kocht sie mit gutem Wein, etwas brauner Suppe, einigen Schalotten und einem Lorbeerblatte. Dann nimmt man das Fett ab, seiht die Essenz durch eine Serviette zu 4 Deziliter spanischer Sauce, kocht dieselbe ein, verdünnt sie hierauf mit 2 Deziliter Aspik, gibt Limonensaft dazu und rührt sie auf Eis, bis sie cremeartig dick wird. Sie muß schön lichtbraun sein und pikant schmecken. Man taucht hierauf Stücke von Wildgeflügel in die Sauce und läßt sie über Eis sulzen, gibt den Rest der Sauce in die Schüssel und läßt ihn ebenfalls stocken, legt dann das Fleisch darauf und ziert es mit Aspik (und Trüffeln).

Wildbret-Sauce. Reste von Hasen- oder Rehbraten werden fein geschnitten, mit 2 hartgesottenen Dottern, Schalotten, 2 Sardellen und einem Löffelvoll feingeschnittenen Kapern gestoßen, wobei man ein wenig Essig dazu gibt, dann passiert und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einer dicklichen Sauce verrührt.

Kräuter-Saucen. Man schneidet Petersilie, Bertram, Kerbelkraut und Schalotten fein, gibt zu 2 Löffelvoll von diesen Kräutern den Saft von 2 Limonen oder guten Bertram- oder Wein-Essig, Salz, Pfeffer und 14 Deka Öl und rührt die Sauce eine Viertelstunde.

Mit Dottern. Man nimmt nebst den oben genannten Kräutern auch Sauerampfer und Schnittlauch, stößt und passiert die Kräuter, stößt und passiert auch 2 hartgesottene Dotter, mischt alles zusammen und treibt es mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer ab.

Statt Mayonnaise. Man rührt 2 Löffelvoll Mehl in 5 Deka zerlassene Butter, vergießt es mit Braise (S. 9), gibt einen Löffelvoll Aspik und einen Löffel Bertram-Essig dazu und kocht das Ganze dicklich ein. Wenn es ausgekühlt ist, verrührt man es mit 4 frischen Dottern, gibt 2 Löffelvoll mit Essig gekochte, feingeschnittene Sauce-Kräuter (S. 57) dazu, rührt es eine halbe Stunde auf Eis und mischt dann noch 4 Eßlöffelvoll Öl, Essig und etwas Salz bei. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten überzieht man das Fleisch mit dieser Sauce.

Kapern-Saucen. Gekocht. Man rührt 2 Deziliter Öl und 3 passierte Sardellen so lange auf mäßiger Wärme, bis die Sardellen zergangen sind, gibt dann Petersilie, Knoblauch und eine Handvoll sehr fein geschnittene Kapern sowie den Saft von 2 Limonen und die gleiche Menge Essig dazu, läßt die Sauce einmal aufsieden, gibt sie warm über das warme Fleisch und läßt dasselbe bis zum Gebrauch an einem kalten Orte stehn.

Mit hartgesottenen Dottern. Eine Handvoll Kerbelkraut oder Petersilie wird abgebrüht, geschnitten und gestoßen und mit ebensoviel geschnittenen und gestoßenen Kapern vermengt, dann im Mörser mit 3 gestoßenen Sardellen und 2 hartgesottenen Dottern verrieben und mit Öl und Bertram-Essig zu einer dicken Sauce gerührt.

Mit rohen Dottern. Man treibt 3 rohe Dotter auf Eis ab, gibt 2 passierte Sardellen, 2 Löffelvoll feingeschnittene Kapern, Salz, Pfeffer und tropfenweise 2 Deziliter Öl, 2 Löffel Aspik und Bertram-Essig dazu und rührt die Sauce, bis sie dick geworden ist.

Ohne Dotter. Man rührt 6 Deka feingeschnittene Kapern, 6 Deka passierte Sardellen, 6 Deka Öl und den Saft einer Limone zu einer dicken Sauce.

Senf. Mit Limonensaft. Zu Kremser oder anderem scharfen Senf mischt man Zucker und Limonensaft nach Geschmack.

À la diable. Man mischt Senf mit gleichviel Zucker, verdünnt die Mischung mit rotem Wein und gibt Limonensaft und einige Tropfen Öl dazu.

Senf-Saucen. Englische Sauce. Man stößt und passiert Petersilie und Schalotten, mischt sie zu 2 Löffel Kräutersenf, gibt den Saft einer Limone, einen Löffel Zucker, Salz, Pfeffer, 4 Löffel Öl, Bertram-Essig, 4 passierte hartgesottene Dotter und ein wenig klaren Bratensaft oder aufgelösten Fleisch-Extrakt dazu und rührt das Ganze auf Eis zu einer zarten Sauce.

Indische Sauce (Rémolade Indienne). Man gibt zu den Bestandteilen der englischen Sauce noch einen Kaffeelöffel aufgelösten indischen Safran und etwas Paprika, verrührt die Sauce gut und stellt sie auf Eis.

Mit Kräutern (Rémolade verte). Die Sauce-Kräuter (S. 57) sowie Spinat und Schnittlauch werden gesotten und passiert. Dann mischt man französischen Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer dazu und verrührt das Ganze zu einer grünen, schmackhaften Sauce.[1])

---

[1]) Man kann solche Sauce zur Zeit, wo die Kräuter frisch sind, in größerer Menge bereiten und für späteren Gebrauch aufbewahren. Man verrührt nämlich 2 Händevoll feingeschnittene Kräuter (S. 57), 4 Deka geschnittene Kapern, 14 Deka passierte

Mit Kapern (Sauce Tartare). Einen Löffel feingeschnittene Kapern, einen Löffel passierte Sauce-Kräuter (S. 57), einen Löffel passierte Sardellen, 3 Löffel Senf, Pfeffer, Salz und 3 passierte Dotter rührt man auf Eis mit 14 Deka Öl, etwas mehr als einem Deziliter kaltem Aspik und Bertram-Essig zu einer dicken Sauce. Man gibt dieselbe zu Wildbret oder Fisch.

Cumberland-Sauce. Man kocht die feingeschnittene Schale einer Orange und einer halben Zitrone in Wasser, vermischt sie gut mit 4 Löffel Johannisbeer-Gelee, 2 Löffel Marillensalse, 2 Löffel Hagebuttensalse, 1 bis 2 Löffel Senf, dem Orangen- und Zitronensafte, 2 bis 3 Deziliter Madeira und ein wenig Pfeffer und kann ein paar Tropfen Essig dazurühren. Man gibt die Sauce zu Wildschweinfleisch und Wildgeflügel.

Oder: Man schält 2 bittere Orangen fein, schneidet die Schalen in schmale Streifchen und blanchiert sie und reibt die Schale einer süßen Orange mit Zucker ab. Dann mischt man ein Viertelliter Ribisel-Gelee, ein Viertelliter Himbeer-Gelee und ein Trinkglas entkernte Weichseln ohne Saft zusammen, verdünnt die Mischung nach Bedarf mit gutem roten Wein, gibt einen Kaffeelöffel englischen Senf, den Orangenzucker, einige Tropfen Orangensaft und die blanchierten Schalen dazu und verrührt das Ganze gut. Man gibt die Sauce zu Wild.

Kaviar-Sauce. 4 hartgekochte Dotter werden passiert und mit Essig und Öl und 1 bis 2 Eßlöffelvoll Kaviar abgerührt.

Hummer-Sauce. Man rührt 4 rohe Dotter gut ab, rührt 2 Deziliter Öl tropfenweise dazu und mischt dann Salz, ein wenig Senf, feingeschnittenes Hummerfleisch, feingehackte Hummereier, Zitronensaft und etwas Kaviar darunter.

Oder: Grüne Petersilie, Kerbelkraut und Kapern werden fein geschnitten und mit Salz, Pfeffer, Senf, Öl, Limonensaft und etwas Bertram-Essig gut abgerührt. Dann gibt man den Hummersaft aus der Büchse dazu und gießt die Sauce über den auf einer Schüssel angerichteten Hummer.

Sardellen-Saucen. Man rührt 8 gereinigte, gestoßene, passierte Sardellen mit Saft von 2 Limonen, gibt nach und nach 14 Deka Öl dazu und kann auch ein paar Löffel Aspik dazugeben, damit sich das Ganze besser bindet.

Sardellen, 2 Deziliter französischen Senf, 14 Deka feines Öl, 4 Deziliter Bertram-Essig, 17 Gramm Salz, 3 Deka Zucker und 4 Gramm Pfeffer, füllt die Mischung in Gläser oder Senftiegel, verschließt sie luftdicht und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf. Beim Gebrauche mischt man zu dem achten Teil davon einen hartgesottenen, passierten Dotter.

Mit Dottern. 14 Deka passierte Sardellen und 2 rohe Dotter rührt man auf Eis nach und nach mit 21 Deka Öl, Saft von 4 Limonen und etwas Essig zu einer feinen, aber dicklichen Sauce.

Mit Semmel. 4 mittelgroße, gereinigte Sardellen werden fein geschnitten, mit 3 hartgesottenen Dottern, einer kleinen, abgerindeten, in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmel und ein wenig Zwiebel und Petersilie passiert und mit etwas gewässertem Essig zu einer dicklichen Sauce verrührt. Zum Schlusse gibt man noch 2 Eßlöffel Öl und Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu.

Hering-Saucen. Man läßt die ausgewässerte Milch eines Herings ein paar Tage in Essig mit Zwiebel und Pfeffer liegen, treibt sie dann mit Öl und 3 hartgesottenen Dottern, etwas Essig und Pfeffer ab und gibt ein paar Löffelvoll französischen Senf und feingeschnittene Kapern dazu.

Oder: Man stößt die Milch eines Herings mit 3 hartgesottenen Dottern, ein paar Schalotten und einem geriebenen Apfel, passiert das Ganze, treibt es mit Essig, Öl und Pfeffer ab und gibt es zu kaltem Wildbret.

Saure Gemüse. Frische Gurken schneidet man auf der Zahnscharbe nudelig. Dann rührt man Öl, Salz, Essig und einen passierten Dotter ab, mischt die Gurken gut mit dieser Sauce und bestreut sie mit Schnittlauch und Pfeffer.

Salzgurken werden geschält und der Länge nach in vier Teile geschnitten. Man gibt sie zu gesottenem oder gebratenem Rindfleische.

Bohnenschoten, sowohl frische, die man nudelig geschnitten und mit Salzwasser gekocht hat, als auch eingelegte, macht man mit Essig und Öl ab und gibt Petersilie oder Saturei oder Bertram oder gehackte Schalotten dazu.

Eingemachte gemischte Gemüse oder eingelegte kleine Schwämme oder Essiggurken werden aus dem Essig genommen und in Sauceschalen serviert.

Gemüse.

Einfach eingebrannte Gemüse. Die Gemüse werden gereinigt, gewaschen, gekocht (S. 52), abgeseiht, in lichte Einmach (S. 9) gegeben, abgedünstet, bis sich die Feuchtigkeit verloren hat, mit Suppe vergossen, gut verrührt und verkocht. Sie sollen weder suppig, noch zu trocken sein, wenn man sie anrichtet, und durch die Einmach nur verbunden werden.

Spinat wird mit vielem gesalzenen, siedenden Wasser zugesetzt, nicht zugedeckt, damit er grün bleibt, einige Minuten gekocht, abgeseiht, mit kaltem Wasser überschüttet und dann passiert oder mit dem Wiegemesser fein geschnitten. Hierauf läßt man feingeschnittene Zwiebel und dann Mehl in heißem Schmalz oder in Butter anlaufen und gibt ganz wenig feinzerdrückten Knoblauch und den Spinat dazu, vergießt den Spinat mit Suppe, würzt ihn mit Pfeffer und etwas Salz und läßt ihn nur eine Viertelstunde verkochen, da er bei langem Stehn am Herde die Farbe verändert. An Fasttagen vergießt man ihn mit Milch. Als Beleg zu Spinat gibt man gebackene Fleischsachen, geräuchertes Schweinefleisch, Bratwürste, Eierspeise, arme Ritter u. s. w.

Burgunderblätter von jungen Pflanzen werden wie Spinat bereitet. Die Blattspitzen schneidet man vorher ab.

Portulak sowie die mit Gartenmelde oder Sauerampfer gemischten jungen Blätter des Mangold bereitet man wie Spinat.

Von Rhabarber sowie von Meer- oder Seekohl bereitet man die jungen, zarten Blätter ebenfalls wie Spinat.

Bocksbart. Man schneidet ihm die zähen Spitzen ab, siedet ihn mit gesalzenem Wasser, übergießt ihn nach dem Abseihen mit kaltem Wasser, drückt ihn aus und schneidet ihn ziemlich fein, gibt ihn sodann in lichte Einmach mit Knoblauch und verkocht ihn mit Suppe.

Brechbohnen. Große Gattungen von Fisolenschoten werden nach Wegschneiden des fadigen Randes in Stücke gebrochen, in Salzwasser gekocht, in Einmach mit feingeschnittener angelaufener Zwiebel gegeben und mit Petersilie, Saturei (Bohnenkraut) und Pfeffer gut verkocht.

Bund- oder Schlußsalat (Sommer-Endivie) kocht man mit Salzwasser, übergießt ihn mit kaltem Wasser, schneidet ihn einige Male durch und gibt ihn in lichte Einmach mit Petersilie. Man kann auch gedünstete Erbsen daruntermischen.

Winter-Endiviensalat kocht man mit Salzwasser, welches einmal abgegossen und durch neues ersetzt wird, damit der Salat etwas von seinem bitteren Geschmacke verliert. Dann schneidet man ihn fein, dünstet ihn mit Butter ab, staubt ihn mit ein wenig Mehl, vergießt ihn mit Suppe und etwas Obers, gibt ein wenig Zucker und Muskatnuß dazu und läßt ihn gut verkochen.

Röhrlsalat siedet und schneidet man wie Winter-Endiviensalat und dünstet ihn mit lichter Einmach ab, ehe man ihn mit Suppe vergießt. Man kann auch Wiesen-Sauerampfer mitkochen und zuletzt sauren Rahm dazugeben.

Wirsing oder Herzkohl wird grob geschnitten, mit heißem Wasser überbrüht, mit Salzwasser gekocht, mit Zwiebel und etwas Knoblauch eingebrannt und mit Pfeffer und Majoran gewürzt.

Kraut (Weißkohl) bereitet man wie den Kohl und gibt als Würze beim Sieden Kümmel dazu. In die Einbrenn kann man unmittelbar vor dem Gemüse etwas feinzerdrückten Knoblauch geben.

Neugesäuertes Kraut. Ein fester Krautkopf wird fein und langnudelig geschnitten, mit Wasser, Essig, Salz und Kümmel gesotten, zu angelaufener Zwiebel in lichte Einmach gegeben und mit seinem Sud und etwas Suppe vergossen. Dann kann man ein paar Löffel sauren Rahm dazumischen.

Rotes Kraut wird feinnudelig geschnitten, mit gesalzenem Wasser gekocht, in lichte Einmach gegeben, gesäuert und gepfeffert.

Sauerkraut kocht man mit wenig Wasser, gibt es in lichte Einbrenn, salzt es und rührt es mit der zweispitzigen Gabel auf. Man muß weniger Mehl und mehr Fett zur Einbrenn nehmen, als bei anderen Gemüsen.

Oder: Man kocht das Kraut mit Wasser, seiht es ab, gibt es in Fett, mischt ein wenig mit Wasser abgesprudeltes Mehl und etwas Salz dazu und läßt es gut verkochen. Wenn im Frühjahre das Kraut schon sehr sauer ist, wäscht man es vor dem Kochen gut aus.

Speckkraut. Man kocht das nudelig geschnittene Kraut mit Wasser, Salz, Speck und gerösteter Zwiebel, läßt Mehl in gehacktem heißen Speck anlaufen und rührt das Kraut mit einer Gabel dazu. Man kann auch frisches Schweinefleisch mit dem Kraute kochen.

Kohlrabi. Die mürben Blätter werden von den Stengeln gestreift, zusammengedreht und nudelartig geschnitten, die Rüben geschält und länglichviereckig geschnitten. Dann läßt man feingeschnittene Zwiebel und Petersilie und Mehl in Schweineschmalz anlaufen und gibt die in Salzwasser gekochten Rüben mit dem Sud und, wenn sie etwas abgedünstet sind, die noch nötige Suppe dazu. Die in Salzwasser gekochten Blätter seiht man ab, überschüttet sie mit kaltem Wasser und mischt sie entweder gleich zu den Rüben oder brennt sie für sich ein und richtet sie mit den Rüben abwechselnd an.

Monatrettiche. Man schneidet die gewaschenen Knollen dünnblätterig, kocht sie anfangs mit gesalzenem Wasser und nach Abseihen desselben mit Suppe und gibt sie zu den wie die Blätter der Kohlrabi eingebrannten Herzblättchen.

Gelbe Rüben (Möhren) werden nudelig geschnitten, mit Suppe gesotten und in lichte Einmach mit angelaufener Petersilie gegeben.

Weiße Rüben werden blätterig geschnitten, mit Kümmel und Salz gesotten und in sehr lichte Einmach gegeben.

Saure Rüben. Man kocht sie in einem irdenen oder gut emaillierten Geschirre, damit sie weiß bleiben. Will man sie recht schmackhaft bereiten, so gießt man ihren Gärungssaft ganz weg und kocht sie mit einer kleinen Menge frischen Wassers. Dann läßt man feingeschnittene Zwiebel in heißem Schweineschmalz gelb werden und ein paar Löffel feines Mehl darin anlaufen, mischt die Rüben, Suppe, Salz, ein wenig Zucker, Essig und Kümmel dazu und läßt das Ganze gut verkochen.

Neugesäuerte Rüben. Man schneidet die geschälten, gewaschenen Rüben mit der Zahnscharbe nudelig, mischt sie mit Salz, Kümmel und Essig, gibt sie in einen Topf, deckt sie zu und läßt sie eine Stunde auf dem warmen Herde stehn. Dann kocht man sie mit Wasser und gibt sie in lichte Einmach mit Zwiebel.

Kürbisse[1]) schneidet man mit der Zahnscharbe, siedet sie wie die Rüben mit Kümmel, Salz und Essig und gibt sie in lichte Einmach. Für den Winter eingesäuerte Kürbisse werden wie die sauren Rüben bereitet.

Gemüse mit Butter-Sauce. Die Butter-Sauce zu Gemüsen (S. 36) kann man nach Geschmack mit weißem Pfeffer oder mit Limonensaft würzen, oder man kann ein wenig von recht gutem sauren Rahm dazugeben oder ihr zum Schluß einen Dotter und ein Stück frische Butter beimischen. (Sauce zu Karfiol und Spargel sieh S. 132.)

Karfiol. Wenn man ihn von allen Fleckchen und Blättchen gereinigt und die Haut von den Stengeln gezogen hat, siedet man ihn mit gesalzenem Wasser, wobei man ihn mit den Stielen gegen oben einlegt, damit die Rosen weiß bleiben, oder eine unzerteilte Rose in ein Tuch bindet und in das Salzwasser hängt. Dann richtet man ihn hübsch an, indem man eine größere Rose in die Mitte stellt und die kleiner zerteilten herumgibt, und übergießt ihn mit Butter-Sauce.

Spargel. Zum Putzen schabt man bei zarten Stämmchen nur die schuppenartigen Blättchen ab; dicke, festere Stämme schält man vom Kopfe nach abwärts. Die geputzten Spargel legt man in kaltes Wasser. Zum Kochen bindet man sie in lockere Büschel, schneidet sie zu gleicher Länge ab, wodurch der meist etwas holzige Anschnitt wegkommt, siedet sie eine halbe Stunde und gibt dann erst Salz dazu. Wenn man sie leicht durch-

[1]) Zur Zubereitung als Gemüse eignen sich besonders Ohio-, Schmeer-, Spargel-Kürbisse u. dgl., doch lassen sich auch unsere gewöhnlichen Arten dazu verwenden. Kürbisse werden abgenommen, wenn sie halbreif sind und man die Schale noch leicht mit dem Fingernagel durchstechen kann.

Gemüse.

1. Kopfsalat. 2. Brunnenkresse. 3. Erbsenschoten. 4. Melanzani. 5. Winter-Endivie. 6. Wirsingkohl. 7. Sommer-Endivie. 8. Kraut. 9. Kohlrübe. 10. Spinat. 11. Bocksbart. 12. Paradiesapfel (Tomate). 13. Karotten. 14. Weiße Rübe. 15. Kerbelrübe. 16. Gelbe Rübe (Möhre). 17. Rote Rübe. 18. Schwarzer Rettig. 19. Monatrettige. 20. Kürbis. 21. Gurke. 22. Kartoffel (Erdäpfel). 23. Selleriewurzel. 24. Kren (Meerrettig). 25. Bohnenschoten. 26. Löwenzahn. 27. Blumenkohl (Karfiol). 28. Artischocke. 29. Spargel. 30. Paprikaschote. 31. Sauerampfer. 32. Porree. 33. Rotkraut. 34. Kerbelkraut. 35. Lungenkraut. 36. Dillkraut. 37. Gundelkraut. 38. Zwiebel. 39. Schalotten. 40. Knoblauch. 41. Spitzwegerich. 42. Petersilie. 43. Schwarzwurzel.

stech
dem
aufg

nur
Sau

abge
oder
Salz
But

wen
But

ab
mit
bun
gut

über
Wa
Kaf

wer
schn

die
die
abz
mit
mit
sie
sche
sie
dur
mit

Dur

stechen kann, sind sie ausgekocht und werden mit dem Backlöffel oder mit dem Einsatze des Spargelkochers[1]) herausgehoben, auf die Schüssel gegeben, aufgebunden und mit Butter-Sauce übergossen.

Rosen- oder Sprossenkohl wird in stark gesalzenem Wasser nur kurz gesotten, abgeseiht, mit kaltem Wasser überschüttet und in Butter-Sauce aufgekocht.

Bohnenschoten. Nachdem man die Fäden abgezogen hat, schneidet man die Schoten nudelig oder schief zu fingerbreiten Stückchen, kocht sie in Salzwasser weich, seiht sie ab und gibt sie in Butter-Sauce mit Petersilie und Pfeffer.

Erbsenschoten. Man kocht sie mit ein wenig Suppe, Butter, Zucker und Salz und gibt Butter-Sauce mit Petersilie dazu.

Erbsen siedet man in Salzwasser, seiht sie ab und gibt sie in nur so viel Butter-Sauce mit grüner Petersilie, daß sie von derselben gebunden sind, zuckert sie ein wenig und läßt sie gut verkochen.

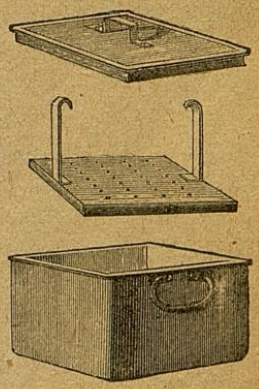

Fig. 23.

Getrocknete grüne Zuckererbsen (sieh Vorräte) läßt man über Nacht in kaltem Wasser (je einen Deziliter Erbsen in einem Deziliter Wasser) anschwellen, gibt sie hierauf samt dem Wasser zu Butter in eine Kasserolle, dünstet sie und bereitet sie dann weiter wie die frischen.

Pflückerbsen (Spargelerbsen). Dünne grüne Spargelstämme werden zu erbsengroßen Stückchen geschnitten und wie die Erbsen bereitet.

Bleichsellerie. Man verkürzt die Blattrippen (wie Fig. 24) und schält die Wurzeln sorgfältig, ohne die Blätter abzutrennen. Dann brüht man die Sellerie mit siedendem Wasser ab, übergießt sie mit kaltem und läßt sie abtropfen, gibt sie hierauf mit fetter Suppe, Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Pfefferkörnern und Salz in eine Kasserolle, bedeckt sie mit einem Blatt Papier und dem Deckel, dünstet sie, bis man sie leicht durchstechen kann (ungefähr 2 Stunden), und übergießt sie beim Anrichten mit Butter-Sauce, zu der man den Saft vom Dünsten gegeben hat.

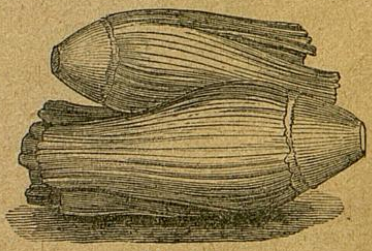

Fig. 24.

[1]) Der Spargelkocher (Fig. 23) läßt sich auch zum Sieden kleiner Fische, zum Dunstsieden und zum Warmhalten im Dunstbade verwenden.

Schwarzwurzeln (Scorzonere). Man schabt ihnen die Haut ab, legt sie in mit Essig gemischtes Wasser, schneidet sie dann zu Stücken und diese nudelig, wäscht sie in reinem Wasser aus, dünstet sie mit etwas Suppe, Salz, Limonensaft und Butter in einer zugedeckten Kasserolle weich und gibt sie mit ihrem Saft in Butter-Sauce.

Oder: Man siedet sie, statt sie zu dünsten, und gibt sie in Butter-Sauce mit Petersilie und Pfeffer.

Hafer- oder Weißwurzeln werden wie die Schwarzwurzeln, Zuckerwurzeln wie die Schwarzwurzeln oder wie Spargel bereitet.

Stachis. Man bürstet die kleinfingerlangen, spiralförmigen Knollen beim Waschen rein, siedet sie mit Salzwasser, bis man ihnen das Häutchen abziehen kann, und dünstet sie dann mit Butter-Sauce fertig.

Kerbelrübchen, die im Winter am schmackhaftesten sind, überkocht man, um sie schälen zu können, kocht sie dann in Butter-Sauce mit Petersilie und Pfeffer fertig und gibt sie als Garnierung zu Ragout, Koteletten u. s. w.

Monatrettiche werden geputzt und gewaschen, mit Suppe, etwas Salz und Pfeffer gekocht und in Butter-Sauce mit Petersilie gegeben.

Gedünstete Gemüse. Gedünstete Gemüse sind schmackhafter als gesottene, weil ihnen der Saft nicht entzogen wird. Rübenarten und Kohl überbrüht man vor dem Dünsten mit siedendem Wasser und läßt sie 5 Minuten stehn. Zartere Gemüsearten werden nur gewaschen.

Zuckererbsen. Man dünstet sie mit Butter, Petersilie, Zucker, Salz und etwas Suppe weich, staubt sie dann mit Mehl und dünstet sie noch eine Weile ab, vergießt sie hierauf mit Suppe und läßt sie noch gut verkochen. Man kann ihnen auch etwas heißes Obers und ganz wenig Muskatblüte beimischen.

Erbsenschoten. Man schneidet die Spitzen der Schoten weg und zieht dabei den am Rande befindlichen Faden ab. Dann dünstet man die Schoten in zugedecktem Gefäße mit Butter, Petersilie, Suppe, Salz und etwas Zucker weich, staubt sie hierauf mit Mehl und vergießt sie mit Suppe. (Vorzüglich zu gebackenem Fleisch u. dgl.)

Bohnenschoten. Man schneidet grüne Schoten, deren Fäden man abgezogen hat, sehr feinnudelig, gibt sie mit Butter in einen Topf, deckt denselben zu, stellt ihn in das Rohr und schüttelt ihn fleißig auf. Wenn sie zusammengefallen und ziemlich weich geworden sind, stellt man sie auf den Herd, gibt Suppe und einen Stengel Bohnenkräutel dazu und dünstet sie eine Stunde. Dann bereitet man ein wenig Buttereinmach mit Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, Salz, Paprika und saurem Rahm und gibt die Schoten dazu

Kopfsalat wird gereinigt, mit Salzwasser übersotten, in vier Teile geschnitten, mit Bratensaft gedünstet und mit etwas lichter Sauce aufgekocht.

Kohlwürstchen. Man kocht Kohlköpfe in Salzwasser, legt dann die Blätter auseinander, schneidet die Rippen weg und rollt die Blätter 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 Garnierung verwendet.

Blauer Kohl. Die Blätter werden von den Rippen gestreift, gewaschen, in vielem gesalzenen Wasser gekocht, mit kaltem übergossen, ausgedrückt und fein geschnitten. Dann läßt man feingeschnittene Zwiebel mit Butter oder Gänsefett gelb werden und Mehl darin anlaufen, dünstet den Kohl damit ab und vergießt ihn mit Suppe. Man gibt gebratene Kastanien in den Kohl oder garniert ihn mit glasierten Kastanien und Bratwürsten. Grünkohl, Riesen- und Schnittkohl dünstet man wie den Blaukohl.

Braunkohl vergießt man mit Suppe und etwas Rotwein.

Kraut. Man halbiert ein paar kleine, feste Köpfe, schneidet jede Hälfte wieder in 3 oder 4 Teile und kocht das Kraut mit gesalzenem Wasser eine Weile, schüttet hierauf dieses Wasser ab und übergießt die Krautstückchen mit kaltem, läßt sie abtropfen, legt sie in heißes Bratenfett und dünstet sie weich, gibt dann lichte Sauce, Bratensaft und Kümmel dazu und dünstet das Ganze im zugedeckten Geschirre bei mäßiger Hitze.

Neugesäuertes Kraut. Sehr fein und langnudelig geschnittenes Kraut mischt man mit Salz, Kümmel und Essig, deckt es zu und läßt es eine Stunde stehn, gibt es dann in heißes Schmalz, dünstet es weich, staubt es mit nicht zuviel Mehl und vergießt es mit Suppe. Man kann auch ein paar Löffel sauren Rahm dazumischen.

Braungedünstetes Kraut. Man läßt ein paar Löffel Zucker in heißem Schmalze gelb werden, gibt das feinnudelig geschnittene Kraut hinein und dünstet es, ohne es zuzudecken, bis es Farbe hat. Dann wird es gesalzen und ein wenig gesäuert, hierauf gestaubt und mit Suppe vergossen. Als Beleg dazu gibt man gebackenes Fleisch und vorzüglich Bratwürste.

Sauerkraut drückt man leicht aus und gibt es in heißes Schmalz. Wenn der Saft eingegangen ist, gibt man etwas Suppe dazu, salzt es, rührt es fleißig auf und dünstet es im zugedeckten Geschirr ungefähr eine Stunde. Dann staubt man es, vergießt es mit Suppe und läßt es gut verkochen.

Auf ungarische Art. Man läßt feingeschnittene Zwiebel und dann Mehl in Speck anlaufen, gibt das nur kurz übersottene, abgeseihte

Sauerkraut dazu und dünstet es 4 Stunden. Nach 2 Stunden gibt man Salz und feingeschnittenes Dillkraut oder Paprika und kurz vor dem Anrichten sauren Rahm hinein.

Braungedünstetes Sauerkraut. Man läßt Zucker in heißem Schmalz braun werden oder feingeschnittene Zwiebel darin anlaufen, gibt das leicht ausgedrückte Sauerkraut dazu und dünstet es bei stärkerer Hitze, ohne es zuzudecken. Wird es am Boden braun, so gibt man etwas Suppe darauf und verrührt es gut. Wenn es genug Farbe hat, staubt man es, salzt es und vergießt es mit Suppe.

Wird Kraut als Garnierung zu Wachteln, einem Kapaun oder Fasan gegeben, so dünstet man es auf die oben angegebene Art und gibt den Bratensaft dazu. Bratenreste erwärmt man im fertigen Kraute.

Kohlrüben schneidet man länglich-viereckig, dünstet sie im zugedeckten Geschirre mit Schweineschmalz oder Butter, Zwiebel, Salz und Petersilie weich, staubt sie mit nur wenig Mehl und läßt sie mit Suppe verkochen. Braungedünstet werden sie wie die Rüben.

Möhren oder gelbe Rüben (Karotten) werden abgeschabt, gewaschen, nudelig geschnitten, mit Butter, Zucker, Salz, Petersilie und etwas Suppe gedünstet und, wenn sie weich sind, mit lichter Sauce aufgekocht. Kleine, ganz junge Karotten schabt man nur ab. Man kann auch jeder ein paar Blättchen von ihrem Kraut lassen. Sie werden wie die großen gedünstet und als Garnierung verwendet.

Weiße oder Wasser-Rüben. Man schneidet sie würfelig, gibt sie in heißes Schmalz, salzt sie und dünstet sie mit etwas Suppe und Zucker weich. Dann werden sie gestaubt und mit Suppe vergossen. Zuletzt kann man auch noch etwas heißes Obers dazugeben.

Mit Schöpsenfleisch. Die gewaschenen Rüben werden länglich-viereckig geschnitten und abwechselnd mit zu kleinen Stückchen geschnittenem gesalzenen Schöpsenfleische schichtenweise in eine Kasserolle gegeben, öfters mit ein wenig Suppe vergossen und gedünstet, bis Rüben und Fleisch mürbe geworden sind. Dann läßt man Mehl in Fett anlaufen, vergießt es mit Suppe, schüttet es über das Gedünstete und läßt es gut verkochen.

Braungedünstete Rüben. Man läßt Zucker in Schmalz schäumen, gibt die würfelig geschnittenen Rüben dazu, dünstet sie, ohne sie zuzudecken, bis sie braun und weich sind, und gibt, wenn sie trocken werden, etwas Suppe dazu. Dann werden sie gesalzen, gestaubt und mit Suppe vergossen.

Ebenso dünstet man die eingesäuerten Rüben. Man drückt sie leicht aus, ehe man sie in das Schmalz gibt, und läßt in diesem vor dem Zucker etwas feingeschnittene Zwiebel anlaufen.

Burgunder Rüben schält man, schneidet sie mit der Zahnscharbe, dünstet sie mit Schmalz, Essig, Salz und Kümmel und kocht sie mit etwas lichter Sauce auf.

Teltower und bayrische kleine gelbliche Rüben sowie Steckrüben werden würfelig geschnitten, mit Butter, Zucker und wenig Wasser in gut zugedecktem Geschirre weich gedünstet und nach Eingehn der Feuchtigkeit mit etwas Mehl gestaubt, worauf man sie mit Suppe vergießt, salzt und pfeffert und noch gut verkochen läßt.

Kerbelrübchen, welche im Dezember und Jänner am schmackhaftesten sind, überkocht man, um sie schälen zu können, und dünstet sie dann ebenso.

Gemischte Rüben. Rüben verschiedener Farbe werden mit kleinen Formen ausgestochen und, jede Gattung für sich, mit Zucker und Butter weich gedünstet und mit lichter Sauce aufgekocht. Dann richtet man sie zusammen an.

Gurken mit Rahm. In feine Scheiben geschnittene Gurken werden mit Butter oder Schweineschmalz gedünstet, hierauf gestaubt und, wenn das Mehl lichtbraun geworden ist, mit Suppe und Essig vergossen. Dann gibt man sauren Rahm dazu und läßt sie gut verkochen. Man würzt sie mit Salz und Pfeffer und kann auch etwas Knoblauch dazugeben.

Speckgurken. Man läßt würfelig geschnittenen Speck heiß werden und Mehl darin anlaufen, gibt die in Scheiben geschnittenen, gesalzenen Gurken und etwas Essig hinein, dünstet die Gurken weich und gibt dann die nötige Suppe und kurz vor dem Anrichten gekochte, blätterig geschnittene Erdäpfel und Pfeffer dazu.

Gurken zum Garnieren schält man und schneidet sie nach der Länge in vier Teile und diese dann zu daumenbreiten Stücken, die man etwas abrundet und mit Butter, Zucker, Salz und weißem Pfeffer dünstet. Wenn sie etwas Farbe haben, kocht man sie mit Essig und ein wenig lichter Sauce auf. Man gibt sie zu Schöpsenfleisch, Rindsbraten u. s. w.

Erd-Artischocken (Topinambur) schält man, schneidet sie würfelig, dünstet sie wie Kohlrüben und pfeffert sie.

Speisekürbisse als Kaiserrüben zubereitet. Auf der Zahnscharbe geschnittene Speisekürbisse salzt man ein, läßt sie eine Stunde stehn, drückt sie dann leicht aus, gibt sie zu in Schmalz angelaufenem Mehl und dünstet sie mit Kümmel, Essig und etwas Suppe.

Grüne Bohnen, welche man von sehr ausgewachsenen, zähen Fisolenschoten ausgelöst hat, blanchiert man mit Salzwasser. Dann dünstet man sie kurz mit Butter und Suppe und gibt etwas lichte Sauce mit Petersilie und Pfeffer dazu.

Puffbohnen. Den aus den frischen Schoten der Saubohnen gelösten Bohnen zieht man die dicke Haut ab. Dann werden sie blanchiert und wie die grünen Bohnen bereitet.

Zuckerwurzeln werden abgeschabt, zu Stücken geschnitten, in Mehl gedreht, mit Butter gedünstet, gesalzen und mit etwas Suppe aufgekocht.

Zwiebelscheiben. Man schneidet geschälte weiße Zwiebeln zu Scheiben, dreht dieselben in Mehl, bäckt sie in Schmalz und dünstet sie mit Bratenfett, Essig, Zucker, Suppe, Salz und Pfeffer auf.

Kardy oder Kardonen. Von dieser Artischockenart werden die dicken gebleichten Blattrippen als feines Wintergemüse verwendet. Nachdem man die Stacheln und die hohlen grünen Rippen beseitigt hat, schneidet man die dicken Rippen in fingerlange Stücke, kocht dieselben in vielem Salzwasser mit Essig, bis man ihnen die faserige Haut abziehen kann, und legt sie hierauf in frisches Wasser. Dann werden sie an beiden Enden schön zugeschnitten, in Suppe mit Limonensaft weich gedünstet, mit Buttersauce oder spanischer Sauce (S. 124) aufgekocht und als Garnierung verwendet oder als Gemüse mit Beleg gegeben.

Ohne Stauben gedünstete Gemüse. Schalotten oder kleine Zwiebeln werden geschält, mit Butter, Suppe, Salz und Essig gedünstet und mit etwas Suppe verkocht.

Kohl, Kraut und Salat. Kleine, feste Köpfe werden in Suppe gekocht, dann der Länge nach in vier Teile geschnitten, mit Speckschnitten, Zwiebel, Salz, etwas Suppe und Bratensaft oder Fleisch-Extrakt abgedünstet, nochmals auseinandergeschnitten und als Garnierung gegeben.

Rosen- oder Sprossenkohl. Man kocht die Köpfchen in Salzwasser, gibt sie in heiße Butter, pfeffert sie ein wenig, schüttelt sie auf und läßt sie dünsten, bis der entquellende Saft verdampft ist.

Bohnenschoten. Feinnudelig geschnittene, zarte grüne Schoten siedet man in Salzwasser. Dann läßt man Petersilie, Brösel und Sardellen in Butter anlaufen, dünstet die abgeseihten Fisolenschoten damit ab und kocht sie mit etwas saurem Rahm und Limonensaft auf.

Rotes Kraut. Man besprengt das nudelig geschnittene Kraut mit etwas Essig und läßt es eine halbe Stunde stehn. 1½ Stunden vor dem Anrichten gibt man es in heiße Butter oder heißes Schweineschmalz mit gelb angelaufener Zwiebel, salzt es, belegt es oben mit Scheiben von säuerlichen Äpfeln, läßt es dünsten und gibt dabei öfters etwas Suppe dazu. Wenn die Äpfel weich sind, entfernt man sie und rührt das Kraut vor dem Anrichten noch einigemale auf. Ist es zu wenig säuerlich, so gibt man noch Essig, ist es zu säuerlich, etwas Zucker dazu.

Rüben und Wurzeln, z. B. gelbe Malteser, Bartfelder, Regensburger oder Teltower Rüben, Pastinak, Karotten, Hammelsmöhren u. dgl., kann man, wenn sie jung und zart sind, abschaben, in ihrer natürlichen Form verkleinern oder würfelig oder nudelig schneiden und jede Gattung für sich in Salzwasser übersieden und mit Butter, Zucker und etwas Suppe dünsten, wobei sie ihre Farbe behalten müssen.

Selleriewurzeln werden in Salzwasser halb gar gekocht, geschält, in Scheiben und dann in Streifchen geschnitten und mit Butter, etwas Suppe, saurem Rahm, Pfeffer und Muskatnuß fertig gedünstet.

Artischocken (Fig. 25 a, b). Man schneidet mit einer Schere die zähen Spitzen der fleischigen Blätter weg (a), nimmt aus der Mitte das Rauhe, Faserige (die unausgebildete Blüte) heraus, schält den untern Teil des Fruchtbodens, an dem der Stil sitzt, nimmt die untersten zwei oder drei Blätter weg (b) und legt die Artischocken in mit Limonensaft gesäuertes Wasser, damit sie nicht schwarz werden, oder blanchiert sie. Dann drückt man bei jeder die Blätter auseinander und gibt in die Mitte einen Löffelvoll von mit feinem Öl oder Butter, Salz, Pfeffer und feingeschnittener Petersilie gemischten Bröseln. (Man kann auch etwas sehr fein geschnittenen Knoblauch dazugeben.) Hierauf stellt man die Artischocken nahe aneinander in eine Kasserolle, gibt so viel Suppe oder Wasser dazu, daß sie davon bedeckt sind, deckt sie zu und dünstet sie mit Oberhitze, bis man ein Blatt herausziehen kann, was bei großen Artischocken erst nach beinahe 2 Stunden der Fall ist. Wenn der Saft früher eingeht, gibt man etwas Suppe oder Wasser nach.

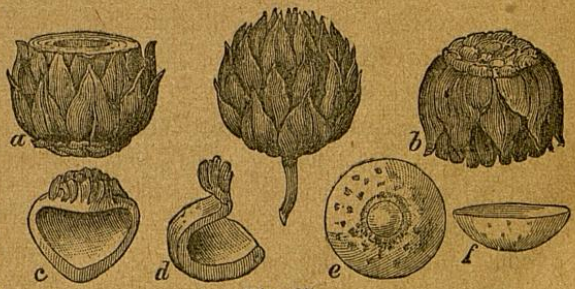

Fig. 25.

Artischockenböden (Fondi [Fig. 25 e, f]). Man entfernt die Blätter der Artischocken, schält die Fruchtböden außen (e) und höhlt sie oben etwas aus (f), gibt sie mit Butter oder Öl in eine Kasserolle, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Bröseln und feingeschnittener Petersilie, dünstet sie 1½ bis 2 Stunden und vergießt sie dabei öfters mit etwas Suppe oder Wasser.

Erd-Artischocken (Erdbirnen) als falsche Fondi. Große Knollen schneidet man in kleinfingerdicke Scheiben, rundet dieselben unten etwas ab, höhlt sie auf der obern Fläche aus, damit sie den Artischocken-

böden ähnlich sehen, bestreut sie wie die Fondi und dünstet sie wie diese, jedoch mit sehr wenig Suppe oder Wasser und nur eine halbe Stunde.

Stachis (S. 146). Man dünstet die gewaschenen, in Salzwasser gekochten, geschälten kleinen Knollen mit Butter und Petersilie.

Speisekürbisse, feste gelbe Zucchi u. dgl., werden zu fingerdicken und doppelt so langen Stückchen geschnitten, in eine Kasserolle gelegt, mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Bröseln und Butterstückchen bestreut und unzugedeckt im Rohre stehn gelassen bis sie weich sind.

Auf ungarische Art. Man läßt Zwiebel und Paprika in heißem Fett anlaufen, gibt die wie die Kaiserrüben (S. 149) vorbereiteten Speisekürbisse hinein und vergießt sie, ohne sie zu stauben, mit Suppe und mit gutem sauren Rahm.

Melonzani (blaue Eierfrucht). Sie werden mit der Schale zu Würfeln geschnitten, gesalzen und leicht eingeschwert. Nach 2 Stunden wäscht man sie aus, läßt sie auf einem Sieb abtropfen und dünstet sie mit Butter oder Öl, bestreut sie mit Pfeffer und gibt einige Paradiesäpfel, die man mit Sellerie und Zwiebelscheiben gedünstet und dann passiert hat, dazu.

Oder: Man halbiert die ungeschälten Melonzani der Länge nach, legt sie in eine Kasserolle, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Bröseln, betropft sie mit Olivenöl und stellt sie, ohne sie zuzudecken, ins Rohr.

Glasierte Kastanien. Man kocht geschälte Maroni, bis man ihnen die innere Haut abziehen kann (S. 53). Dann werden sie mit Butter, Zucker und ganz wenig kräftiger Fleischsuppe gedämpft.

Abgeschmalzene Gemüse. Spargel. Man kocht ihn auf die S. 144 angegebene Weise und legt ihn gewöhnlich auf eine ovale Schüssel (kurze Stämme in größerer Menge auf eine runde, die Köpfe in die Mitte), bestreut ihn mit in Butter angelaufenen Bröseln und übergießt ihn mit heißer Butter.

Mit Krebsbutter. Man legt den gekochten heißen Spargel auf die Schüssel, sprudelt ein paar Löffelvoll sauren Rahm mit einem Kaffeelöffel Mehl ab und gießt dies über den Spargel, bestreut ihn hierauf mit Bröseln, übergießt ihn mit geschmolzener Krebsbutter, garniert ihn mit Krebs-Schweifchen und -Scheren, deckt ihn zu und läßt ihn auf dem Herd aufkochen.

Spargelsalat. Man wäscht ihn, nimmt die äußersten Blätter weg, legt ihn vorsichtig, damit die Spitzen nicht abgestoßen werden, in eine Kasserolle in viel gesalzenes Wasser, kocht ihn weich und schmalzt ihn wie den Spargel mit Butter und Bröseln ab. Man kann auch ein paar Löffel Obers darüber geben.

Karfiol. Man kocht ihn in Salzwasser mit einem Stückchen Butter,

richtet ihn auf der Schüssel schön auf, bestreut ihn mit Bröseln und gibt geschmolzene heiße Butter oder Sardellenbutter darüber. Man kann ihn auch in eine Kuppelform einlegen, leicht niederdrücken und stürzen, so daß er wie eine große Rose aussieht, mit heißer Butter übergießen und hübsch garnieren, indem man z. B. mit feingeschnittener, gesottener geräucherter Zunge gefüllte Kohlrüben (S. 161) abwechselnd mit Häufchen von Zungenschnitten im Kranz um die Rose legt. Auch kann man die Rose mit geriebenem Parmesankäse bestreuen, mit geschmolzener Butter betropfen und eine Viertelstunde in mäßig warmem Rohre stehn lassen, ehe man sie serviert.

Zuckererbsen (auf englische Art). Man kocht sie in gesalzenem Wasser ungefähr eine halbe Stunde, seiht sie ab, gibt ein Stück Butter darauf, schüttelt die Erbsen auf und richtet sie an, sobald die Butter geschmolzen ist.

Puffbohnen schält man, läßt sie in siedendem gesalzenen Wasser aufkochen, seiht sie ab, übergießt sie mit kaltem Wasser, gibt sie in heiße Butter mit Pfeffer und richtet sie an, sobald sie heiß sind.

Erbsen- und Bohnen-Schoten. Nachdem man die Spitzen abgeschnitten und die Fäden abgezogen hat, kocht man die ganzen Schoten in gesalzenem Wasser, seiht sie ab, gibt sie in eine Kasserolle zu Butter mit angelaufener Petersilie oder gelb gerösteten Bröseln, schüttelt sie auf und richtet sie gleich an. Zu dieser Bereitungsart eignen sich vorzüglich zartfleischige Sorten.

Wachsbohnen mit Käse. Man gibt die in Salzwasser gekochten, abgeseihten Schoten in heiße Butter, bestreut sie mit Pfeffer und geriebenem Parmesankäse, schüttelt sie auf und richtet sie an, sobald der Käse geschmolzen ist.

Speisekürbisse. Frühreifen englischen Schmerkürbis mit rötlichem Fleische, reif, aber noch fest abgenommen, oder Spargelkürbis oder italienische Zucchi schneidet man zu fingerlangen und fingerdicken Stückchen. Man siedet diese in gesalzenem Wasser nicht zu weich, gibt angelaufene Brösel mit heißer Butter darüber und serviert sie zu Salami oder dünstet sie noch mit saurem Rahm auf und gibt sie zu gebratenem Rindfleisch.

Schwarzwurzeln. Man sucht fingerdicke Wurzeln aus, schabt ihnen die Haut ab, legt sie in mit Essig gesäuertes Wasser, kocht sie dann mit gesalzenem Wasser weich und schmalzt sie mit Butter und Bröseln ab. Man kann sie auch mit Käse wie die gelben Bohnenschoten bereiten.

Hafer- und Zuckerwurzeln werden wie die Schwarzwurzeln bereitet und als Garnierung verwendet.

Kardy, wie S. 150 vorgerichtet, sowie die gebleichten Blattrippen des Seekohles, des Silbermangold und der Rhabarberpflanzen werden zu Stücken geschnitten, in Salzwasser gekocht und mit Butter und Bröseln abgeschmalzen.

Kerbelrübchen werden überkocht, geschält und in Butter mit angelaufener Petersilie oder Zwiebel gegeben.

Artischocken (S. 151). Man überbrüht sie mit heißem Wasser, nimmt das Innere, Faserige und Rauhe heraus, legt sie erst in kaltes, dann in so viel siedendes, gesalzenes Wasser, daß sie davon bedeckt sind, gibt Butter und Limonensaft dazu und kocht sie, bis sich ein Blatt herausziehen läßt. Dann legt man sie auf die Schüssel und schmalzt sie mit heißer Butter oder gutem Öle ab.

Kleine weiche Maiskolben von Fingerlänge werden in Salzwasser gesotten, mit Butter abgeschmalzen und als Garnierung zu gebratenem Rindfleisch gegeben.

Große Maiskolben, die aber noch milchig sein müssen, werden in Salzwasser gekocht, zwischen einer Serviette angerichtet und als Zwischenspeise gegeben. Man serviert frische Butter, Salz und Pfeffer dazu.

Gebackene Gemüse. Artischocken. Man dünstet die etwas ausgehöhlten Böden (S. 151) mit Suppe, Limonensaft und Salz und läßt sie auskühlen. Dann füllt man je zwei und zwei mit legiertem Ragout von Geflügelfleisch, Zunge und Champignons zusammen, dreht sie in Mehl, Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz oder Öl.

Karfiol. Eigroße, in Salzwasser nicht zu weich gekochte Karfiolrosen trocknet man ab, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Beim Anrichten stellt man eine schöne abgeschmalzene Rose in die Mitte der Schüssel und legt die gebackenen kleinen und gebackene grüne Petersilie herum.

Schwarzwurzeln. Man schabt sie ab und legt sie in mit Essig gemischtes Wasser, schneidet sie hierauf in halbfingerlange Stückchen, spaltet die dickeren in 2 oder 4 Teile und läßt alle auf einem Tuch abtropfen. Dann dünstet man sie mit Suppe, Butter, Limonensaft, Salz und Zucker, dreht sie hierauf einzeln in Ei und in mit Mehl gemischte Brösel und bäckt sie in Schmalz. Man bestreut sie mit Salz und gibt sie als Gemüse oder als Fleischgarnierung.

Mit Backteig. Man bereitet Beschamel von 8 Deka Butter, 4 Deka Mehl und 3/10 Liter Obers, gibt 14 Deka geriebenen Parmesankäse und etwas Salz dazu, taucht kleine Röschen von gekochtem Karfiol oder gewaschene, überkochte, geschälte Knollen von Stachis oder geputzte, in vier Teile geteilte, in schöne Form gebrachte, überkochte Artischocken (Fig. 25 c, d) oder wie oben gedünstete Stücke von Schwarzwurzeln in diesen Teig und bäckt sie in Schmalz. Schwarzwurzeln kann man auch in Bierteig tauchen und backen.

Gemischte Gemüse (auf französische Art). Grüne Gemüse, als: Spargelköpfchen und Pflückerbsen, Sprossenkohl, Bohnenschoten u. dgl. und Karfiol kocht man mit gesalzenem Wasser und gibt sie in heiße Butter oder in eine kurze Butter-Sauce. Kardy, Schwarzwurzeln und Artischockenböden werden mit Butter, Suppe, Salz und Limonensaft weiß gedünstet. Weiße Rüben, Kohlrabi, Schalotten oder kleine Zwiebeln dünstet man mit Butter, Zucker, Salz und ein wenig Suppe braun. Gelbe Rüben sollen beim Dünsten ihre natürliche Farbe behalten. Man schneidet die Bohnenschoten schiftelig, Kardy, Artischocken u. s. w. würfelig, Wurzeln länglich. Die Rübengattungen sticht man rund oder oval aus.

Auf Gärtnerin-Art (à la jardinière). Man bereitet mehrerlei Gemüse, jede Gattung in Farbe und Form so natürlich als möglich, und gibt sie häufchenweise um zu garnierendes Fleisch.

Gemischte Gemüse mit Fleisch (Macédoine). Eine Mischung wie oben bereiteter Gemüse wird mit Butter-Sauce übergossen, aufgeschüttelt, in Formen gefüllt und dabei mit Fleisch unterlegt und dann gestürzt.

Ragoût macédoine. Wie oben bereitete, noch junge, zarte Gemüse werden gemischt und mit kräftiger lichter Sauce oder mit Fastenbeschamel gebunden. Man kann z. B. solches Ragout von weißen oder gelben Rüben, Kastanien, Zwiebeln und kleinen Champignons bereiten, dann eine rohe Bratwurst in Entfernung von Fingerdicke unterbinden, mit Suppe kochen oder braten, an den unterbundenen Stellen abschneiden, so daß sie kleine Kugeln bildet, diese schälen und zu den Gemüsen geben und das Ganze mit spanischer Sauce (S. 124) binden. Man serviert dieses Ragout meistens mit einer Auflage von Fleisch oder Fisch.

Gestürzte, mit Fleisch gefüllte Gemüse (Chartreuses). Man streicht eine glatte, hohe Form mit Butter aus, belegt sie am Boden und seitwärts mit Papier und legt sie mit Gemüsen und Wurzeln zierlich aus.

Zum Auslegen des Bodens verwendet man gekochte Spargelköpfe, kleine gedünstete Champignons, zu Ringen und Scheiben ausgestochene gekochte Trüffeln, schiftelig geschnittene gekochte Bohnenschoten u. s. w. Zum Bedecken der Seitenwand nimmt man weiße und gelbe Rüben, Pastinak, Schwarzwurzeln, Kardy u. dgl., die man säulenförmig oder zu Blättchen geschnitten und ohne Stauben gedünstet hat.

Wenn der Boden über dem Papier belegt ist, gibt man Fasch über das Eingelegte, doch nicht ganz bis an den Rand der Form. An diesem stellt man nun eine Reihe von Wurzelsäulchen auf, die man gegen innen mit Eiweiß bestreicht und mit Fasch befestigt. Dann füllt man abwechselnd Fleisch und Gemüse ein. Zum Füllen eignen sich Stücke von zahmem

oder Wildgeflügel, Brieschen, kleine Schnitzchen, geräuchertes Fleisch und zu den verschiedenen Fleischarten passende Gemüse. Ist die Höhe der Wurzelsäulen erreicht, so streicht man wieder Fasch auf und wiederholt den früheren Vorgang, bis die Form gefüllt ist. Die Wurzelreihen läßt man übereinander mit den Farben und in der Richtung wechseln oder ersetzt sie durch halb übereinander eingelegte Blättchen von Wurzeln. Die oberste Lage der Füllung deckt man wieder mit Fasch. Man stellt die gefüllte Form im Wasserbad in das Rohr und kocht die Chartreuse eine Stunde. Dann stürzt man sie auf die Schüssel, zieht das Papier sorgfältig ab und garniert den Rand der Schüssel mit Sprossenkohl, Karfiolröschen u. dgl.

Macht man solche Chartreuse im Reifmodel, so gibt man, wenn sie gestürzt ist, Gemüse in die Mitte und belegt diese oben hübsch mit Fleischstücken. (Gedünstete Erbsen kann man z. B. mit gespickten Brieschen und mit wie Hahnenkämme geschnittener, zusammenlaufend eingesteckter Zunge belegen.) Man serviert die Chartreuse als Zwischengericht, kann sie aber auch in kleinen Formen machen und als Garnierung verwenden.

Konservierte Gemüse. Da diese Gemüse bereits gekocht sind, so brauchen sie nur erhitzt und mit den üblichen Zutaten gemischt zu werden. Das Erhitzen geschieht, indem man die geöffneten Büchsen oder Gläser in siedendes Wasser stellt und ungefähr 10 bis 15 Minuten darin läßt. Dann gießt man das in der Büchse (oder dem Glase) befindliche Wasser weg, gibt das Gemüse in die fertige Butter-Sauce, salzt es und mischt es vorsichtig, um es nicht zu zerdrücken.

Spargel gibt man mit der Flüssigkeit in die Sauce, oder man legt ihn auf die Schüssel, bestreut ihn mit Bröseln und übergießt ihn mit heißer Butter.

Gefüllte und faschierte Gemüse. Spinatwürstchen. Man bäckt Frittaten und schneidet jede in vier Teile. Dann mischt man gesottenen, feingeschnittenen Spinat zu einem Abtriebe von etwas Butter, Dottern und saurem Rahm, gibt Salz, Brösel und den Schnee dazu, streicht dies auf die Pfannkuchenfleckchen und rollt sie zusammen. Hierauf legt man die Würstchen in ein flaches Geschirr, stellt sie in das Rohr, übergießt sie mit saurem Rahm, den man mit Dottern abgesprudelt hat, bäckt sie ganz kurz und richtet sie gleich an.

Spinatpudding. 2 Händevoll rohen Spinat schneidet man fein, mischt ihn mit feingeschnittener Petersilie und Zwiebel und 1½ abgeriebenen, in Milch erweichten, gut ausgedrückten und ebenfalls feingeschnittenen Semmeln, gibt ihn in heiße Butter, dünstet ihn ab und läßt

ihn auskühlen. Indessen schneidet man Bratenreste, Bries u. dgl. recht fein. Dann rührt man vier Dotter zum abgedünsteten Spinat, gibt das Fleisch und etwas Salz sowie den Schnee von 4 Klar dazu, bindet das Ganze in eine mit Butter bestrichene Serviette, kocht es eine Stunde in Salzwasser, läßt es 5 Minuten auf dem Durchschlag absinken, bindet es dann auf, legt den Pudding auf die Schüssel und übergießt ihn mit etwas Butter-Sauce.

Gefüllter Salat. Schluß- oder Kopfsalat wird nicht zu weich gekocht, in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht und auseinandergelegt. Dann streicht man zwischen die Blätter eine gute Fasch von gebratenem Kalbfleische, Hühnerleber, Beinmark, etwas in Milch erweichter Semmel, Dottern, Salz, Pfeffer und saurem Rahm oder eine Geflügelfasch (S. 39), gibt dem Salat seine vorige Gestalt und dünstet ihn mit Butter oder auf Speck mit etwas Suppe ab. Man schneidet dann jeden Kopf in 4 Teile und gibt dieselben als Fleischgarnierung oder kocht sie mit Butter-Sauce auf und gibt sie als Gemüse.

Oder: Man legt je 2 Salatblätter ein wenig übereinander, bestreicht sie mit Fasch, dreht sie zu Würstchen und dünstet diese mit Bratenfett.

Kohlpudding. Man kocht drei mittelgroße Kohlköpfe in Salzwasser weich und passiert sie. Hierauf treibt man 7 Deka Butter mit 4 Dottern flaumig ab, mischt das Passierte, 2—3 Löffel feingeschnittenen Schinken, 2—3 Löffel feine Brösel und zuletzt den Schnee der 4 Klar dazu, füllt die Masse in einen mit Butter ausgestrichenen Model und kocht sie eine halbe Stunde in Dunst. Dann wird der Pudding gestürzt und warm serviert.

Gefüllter Kohl. Man übersiedet kleine Kohlköpfe in Salzwasser, schneidet die Strünke aus, streicht auf jedes Blatt rohe, mit Bratwurstfülle gemischte Kalbsfasch, gibt den Köpfen wieder ihre Form und umwindet sie mit Fäden, legt sie auf Speck und Zwiebel in eine Kasserolle und dünstet sie im Rohre bräunlich. Dann entfernt man die Fäden, schneidet jeden Kopf in vier Teile, legt dieselben in etwas Butter-Sauce und läßt sie noch eine Weile dünsten.

Gestürzter Kohl. Man blättert 2 kleine Kohlköpfe ab und dünstet die gewaschenen Blätter und Herzchen in Fett, Schalotten und Rindsuppe, etwas Majoran und Salz. Dann legt man eine mit Butter ausgestrichene, ausgebröselte Form mit den in vier Teile geschnittenen Herzchen aus, streicht über dieselben Kalbsfasch (von 15 Deka gebratenem Kalbfleisch, 3 Deka Butter, einem Ei und 3 Deka in Milch erweichter Semmel), streut auf diese feingeschnittenes Schinkenfleisch, gibt eine Schicht von dem ge-

dünsteten Kohl, dann wieder Fasch, dann sauren Rahm und Brösel darauf, bäckt das Ganze und stürzt es.

Kohlstrudel. In Salzwasser gesottene Kohlblätter, welchen man die Rippen ausgeschnitten hat, legt man auf einer Serviette neben- und etwas übereinander. Dann treibt man ein Stück Butter mit 2 Dottern ab, mischt feingeschnittenes gebratenes Kalbfleisch und den Schnee der 2 Klar dazu, streicht die Mischung dünn auf die Blätter, streut würfelig geschnittene Zunge darüber, rollt das Ganze strudelartig zusammen und bindet es in ein Tuch, siedet den Strudel in Suppe, schneidet ihn dann in Stücke und gibt dieselben als Fleischgarnierung.

Kohlwürstchen mit Käse. Man kocht Kohlblätter in Salzwasser, läßt sie auskühlen, treibt 2 Deka Butter mit 2 Eiern ab, mischt eine Handvoll mit Obers befeuchtete Brösel und ebensoviel geriebenen Parmesankäse dazu, streicht auf jedes Kohlblatt einen Eßlöffelvoll von dieser Mischung, rollt die Blätter zu Würstchen, schneidet die Enden derselben ab, gibt die Würstchen mit Butter und Zwiebelscheiben in eine Kasserolle und läßt sie bräunlich werden.

Gefüllter Krautkopf. Man schneidet einem kleinen Krautkopf beim Strunk eine Scheibe ab und höhlt ihn aus. Das herausgenommene Kraut schneidet man fein und dünstet es mit Butter und angelaufenen Bröseln. Dann mischt man feingehacktes rohes Schweinefleisch, Salz und Muskatnuß, gestoßenen Kümmel und 3 Eier zum gedünsteten Kraut, füllt den ausgehöhlten Krautkopf mit dieser Mischung voll, legt über die Öffnung einige Krautblätter, bindet den Kopf in eine Serviette und kocht ihn eine Stunde in Salzwasser. Hierauf wird er aus dem Tuche genommen, im ganzen oder in Stücken auf die Schüssel gegeben, mit Brösseln und Parmesankäse bestreut und mit Butter übergossen.

Gestürztes Kraut. Man legt einen Kuppelmodel mit Speck und darüber mit blanchierten, in Suppe gekochten, auseinandergelegten Krautblättern aus, streicht Kalbsfasch von gekochtem Fleisch ein, gibt wieder Blätter, Fasch und nochmals Blätter darüber, füllt den leeren Raum mit Stücken von Wildgeflügel und Salmi voll, bedeckt das Eingefüllte mit Blättern, Fasch und Speck, siedet die Speise in Dunst, stürzt sie dann und garniert sie, nachdem man den Speck beseitigt hat, mit Bratwürsten.

Oder: Man drückt einen mit Salzwasser übersottenen Krautkopf aus, dünstet ihn in einer zugedeckten Kasserolle mit Speck, Schinken, Kalbfleisch, Bries oder Euter, Zwiebel und fetter Suppe weich und läßt den Saft ganz eingehn. Dann läßt man das Ganze auskühlen. Hierauf wird mehr als die Hälfte des Krautes ganz wenig überschnitten, das übrige

Kraut sowie das mitgedünstete Fleisch aber fein zusammengeschnitten und mit einer ausgestreiften rohen Bratwurst, etwas Salz und 2 Dottern zu Fasch gemacht. Nun schneidet man gesottenes Kaiserfleisch oder gekochte Zunge zu schönen, kleinen Stücken, legt dieselben in einen am Boden mit Speck ausgelegten Model und gibt abwechselnd immer eine Lage von grobgeschnittenem Kraut und eine Lage Fasch darauf, bis der Model voll ist. Dann streut man Brösel darüber, bäckt die Speise eine Viertelstunde und stürzt sie. Man kann sie auch zu Stücken schneiden und als Fleischgarnierung geben.

Krautstrudel. Reine Krautblätter hackt man fein, dünstet sie mit Butter, saurem Rahm, Salz und etwas Muskatblüte weich und läßt sie auskühlen. Dann streut man sie auf ausgezogenen Strudelteig, streut feingeschnittenes Schinkenfleisch darüber, rollt den Strudel zusammen und bäckt ihn in einer Kasserolle.

Krautwürstchen. Von wie für Krautstrudel bereiteter Fasch aus Krautblättern macht man Würstchen, die man in Oblaten wickelt, in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Im Netze. Stücke von Schweins- oder Kalbsnetz werden mit wie oben bereiteter Fasch von Krautblättern bestrichen und zu kleinen Würstchen gedreht, die man mit der offenen Seite nach unten auf das Blech legt, oben mit Butter, welche man mit einem Dotter abgetrieben hat, bestreicht und jäh bäckt.

Mit Rahm. Ein Krautkopf wird halbiert und gesotten. Dann legt man die Blätter auseinander, läßt sie auskühlen, bestreicht sie mit einer Fasch von rohem Kalb- oder Schweinefleisch, Eingerührtem, erweichter Semmel, Pfeffer und Salz oder mit roher Rindsfäsch mit Rahm (wie S. 38, aber ohne Sardellen), rollt sie zu Würstchen, legt dieselben in eine Kasserolle, gibt etwas Butter, Rahm und Brösel darauf und bäckt sie.

Von in Köpfen eingesäuertem Kraute. Man macht Fülle von rohem feingehackten Schweinefleisch, Zwiebel, Salz, Paprika und rohem Reis, gibt ein paar Löffelvoll davon auf jedes der auseinandergelegten Krautblätter und rollt diese zu Würstchen, deren Enden man eindrückt, damit die Fülle nicht ausläuft, legt die Würstchen in eine Kasserolle, übergießt sie mit so viel Krautwasser, daß sie davon bedeckt sind, deckt sie zu, kocht sie eine Stunde und gibt gegen Ende sauren Rahm oder eine lichte Sauce mit Rahm und etwas Safran dazu.

Gestürztes Sauerkraut mit Wildbret. Man schneidet gebratene Wildbretreste in dünne Stückchen von gleicher Größe und legt mit denselben einen Model über Speckschnitten aus. Das übrig gebliebene

Fleisch schneidet man fein, mischt es mit Dottern und Rahm und gibt es mit weißgedünstetem Sauerkraut abwechselnd in den Model. Dann wird das Eingefüllte mit Speckschnitten bedeckt, gebacken und gestürzt.

Mit geräuchertem Fleisch. Man belegt eine mit Fett ausgestrichene Kasserolle mit zu Scheiben geschnittenen, gesottenen Erdäpfeln, gibt eine Lage gedünstetes Sauerkraut, dann schöne Stückchen von gesottenem geräucherten Fleisch, hierauf wieder Erdäpfel und Kraut darauf, gießt dann einige Löffel sauren Rahm darüber und läßt die Speise eine halbe Stunde im Rohre stehn.

Mit Fischfasch. Man zieht einem geräucherten Fische die Haut ab, schneidet ihn fein, läßt Brösel in Butter anlaufen, gibt den geschnittenen Fisch und sauren Rahm dazu, unterlegt mit dieser Fasch gedünstetes Fastenkraut in einem ausgebröselten Model, bäckt es und stürzt es.

Mit Rogen. Man dünstet einen Karpfenrogen mit Butter, läßt ihn auskühlen, sprudelt 2 Deziliter sauren Rahm mit einem Ei ab und mischt ihn zu dem Rogen, legt dann einen mit Papier ausgelegten Model mit Fischstücken, Petersiliensträußchen und zu Scheiben geschnittenen harten Eiern aus, füllt abwechselnd gedünstetes Kraut und Rogen ein, gibt zuletzt Brösel und Butter darauf, siedet die Speise in Dunst und stürzt sie.

Rogenkraut mit Beleg. Man mischt das gedünstete Kraut mit dem gedünsteten, mit saurem Rahme gemischten Rogen und gibt eine Eierspeise und gebackene Froschkeulen darauf.

Faschierter Karfiol. Man legt eine mit Butter ausgestrichene Kuppelform mit gekochten Karfiolröschen aus, füllt den Zwischenraum mit Kalbsfasch voll, siedet die Speise eine Stunde in Dunst und stürzt sie.

Karfiol mit Schinken. Man legt gesottenen Karfiol schichtenweise in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel und streut feingeschnittenen Schinken auf jede Schicht. Dann sprudelt man 2 Deziliter sauren Rahm mit 3 Dottern ab, schüttet dies über den Karfiol, streut Parmesankäse darauf, schmalzt Butter darüber und bäckt das Ganze eine Viertelstunde bei mäßiger Hitze.

Faschiertes Gemüse als Melone. Zu einem Abtriebe von 2 Deka Butter und 2 Eiern mischt man eine Handvoll mit Obers befeuchtete Brösel, gebratenes, feingeschnittenes Kalbfleisch, kleinwürfelig geschnittenes Beinmark, gedünstete grüne Erbsen, Krebsfleisch und Salz. Dann legt man einen Melonenmodel mit langen Speckschnitten und darüber mit Krebsschweifchen und gesottenen Spargelstämmen aus, füllt ihn mit dem Abgerührten voll und bäckt das Ganze eine Stunde. Wenn es gestürzt ist, nimmt man den Speck weg.

Artischocken mit Sauce. Man schneidet die geputzten Artischocken entzwei, nimmt das rauhe Innere heraus und blanchiert sie. Dann belegt man eine Kasserolle mit Schnittchen von Speck und Kalbfleisch und zu Scheiben geschnittener Zwiebel und gelber Rübe, gibt etwas Thymian, eine Gewürznelke, Salz und Pfeffer dazu, legt die Artischocken darauf und dünstet sie langsam auf schwachem Feuer, wobei man sie öfters mit etwas Suppe vergießt. Wenn sie so weich sind, daß sich ein Blatt leicht herausziehen läßt, legt man sie im Kranz auf eine Schüssel und gibt die passierte kurze Sauce in die Mitte.

Gefüllte Artischocken. Man schneidet die Artischocken unten schön gleich, schneidet ihnen die Blattspitzen ab und nimmt das Innere aus, kocht sie in Salzwasser, bis sich ein Blatt herausziehen läßt (1 bis 2 Stunden), streicht dann auf jedes Blatt und in die Mitte mit Dottern legierte Fasch oder Ragout, übergießt die Artischocken mit etwas Butter-Sauce und dünstet sie eine halbe Stunde.

Gefüllte Artischockenböden (Fondi) und falsche Fondi. Man füllt die Böden mit einer mit den feinen Kräutern bereiteten Geflügelfasch gehäuft voll, gibt über diese Butter und Brösel und dünstet die Fondi wie die gebackenen (S. 154).

Gefüllte Kohlrüben. Kleinen, schön runden Kohlrüben schneidet man das Herz als Deckel ab. Dann schält man die Kohlrüben, höhlt sie mit einem kleinen Messer so stark als möglich aus, ohne sie zu brechen, siedet sie in einem flachen Geschirre mit Salzwasser oder Suppe nicht zu weich, füllt sie mit Schweins- oder Kalbshaché oder Ragout, gibt auf jede den Deckel, stellt sie in eine Kasserolle, übergießt sie mit etwas Butter-Sauce und läßt sie eine Weile dünsten. Man kann sie als Gemüse oder als Fleischgarnierung geben. Als Fülle kann man auch eine Mischung von feingeschnittenem Fleische von Indian, Hühnern u. dgl. mit ebensoviel Schinkenfleisch und mit erweichter, zerdrückter Semmel, Salz, den feinen Kräutern und Dottern verwenden.

Gefüllte Gurken. Man schält ausgewachsene grüne Gurken, schneidet dann jeder ein Ende ab, nimmt die Kerne heraus, höhlt die Gurken dabei gleichmäßig aus, füllt sie mit Fasch von Kalbfleisch (Nr. I, S. 39), bestreicht sie am Anschnitt mit Ei, gibt die früher abgeschnittenen Enden wieder darauf, dünstet die Gurken auf Speck mit Suppe weich, salzt sie und kocht sie mit etwas gesäuerter Sauce und saurem Rahm auf. Dann schneidet man sie zu Scheiben und gibt sie als Fleischgarnierung.

Gefüllte Kürbisse. Man schneidet einen halbreifen Spargelkürbis in Stücke von gleicher Größe, höhlt dieselben aus, überkocht sie

mit Salzwasser, füllt sie mit beliebiger Fasch gehäuft voll und dünstet sie auf Speckschnitten mit etwas Suppe und ganzen Paradiesäpfeln. Beim Anrichten passiert man den Saft über die Kürbisstücke. Die gurkenförmigen Zucchetti bereitet man wie die gefüllten Gurken.

Gefüllte Sellerie. Man überkocht die Wurzeln in Salzwasser, schält sie, höhlt sie aus, füllt sie mit Schweins- oder Wildbretfasch und dünstet sie fertig.

Gefüllte Paradiesäpfel. Man schneidet eine Scheibe von jeder Frucht ab, nimmt die Kerne aus dem Fleische, füllt statt derselben mit rohem Reis und etwas Salz gemischtes, gehacktes rohes Kalbfleisch ein und dünstet die Paradiesäpfel zwischen Speckschnitten.

Oder: Man schneidet den Paradiesäpfeln den Stengel so aus, daß eine ziemlich große Öffnung wird, nimmt durch diese mit einem kleinen Löffel das Fleisch heraus, ohne die Früchte zu zerdrücken, passiert es und läßt es ein wenig einkochen. Dann gibt man in eine Kasserolle für je 6 Früchte einen Eßlöffel Olivenöl, etwas gehackte Schalotten und Petersilie, geriebenen Speck, ein wenig in Suppe getauchte Semmelkrume, das Passierte, Salz, Pfeffer und Eidotter, mischt alles gut, passiert es über dem Feuer und läßt es dann auskühlen. Hierauf füllt man die Paradiesäpfel mit dieser Masse, stellt sie in eine Kasserolle, bestreut sie mit Bröseln, begießt sie mit Butter und dünstet sie bei Oberhitze.

Gefüllte Zwiebeln. Weiße Zwiebeln mittlerer Größe schält man und schneidet bei jeder eine Platte ab. Dann höhlt man sie aus, füllt sie mit Fasch von Kalbs-, Wild- oder Schöpsen-Braten, stellt sie in eine Kasserolle, dünstet sie bei Oberhitze mit Butter, Zucker, Salz, Pfeffer, etwas Suppe und Essig und läßt sie braun werden.

Schwämme. Gedünstet. Pilzlinge, Reizger, Parasolpilze, Champignons u. dgl. zartfleischige Schwämme werden gereinigt (siehe S. 51), blätterig geschnitten, gewaschen, und, nachdem man sie auf einem Sieb abtropfen ließ, mit Butter, Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer gedünstet. Man kann auch, wenn sie fast fertig gedünstet sind, einen Dotter und eine Messerspitze voll in Suppe aufgelösten Fleisch-Extrakt dazugeben oder sie mit ein paar Löffelvoll saurem Rahm aufkochen. Mit Einmach gebunden. Man dünstet die Schwämme wie die vorigen, staubt sie mit ein wenig Mehl, gibt erst Rindsuppe und dann etwas Rahm dazu und läßt sie gut verkochen. Zu zäheren Arten von Schwämmen, Dotterschwämmen u. s. w. gibt man schon beim Dünsten etwas Suppe. Kleine Champignons u. dgl. dünstet man, nachdem man ihnen die Haut abgezogen hat, mit Butter, einem Stücke Zwiebel und Limonensaft auf starker Hitze schnell

weiß. Wenn der Saft fast ganz eingegangen ist, gibt man Butter-Sauce mit Petersilie, Salz und Pfeffer dazu. Morcheln schneidet man zu Scheiben oder nach der Länge entzwei, salzt sie und dünstet sie mit Butter und Schalotten, nimmt diese dann heraus und gibt braune Sauce mit Limonensaft zu den Schwämmen. Kleine Morcheln übergießt man mit etwas Wein und dünstet sie mit Butter und Petersilie. Dann gibt man Rahm, Brösel und Butter darüber und läßt sie mit Oberhitze aufkochen.

Trüffeln werden geschält, dann blätterig geschnitten, mit Butter, Petersilie, Schalotten, Salz, Pfeffer und etwas Suppe im zugedeckten Gefäße weich gedünstet und mit etwas spanischer Sauce aufgekocht. Oder man legt die geschälten Trüffeln in eine mit Speckschnitten ausgelegte Kasserölle, gibt etwas Petersilie und Thymian und einige Pfefferkörner dazu, übergießt sie mit guter Suppe und starkem Wein, bedeckt sie mit gebuttertem Papier und einem Deckel, läßt sie drei Viertelstunden dünsten und seiht und entfettet den Saft vor dem Anrichten. (Vorzüglich zu Fasan.) Auf italienische Art dünstet man 8 bis 10 gewaschene, blätterig geschnittene Trüffeln mit einem Achtelliter Olivenöl, einer feingeschnittenen Schalotte, einem Löffel Petersilie, Salz und Pfeffer bei gelinder Wärme zugedeckt eine Stunde lang und gibt zuletzt den Saft einer Limone darauf. Oder man dünstet die blätterig geschnittenen Trüffeln in einem gut zugedeckten glasierten Geschirre mit Olivenöl und etwas Salz, mischt geriebenen Parmesankäse dazu und serviert sie sogleich im selben Geschirre

Schwammhaché. Schwämme festerer Gattung, wie Hirsch-, Korallenschwämme u. dgl., werden mit heißem Wasser überbrüht und fein geschnitten; dann dünstet man sie wie die zartfleischigen und gibt zuletzt Rahm und einen Dotter dazu.

Schwammlaibchen. Ungefähr einen Tellervoll gereinigte und blätterig geschnittene Schwämme überbrüht man mit heißem Wasser. Dann seiht man das Wasser ab, hackt die Schwämme fein, gibt sie zu gelb angelaufener Zwiebel in Butter, mischt 2 Deziliter sauren Rahm, 2 gehackte Sardellen, 2 Löffel Brösel, Pfeffer, Muskatnuß, wenig Salz und 2 Dotter dazu und läßt das Ganze eine halbe Stunde stehn. Hierauf formt man es zu kleinen Laibchen, drückt dieselben in Brösel, bäckt sie mit Butter und gibt sie als Fleischgarnierung.

Gefüllte Schwämme. Man entfernt von den Hüten gleich großer Champignons die Haut und die Blättchen und dünstet die Hüte mit Butter und Limonensaft. Das Fleisch der Stiele wird fein geschnitten, mit Butter, Petersilie und Schalotten gedünstet und zu Geflügelfasch von Bratenresten gemischt. Man füllt mit dieser Fasch die Hüte gehäuft voll, gibt

den Rest der Fasch in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, setzt die gefüllten Schwämme darauf, deckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papiere zu und stellt sie auf einem Blech in das Rohr. Man kann sie als Garnierung oder als Zwischenspeise verwenden. Bei Morcheln schneidet man die Stiele fein, dünstet sie und mischt sie zu einer Kalbsfasch (S. 39). Die Hüte dünstet man gleichfalls und füllt sie dann mit der Fasch voll. Hierauf gibt man den mit saurem Rahm gemischten Rest der Fasch in eine Schüssel, stellt die gefüllten Hüte hinein und bäckt sie im Rohre. Trüffeln werden gewaschen und eine halbe Stunde mit rotem Wein gekocht. Dann schneidet man bei jeder ein Stückchen als Deckel ab, höhlt sie aus, füllt sie mit saftigem Hasché von Wildgeflügel oder Reh, deckt die abgeschnittenen Stücke wieder darauf, bedeckt die Trüffeln mit Papier und läßt sie bis zum Gebrauche in kühlem Rohre stehn.

Gebackene Pilze. Man schneidet makellose Pilze zu fingerdicken Stücken, wäscht dieselben, trocknet sie ab, taucht sie in gut gesalzenen Teig von Ei und Mehl (wie für eingegossene Nudel) und bäckt sie in Schmalz.

Trüffeln in der Montur. Man legt gewaschene, ganze Trüffeln in eine Kasserolle auf Speck und Zwiebelscheiben, gibt Suppe, roten Wein, Salz und Gewürz dazu, deckt sie zu und kocht sie weich. Dann trocknet man sie ab und verwendet sie entweder als Garnierung oder richtet sie zwischen einer Serviette an und serviert etwas von ihrem Sud in einer Schale dazu. Oder man wickelt die gewaschenen Trüffeln in mit Salz und Pfeffer bestreute Speckschnitten und darüber in vierfaches Papier, welches man von außen mit Wasser befeuchtet, bratet sie in heißer Asche, nimmt sie dann aus dem Papier und serviert sie zwischen einer Serviette.

Hülsenfrüchte. Abgeschmalzen. Böhmische Erbsen. Man gibt die getrockneten Erbsen mit reichlich darüberstehendem kalten Wasser in eine Kasserolle und läßt sie halb weich werden. Dann löst man viel Salz in etwas Wasser auf und gießt es darüber, schüttet hierauf die Erbsen in eine andere Kasserolle, damit die weichen nach oben kommen, und gießt wieder etwas Wasser zu, doch darf es jetzt nicht mehr über die Erbsen stehn. Wenn sie weich sind, seiht man sie ab, gibt sie auf die Schüssel und schmalzt sie mit Butter oder Speckgrammeln über Bröseln oder mit in Butter oder Schweineschmalz angelaufener Zwiebel ab. Man gibt gepökeltes oder geräuchertes Schweinefleisch oder Zunge oder gebratene Würste dazu. Bohnen kocht man weich (S. 53) und schmalzt sie wie die Erbsen ab. Für sogenannte eingeschüttete Bohnen gibt man in eine Kasserolle ein Stück Butter nebst feingeschnittener Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Essig, schüttet die heißen Bohnen hinzu, schüttelt sie über dem Feuer

auf, bis die Butter zergangen ist, und richtet sie gleich an. Weichgekochte abgeseihte Linsen gibt man mit einem Stück Butter, feingeschnittener Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer in eine Kasserolle und läßt sie bei fleißigem Aufschütteln eine Viertelstunde dünsten.

Eingebrannt. Erbsen kocht man weich und gibt sie mit ihrem Sud in lichte Einbrenn, Bohnen in lichte Einbrenn mit Petersilie oder in gelbe mit Zwiebel und Essig. Linsen gibt man in gelbe Einbrenn mit angelaufener Zwiebel, etwas Essig und Thymian, vergießt sie mit ihrem Sud und kann auch würfelig geschnittene Erdäpfel dazumischen.

Püree. Püree von Erdäpfeln. Man schält rohe Erdäpfel und kocht sie nicht zu früh, damit sie gerade zur Zeit des Anrichtens abgerührt werden können. Wenn sie weich sind, zerdrückt man sie mit einem großen Kochlöffel recht fein oder drückt sie durch den Erdäpfelpresser (Fig. 6, S. 11) oder passiert sie und rührt dann ein Stück Butter, Salz und etwas heißes Obers oder Milch dazu. Man kann das Püree mit gerösteter Zwiebel oder mit in Butter angelaufenen Semmelbröseln abschmalzen oder mit würfelig geschnittenen Sardellen oder mit feingehackter grüner Petersilie bestreuen.

Kaltes Püree von Erdäpfeln. Man rührt die zerdrückten Erdäpfel mit Bertram- oder Himbeer-Essig, Öl, Salz und weißem Pfeffer ab und kann sie auch mit Rohnen-Essig färben.

Püree von frischen Erbsen. Weich gekochte, große Erbsen streicht man durch ein Sieb. Dann gibt man das Passierte in heiße Butter, verrührt es fein und mischt das nötige Salz und etwas Zucker und, wenn es zu dick wird, etwas Suppe oder Obers dazu.

Von dürren Erbsen. Man kocht ganze oder enthülst halbierte Erbsen weich (S. 53) und treibt sie durch ein Sieb. Dann läßt man geringelte Zwiebel in Butter oder Schweineschmalz gelb werden, nimmt sie heraus gibt das Passierte in das Fett, richtet es an und bestreut es mit den Zwiebelringen oder würzt es mit Pfeffer.

Von Linsen. Man bereitet es wie das von Erbsen und kann auch ein paar Löffelvoll braune Sauce oder sauren Rahm dazumischen.

Von Bohnen (Fisolen). Man passiert die weichgekochten Bohnen und schmalzt das Passierte mit heißer Butter oder mit Butter über Bröseln oder mit feingeschnittener, in Butter oder Schweineschmalz gelb gerösteter Zwiebel ab.

Von Zwiebeln. Man schneidet einige große, geschälte Zwiebeln zu Scheiben, dünstet sie mit Butter weich, passiert sie und gibt etwas braune Sauce und Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu.

Von gelben Rüben. Sie werden abgeschabt, zu Scheiben geschnitten, mit Butter, Zwiebel, etwas Zucker und Suppe weich gedünstet, passiert, mit lichter Sauce gebunden und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Von roten Rüben. Gesottene Rohnen werden geschält, gerieben, mit etwas Butter-Sauce gebunden, mit Zucker, Essig und etwas Salz gewürzt und als Garnierung zu Schweins-Koteletten, frischen Zungen oder Rindfleisch gegeben.

Von Kohlrüben. Man kocht die Kohlrüben weich, passiert sie, bindet sie mit etwas lichter Einmach und würzt sie mit Salz und Pfeffer.

Von Kardi (S. 150). Man kocht die geschälten, zu Stücken geschnittenen, dicken Rippen mit Suppe weich, treibt sie durch ein Sieb und bindet das Passierte mit Fleischbeschamel.

Von Sauerampfer. Man mischt ihn, um seine Säure zu mildern und die Farbe zu verschönern, mit Gartenmelde. Er wird mit Butter gedünstet, passiert, in Butter-Einmach gegeben, mit Suppe vergossen und kurz gekocht. Dann mischt man sauren Rahm und 4 Dotter dazu.

Oder: Man dünstet Sauerampfer mit Butter ohne jede andere Zutat, kocht indessen eine Zwiebel mit Wasser aus, kocht sie sodann mit Milch und passiert hierauf Sauerampfer und Zwiebel miteinander. Dann macht man auf dem Herde Beschamel (S. 37) von Mehl und Milch, rührt es, bis es dick ist und läßt es aufkochen, rührt nun das Passierte dazu, legiert das Püree mit 2 Dottern, salzt es und läßt es nochmals aufkochen.

Von Schwämmen. Diese werden geschält, fein geschnitten, mit Butter und Suppe weich gedünstet und schnell passiert. Dann staubt man sie mit etwas Mehl, gibt sauren Rahm, die nötige Suppe, Salz und Pfeffer dazu und läßt sie aufkochen.

Oder: Die gereinigten, geschnittenen Schwämme werden 5 Minuten mit Butter, Pfeffer und Salz gedünstet, dann mit Beschamel (wie für Mehlspeisen, S. 37) vermischt, langsam weiter gedünstet und erst unmittelbar vor dem Auftragen passiert.

Von Trüffeln. Man schält sie, schneidet sie fein und dünstet sie mit Suppe weich, worauf man sie passiert und mit etwas brauner, mit rotem Weine bereiteter Sauce bindet.

Von Kastanien. Gesottene Kastanien (S. 53) werden gestoßen, in heiße Butter gegeben und etwas geröstet, wobei man einige Tropfen Wein dazuschüttet. (Zu Koteletten oder Wildgeflügel.)

Pürees von Knorrs Erbsen-, Linsen- und Kastanienmehl. Man rührt 3 gehäufte Eßlöffel Erbsen-, Linsen- oder Kastanien-

mehl mit kaltem Wasser glatt ab, vergießt das Abgerührte mit etwas Suppe, kocht es durch 20 Minuten und gibt, wenn nötig, noch etwas Suppe nach. Hierauf gibt man es in heiße Butter und verrührt es fein. Man kann es dann abschmalzen oder würzen wie die andern Pürees.

Erdäpfel oder Kartoffeln. Mit Butter. Die Erdäpfel werden mit wenig Wasser gekocht (S. 52) und mit ihrer Schale (in der Montur) oder geschält und noch heiß zwischen eine Serviette in die Schüssel gegeben, oder sie werden roh geschält, in Dunst gekocht und ebenso angerichtet. Man serviert frische oder Sardellen- oder auch Kräuter-Butter besonders dazu.

Abgeschmalzen. Kleine runde oder Kipfel-Erdäpfel kocht man mit Salz und Kümmel, schält sie und schmalzt sie mit Butter und Petersilie ab. Größere Erdäpfel werden gekocht, geschält und würfelig geschnitten oder roh geschält und halbiert und dann gekocht und mit in Butter oder Speck gelb gerösteter gehackter Zwiebel abgeschmalzen.

Auf englische Art. Kleine, roh geschälte Erdäpfel werden in Dunst gekocht (S. 52), mit heißer Butter übergossen und mit Salz bestreut.

Auf französische Art (à la maître d'hôtel). Man gibt gehackte Zwiebel, feingeschnittene Petersilie, Salz und Pfeffer in heiße Butter, gibt die gekochten, blätterig geschnittenen Erdäpfel dazu, schüttelt sie auf und richtet sie gleich an. Erdäpfel mit Sardellen bereitet man ebenso, gibt aber statt der Zwiebel entgrätete, fein geschnittene Sardellen in die heiße Butter.

Gedünstet. Man schneidet roh geschälte Erdäpfel zu Scheiben, salzt sie, gibt sie in heiße Butter, gießt etwas Suppe dazu, deckt sie zu und dünstet sie eine halbe Stunde. Man kann die Scheiben zu länglichen Stücken schneiden und beim Dünsten feingeschnittene Petersilie und etwas zerdrückten Knoblauch dazugeben.

Geröstet. Erdäpfelschmarren. Man schneidet gesottene, geschälte, noch heiße Erdäpfel blätterig, läßt feingeschnittene oder geringelte Zwiebel in Fett gelb werden, gibt die Erdäpfel hinein, röstet sie, bis sie eine braune Kruste haben, und richtet sie gleich an. Gute, mehlige Erdäpfel kann man zerdrücken, anstatt sie zu schneiden, im Fett wie Schmarren bräunen und mit dem Schmarrenschäufelchen aufstechen.

Oder: Heißzerdrückte Erdäpfel salzt man und formt sie zu runden Laibchen, die man mit Butter auf beiden Seiten braun röstet.

Oder: Man bereitet Erdäpfel-Püree (S. 165), faßt mit einem in Fett getauchten Eßlöffel nockenartige Stücke davon heraus, gibt sie in heißes Fett und röstet sie schön braun.

Gestürzte Krusten. Man drückt Püree in eine stark mit kalter Butter ausgestrichene Reifform oder in Wanneln und bäckt es bei ziemlich starker Hitze gelb und steif.

Gebraten oder geschmort. Rohe, nußgroße runde oder kleine Kipfel- oder Mandel-Erdäpfel werden geschält, gewaschen und abgetrocknet, in reichlich heiße Butter oder heißes Bratenfett gegeben, mit Salz bestreut, zugedeckt und gebraten, wobei man sie öfters umwendet und etwas Bratenfett dazu gibt, damit sie auf allen Seiten schön braun werden. Ebenso röstet man gekochte.

Kümmel-Erdäpfel. Roh geschälte Erdäpfel mittlerer Größe werden in den Dampftopf (S. 53) gegeben, mit Salz und viel Kümmel bestreut und im Dunste sehr weich gekocht. Man gibt sie zu Schweinebraten und anderem fetten Fleisch.

Rohscheiben. Mittelgroße Kartoffeln werden geschält, gewaschen, abgetrocknet und in messerrückendicke Scheiben geschnitten, von denen immer nur eine kleine Anzahl auf einmal in den Drahteinsatz (Fig. 3) einer bis zur halben Höhe mit heißem Schmalze gefüllten Backpfanne gelegt und unter beständigem Schütteln des Einsatzes gebacken wird, bis sich ein zartes Häutchen gebildet hat. Nun wird der Einsatz samt den Scheiben herausgehoben, in ein zweites Gefäß mit heißem Schmalze getaucht und wieder unter Schütteln weiter gebacken, bis die Scheiben eine lichtgelbe Farbe haben. Dann hebt man sie heraus, läßt sie auf Löschpapier abtrocknen, bestreut sie mit Salz und serviert sie gleich.

Amerikanische Kartoffeln. Roh geschälte Erdäpfel schneidet man in dünne Scheiben und läßt sie eine halbe Stunde in kaltem Wasser liegen. Dann gibt man sie in eine Schüssel, bedeckt sie mit Milch, bäckt sie eine halbe Stunde ziemlich heiß mit Oberhitze und gibt dabei Salz, Pfeffer und Butterstückchen darauf.

Paprika-Erdäpfel. Man läßt feingeschnittene Zwiebel in Fett gelblich anlaufen, gibt rohe, geschälte, würfelig geschnittene Erdäpfel, Salz, ein wenig Kümmel und viel Paprika dazu, dünstet die Erdäpfel und vergießt sie dabei öfters mit etwas Suppe oder Wasser.

Kartoffeln mit Butter-Sauce. Man macht lichte Einmach von Butter mit grüner Petersilie, vergießt sie mit Suppe, salzt sie und gibt gesottene, würfelig oder blätterig geschnittene Erdäpfel dazu.

Oder man bestreut roh geschälte, zu Scheiben geschnittene Erdäpfel mit Salz, dünstet sie mit Butter, Zwiebel und etwas Suppe weich und braun und kocht sie in Butter-Sauce mit Petersilie, Pfeffer und Ingwer auf.

Eingebrannt. Man macht lichtbraune Sauce mit angelaufener Zwiebel, läßt etwas Essig, Thymian und ein Lorbeerblatt darin aufkochen, salzt sie und gibt die heißen, blätterig oder würfelig geschnittenen Erdäpfel hinein. Man kann die Sauce auch nur mit Majoran würzen.

Andere Garnierungen zu Fleisch und Fischen.

Als Garnierung zu verwendende Erdäpfelspeisen.

Erdäpfel als gelbe Rübchen. Man zerdrückt gekochte, geschälte, noch heiße Erdäpfel, salzt sie, mischt sie mit etwas Mehl, formt sie wie kleine gelbe Rüben, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Dann steckt man ihnen etwas grüne Petersilie als Möhrenkraut ein.

Erdäpfel-Kipferl und -Laibchen. Gekochte, geschälte, noch heiße Erdäpfel werden zerdrückt, mit angelaufener Zwiebel und Petersilie, einem Ei, einem Löffel saurem Rahm und Salz gemischt und mit etwas Mehl zu Teig gemacht. Man treibt diesen fingerdick aus, sticht ihn mit einem Krapfenstecher rund oder in Kipfelform aus, legt das Ausgestochene in eine mit Schmalz ausgestrichene Bratpfanne und bäckt es auf beiden Seiten.

Erdäpfel-Krapferl. Man macht Teig von 5 gekochten, zerdrückten Erdäpfeln, einem Ei, einem Dotter, 3 Deka Butter, Salz und Mehl oder nur von gesalzenen Erdäpfeln mit Dottern, treibt ihn aus und sticht ihn zu kleinen Krapfen aus, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Erdäpfel-Bögen. Man bröselt 20 Deka Butter mit 20 Deka Mehl ab, gibt 20 Deka gekochte, passierte, erkaltete Erdäpfel, Salz und 2 Dotter dazu, macht davon schnell einen Teig, treibt ihn aus und legt ihn wieder zusammen, wie den Butterteig, und wiederholt dies dreimal. Ist er zum letzten Mal ausgetrieben, so schneidet man ihn zu länglichen Fleckchen, die man mit Ei oder Butter bestreicht, mit Parmesankäse bestreut und auf den Bogenmodeln bäckt.

Gefüllte Erdäpfel. Man gibt feingeschnittene Bratenreste zu angelaufener Zwiebel in heiße Butter und läßt sie aufdünsten und dann auskühlen, sprudelt hierauf sauren Rahm mit Ei und etwas Salz ab und mischt ihn zum Fleische. Dann füllt man Kartoffeln, die man gekocht, geschält und ausgehöhlt hat, mit dieser Fasch, stellt sie in eine mit Fett ausgestrichene Kasserolle, betropft sie mit Butter und Rahm und bäckt sie bei Oberhitze.

Oder: Man bratet rohe, geschälte Kartoffeln mit Fett, schneidet sie entzwei, nimmt das Innere heraus, zerdrückt es, gibt es nebst Salz und Pfeffer zu einem Abtriebe von Butter und Ei und häuft es in die ausgehöhlten Erdäpfelhälften, die man dann im Rohre recht heiß werden läßt.

Oder: Man gibt den rohen, geschälten Kartoffeln eine hübsche Form, schneidet sie an einem Ende flach, damit sie stehn können, kocht sie in Salzwasser weich, schneidet ihnen das andere Ende als Deckel ab und höhlt sie aus. Das Herausgenommene wird zerdrückt und im Mörser mit Salz, Pfeffer, einem Stücke Butter, ein bis zwei Eidottern, geriebenem Parmesan- oder Groyerkäse nach Geschmack und ein paar Löffelvoll dickem süßen Rahm zu einer breiigen Masse zerstampft. Dann füllt man die Erdäpfel mit dieser Masse, bedeckt jeden mit dem herabgeschnittenen Deckel, stellt sie nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Backschüssel, betropft sie mit geschmolzener Butter, bäckt sie 8 bis 10 Minuten im Rohr und richtet sie heiß in der Schüssel an.

Erdäpfel-Strudel. Man treibt 4 Deka Butter mit 2 Dottern und 2 Löffel saurem Rahm ab, mischt 4 Löffel gekochte, passierte Erdäpfel, den Schnee von 2 Klar und Salz dazu, streicht die Mischung auf Strudelteig von 3 Deziliter Mehl und rollt den Teig zusammen, schneidet diesen Strudel zu dreifingerbreiten Stückchen, legt dieselben auf dem mit Fett bestrichenen und mit Mehl bestreuten Bleche halb übereinander auf, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im Rohre.

Erdäpfel-Knödel. Man treibt 6 Dotter ab, rührt dann so viel gekochte, passierte Erdäpfel dazu, daß ein weicher Teig wird, salzt denselben und mischt so viel Mehl dazu, daß man Knödel formen kann, welche man in Salzwasser kocht, abseiht, mit Bröseln oder mit Bröseln und Parmesankäse bestreut und mit Butter abschmalzt. Man gibt sie zu braunen Saucen.

Oder: Man verrührt 4 große, gekochte, passierte Erdäpfel mit einem Stück Butter, einem Ei, Salz und etwas Mehl zu einem glatten Teig und formt davon Knödel, die man wie die obigen kocht und abschmalzt.

Oder: Man bratet 4 bis 6 große Erdäpfel in heißer Asche, schält und passiert sie, verrührt sie mit einem Stückchen Butter, 2 bis 3 ganzen Eiern, etwas Salz und einer kleinwürfelig geschnittenen, in Butter gelb gerösteten Semmel, formt davon Knödel, kocht sie langsam in gesalzenem Wasser und schmalzt sie mit Butter und Bröseln ab.

Oder: Man mischt 3 bis 4 gekochte, zerdrückte Erdäpfel mit 2 Dottern und etwas Salz, macht davon kleine Knödel, dreht sie in Mehl, taucht sie in abgesprudeltes Ei, dreht sie in Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Erdäpfel-Nudeln. Man läßt gekochte, heiß zerdrückte, gesalzene Erdäpfel auskühlen, mischt dann ein Ei und so viel Mehl, als sie aufnehmen, dazu und kann auch ein paar Löffelvoll geriebenen Parmesankäse daruntermischen. Dann rollt man den Teig auf dem bemehlten Brette zu einer daumendicken Wurst, schneidet dieselbe zu Stücken von gleicher Größe

und rollt diese mit den Händen zu fingerdicken, gespitzten Nudeln, die man eine Weile abtrocknen läßt und dann in Salzwasser oder Suppe siedet, bis sie obenauf schwimmen. Man hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und gibt sie in heiße Butter und röstet sie ein wenig oder gibt sie in warme Sardellenbutter, schüttelt sie auf, bestreut sie mit Parmesankäse und Pfeffer und läßt sie im Rohre stehn, bis der Käse schmilzt.

Erdäpfel-Nocken mit Käse. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 2 Dottern, einem Ei und einem Deziliter saurem Rahm gibt man etwas Semmelbröseln, Parmesankäse, geriebene Erdäpfel und Salz. Man bindet diese Mischung in eine Serviette, kocht sie in gesalzenem Wasser, sticht dann mit einem Löffel Nocken davon aus, legt dieselben um das zu garnierende Fleisch, bestreut sie mit Käse und schmalzt sie mit Butter ab.

Erdäpfel-Nocken mit Grieß. Man verrührt gekochte Erdäpfel mit Milch und einem Stück Butter zu dünnem Püree, salzt dasselbe und gibt bei einem halben Kilo Erdäpfel 2 Deziliter Grieß dazu, deckt es zu und läßt es eine halbe Stunde auf dem Herde stehn, damit der Grieß anschwillt. Dann faßt man mit einem Löffel große Nocken davon heraus und schmalzt sie mit Butter ab.

Erdäpfel-Sterz. Man kocht ein Kilo roh geschälte, halbierte Erdäpfel mit gesalzenem Wasser. Wenn sie weich zu werden beginnen, schiebt man sie in der Mitte auseinander, gibt 2 Deziliter Grieß hinein, deckt ihn mit Erdäpfeln zu und läßt das Ganze eine halbe Stunde gut zugedeckt in Wärme dünsten. Dann rührt man es ab, schmalzt Fett hinein, gibt es wie Sterz brockig auf die Schüssel und bestreut es mit Speck-Grammeln.

Reis als Garnierung. Der Reis wird mit Butter oder Beinmark, einem Stücke Zwiebel und Suppe gedünstet (wie Risotto, S. 108) und um das Fleisch gegeben.

Reis mit Käse. Man drückt gedünsteten, mit Käse gemischten Reis in mit Butter ausgeschmierte kleine Formen und läßt diese bis zum Gebrauch in heißem Wasser mit Oberhitze stehn. Dann stürzt man den Reis auf die Schüssel und bestreut ihn mit Käse.

Mit Krebsbutter. Man streicht die kleinen Formen mit Krebsbutter aus, ehe man den Reis eindrückt, oder man dünstet den Reis vor dem Eindrücken mit Krebsbutter schön rot.

Mit Schinken. Man streut die ausgeschmierten Formen mit Schinken aus und mischt gedünstete Erbsen unter den einzudrückenden Reis.

Mit Champignons. Man läßt Schalotten, Petersilie und Champignons in Butter anlaufen, dünstet damit den Reis und streut die ausgeschmierten Wanneln mit Petersilie aus, ehe man ihn eindrückt.

Als Reif. Man drückt gedünsteten Reis in einen mit Krebsschweifchen, gekochten Morcheln und Spargel oder Karfiol ausgelegten, niederen Reifmodel ein, siedet ihn eine Viertelstunde in Dunst, stürzt ihn dann auf die Schüssel und gibt Fleisch mit kurzer Sauce in die Mitte. Oder man mischt den gedünsteten Reis zu einem Ablriebe von Krebsbutter und 2 Eiern, füllt ihn in den ausgeschmierten Model, siedet ihn in Dunst und gibt, wenn er gestürzt ist, lichtes Eingemachtes mit kurzer Sauce oder Ragout in die Mitte.

Mehlspeisen als Beigabe und Garnierung. Nudeln. Dicke, kurzgeschnittene Nudeln (S. 69) werden in Salzwasser gesotten, abgeseiht und zu in Butter gelb gerösteten Bröseln gegeben, mit denselben gemischt und angerichtet. Oder man läßt einen Deziliter Grieß in Fett gelblich anlaufen, schüttet ein paar Löffel Milch dazu, gibt die abgeseihten Nudeln hinein, läßt sie auf mäßiger Hitze stehn, bis sich unten eine gelbe Kruste gebildet hat, welche man beim Anrichten nach oben gibt, und serviert sie zu Fleisch mit brauner Sauce. Oder man läßt Petersilie in Bratenfett anlaufen, mischt die gesottenen, abgeseihten Nudeln dazu, richtet sie gleich um gebratenes Fleisch an und ziert sie mit Petersilienblättern und Krebsschweifchen. Oder man kocht die Nudeln in dem mit Suppe gemischten Saft von gedünstetem Geflügel ein, läßt den Saft jäh versieden und richtet die saftigen, aber ganz dicken Nudeln um das Fleisch an.

Nudelkranz. Man bereitet Nudeln von 2 Dottern, kocht sie in Salzwasser, seiht sie ab, gibt sie in heiße Butter mit angelaufener Petersilie, läßt sie eine Weile dünsten und mischt dann eine Handvoll geriebenen Parmesankäse dazu, macht von diesen Nudeln auf der Schüssel einen Kranz, bestreicht denselben mit abgesprudeltem Ei, bestreut ihn mit Käse und läßt ihn im Rohre stehn, bis er eine gelbe Farbe bekommt.

Makkaroni. Man überbrüht ungefähr 25 Deka dicke Makkaroni mit heißem Wasser und kocht sie, sobald sie sich biegen, mit gesalzenem Wasser weich, worauf man sie abseiht, zu heißer Butter mischt und gleich anrichtet. In der Butter kann man vorher feingeschnittene Petersilie anlaufen lassen.

Mit Käse. Man kocht dicke Makkaroni weich, bestreut sie, wenn sie angerichtet sind, mit geriebenem Parmesankäse, gießt heiße Butter darüber und serviert geriebenen Parmesankäse dazu. Von Saucen gibt man zu diesen Makkaroni vorzüglich die mit Bratensaft bereitete Paradiesäpfel-Sauce (S. 133).

Mit Bratenresten. Man überbrüht und kocht dünne Makkaroni

läßt in Butter Petersilie und feingeschnittene Bratenreste anlaufen, gibt die abgeseihten Makkaroni sowie gedünstete, passierte Paradiesäpfel dazu und mischt dann geriebenen Käse darunter.

Mit Sardellenbutter. Man schüttelt gekochte, abgeseihte dünne Makkaroni mit Sardellenbutter auf, bis diese geschmolzen ist.

Mit Schinkenfleisch. Man sprudelt feingeschnittenes Schinkenfleisch mit saurem Rahm ab, dünstet die gekochten, abgeseihten Makkaroni damit auf und richtet sie an, solange sie noch saftig sind.

Tarhonya.[1]) Man läßt feingeschnittene Petersilie oder Zwiebel in Fett anlaufen, gibt Tarhonya von der größeren Gattung dazu und vergießt sie nach und nach mit siedendem gesalzenen Wasser. Wenn sie weich gedünstet sind, gibt man sie als Garnierung um Gulasch oder anderes gedünstetes Fleisch.

Erbsen-Nockerl. Man treibt Nockerlteig wie für Suppe (S. 119) durch den Erbsenlöffel in siedendes, gesalzenes Wasser, läßt in Butter Petersilie anlaufen und gibt die abgeseihten Nockerl dazu.

Spatzen. Man sprudelt ein Ei mit 3 Deziliter Milch ab und macht es mit ungefähr einem halben Liter gesalzenem Mehle zu einem weichen Teige, schlägt denselben gut ab, gibt ihn auf einen glatten Holzteller, schneidet mit einem Messer Nockerl von dem Teig in siedendes, gesalzenes Wasser und schüttet sie, wenn sie gekocht und abgeseiht sind, in heißes Fett von gebratenem Fleisch oder in heiße Butter oder zu mit Fett gelb angelaufenen Bröseln.

Wasserspatzen. Man rührt zu 8 Deziliter Mehl nach und nach 4 Deziliter gesalzenes, heißes Wasser, so daß ein ziemlich weicher Teig wird, schlägt denselben gut ab, kocht kleine Nockerl davon in siedendes, gesalzenes Wasser ein und schüttet sie, wenn sie ausgekocht sind, in den Durchschlag. Indessen läßt man 2 Deziliter Grieß in heißem Schmalze gelb anlaufen, gibt ein Deziliter Milch und dann die Nockerl dazu, mischt sie mit dem Grieß und läßt sie am Boden steif werden. Oder man läßt Brösel statt Grieß anlaufen, mischt die Nockerl dazu und richtet sie gleich an.

Nocken von saurem Rahme. Man sprudelt 2 Deziliter sehr guten sauren Rahm mit 2 bis 4 Eiern, Salz und 2 Deziliter Mehl ab. Dann läßt man in einer Kasserolle so viel Wasser, daß es den Boden bedeckt, mit 2 Löffel Rindschmalz aufsieden, legt Nocken vom abgesprudelten Teig ein, deckt sie zu und läßt sie dünsten, bis man prasseln hört und sie unten braun werden. Dann sticht man sie als viereckige Stückchen heraus.

[1]) Mehlspeise aus Eiern und Mehl, welche in Ungarn und Siebenbürgen in den Handel kommt.

Rahm-Pudding oder falsche Polenta. Man sprudelt 2 Deziliter sauren Rahm mit 4 Dottern, etwas Salz und 2 Deziliter Weizenmehl ab, gibt den Schnee der 4 Klar dazu, füllt die Masse in einen mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl ausgestaubten Model und siedet sie ungefähr eine halbe Stunde in Dunst, stürzt dann den Pudding, schneidet ihn zu fingerdicken Stücken, legt dieselben mit der Schnittfläche gegen oben auf die Schüssel, bestreut sie mit Bröseln oder Parmesankäse und schmalzt sie mit Butter ab.

Polenta. Als Nocken. Man schüttet einen halben Liter italienisches Polentamehl in einen Liter siedendes Wasser, salzt es, macht mit einem dicken Kochlöffelstiel mitten durch ein Loch, durch welches das Wasser aufkochen kann, und läßt es 10 Minuten sieden, worauf man das Ganze mit einem Löffel zu einem dicken Koch abrührt und es eine Viertelstunde auf mäßiger Hitze stehn läßt. Dann faßt man mit einem Blechlöffel große Nocken davon heraus, legt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Käse oder ziemlich viel geringelter, gerösteter Zwiebel und schmalzt heiße Butter darüber. Man kann diese Nocken auch von türkischem Grieß machen. Als Schnitten. Man gibt etwas mehr Mehl in die angegebene Quantität Wasser und rührt es in der Pfanne über dem Feuer ab, bis der Löffel stecken bleibt, stürzt die Masse dann auf einen Holzteller, formt sie wie einen Brotlaib und schneidet sie mit einem Faden zu fingerdicken Schnitten. Diese legt man auf eine Schüssel oder um das zu garnierende Fleisch, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und schmalzt sie mit heißer Butter ab. Man gibt sie zu Fleisch mit braunen Saucen, gedünsteter Leber u. dgl.

Polenta mit Erdäpfeln. Man zerdrückt gekochte, geschälte Erdäpfel, solange sie noch heiß sind, mischt sie mit der gleichen Menge Polentamehl, macht von der Mischung Polenta-Nocken und schmalzt sie ab.

Semmelknödel. Man schneidet ungefähr 28 Deka Semmel blätterig, gibt sie in 7 bis 10 Deka heißes Schmalz, mischt sie mit demselben auf dem Herd und läßt sie auskühlen, sprudelt dann 3 Eier mit etwas Salz und 2 Deziliter Milch ab und erweicht damit die Semmel, rührt hierauf 2 Deziliter Mehl dazu, formt die Masse sogleich zu ziemlich großen, schön runden Knödeln und kocht dieselben in gesalzenem Wasser. Wenn sie ausgekocht sind, reißt man jeden mit 2 Gabeln auseinander und gibt sie entweder zu in Butter angelaufenen Bröseln in eine Kasserolle und schüttelt sie auf, damit sich die Brösel anlegen, oder legt sie sogleich übereinander auf die Schüssel und schmalzt heiße Butter mit geringelter Zwiebel darüber. Man serviert sie zu Gulyas, braunen Saucen, Paradies-Sauce u. dgl.

Mehlklöße (S. 122) oder Erdäpfelknödel (S. 120) schmalzt man mit gelb angelaufenen Bröseln ab und gibt sie zu Fisch in schwarzer Sauce, zu braun gedünstetem Wildbret u. dgl.

Butterteige als Garnierung. Von ausgetriebenem Butterteige (S. 73) werden Krusten oder Kränze (S. 77 und 78) gemacht oder Halbmonde, Ringe oder runde Krapfen ausgestochen, die man dann mit Ei bestreicht und auf dem Bleche bäckt.

Hefenbutterteig (S. 80) wird als Strudel gebacken und zu Stücken geschnitten. Er wird zu Wildbret und Lungenbraten gegeben.

Kartoffelbutterteig ohne Ei macht man wie den Teig für Bögen (S. 169) von gleich schwer Mehl, Butter und gekochten, passierten, erkalteten Kartoffeln und dem nötigen Salz. Den fertigen, ausgetriebenen Teig sticht man zu Ringen, Kipferln oder runden Fleckchen aus, die man mit Eiweiß bestreicht, mit Salz und Kümmel bestreut und bäckt.

Mürben Teig von 14 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 4 Löffel saurem Rahm und Salz läßt man eine halbe Stunde rasten. Dann treibt man ihn bleistiftdick aus, sticht ihn zu Krapfeln aus, bestreicht dieselben mit Ei und bäckt sie auf dem Bleche.

Krebse und Krebsspeisen zur Garnierung. Krebsschweifchen werden ausgelöst und zur Garnierung von Fischen, Ragouts und anderen feinen Gerichten verwendet.

Kleine Seekrabben (Crevettes) werden gekocht und mit anderen Garnierungen abwechselnd um einen größeren Fisch gegeben oder auch als Verzierung auf einen großen Fisch gelegt.

Krebshaché in Schalen. Man bereitet Haché von heiß ausgelöstem Krebsfleisch (S. 42) und häuft es in die Leibschalen der Krebse.

Krebswürstchen. Man treibt 7 Deka Krebsbutter mit 2 Eiern ab, mischt einen Löffel sauren Rahm, feingeschnittene grüne Petersilie, kleingehacktes Eingerührtes von 2 Eiern, feingeschnittenes Fisch- und Krebsfleisch und etwas Salz und Pfeffer dazu, streicht die Mischung auf dünne Pfannenkuchen (Frittaten) von einem Ei, schneidet jeden derselben in vier Teile und rollt diese zu Würstchen zusammen, gibt dann ein paar Eßlöffelvoll sauren Rahm in die mit Krebsbutter ausgeschmierte Schüssel, legt die Würstchen darauf, gibt wieder Rahm und Krebsbutter darüber und läßt den Rahm im Rohr eindünsten. Dann nimmt man die Würstchen einzeln heraus.

Krebsreif. Man treibt 7 Deka Krebsbutter mit 2 Eiern und 2 Dottern ab, gibt abgeriebene, in Obers erweichte Semmel, Salz und

feingeschnittenes Krebsfleisch dazu, füllt dies in den mit Krebsbutter ausgeschmierten Reifmodel und siedet es in Dunst: Dann stürzt man es und gibt Fleisch mit Einmach-Sauce oder eine Fischspeise in die Mitte.

Krebsstrudel. Man bereitet Nudeln von einem Dotter, kocht sie in Milch dick und weich, mischt sie mit 4 Deka Krebsbutter, läßt sie auskühlen und mischt dann 2 abgesprudelte Eier darunter. Dann legt man 3 Frittaten neben- und ein wenig übereinander, streicht die Nudeln darauf, streut würfelig geschnittenes Krebsfleisch darüber, rollt das Ganze zu einem Strudel zusammen, dreht denselben in eine mit Butter bestrichene Serviette und siedet ihn in Salzwasser. Dann wird er ausgewickelt, in fingerdicke Scheiben geschnitten und als Fischgarnierung gegeben.

Eier und Eierspeisen zur Garnierung. Hart gekochte Eier werden auf Salat oder mit anderen Garnierungen (roten Monatrettichen, Salatherzchen, Sardellenstreifen, Karfiol, Kapern oder Aspik u. dgl.) um Fisch- oder kalte Fleischspeisen gegeben. Sie werden dazu geschält und dann gehackt oder zu Scheiben geschnitten oder gevierteilt. Will man gevierteilte Eier zur Garnierung aufstellen können, so schneidet man das dickere Ende der ganzen Eier ab und teilt sie dann erst auseinander.

Gefüllte Eier. Man halbiert hartgekochte, geschälte Eier, nimmt die Dotter heraus, hackt sie fein, salzt und pfeffert sie und füllt sie in das Weiße. Oder man rührt je 3 herausgenommene Dotter mit einem Löffel Senf, einem Löffel Öl, Essig, Salz, Pfeffer und wenig Zucker ab und häuft sie in das Weiße.

Marinierte gefüllte Eier. Man schneidet 4 Eier nach der Länge auseinander und mariniert die weißen Hälften mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer. Die Hälfte der Dotter, 2 Sardellen, 2 Essig-Champignons und 2 Krebsschweifchen werden würfelig geschnitten, zusammengemischt und in das Weiße gefüllt. Die übrigen Dotter rührt man mit Essig und Öl, Kräutersenf und Aspik auf Eis zu einer dicken Sauce. Man gibt diese Sauce um kaltes Fleisch auf die Schüssel und legt die gefüllten Eier darauf.

Von Eierspeisen (sieh diese) eignen sich zur Garnierung von Rindfleisch und Fischen: Eingerührtes, geschnittene Eier, Ochsenaugen, Eier im Schlafrocke, gebackene Würstchen und gefüllte Eier.

Ragouts zur Garnierung. Für Ragouts zum Garnieren richtet man alle Bestandteile auf die S. 42 angegebene Weise vor, schneidet sie aber größer als für Ragouts zum Füllen.

Nr. I. Man säuert kurze, gelbliche, mit Fleisch-Essenz bereitete Sauce nur wenig mit Limonensaft und gibt großwürfelig geschnittenes Bries und

Geflügelleber, kleine Schwämme, ganze Krebsschweifchen und Schalotten, Nocken von Geflügelfasch, die man mit Trüffeln spicken kann, Artischockenböden, Karfiolröschen u. dgl. hinein.

Nr. II. In kräftige braune Sauce (S. 36) gibt man Fleisch von Tauben, Stückchen von dünnen Bratwürsten und gekochter frischer Zunge, Schalotten, Kastanien und kleine Essiggurken.

Nr. III. Zu zollangen Stückchen geschnittene dicke Makkaroni, Schenkelfleisch von Wildgeflügel, zu länglichen Stücken geschnittene Zunge und Champignons bindet man mit spanischer Sauce (S. 124).

Nr. IV. Mit dicker Paradiesäpfel-Sauce bindet man nudelig geschnittenes Schenkelfleisch von zahmem Geflügel, kurz geschnittene Makkaroni und Artischockenböden.

Nr. V. Fasten-Ragout als Fisch-Garnierung. Man bindet die Bestandteile wie bei dem Fischragout mit Sauce (S. 44), schneidet sie aber etwas größer. Man nimmt dazu Hecht- oder Ruttenleber, Schildkrötenfleisch, Froschkeulen, Nocken von Fischfasch, Krebsschweifchen und Austern oder Trüffeln oder Fleisch von geräuchertem Fisch.

Geröstete Semmelschnitten als Garnierung. Mit Beinmark. Man schneidet Semmeln, deren Rinde man abgerieben hat, zu dicken, länglichen Vierecken, macht rings um den Rand derselben mit der Spitze eines Messers einen Einschnitt, röstet sie in Butter auf beiden Seiten gelbbraun, nimmt das Eingeschnittene wie einen Deckel herab, höhlt die Schnitten etwas aus, schneidet dann in Suppe gekochtes Rindsknochenmark in Stücke und legt diese in die Vertiefungen der Schnitten.

Mit Hirn. Man röstet mit Milch nur wenig befeuchtete Semmelschnitten auf einer Seite mit Butter schön gelb, streicht abgedünstetes Hirn gehäuft auf die nicht gebackene Seite und läßt die Schnitten eine Weile im Rohre stehn, damit sie wieder heiß werden.

Mit Milz als falschen Schnepfenkot. Man streift zwei Kalbsmilze aus, läßt feingeschnittene Zwiebel und Petersilie und ein paar Löffel Brösel in Butter oder Speck anlaufen, röstet die Milz damit, bis sie die Farbe verliert, mischt 2 zerdrückte Sardellen, 2 Löffel sauren Rahm und ein wenig Suppe, dann Limonensaft, Pfeffer und ein paar gestoßene Wacholderbeeren dazu, häuft die Mischung auf Semmelschnitten, legt diese in Butter oder Bratenfett und bäckt sie unten gelb. Man gibt sie um gebratenes Geflügel.

Mit Schnepfenkot. Die Eingeweide von Schnepfen, mit Ausnahme der Mägen, schneidet man recht fein. Dann läßt man feingehackten Speck heiß werden und feingeschnittene Schalotten und Petersilie und ganz wenig

Brösel darin anlaufen, dünstet die Eingeweide damit und gibt dabei ein wenig Rotwein, sauren Rahm, Salz, Pfeffer, Limonenschalen und zuletzt einen Dotter dazu, häuft das Gedünstete auf mit Fett geröstete Semmelschnitten, stellt diese in das Rohr, damit sie bis zum Gebrauche heiß bleiben, und gibt sie dann als Garnierung um die gebratenen Schnepfen.

Mit Salmi. Man bereitet Salmi von beliebigem Wildgeflügel (S. 41) oder vom Jungen eines Hasen, häuft es auf geröstete Semmelschnitten und gibt diese als Garnierung um Wildgeflügel, Tauben oder Hasenrücken.

Mit Rehleber. Man röstet eine blätterig geschnittene Rehleber mit Fett und Zwiebel, stößt sie mit einer Sardelle, einem hartgesottenen Dotter, Pfeffer, Salz und Butter, häuft das Gestoßene auf Semmelschnitten, legt diese in heißes Fett und stellt sie auf einige Minuten in das Rohr.

Mit Fischmilch. Man dünstet Karpfenmilch mit in Butter angelaufenen Schalotten, Petersilie und Bröseln ab, mischt eine zerdrückte Heringsmilch dazu und streicht die Mischung auf gebackene Semmelschnitten.

Fleischfasch zur Garnierung. Gesulzte Leberfasch. Man läßt Zwiebel und etwas Wurzeln mit Speckschnittchen gelb anlaufen, dünstet 15 Deka über Nacht in Milch gelegene Kalbs- oder Gansleber damit ab, bis sie nicht mehr blutig ist, läßt die Leber auskühlen, stößt sie dann mit Zwiebel und Speck und 2 hartgesottenen Dottern und gibt etwas Salz und Pfeffer und so viel flüssiges, ausgekühltes Aspik dazu, daß das Ganze so dünn wie saurer Rahm ist, streicht es durch ein grobes Sieb, füllt es in ein Geschirr und läßt es einige Stunden in kaltem Wasser stehn. Indessen streicht man Sulze auf ein Brettchen, läßt sie stocken und stürzt dann die Fasch darauf. Dann fährt man mit einem in heißes Wasser getauchten Messer unter der Sulze durch, um sie vom Brette zu lösen, und sticht sie mit Formen aus. Die ausgestochenen Stücke bestreicht man mit kaltem Aspik und bestreut sie mit gehacktem.

Oder: Man schneidet die gesulzte Leberfasch zu Würfeln, legt dieselben auf gesulztes Aspik in eine Form, und zwar kleinfingerweit auseinander, füllt die Zwischenräume mit flüssigem ausgekühlten Aspik aus, läßt dieses sulzen, stürzt dann das Ganze, schneidet die Faschwürfel mit einem in heißes Wasser getauchten Messer so heraus, daß sie auf allen Seiten von Sulze überzogen sind, und verwendet sie zum Garnieren von kaltem Fleisch.

Wildbretfasch (Nr. IV, S. 40) wird wie die Leberfasch mit flüssigem Aspik gemischt und wie diese gesulzt und weiter bereitet. Fasch von zahmem oder Wildgeflügel kann man ebenso sulzen oder sie vorher

mit würfelig geschnittener gekochter, geräucherter Zunge und ebenso geschnittenen gekochten Trüffeln mischen. Oder man sticht Zunge und Trüffeln zierlich aus, legt sie in die Sulze ein, läßt sie ansulzen, streicht Fasch darüber, läßt auch diese sulzen, stürzt das Ganze und sticht es aus.

Fleischsulze (Aspic) zur Garnierung. Flüssige geklärte Sulze (S. 32) wird in glatte Geschirre eingegossen, gesulzt und mit einer Löffelform zu Kugeln ausgestochen, wozu man das Instrument jedesmal vorher in warmes Wasser taucht, oder auf ein Brett oder Papier gestürzt, wo man sie zu beliebigen Formen, z. B. Würfeln, Dreiecken, Schifteln, halben Rundungen, Sternen u. s. w. schneidet oder aussticht. Die Abfälle schneidet man erst blätterig, dann nudelig und dann erst fein, wodurch sie gleichmäßiger werden und klarer bleiben, als wenn man sie nur mit dem Messer hackt. Man kann auch verschiedenfärbiges Aspik (S. 33) übereinander eingießen oder kaltes Frikassee zwischen Aspik sulzen lassen. Oder man legt Kugeln oder Stücke von gesulztem Frikassee ein und sticht sie dann aus. Auch kann man auf viereckig geschnittene Stücke von Sulze kleinere von einer andern Farbe legen, auf diese etwas gehackte Sulze von einer dritten Farbe häufen und diese Stücke so auflegen, daß sie mit den Ecken aneinanderstoßen. Oder man gießt die Sulze in einen geformten Reifmodel, stürzt sie und gibt das zu garnierende Fleisch in die Mitte. Oder man legt kleine Formen über gesulztes Aspik mit gelben und roten Rüben, Eiern, grüner Petersilie, Zunge, Geflügelfleisch, Trüffeln u. dgl., alles zierlich geschnitten oder ausgestochen, blumenartig aus, füllt sie mit flüssigem Aspik voll, läßt dasselbe fest werden, stürzt die kleinen Sulzen und verwendet sie als Garnierung.

Butter als Garnierung oder Beigabe zu anderen Speisen. Will man Butter schön formen, so muß man sie kneten oder stoßen und sie, nachdem man ihr die gewünschte Form gegeben hat, einige Zeit auf Eis oder über Nacht in kaltem Wasser liegen lassen, damit sie fest wird. Die Butter muß sehr süß und fett sein.

Wie Ananas. Frische Butter formt man eiförmig, läßt sie in Wasser fest werden, streicht sie schön gleich, stellt sie über ein Weinblatt, auf einen kleinen Teller und sticht sie mit einem jedesmal in kaltes Wasser getauchten Kaffeelöffel rund herum (gegen aufwärts immer kleiner) schuppenartig an. Man hält dabei den Löffel mit der hohlen Seite gegen auswärts und muß ihn beim vorsichtigen Herausziehen etwas vordrücken. Bei einer neuen Reihe sticht man immer zwischen zwei Schuppen der unteren Reihe hinein. Zuletzt steckt man oben ein Büschel steifer, schmaler grüner Blätter ein.

Als Blumen. Man stößt die Butter, formt sie zu einer Platte und läßt sie auf Eis fest werden. Man kann auch mit Alkermessaft einen Teil der Butter rosa, den andern dunkelrot färben, jeden zu einer Platte austreiben und die Platten aufeinanderdrücken. Dann schabt man mit einem in kaltes Wasser getauchten Taschenmesser die Butter an der Seite dünn ab und streift sie so vom Messer, daß sie sich wie eine Blume zusammenrollt. Mehrere solche Blumen werden mit grüner Petersilie oder Pomeranzenblättern zu einem Strauß oder Kranze zusammengestellt.

Man kann die Butter auch durch eine Butterspritze mit Einsatz in kaltes Wasser drücken und dann beliebig zu Ringen zusammenbiegen, zu Körbchen formen u. dgl. mehr. Oder man läßt gewöhnliche oder Sardellenbutter, die man geknetet oder gestoßen hat, wieder fest werden, treibt sie durch ein Sieb, durch das sie in feinen Nudeln durchkommt, und verwendet sie als Garnierung oder häuft sie auf einen kleinen Teller und serviert sie zu Erdäpfeln u. dgl.

Wurzeln, Grünzeug, Früchte zur Garnierung. Kren (Meerrettich) zum Garnieren wird geschabt. Will man Schinken hübsch mit Kren zieren, so belegt man ihn mit kleinen, rosenartigen Häufchen von weißem und von mit Rohnenessig gefärbtem, lang geschabten Kren, gibt in die Mitte derselben feingehackte Dotter und verbindet die Häufchen durch eingesteckte Petersilienblätter zu einem Strauße. Monatrettiche eignen sich besonders zum Garnieren von Butter. Man putzt sie, läßt ihnen nur die kleinsten, zartesten Blättchen, schneidet die Wurzelchen knospenartig blätterig ein und legt sie mit Petersilie zu Sträußchen zusammen. Von Grünzeug und Früchten verwendet man zu Garnierungen Rapünzchen, Brunnenkresse, Salat-Herzchen, die man mit Essig und Öl abmacht, und Petersilienblätter, kleine Gurken, Kapern, Oliven und Zitronen. Die letzteren werden zu Scheiben geschnitten und zu Fischen, Wildbret und anderen warmen und kalten Fleischspeisen gegeben.

Fische zur Garnierung. Heringe und Sardellen werden entgrätet und halbiert, in Streifen geschnitten und schneckenförmig zusammengedreht, Sardinen in der Mitte durchgeschnitten und zwischen Eier gelegt.

Saurer Salat.

Speck-Salat. Von Kopfsalat. Man läßt kleinwürfelig geschnittenen Speck gelb werden, nimmt die Grieben (Grammeln) heraus und gibt Essig in das Fett. Wenn dieser heiß ist, gießt man ihn über den in vier Teile geschnittenen Salat, schüttet ihn ein paarmal herab,

läßt ihn wieder heiß werden und gibt ihn abermals darüber. Zum Schlusse streut man die indessen warm gehaltenen Grammeln auf den Salat.

Von Kraut. Man schneidet Kraut von zarten Köpfen fein und langnudelig, bestreut es mit Salz und Kümmel, läßt es eine Stunde stehn, dünstet es mit Fett und Essig eine Weile ab und streut dann gerösteten Speck darauf.

Salat von Wurzeln und Gemüsen. Von roten Rüben (Rohnen). Die Rüben werden gewaschen, wobei man die feinen Wurzeln nicht abbrechen darf, weil sonst der rote Saft ausfließt. Dann kocht man sie in Salzwasser, schält sie, schneidet sie zu Scheiben und macht sie, solange sie noch warm sind, mit Essig, Öl, Salz und ein wenig Kümmel ab. Oder man bratet sie im Rohre, schneidet sie, wenn sie geschält sind, mit dem Krauthobel nudelig, bestreut sie mit Salz und Kümmel, läßt ein wenig Zucker bräunen, kocht ihn mit Essig auf und macht die Rohnen damit ab. Oder man schneidet die gekochten oder gebratenen geschälten Rohnen in Scheiben, legt sie in einen irdenen Topf ein, bestreut jede Lage mit Salz, Kümmel und Krenscheiben, gibt so viel Essig darauf, daß sie davon bedeckt sind, und läßt sie einen Tag so stehn, gibt sie dann in eine Salatschüssel, mischt sie mit etwas Essig und bestreut sie mit Kren. Den Essig kann man vorher mit ein paar Stückchen Zucker kochen. Mangold- und Burgunder-Rüben werden wie die Rohnen gekocht, lauwarm geschnitten, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abgemacht und gleich serviert.

Selleriewurzeln werden in Salzwasser gesotten, noch warm geschält, geschnitten und abgemacht, dann ausgekühlt, auf Erdäpfelsalat gegeben und mit Rapunzelsalat und Eiern belegt.

Schwarzwurzeln werden abgeschabt, gekocht, zu Stücken geschnitten und mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Petersilie abgemacht.

Möhren, Pastinak, Zucker- und Haferwurzeln werden abgeschabt, mit gesalzenem Wasser gesotten, zu Stücken oder schräg zu Scheiben geschnitten und wie die Schwarzwurzeln abgemacht.

Rapontikawurzeln[1]) werden abgeschabt, gewaschen, mit vielem mäßig gesalzenen Wasser gekocht, in schräge Scheiben geschnitten, wie die Schwarzwurzeln abgemacht und mit Kartoffel- und Rapunzelsalat und ausgewässerten Sardellenstreifchen garniert.

Schwarzer Rettich wird nur gewaschen, gerieben oder dünnblätterig geschnitten und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer oder Kümmel abgemacht.

---

[1]) Diese spindelförmige Wurzel, lat. Oenothera biennis (nicht zu verwechseln mit Rheum rhaponticum, welches rhabarberartig riecht und schmeckt), ist innen weiß und mit roten Adern durchzogen und sehr wohlschmeckend.

Von Erdäpfeln. Gelbe, rote oder blaue Kartoffeln werden gesotten, zu Scheiben geschnitten und mit Salz, Essig (besonders Himbeeressig) und Öl abgemacht. Macht man sie mit gewöhnlichem Essig ab, so kann man Pfeffer darauf streuen oder einen Löffel feingeschnittene Schalotten und ein paar Löffel Senf dazu mischen.

Oder: Man rührt einige hartgesottene Dotter mit Öl und Salz gut ab und mischt 2 bis 3 geputzte, feingeschnittene oder passierte Sardellen und Essig dazu. Dann schneidet man gekochte, geschälte Erdäpfel würfelig und macht sie mit dieser Sauce ab.

Oder: Man macht die würfelig geschnittenen Erdäpfel mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer ab und mischt einen ausgewässerten Hering und ein paar Pfeffergurken, beides würfelig geschnitten, einen Löffel feingeschnittene Kapern und ein wenig feingehackte Petersilien- und Estragonblätter dazu.

Oder: Gekochte, geschälte, passierte Erdäpfel werden mit Salz, Essig und Öl verrührt und bergartig auf die Schüssel gegeben. Dann ziert man sie mit hartgesottenen gehackten Dottern, Kapern, Sardellen, Aal oder anderen marinierten Fischen und Rapunzelsalat.

Mit Trüffeln. Gekochte, geschälte, würfelig geschnittene Erdäpfel und in Madeira gekochte, ebenso geschnittene Trüffeln, von beiden gleich viel, mischt man zusammen, macht sie mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und einem Kaffeelöffelvoll feingehackter Petersilien- und Bertramblätter ab, häuft sie bergartig auf die Schüssel und garniert sie mit in Salzwasser gekochten, zierlich ausgestochenen Möhren- und Rübenstückchen und kleinen Spargelköpfchen.

Linsen werden weich gekocht (S. 53), ausgekühlt, mit Bertramessig und Öl abgemacht und mit feingeschnittener Petersilie bestreut oder mit gehackten Eiern oder mit Sardellen, Brunnenkresse oder Rapunzel und halbierten kernweich gekochten Eiern geziert.

Pikanter Linsensalat. Man kocht 20 Deka Linsen weich, seiht sie ab und läßt sie auskühlen. Dann hackt man 6 kleine Äpfel, 2 kleine Zwiebel und einen marinierten Hering fein zusammen, mischt dies mit den erkalteten Linsen, gibt Salz, Pfeffer, 6 Löffelvoll Öl und 3 Löffelvoll Estragonessig dazu und vermengt alles gut.

Bohnen werden weich gekocht, ausgekühlt, abgeseiht und mit Essig und Öl abgemacht. Man ziert sie mit Rapunzel- oder Endiviensalat und länglich geschnittenen Sardellen und gevierteilten Eiern oder bestreut sie mit geriebenem Kren oder schwarzem Rettich.

Puffbohnen (S. 150). Man schält sie, kocht sie in Salzwasser und macht sie mit Kräuter-Sauce ab.

Bohnenschoten werden schief in daumenbreite Stückchen geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, ausgekühlt und abgeseiht und mit Essig, Öl, Pfeffer und feingeschnittener Petersilie oder feingeschnittenem Bertram verrührt.

Karfiol kocht man in Salzwasser mit etwas Butter, läßt ihn darin erkalten und legt ihn zierlich auf die Schüssel. Dann werden Essig, Öl, Salz und Pfeffer zusammengemischt, mit der hölzernen Gabel zu einer dicklichen Sauce geschlagen und kurz vor dem Anrichten über den Karfiol gegeben. Man kann auch passierte harte Dotter, Petersilie und Bertram mitrühren oder kalte Kräuter-Sauce (S. 138) über den Karfiol geben oder ihn hoch aufrichten, mit Mayonnaise (S. 137) überstreichen und mit Aspik, Sardellen, Oliven und hartgesottenen Eiern garnieren.

Blütentriebe von Rhabarber werden ebenso bereitet.

Spargel wird gesotten (S. 144), auf die Schüssel gelegt und ausgekühlt. Dann werden Essig, Öl, Salz und Pfeffer zusammengemischt (wie für Karfiol) und über den Spargel gegossen. Man kann auch feingeschnittene Schalotten und blanchierte, passierte Petersilie dazu mischen und den Rand der Schüssel mit Karfiol garnieren.

Junge Triebe von Hopfen bereitet man ebenso.

Wirsingkohl schneidet man nach der Länge in sechs Teile, kocht ihn in gesalzenem Wasser weich und überschüttet ihn über dem Durchschlage mit kaltem Wasser. Dann verrührt man Essig, Öl und Pfeffer mit einem hartgesottenen Dotter und macht den Kohl damit ab.

Kohlsprossen werden in stark gesalzenem, mit etwas doppeltkohlensaurem Natron versetzten Wasser kurz gekocht, ausgekühlt und mit einer Mischung von Essig, Öl, Salz und Pfeffer übergossen.

Kohlrabi. Junge Knollen werden geschält, zu Scheiben geschnitten, gekocht, ausgekühlt und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abgemacht.

Artischockenböden (Fondi) und falsche Fondi von Erd-Artischocken sowie Kardy (S. 150) werden gesotten, würfelig geschnitten und mit Essig, Öl, Pfeffer und feingeschnittener Petersilie abgemacht.

Paradiesäpfel. Sie müssen reif, aber noch fest sein. Man schneidet sie einige Stunden vor dem Gebrauch in dünne Scheiben, entfernt die Kerne, bestreut die Scheiben mit Salz und Pfeffer und macht sie mit Essig und Öl ab.

Zucchetti oder Spargelkürbisse werden halbreif abgenommen, geschält, in Salzwasser gekocht, dann zu Würfeln oder blätterig geschnitten und mit Essig und Öl, Salz und Pfeffer abgemacht.

Gurken schält man, schneidet sie mit dem Rübenhobel blätterig, salzt sie und läßt sie 10 Minuten stehn. Dann gießt man das Wasser,

das sich abgesondert hat, herab, macht die Gurken mit Öl und Essig ab und bestreut sie mit Pfeffer oder mit Kümmel und Knoblauch oder mit Paprika. Am zuträglichsten sind sie, wenn man sie wie warmen Krautsalat bereitet.

Salzgurken werden geschält, blätterig geschnitten und mit Essig und Öl abgemacht.

Kraut wird feinnudelig geschnitten, mit ziemlich viel Salz und ein wenig Kümmel bestreut, eine Weile stehn gelassen, dann leicht ausgedrückt und mit Essig und Öl abgemacht. Oder man überbrüht es mit heißem Wasser, läßt es gut abtropfen und macht es mit Salz, Öl und Essig ab.

Rotes Kraut bereitet man ebenso.

Frischer grüner Salat. Guter Salat muß frische, noch zarte Blätter haben. Man klaubt ihn rein aus, schneidet große Blätter bei den Rippen auseinander, teilt Herzchen in vier Teile und wäscht den Salat in öfters gewechseltem Wasser schnell ab. Dann schwenkt man ihn in einem Salatschwinger[1]) (Fig. 26) oder in Ermanglung eines solchen in einem Netz oder einem reinen Tuch aus, bis alles Wasser entfernt ist, und gibt ihn in eine große Schüssel. Kurz vor dem Anrichten salzt man ihn, mischt ihn gut, gießt dann Öl darauf und mischt ihn wieder tüchtig, worauf man erst den Essig dazu gibt und den Salat nochmals ordentlich untereinandermischt. Grüner Salat braucht, um schmackhaft zu sein, viel Öl und soll feucht und glänzend aussehen, doch darf man nie so viel Öl und Essig nehmen, daß eine Sauce davon in der Schüssel steht. Man kann auch hartgesottene, passierte Dotter mit etwas Senf oder mit einem Löffelvoll von der kalten Senf-Sauce mit Kräutern (S. 139) und mit dem Öl abrühren, das Abgerührte mit gutem Essig verdünnen und den Salat damit abmachen. Bei Kopfsalat (Häuptelsalat) kann man die Herzchen oben kranz- oder sternförmig auflegen und kernweich gekochte, gevierteilte Eier dazwischen legen. Brunnkresse, Röhrlsalat und Rapunzelsalat werden entweder nur mit Salz, Öl und Essig abgemacht oder auch mit Erdäpfeln und Sellerie gemischt und mit Eiern geziert.

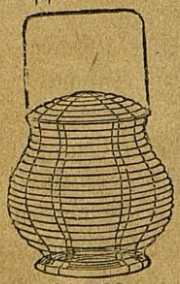
Fig. 26.

Bleichsalat, wie den Winter-Endivie, dessen Blätter man nach der Breite nudelförmig schneidet, den feingekrausten Moos-Endiviensalat, den rotgesprenkelten Garten-Cichoriensalat (Radicchio)

[1]) Der Salatschwinger (Fig. 26) aus Weißdraht läßt sich auch zum Waschen anderer Gemüse verwenden. Man kann sie damit an einen Brunnen oder an die Wasserleitung hängen und das Wasser durchfließen lassen.

und den gebleichten frischen Röhrlsalat macht man mit Salz, Öl und Essig ab.

Auch die gelben Triebe der weißen Rüben sind ein gesunder Salat. Um ihnen den Rübengeruch zu benehmen, überbrüht man sie mehrmals mit heißem Wasser, ehe man sie mit Salz, Öl, Essig und Pfeffer abmacht.

Von Staudensellerie[1]) werden die gebleichten Blattrippen geschält und blätterig geschnitten und mit kalter Eier-Sauce (sieh Karfiol) oder Senf-Sauce mit Kräutern (S. 139) übergossen oder in fingerlange Stückchen geschnitten, mehrmals gespalten und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abgemacht.

Gemischter Salat. Man bereitet Salat von Bohnen und Linsen, Erdäpfeln und anderen Wurzeln und gibt ihn als Unterlage in die Salatschüssel. Dann macht man grünen Vögerl- und Bleichsalat, jeden für sich, ab, häuft ihn auf die Unterlage und belegt ihn mit Eiern.

Hering-Salat. Einen entgräteten Hering, ein Stück gebratenes Kalbfleisch, gekochte gelbe Rüben, Kartoffeln und Sellerie, dann Salzgurken, Zwiebel, Kapern und hartgekochte Eier schneidet man fein. Dann mischt man alles zusammen und macht es mit Essig, Öl und Pfeffer ab.

Polnischer Salat. Man mischt ein paar hartgesottene, passierte Dotter mit Essig, Öl und etwas Senf, schneidet einen Hering, Essiggurken, Äpfel und gekochte rote Rüben, Sellerie und Erdäpfel kleinwürfelig, mischt alles zusammen und gibt zuletzt gekochte Linsen und kleine Bohnen, einen Löffel Kapern und etwas Rohnenessig dazu, richtet den Salat bergartig an und ziert ihn mit gekochten Karfiolröschen, mit Oliven und Aal, mit Sardellen, die man zu Ringen dreht, welche man dann mit Kaviar füllt, und mit Pignolen.

Welscher Salat. Kleine, in ihrem Sud ausgekühlte, dann abgeseihte Linsen und weiße Bohnen und zu Scheiben geschnittene, gekochte Selleriewurzeln und Kipfelerdäpfel macht man, jede Gattung für sich, mit Öl, Essig und etwas Salz ab und gibt sie häufchenweise, mit den Farben wechselnd, in die Salatschüssel. Darüber gibt man Häufchen von Rapunzel-, Endivien- oder anderem grünen Salat, den man aber erst kurz vor dem Anrichten abmachen darf, weil er sonst weich und unansehnlich wird. Man belegt den Salat zierlich mit geviertelten Eiern, Essig-Schalotten, gereinigten, zu Stückchen geschnittenen Salatfischen, wie Aal, Hering, Bricken u. dgl., Sardellen, die man von der Mittelgräte gelöst und zu Ringen gedreht hat,

[1]) Staudensellerie kann wie Radieschen roh mit Salz gegessen werden und wird dazu nur geschält und in Stücke von höchstens 10 *cm* Länge geschnitten.

in die man dann gehackte Dotter, das Weiße der Eier, Rohnen, Kapern u. dgl. gibt, und Sardinen oder Anchovis, die man aus ihrem Öle genommen und nur in der Mitte durchgeschnitten hat. Überdies kann man noch Öl-Oliven, Kaviarhäufchen und rotes, mit kleinen Formen ausgestochenes Aspik darauf geben.

Mit Eiersauce. Man mischt gekochte, ausgekühlte, abgeseihte Linsen und kleine Bohnen, würfelig geschnittene, gekochte rote und gelbe Rüben und Erdäpfel, das kleingehackte Weiße von 2 hartgekochten Eiern, dann geschälte Essiggurken, geputzte Sardellen, gereinigten Hering und Aal, alles würfelig geschnitten, und einen Löffelvoll Kapern zusammen, gibt gut gerührte Sauce von 2 gekochten, passierten und einem rohen Dotter, einem Löffel Senf, Saft einer halben Limone, Öl, Essig, Salz und weißem Pfeffer darüber, mischt alles gut und garniert es dann zierlich mit kleinen Häufchen von frisch abgemachtem grünen Salat und mit marinierten Fischen.

Mit Aspik. Man gießt einen in Eis erkalteten Stufenmodel mit Aspik aus (S. 34), gibt, nachdem dieses gesulzt ist, nochmals ausgekühltes Aspik hinein und dreht den Model wieder nach allen Seiten. Dann belegt man den Boden mit Rapunzelsalat, eine Stufe mit Eierscheiben, eine mit Fischstücken u. s. w., befestigt alles mit Sulze, gibt in die Mitte die übrigen Bestandteile eines welschen Salates, vorzüglich Fische, und füllt die Zwischenräume nach jeder Stufe mit Sulze aus. Wenn alles gestockt ist, wird die Sulze auf die Schüssel gestürzt und mit Radicchio-, Rapunzel- und gelbem Endiviensalat garniert.

Mit Kartoffeln und Senf. Man belegt einen mit Aspik ausgesulzten glatten Model mit Salatfischen und zu Scheiben geschnittenen, gekochten Erdäpfeln, füllt ihn mit Mayonnaise von 3 hartgekochten Dottern (S. 137), die man mit 2 kleinen, passierten Erdäpfeln und einem Löffel Senf gerührt hat, voll, läßt die Mayonnaise auf Eis stocken und stürzt die Sulze.

Als Chartreuse. Man gießt eine glatte Form mit Aspik aus, belegt sie am Boden mit Eiern, Trüffeln, grünen Bohnenschoten u. dgl., an der Seitenwand aber (wie S. 155) mit in Salzwasser gekochten, säulenartig ausgestochenen Erdäpfeln, roten Rüben, Schwarzwurzeln u. dgl. und taucht jedes Stück vor dem Einlegen in Aspik. Dann mischt man würfelig geschnittene Erdäpfel und Fische mit Mayonnaise, füllt den innern Raum der Form damit an, läßt die Mayonnaise stocken, gießt dann die Form mit Aspik voll, läßt auch dieses stocken und stürzt die Chartreuse.

Als Macédoine. Ein Reifmodel wird über dünn eingegossenem Aspik zierlich ausgelegt. Dann werden Bohnen und Salatfische mit Mayon-

naise gemischt, in den Model gefüllt und, sobald die Mayonnaise gestockt ist, mit Aspik übergossen. Wenn auch dieses gestockt ist, stürzt man die Sulze auf die Schüssel und gibt Karfiol, Sprossenkohl, Bohnenschoten, Spargel u. dgl., alles untereinander gemischt und als Salat abgemacht, in die Mitte.

In kleinen Formen. Man stellt kleine Pastetenwanneln von drei Finger Höhe in Eis und gießt halbfingerdick Aspik ein. Wenn dieses gesulzt ist, wird es zierlich belegt und dünn mit Aspik übergossen. Dann reinigt man einen Hering, 10 Deka Aal, 20 Deka Bricken und 15 Deka Sardellen, schneidet alles würfelig und mischt 7 Deka Kapern dazu, füllt dies in die Formen, gibt darüber nicht zu dick gerührte Mayonnaise von 2 hartgesottenen Dottern (ohne Sardellen) und läßt sie im Eise stocken. Dann stürzt man die kleinen Sulzen auf die Schüssel und garniert sie mit Aspik.

Süßer Salat oder Kompott.

Von Pomeranzen. Die Orangen werden kurz vor dem Gebrauche samt ihren Schalen mit einem recht scharfen Messer zu dünnen Scheiben geschnitten und, nachdem man die Kerne entfernt hat, kranz- oder schneckenförmig halb übereinander in die Schüssel gelegt, dann mit etwas rotem Wein begossen, mit Zucker bestreut und mit eingesottenen Weichseln und Ribiseln geziert.

Oder: Man teilt geschälte Pomeranzen kurz vor dem Gebrauch in Spalten, zieht diesen soviel als möglich die weiße Haut ab, bestreut sie mit Zucker und legt sie in der Schüssel zierlich auf.

Von getrocknetem Obste. Getrocknete Äpfel-Spalten oder -Scheiben wäscht man, läßt sie über Nacht in Wasser liegen und kocht sie dann mit Wasser, Wein und Zucker. Ebenso werden Pfirsichspalten und Hagebutten (Hetschen) behandelt. Gedörrte und gedrückte Birnen kocht man mit Wasser und Zucker weich und läßt ihren Saft kurz einsieden. Kirschen und Weichseln werden mit Wasser, Zucker und Limonenschalen oder einem Stück Zimt gekocht. Kirschen kann man auch mit Wein, Zucker, Limonen- und Pomeranzenschalen kochen und zuletzt mit Pomeranzensaft aufkochen. Geschälte, gedrückte Zwetschken werden mit Wasser und Zucker gekocht. Gewöhnlich gedörrte Zwetschken wäscht man und gibt sie in ein Geschirr, welches sie bis zur Hälfte füllen, gießt das Geschirr mit Wasser voll, kocht die Zwetschken nicht zu weich, richtet sie mit dem stark eingesottenen Saft an und bestreut sie mit Zucker. Man kann auch Zucker, Zimt, Limonenschalen und Wein mitkochen.

Auch kann man den gekochten Zwetschken anstatt der Kerne abgezogene Mandeln einstecken und sie mit ein wenig Vanille-Likör übergießen.

Kalifornisches Dörrobst wird am Abend vor dem Gebrauch leicht abgewaschen, dann mit ein wenig Wasser übergossen, über Nacht stehn gelassen, damit es anschwillt, und am nächsten Tag mit diesem Wasser und etwas Zucker kurz gedünstet.

Zwetschken- und Weichsel-Pfeffer. Man läßt ein wenig Brösel in Rindschmalz anlaufen und gibt den Zwetschkensud und die weichgekochten, feingeschnittenen Zwetschken sowie etwas Zucker, Zimt, Gewürznelken, Limonenschalen und Rum oder Wein dazu. Man serviert dieses Kompott zu frischen Zungen, Schweinsbraten, geselchtem Rippenfleisch, Knödeln, Grießschmarren u. dgl. Von gedörrten Weichseln bereitet man es auf dieselbe Weise.

Kompotte von frischem Obste. Wenn man Früchte zum Dünsten schält, gibt man jede, sobald sie geschält ist, in kaltes Wasser, da sie sonst braun werden. Dann legt man sie Stück für Stück in kochendes Zuckerwasser, dünstet sie weich, nimmt sie heraus, kocht den Saft noch etwas ein, läßt ihn dann auskühlen und gibt ihn über die Früchte. Zum Zieren von Kompott eignen sich besonders die sulzig eingekochten Säfte (Gelees).

Gedünstete Äpfel. Man schält Taft-, Reinette- oder Maschanzker-Äpfel oder andere Sorten, welche beim Kochen nicht zerfallen, schneidet sie in Hälften oder Spalten, entfernt das Kernhaus, gibt sie nach und nach in den kochenden Zucker und faßt die weichwerdenden einzeln heraus. Zur Hebung des Geschmackes kann man Limonen-Saft oder -Schalen oder Pomeranzenschalen oder Zimt oder Gewürznelken oder weißen Wein oder Saft von Dunstmarillen in den Zucker geben, oder man kann die Schalen von Maschanzker-Äpfeln mit Wasser sieden, den geseihten Sud mit Zucker aufkochen, auskühlen und über das Kompott gießen. Man läßt die gedünsteten Äpfel vor dem Anrichten eine Weile an einem kalten Orte stehn.

Oder: Man schneidet geschälte Äpfel zu Scheiben, sticht denselben das Kernhaus aus, dünstet sie mit Zuckerwasser, Limonensaft, Korinthen und etwas Rum und richtet sie kranzförmig in der Schüssel auf.

Oder: Man schält kleine Taft- oder Reinette-Äpfel, sticht ihnen das Kernhaus aus, formt sie so, daß sie einander möglichst gleich sind, dünstet sie mit Zuckerwasser und Limonensaft, stellt sie kranzartig auf die Schüssel und gibt mit Zucker und Marillensalse gedünstete, dünne Äpfelspalten oder anderes Kompott in den Kranz. Sie werden warm serviert.

Äpfel mit gebranntem Zucker. Man läßt ein wenig Butter und gestoßenen Zucker gelb werden, gibt gewaschene, ungeschälte oder ge-

schälte Taftäpfel, denen man das Kernhaus ausgestochen hat, und etwas warmes Wasser dazu, dünstet die Äpfel weich, richtet sie mit der gebräunten Seite gegen oben an, kocht den Saft mit etwas Wasser auf und gibt ihn darüber.

Äpfelmandel (oder Mus). Geschälte Äpfel werden zerschnitten und mit Zuckerwasser gedünstet, bis sie sich zerdrücken lassen. (Man kann auch Weinbeerl [Korinthen] mitdünsten.) Dann richtet man sie an, streicht sie glatt, bestreut sie stark mit gestoßenem Zucker, brennt diesen mit einem glühend gemachten Schmarrenschäuferl braun und serviert das Kompott warm oder kalt.

Oder man dünstet die Äpfel mit Zuckerwasser und Pomeranzen-Saft und -Schalen, bis sie sich zerdrücken lassen. Oder man reibt Maschanzker-Äpfel, kocht sie mit gesponnenem Zucker und Limonensaft und ziert sie mit Eingesottenem.

Birnen, gedünstet. Man schält die Birnen und halbiert sie so, daß auch der Stengel halbiert ist, kürzt diesen ab, schneidet das Kernhaus aus und dünstet die Birnen in Zuckerwasser. Sind sie reif, so deckt man sie beim Dünsten zu und gibt ein wenig Anis oder ein Stückchen Vanille in das Zuckerwasser. Sind sie nicht ganz reif, so reibt man sie mit Limonensaft ein, deckt sie nicht zu, kocht Limonen-Saft und -Schalen mit dem Zuckerwasser und läßt die Birnen jäh sieden.

Gebraten. Saftige, ziemlich weiche Birnen (vorzüglich Kaiser- und Mostbirnen) schält und halbiert man. Dann gibt man sie in heißes Rindschmalz, läßt sie erst auf der einen, dann auf der andern Seite schön braun werden und serviert sie warm.

Feinere, nicht große Birnen, Salzburger u. s. w., gibt man, wenn sie geschält sind, in gute heiße Butter, bestreut sie stark mit Zucker, schüttelt sie während des Bratens öfters auf und serviert sie warm.

Mit Anis. Man dreht geschälte, halbierte Birnen in Mehl, legt sie in heiße Butter und gibt, wenn sie auf beiden Seiten schön gelb sind, ganzen Anis und gestoßenen Zucker und, wenn dieser auch Farbe hat, etwas Wein und Wasser dazu, damit ein kurzer Saft wird. Sie werden warm serviert.

Gesotten. Feste Birnen süßer Gattung, welche zum Dünsten noch zu wenig abgelegen sind, werden weich und saftig, wenn man sie nur wäscht und in Wasser siedet. Man richtet dann die noch warmen Birnen im ganzen an, oder man halbiert sie vor dem Anrichten und bestreut sie stark mit Zucker, oder man zieht ihnen die Haut ab, schneidet sie entzwei und dünstet sie mit etwas Zuckerwasser oder Quittensaft auf.

Gedünstete Quitten. Reife, abgelegene Quitten werden gewaschen, gut abgewischt, geschält und zu Spalten geschnitten. Dann kocht man die Schalen mit Wasser aus, seiht dasselbe und kocht es mit Zucker, überkocht die Spalten in Wasser, um ihnen den bitteren Geschmack zu nehmen, und dünstet sie dann langsam in dem Zuckerwasser weich, was beiläufig zwei Stunden dauert.

Marillen (Aprikosen) werden geschält und halbiert und mit Zucker und wenig Wasser nicht sehr weich gedünstet.

Pfirsiche schält und halbiert man, reibt sie mit Limonensaft ein, damit sie schön weiß bleiben, überkocht sie in Wasser und dünstet sie dann in gesponnenem Zucker, zu dem man auch Limonenschalen oder etwas Rum oder weißen Wein geben kann, bis sie ziemlich weich sind.

Feigen. Man durchsticht sehr feste, noch reife, lichte Feigen mehrmals mit einer Nadel, legt sie auf einige Minuten in kochendes Wasser, läßt sie dann abtropfen, übergießt sie mit gekochtem Zucker und läßt sie 24 Stunden stehn. Hierauf nimmt man sie aus dem Zucker, läßt sie abtropfen und legt sie in die Kompottschüssel. Der Zucker wird mit ein wenig Vanille stärker eingekocht und noch warm über die Feigen gegeben. Dann läßt man das Kompott erkalten.

Kirschen und Weichseln werden von den Stengeln gezupft, in gesponnenen Zucker gegeben und langsam gedünstet.

Zwetschken werden entweder nur halbiert oder ganz gelassen und geschält. Vor dem Schälen gibt man sie in heißes Wasser, worauf sich die Haut leicht abziehen läßt. Man dünstet sie mit etwas Zucker, Wasser und Zimt.

Erdbeeren und Himbeeren. Man kocht ungefähr 10 Deka Zucker mit 2 Deziliter Wasser, läßt ihn etwas auskühlen, mischt 7 Deziliter rein ausgesuchte Walderdbeeren dazu und läßt sie eine Weile an einem kühlen Orte stehn. Dann werden sie in einer Kompottschüssel aufgehäuft und mit dem Saft übergossen. Himbeeren gibt man auf einige Minuten in frisches Wasser, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, gibt sie dann in den Zucker und läßt sie einmal aufkochen und dann kalt werden.

Brombeeren. Man kocht den Zucker (10 bis 15 Deka für einen halben Liter) mit einem Stück Zimt und Zitronenschale dicklich ein, gibt dann die Beeren dazu und kocht sie einige Minuten.

Rote Heidelbeeren (Preiselbeeren) dünstet man im zugedeckten Geschirr mit gleich schwer gestoßenem Zucker entweder in ihrem eigenen Saft oder mit rotem Wein und Zimt und läßt sie erkalten, damit sie sich sulzen.

Schwarze Heidelbeeren (Schwarzbeeren) dünstet man mit etwas Zuckerwasser und läßt sie kalt werden. Oder man dünstet einen Liter Beeren mit Zuckerwasser weich, faßt die Beeren heraus, gibt eine würfelig geschnittene Semmel, von der man einen Teil in Butter geröstet, den andern gebäht hat, in den Saft, läßt ihn eine Weile kochen, gibt ihn dann über die Beeren und serviert das Kompott warm.

Holunder. Man dünstet die abgezupften Beeren mit Zucker, Zimt, Gewürznelken und Limonenschalen. Auch kann man, wenn die Beeren halbweich sind, würfelig geschnittene, mit Butter geröstete Semmel dazugeben oder einen Löffel Stärkemehl oder Maizena mit kaltem Obers absprudeln und daruntermischen. Dieses Kompott wird lauwarm serviert.

Ribiseln (Johannisbeeren). Man überkocht große, abgezupfte Beeren mit gesponnenem Zucker und läßt sie kalt werden, preßt dann den Saft von frischen Beeren aus, rührt ihn mit gestoßenem Zucker, bis dieser zergangen ist, mischt ihn zu den gekochten Beeren und stellt diese auf Eis.

Stachelbeeren. Grüne, nicht zu weiche Beeren gibt man in heißes Wasser. Wenn sie in die Höhe steigen, nimmt man sie mit einem durchlöcherten Löffel heraus, gibt sie in mit Zimt und Limonenschalen dicklich gekochten Zucker (halb so schwere Zucker als Beeren), läßt sie einige Zeit stehn, ohne sie zu kochen und gibt sie hierauf in die Kompottschüssel. Der Zuckersaft wird noch eine Weile eingekocht und dann über die Beeren gegeben.

Hagebutten und Weinbeeren. Die Hagebutten halbiert man und kocht sie, nachdem man die Kerne und das Rauhe herausgenommen hat, mit Wasser, Wein und Zucker. Die Weinbeeren kocht man nur kurz mit Zuckerwasser. Man läßt beides erkalten, richtet es zusammen an und kann es mit Pistazien und Limonenschalen zieren.

Goldrüben-Kompott. Man befeuchtet 15 Deka Zucker mit Wasser und kocht ihn klar. Indessen schneidet man 20 Deka gelbe Rüben nudelig, überbrüht sie mit siedendem Wasser, seiht sie ab, gibt sie in den Zucker, mischt Saft und Schalen einer Limone und Schalen einer Pomeranze, und, wenn sie genügend gekocht sind, den Saft der Pomeranze dazu und läßt sie 24 Stunden an einem kühlen Orte stehn. Man garniert sie mit eingesottenen Weichseln. (Ebenso sind sie für den Winter einzusieden.)

Kastanien als Kompott. Man siedet ein halbes Kilo große, geschälte Kastanien in Wasser mit etwas Zucker und Anis (S. 53), gibt sie dann in kaltes Wasser und zieht ihnen die innere Haut ab. Indessen läßt man 20 Deka Zucker bis zum Bruch (S. 61) kochen, gibt dann die Kastanien hinein, deckt sie zu und kocht sie 2 Minuten. Hierauf legt man sie in die Kompottschüssel, kocht den Zucker mit dem Saft und ein wenig

Geruch einer Pomeranze auf, läßt ihn erkalten, gießt ihn über die Kastanien und ziert das Kompott mit Gelee und Pistazien.

Rhabarber-Kompott. Die im Frühjahre gebleichten, fingerdicken Blattstiele der frisch treibenden Pflanze werden zu fingerlangen Stücken geschnitten, geschält, gewaschen und einige Minuten zugedeckt in Wasser gekocht, wodurch ihnen die Säure genommen wird. Dann seiht man sie ab, gibt zu 50 Deka davon 25 Deka gestoßenen Zucker, ein Deka Zimt, fein geschnittene Limonenschalen und eine Kaffeeschale Wein und dünstet sie weich.

Kompotte von Dunstobst. Dunstobst wird, wenn es weich genug ist, gleich in der Kompottschüssel angerichtet. Ist es nicht weich genug, so läßt man es, jede Gattung für sich, in seinem Saft aufkochen und dann erkalten.

Gemischtes Kompott. Kaiserbirnen, Quitten und Äpfel schält man, schneidet jede Gattung anders und dünstet jede für sich mit Zuckerwasser. Dann nimmt man sie aus dem Safte, läßt sie erkalten, gibt sie in die Kompottschüssel und belegt sie mit Gelee und mit in Zucker eingesottenen Früchten, als Nüssen, Melonenspalten, Pfirsichen, Weichseln u. s. w. Den Saft kocht man noch dicker ein und gibt ihn dazu.

Mit Champagner. Man dünstet Spalten von guten Birnen und von Calvill-, Taft- oder Reinette-Äpfeln und läßt sie im Saft erkalten. Dann hebt man sie heraus und legt sie nebst schönen Stückchen von eingesottener Ananas und anderen eingesottenen Früchten in die Kompottschüssel. Den Saft mischt man mit dem Zuckersafte der Ananas und mit Champagner, den man schon früher ins Eis gestellt hat, und gießt ihn über die Früchte.

Von ungekochten Früchten. Man kocht geklärten Zucker zu Sirupdicke ein, gibt frische Früchte, wie sie die Jahreszeit bietet (z. B. Pröpstlinge, andere Beeren, Kirschen und Aprikosen oder Reineclauden, Pfirsiche, Melonenstückchen und Pflaumen), in eine Porzellanschüssel, übergießt sie mit dem heißen Zucker und läßt sie 24 Stunden stehn.

Gemischt eingelegte Früchte. Gemischt eingelegte Früchte (Tutti frutti), die in hohen Gläsern, Blechbüchsen oder Holzgefäßen in den Handel kommen, aber auch zu Hause bereitet werden können (sich Einsieden der Früchte), werden in Kompottschalen zierlich aufgelegt und zu Braten serviert. Das gleiche gilt von den Senffrüchten und von den in Essig eingelegten Früchten. In Sliwowitz oder Rum eingelegte Früchte können auch mit Backwerk gegeben werden.

Gefulztes Kompott. Gefulzte Äpfel, mit Früchten geziert. Maschanzker, Borsdorfer, Goldparmänen oder andere gute Äpfel werden geschält, zu Würfeln geschnitten und mit bis zum Spinnen gesottenem Zucker (50 Deka für 25 Deka Äpfel) und dem Saft einer Limone gedünstet.

bis sie genügend weich und durchsichtig sind. Dann legt man einen Tortenreif auf eine Porzellanschüssel, gibt die heißen Äpfel mit einem Löffel hinein, streicht sie glatt und übergießt sie mit dem zurückgebliebenen Saft. Am folgenden Tage löst man den Reif mit einem schmalen Messer los und hebt ihn ab und ziert dann die Oberfläche des Kompotts mit eingesottenen Früchten.

Oder man legt eine glatte Form mit Papier aus, belegt sie am Boden mit eingesottenen Früchten, gibt die Äpfel samt ihrem Safte darauf und stellt die Form in kaltes Wasser. Am andern Tag stürzt man das Kompott und löst das Papier ab.

Mit Ribiselsulze. Man dünstet die Äpfel und füllt sie in den Reif, läßt sie erkalten und nimmt den Reif ab, gibt dann zum übrig gebliebenen heißen Saft mit Wein aufgelöste Gelatine und so viel Ribiselsaft, daß er schön rot wird, seiht den Saft, läßt ihn ein wenig auskühlen, gibt ihn, solange er noch flüssig ist, um die Äpfel und läßt ihn sulzen.

Gesulzte Quitten. Man schält reif abgenommene, abgelegene Quitten, schneidet sie in Spalten, entfernt aus denselben das Kernhaus, legt die Spalten auf die Abfälle, gibt für ein halbes Kilo Früchte ein halbes Kilo Zucker, den man mit einem Liter Wasser aufgelöst hat, einen halben Liter Wein und den Saft einer Limone dazu, deckt die Kasserolle zu, kocht die Quitten langsam weich, nimmt sie dann heraus und legt sie in die Kompottschüssel. Den Saft seiht man, kocht ihn stärker ein und gibt ihn lau über die Quitten. Dann läßt man das Kompott bis zum andern Tage stehn und ziert es hierauf mit Früchten.

Mit Rosoglio. Man mischt geklärten Zucker nach Geschmack mit weißem Rosoglio, läßt ihn einmal aufkochen, mischt dann Hausenblase dazu, läßt den Zucker erkalten, schüttet ihn über in Zucker eingekochte, gemischte Früchte, als: Birnen, Marillen, Melonenspalten, Nüsse, Weichseln u. s. w., und mischt alles mit einem Silberlöffel durcheinander. Wenn es zu stocken beginnt, füllt man es in einen Kuppelmodel, stellt es auf Eis, läßt es fest werden und stürzt es dann.

Mit Likör-, Wein-, Pomeranzen- oder Limonen-Sulze. Man bereitet eine der angegebenen Sulzen (siehe diese), gießt sie in einen auf Eis gestellten Model zweifingerhoch ein und läßt sie sulzen. Dann belegt man sie zierlich mit frisch gedünsteten, erkalteten oder mit eingesottenen Früchten, gießt wieder Sulze darüber, füllt, wenn auch diese gestockt ist, den Raum mit Früchten und Sulze voll, läßt auch das zuletzt Eingegossene fest werden und stürzt dann das Kompott.

Triett. Von Wein. Man legt Zwieback- oder gebähte Semmelschnitten in eine Kompottschüssel, übergießt sie eine halbe Stunde vor dem

Essen mit gezuckertem Wein, damit sie sich erweichen, und gibt vor dem Auftragen gestoßenen Zimt und noch etwas Wein darüber. Den Wein kann man vorher mit Zucker und etwas Wasser kochen und auskühlen lassen.

Von Himbeeren. Man gibt eine Lage von mit Wasser befeuchtetem Zwieback in eine Schüssel, schüttet eingesottenen Himbeersaft darüber und gibt wieder Zwieback und Saft darauf. Oder man kocht Zuckerwasser mit Wein, gibt klaren, ausgepreßten Saft von frischen Himbeeren dazu, läßt die Mischung nur wenig kochen und gießt sie, wenn sie ausgekühlt ist, über Zwieback.

Von Erdbeeren. Man schneidet Rundsemmeln, deren Rinde man abgerieben hat, zu halbfingerdicken Schnitten, bestreut diese mit Zucker, bäht sie, legt sie in die Schüssel und läßt den Saft von zerdrückten, mit Limonensaft gemischten, nach Geschmack gezuckerten frischen Erdbeeren durch ein Tuch aufsitropfen. Oder man läßt die zerdrückten Erdbeeren mit Wein, in Wasser getauchtem Zucker und einem Stück Zimt aufkochen und seiht den Saft über Zwieback.

Kaltschalen. Von Erdbeeren. Von einem Liter Walderdbeeren sucht man die schönsten (ungefähr 3 Deziliter) heraus und stellt sie auf Eis. (Das Aussuchen geschieht am besten mit einer großen Nadel.) Die übrigen passiert man in eine tiefe Schüssel und rührt sie mit 20 Deka Zucker und Saft einer halben Limone recht gut. Dann gibt man 3 Deziliter leichten, aber guten weißen Wein dazu, seiht das Ganze, mischt die ausgesuchten Beeren dazu, stellt die Kaltschale für mehrere Stunden in Eis, serviert sie dann in einer Glasschüssel oder in Kaffeeschalen und gibt Zwieback oder Biskuiten dazu.

Von Marillen (Aprikosen). Man schält 9 schöne, reife Marillen. Drei davon werden zu kleinen Stücken zerschnitten, mit den Schalen der Früchte, den geschälten und zerschnittenen Kernen und 18 Deka Zucker eine Stunde lang gekocht und dann noch heiß über die anderen, in Hälften geteilten Marillen geseiht. Wenn das Ganze erkaltet ist, gibt man einen schwachen halben Liter leichten, guten weißen Wein dazu, stellt es für einige Stunden auf Eis und serviert es sodann wie die Erdbeer-Kaltschale.

Von Ananas. Man schält eine Ananas und schneidet sie in zwei Teile. Die eine Hälfte zerschneidet man zu dünnen Scheiben, die man mit Zucker bestreut und in einer tiefen Glasschüssel auf Eis stellt. Die andere Hälfte wird samt den Schalen der ganzen Frucht zerrieben, in geklärtem Zuckersaft von einem halben Kilo Zucker und 3 Deziliter Wasser aufgekocht und durch ein Tuch gepreßt. Dann gibt man zu diesem Saft eine Flasche guten weißen Wein (womöglich Rheinwein), den Saft einer Zitrone und gestoßenen Zucker nach Geschmack, gießt die Mischung über die Ananasscheiben und läßt die Kaltschale bis zum Gebrauch auf Eis stehn.
