

Tartaren-Sauce.

4 hart gekochte Eierdotter werden mit 4 Eßlöffel Del abgetrieben, 4 Löffel flüssiges Aspice dazu gerührt, 1 Löffel Senf, 1 Löffel Kapern fein gewiegt und 7 Defa Sardellen, 1—2 Löffel Vertramessig daran gegeben, recht kalt gestellt oder am Eis gerührt. Hat man Aspice nicht zur Hand, löst man 2 Tafeln weiße Gelatine in Rindsuppe, seigt sie, gibt etwas Fleischextract und Limoniensaft dazu und verwendet dies statt Aspice.

Gemüse und Salate.

Spinat. (Epinards.)

Man zupft ihn von den Stengeln und wäscht ihn rein, kocht ihn in gesalzenem Wasser, seigt ihn dann ab, schreckt ihn mit kaltem Wasser ab, schneidet ihn mit dem Wiegemeßer sehr fein, läßt in dünner semmelgelber Buttereinbrenn 1 Zehe zerdrückten Knoblauch anlaufen, gibt den Spinat gleich dazu, vergießt ihn mit Suppe und würzt ihn mit Pfeffer. Damit er die Farbe nicht verliert, läßt man ihn bloß $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, oder:

Zu die Buttereinbrenn wird der Spinat gegeben, mit Suppe vergossen, wird schließlich Milch daran gegeben, kein Knoblauch, sondern etwas Pfeffer und 2—3 Stückchen Zucker.

Von jungen Brennesseln sowie von Blättern der Burgundenrübe kann man zeitlich im Frühjahr Spinat kochen. Mehldick darf der Spinat nicht sein.

Kopf- oder Hänptel-Salat. (Laitue.)

Um diesen mit Essig und Del anzumachen, wird er in vier Theile geschnitten, mit sehr viel Wasser ausgewaschen, ja man kann ihn kurze Zeit in einem Schaff Wasser stehen lassen, damit Schnecken, welche besonders nach Regenwetter gerne im Salate stecken, herauskommen und auf der Oberfläche des Wassers schwimmen.

Der gewaschene Salat wird in ein Netz zum Ablausen gegeben — oder auch nur im Rudelesieb ablaufen gelassen.

Man macht ihn so an, daß er reich mit Del, sparsam mit Salz, mit Essig so angefeuchtet ist, daß er genügend sauer schmeckt und glänzend aussieht, aber keine Sauce in der Salatschüssel zu sehen ist.

Angemacht werden die Herzchen auf der Salatschüssel oben zierlich im Kranze gelegt. In Hälften oder Viertel geschnittene Eier, welche jedoch nicht zu hart sein dürfen, werden zierlich dazwischen gelegt.

Speck-Salat.

Der wie der vorige gewaschene oder geschnittene Salat kommt auf eine Schüssel.

Speck in Würfel geschnitten wird ausgeschmolzen, wenn die Grammeln schön gelb sind, wird Essig in das Fett gegossen und damit der Salat abgebrannt, zugedeckt, der Essig abgegossen, aufgekocht und wieder über den Salat gegossen; dies wird ein drittesmal wiederholt. Die warmgehaltenen Grammeln kommen oben hinauf.

Auch hier darf der Essig nicht in Ueberfluß in der Schüssel sein.

Roch-Salat. (Laitues à la crème.)

Der Salat wird, nachdem er gewaschen ist, mit einigen Pfefferkörnern zum Kochen gegeben. Lichte Einbrenn wird mit Suppe vergossen, der etwas durchgeschnittene Salat hineingegeben und etwas Milch daran gegossen.

Manche lieben es, Knoblauch in die Einbrenn zu geben, in diesem Falle bleibt die Milch weg.

Faschirte Gurken. (Concombres farcis.)

Man schält sechs große Gurken, schneidet sie der Länge nach in 2 Hälften, nimmt die Kerne heraus, wäscht die Gurken und trocknet sie dann mit einer Serviette gut ab. Auf sechs Gurken werden 15 Deka Kalbfleisch von allen Fasern befreit und sehr fein zusammen mit 4 Deka frischem Rindsmark gehackt, dann gibt man zwei gerührte und überkühlte Eier dazu, sowie eine abgeriebene, in Wasser geweichte und fest ausgedrückte Semmel, Salz, etwas fein geschnittene Muskatblüthe und Limonienenschale. Nun werden die ausgehöhlten Gurken mit der Fasch gefüllt, mit einem zerklopften Ei innen bestrichen und die zusammengehörigen Hälften genau aufeinander gepaßt und mit einem starken weißen Faden fest zusammengebunden. Indes hat man in eine Casserole würfelig geschnittenen Speck gegeben nebst einer zerhackten Petersiliewurzel, einem Stück würfelig geschnittenen Zeller, einer kleinen Zwiebel, etwas Meugewürz, etwas Ingwer und einem Stückchen frischer Butter. Zuletzt werden die Gurken dazugelegt und während man dann und wann etwas Rindsuppe nachgießt, sehr weich gedünstet. Sind sie bereits sehr weich und ist das Wurzelwerk gelblich geworden, nimmt man die Gurken heraus und legt sie vorsichtig in eine andere Casserole; auf das Wurzelwerk aber staubt man einen Kochlöffel voll Mehl und läßt Alles hübsch bräunlich zusammenrösten. Dann wird siedende Rindsuppe daran gegossen, so viel, daß sich eine dickliche Sauce bildet; ist diese Sauce gehörig verkocht, passiert man sie über die Gurken und gibt zuletzt noch ein wenig geschnittene Limonienenschale und den Saft einer halben Limonie dazu. Hübsch angerichtet, werden diese Gurken als feines Gemüse für sich oder als Zuthat zu gebackenen Carbonaden aufgetragen.

Gefüllte Kohlrüben. (Choux-raves farcis.)

Neun oder zehn Kohlrüben von mittlerer Größe werden geschält, die Köppchen abgeschnitten und die Kohlrüben ausgehöhlt. Hierauf wird Alles übersotten, dann wird das Ausgehöhlte nebst einem, etwa 2 Eier großen, gedünsteten Stück Kalbfleisch, eben so viel Kernfette, ein wenig Rindsmark und einer halben, in Rindsuppe geweichten und gut ausgedrückten Semmel fein zusammengeschnitten, Salz und Pfeffer dazu gethan und Alles zusammen mit zwei Eiern gut abgerührt. Die Kohlrüben werden mit dieser Fajsch gefüllt, oben mit Ei bestrichen, die abgeschnittenen Köppchen darauf gepaßt und mit einem starken weißen Faden festgebunden. Dann werden sie mit Rindsuppe nebst etwas Zwiebel, Peterfilienwurzel und einem Stück gelber Rübe recht weich gedünstet, eine lichte Einmachsauce gemacht und die gefüllten Kohlrüben damit angerichtet.

Kohlrüben mit Fajsch.

Die Kohlrüben werden geschält, gekocht und blattlicht geschnitten, dann werden sie wieder zusammengelegt, ein Blättchen Kohlrübe und darauf eine Lage Fajsch, mit einem starken, weißen Faden zusammengebunden und in einer Casserole mit Krebsbutter und Rindsuppe gedünstet. Die Fajsch wird bereitet, indem man Kalbsbraten oder Lungenbraten mit Mark und Speck fein zusammenschneidet und dann mit in Milch geweichter Semmel und einigen Eiern im Mörser stößt. Sind die Kohlrüben gedünstet, so werden sie mit einer Buttersauce, in welche man etwas Rahm gibt, angerichtet.

Fajschirter Salat. (Laitues farcies.)

$\frac{1}{2}$ Kilogramm Kalbfleisch und $\frac{1}{4}$ Kilogramm Kernfette werden, jedes für sich, nachdem man es wohl gereinigt, mit dem Hackmesser fein zerschnitten, die in Milch geweichte Schmolle einer Semmel dazu gegeben, Alles mit 3 Eiern gut abgerührt und mit Salz und Muskatblüthe gewürzt. Aus schönem Salat werden die Herzeln herausgeschnitten, statt dessen die Fajsch eingefüllt und der Salat mit starkem weißen Faden zusammengebunden und in Salzwasser etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, bis er weich ist, dann wird er angerichtet und mit Buttersauce übergossen.

Purée von Hülsenfrüchten.

Man gibt in eine Casserole Speck, Wurzelwerk, besonders viel Zwiebel, dann Kalbfleisch oder ein anderes Fleisch, gießt ein wenig Suppe darein, gibt eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel dazu, und wenn dies Alles recht verdunstet ist, rührt man weich gegottene Linsen fein ab, gibt sie hinein, läßt es verkochen, dann

schlägt man Alles durch ein Sieb. Diese Art von Linsenpurée ist besonders als Gemüse zu Rebhühnern zu empfehlen.

Man kann auch feingeschnittene Chalotten oder Zwiebeln in Butter etwas anlaufen lassen, die passirten Linsen hineingeben, Rindsuppe und ein Stück Butter dazu geben, es nach Geschmack würzen, aufkochen lassen und anrichten.

Erbsenpurée wird auf dieselbe Art bereitet, nur nicht gesäuert. Man kann die passirten Hülsenfrüchte in lichte Einbrenn geben, verdünnern und verkochen lassen.

Zu Purée sind die Hülsenfrüchtenmehle, welche in Paketen in den Handel gebracht werden, sehr zu empfehlen. Ein Paket von $\frac{1}{2}$ Kilogramm reicht für 5 bis 6 Personen dreimal als Gemüse. Für 6 Personen werden 9 gehäufte Eßlöffel Erbsenmehl mit $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser fein abgerührt und in 1 Liter kochendes Wasser gegeben. Gesalzen läßt man das Purée 15 bis 25 Minuten kochen, je nach dem man das Gemüse dick haben will. Nun wird Zwiebel in guter Butter oder Brattenfett geröstet, das Fett zum Purée gerührt, die Zwiebel obenauf gegeben. Linsenmehl ist weniger ausgiebig, aber sehr fein. Purées von Fijolen und Linsen werden gesäuert, wohl auch Rahm beigefügt.

Gingebrannte Linsen. (Lentilles liées.)

Die weichgekochten Linsen kommen in eine kurze Sauce, welche aus brauner Einbrenn abgerührt ist, etwas Essig ist dabei.

In Fett goldgelb geröstete Zwiebelringerln werden beim Anrichten darüber gebrannt.

Linsen- und Fijolensalat.

(Salade de lentilles. — Salade de haricots blancs.)

Die gekochten Linsen werden mit kaltem Wasser abgeschreckt, mit Essig, Del, Salz, Pfeffer und Zwiebel angemacht.

Fijolen können ebenso bereitet werden.

Gingebrannte Fijolen. (Haricots secs liés.)

Die weichgekochten Bohnen kommen in eine Einbrennsauce, welche blaßgelb gehalten war und mit dem Sud von den Fijolen vergossen wurde, Essig und Rahm werden beigefügt.

Beim Anrichten werden geröstete Zwiebelringerln darüber gebrannt.

Gingebrannte Erbsen.

Die weichgekochten Erbsen kommen in eine lichte Einbrennsauce, in welcher Zwiebeln geröstet haben, mit dem Sud von Erbsen vergossen, gut verkocht und beim Anrichten mit in Butter gerösteten Zwiebelringerln übergossen.

Böhmische Erbsen. (Pois secs à la bohémienne.)

Die Erbsen werden mit kochendem Wasser zugestellt, öfters während des Kochens der Topf gerüttelt, damit die Schalen in die Höhe kommen, welche immer abgenommen werden, dann kommen die Erbsen in einen anderen Topf, Suppe und Wasser wird darauf gegeben und läßt man sie kochen ohne zu rühren, doch werden sie hie und da gerüttelt.

Auf die Schüssel kommen Semmelbrösel, goldgelbe Zwiebelringerln und Butter wird darüber gebrannt.

Pastinat als Salat.

Pastinat wird gewaschen, gepuht, nudelig geschnitten, in Salzwasser gekocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt und erkaltet mit Essig, Del und Pfeffer angemacht.

Schwarzer Rettigsalat.

Der Rettig wird gewaschen, in sehr dünne Blättchen geschnitten, gesalzen und mit Essig und Del angemacht.

Monat-Rettig.

Wird gewaschen, in Scheiben geschnitten, mit etwas Butter und Suppe weich gedünstet, eine Butterjauce mit grüner Petersilie gemacht, über die Rettige gegeben, einmal damit aufgekocht und zu Tische gegeben. Ungekocht wird Monatrettig mit frischer Butter geessen, auch zum Fleisch gegeben.

Erdäpfelspeise.

Man schält sie roh, zerläßt Butter in einer Casserole, gibt die ganzen Erdäpfel hinein, läßt sie ein wenig dünsten, schüttet Milch und etwas Rahm darauf und läßt sie in der Höhe kochen, bis sie weich und braun werden.

Erdäpfel-Bohenta.

10 Deka Butter werden mit 4 Eiern abgetrieben, $\frac{1}{2}$ Kilogramm passirte Erdäpfel darunter gemischt, fein abgerührt, 2 Deciliter Rahm und Salz nach Bedarf dazu gegeben und einmal aufkochen gelassen. Man kann auch Nockerln davon machen und sie aus dem Schmalz backen.

Erdäpfel-Purée. (La purée de pommes de terre.)

Mehlige Erdäpfel werden gekocht, heiß passirt, ein Stück Butter wird dazu gegeben und unter fleißigem Umrühren Milch zugegossen, bis es die gehörige Dike hat. Man läßt es einmal aufkochen und überbrennt es beim Anrichten mit zerlassener Butter, oder nach Geschmack mit Butter und darin braun gerösteter Zwiebel.

Erdäpfelspeise als Garnitur.

3 große, geriebene Erdäpfel werden mit etwas Mehl und Salz, 1 Eidotter und einem Stück Fett zu einem Teig verarbeitet, messerrückendick ausgewalzt, mit einem Rosenmodell ausgestochen und aus dem Schmalz gebacken.

Rohscheiben. (Pommes de terre frites.)

Kartoffel werden geschält, gewaschen und abgetrocknet, in 1 Centimeter dicke Scheiben geschnitten, gesalzen, durcheinandergemengt in Mehl getaucht, abgeschüttelt und aus dem heißen Fett gebacken, abtropfen gelassen und servirt. Die Erdäpfel müssen unmittelbar vor dem Gebrauch hergerichtet und gleich nach dem Backen servirt werden, weil die Rohscheiben sonst nicht frisch sind.

Gute Rispfelerdäpfel, unzerschnitten wie Rohscheiben gebacken, sind ebenso schmackhaft wie diese.

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

10 Defa Butter werden abgetrieben, $\frac{1}{2}$ Kilogramm Erdäpfel heiß passirt, auskühlen gelassen, in die Butter gerührt, 4 Dotter und der Schnee von 3 Eiern damit abgetrieben und der Teig mit etwas Muskatnuß und nach Geschmack mit etwas Limonienchalen gewürzt, auf dem Brett werden fingerlange, dicke Radeln daraus gefornit und dann aus dem heißen Schmalz gebacken.

Man verwendet sie zur Garnirung von Fleischspeisen wie die Rohscheiben.

Billige Kartoffelspeise.

Man schält und schneidet die Kartoffeln, schneidet sie in runde Scheiben, läßt Zwiebel in Butter goldgelb dünsten, hernach Paprika und das nöthige Salz, gießt es mit Fleischsuppe an und läßt es gar dünsten.

Kartoffeln mit Paradeisäpfeln.

Man bricht die Paradeisäpfel, 4 bis 5 Stücke, und läßt sie mit einer Zwiebel, welche in Scheiben zerschnitten ist, weich dünsten.

Man mache nun eine lichte Einbrenn und passire die Paradeisäpfel herein, zuckere sie ein klein wenig, passire die Sauce und schneide die gekochten in Scheiben zerschnittenen Erdäpfel dazu, lasse das Ganze einmal aufkochen und richte es an.

Erdäpfelschmarren.

Fein geschnittene oder geringelte Zwiebeln läßt man in Fett goldbraun rösten, dann gibt man die gesottenen, heiß geschälten und in dünne Blätter geschnittenen Erdäpfel hinein und röstet sie darin eine Weile.

Abgeschmalzene Erdäpfel.

Sehr kleine Erdäpfel werden roh geschält, in Salzwasser gekocht, Kümmel in Organtin gebunden, mitsieden gelassen. Sehr viel fein geschnittene Petersilie wird in reichlich bemessener, ganz frischer Butter ein wenig angehen gelassen, die Erdäpfel hineingegeben, einmal gut umgerührt und dann mit der Butterauce angerichtet. Sind die Erdäpfel schon etwas größer, so müssen sie vor dem Sieden halbirt werden.

Erdäpfel mit Butter. (Pommes de terre en robe de chambre.)

Roh geschälte Erdäpfel werden mit sehr viel Kümmel in Salzwasser gekocht, heiß in einer Serviette angerichtet, zu Tisch gegeben und frische Butter oder Sardellenbutter besonders dazu servirt.

Eingebrannte Erdäpfel. (Pommes de terre à la maître d'hôtel.)

Beizkräuter und Gewürze werden gut ausgekocht, in eine braune Buttereinbrenn ein großer spanischer Zwiebel fein geschnitten, anlaufen lassen, mit dem Sud der Beizkräuter vergossen, gut verkocht, etwas Essig daran gegeben und über geschälte, in Stückchen geschnittene Erdäpfel passirt.

Eingebrannte Erdäpfel mit Petersilie.

Es wird in lichter Einbrenn fein geschnittene Petersilie anlaufen gelassen, mit Rindsuppe vergossen, etwas Obers beigefügt.

Die geschälten Erdäpfel kommen in diese Sauce, nachdem sie in Viertel zerschnitten sind.

Erdäpfel zu kochen.

Am besten und wohlschmeckendsten werden Erdäpfel in Dampf gekocht. Auf den Boden eines eisernen Topfes wird ein Rost 3—4 Centimeter hoch mit vielen kleinen Löchern gestellt, man gießt so viel Wasser hinein, daß es bis an die Löcher reicht. Auf den Rost werden die Kartoffeln geschüttet und mit einem gut schließenden Deckel verschlossen. Sie brauchen etwas längere Zeit zum Kochen als im Wasser, können aber auch länger warm erhalten werden. Die Erdäpfeln werden so gekocht mehlig und locker.

Erdäpfel-Salat. (Les pommes de terre à l'huile.)

Die geschälten Erdäpfel werden in Scheiben geschnitten, mit Essig, Del, Zwiebelringlein und Pfeffer angemacht.

Man kann Himbeereffig nehmen, dann bleibt die Zwiebel weg.

Man kann auch Senf in Essig verrühren, oder einen Apfel einblättrig geschnitten, den Erdäpfeln beimischen.

Eingebrante Gurken. (Concombres.)

Man schält und schneidet sie blätterig, gib sie in gelbe Buttereimbrenn, wo man sie dünsten läßt, vergießt sie mit Suppe und gibt zum Schluß sauren Rahm hinein.

Endivien- oder Winter-Salat. (Salade de chicorée.)

Wird rein gepuht, gewaschen, mit Essig und Del angemacht, oder die Blätter werden nudelig geschnitten, dreimal mit kochendem Wasser abgebrüht, jedesmal wird das Wasser weggossen, damit sich das Bittere verliert. Zuletzt wird er mit Essig, welcher mit ausgelassenem, würfelig geschnittenem Speck aufgekocht hat, übergossen.

Spinat-Pudding.

125 Gramm Butter werden mit 5 Eierdotter abgetrieben, zwei in Milch geweichte Semmeln, welche gut ausgedrückt werden, darunter gerührt, 5 bis 6 Löffel gekochten, fein gewiegten Spinat, Salz, Pfeffer, nach Geschmack auch Muskatblüthe und fein gewiegte Petersilie dazugefügt, zuletzt den Schnee der Eierklar. In gut gebuttertem Model durch $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst gekocht, gestürzt, mit brauner Butter übergossen und mit feinen Bratwürstchen oder kleinen Schweinscotelettes garnirt. Uebriggebliebenes Spinatgemüse kann auch zu diesem Pudding verwendet werden. Um den Spinat schön grün zu erhalten, fügt man eine Messerspitze Natron (Soda) beim Kochen bei.

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

Der Sauerampfer wird von den Stielen gepflückt, gewaschen und auf einem Durchschlag das Wasser ablaufen gelassen.

Butter wird heiß gemacht, der Sauerampfer hinein gegeben, gedünstet, bis er zerfließt, dann gestaubt, mit Suppe und reichlich Obers angegossen, verkocht und angerichtet.

Es muß viel Sauerampfer genommen werden, da er sehr zusammenfällt.

Salat mit Semmelbrösel.

Die langen Blätter des Bundsalates werden in Salzwasser gekocht und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln und Butter übergossen.

Die langen Stiele vom Spargelsalat vorsichtig in Salzwasser gekocht und auch so wie Spargel mit gerösteten Semmelbröseln und Butter übergossen.

Bei beiden hat man zu achten, daß das Wasser gut abgefeiht sei.

Gedünsteter Salat.

Die in Hälften zerschnittenen festen Häuptchen werden in Rindsuppe abgekocht und mit Speck gedünstet. Wird als Garnirung von Fleischspeisen verwendet.

Eingebrannter Kohl. (Choux-liés.)

Der Kohl wird je nach Geschmack in Viertel oder kleiner zerschnitten, gut gewaschen und abgebrüht, mit einigen Pfefferkörnern und 1 Zehe Knoblauch gekocht.

Mit Schweinschmalz goldbraun eingebrannt, mit etwas Suppe und Sud vom Kohl vergossen und gut verkochen lassen.

Im nördlichen Ungarn wird der Kohl wie folgt bereitet: Ein Stückchen Schöpfensfleisch wird gekocht; wenn dieses halb weich ist, kommt der abgebrannte Kohl dazu, ist Fleisch und Kohl weich, so wird er wie der vorige eingebrannt und das Fleisch, in kleine Stückchen zerschnitten, unter den Kohl gemischt.

Gedünsteter Kohl. (Chou-braisé.)

Der Boden einer Casserole wird reichlich mit Speckscheiben belegt. Der in Vierteln geschnittene, gewaschene und abgebrühte Kohl kommt darauf, wenn die Speckscheiben anfangen, durchsichtig zu werden.

Klein löffelweise kommt Rindsuppe daran; zugedeckt im Dampf muß der Kohl weich werden, den man öfters vorsichtig mit der Gabel wendet, daß er sich nicht anlegt; oder in Salzwasser halbweich gekochter Kohl wird abgeseiht und kommt in eine Casserole mit Speckscheiben, wo er ebenfalls mit Vorsicht völlig weich gedünstet wird.

Gefüllter Kohl. (Chou-farci.)

Kleine Häuptchen übersiedet man, schneidet den Strunk aus, streicht auf die Blätter eine Fäsch aus Schwein- oder Kalbfleisch, bindet die Kohlköpfchen zusammen und dünstet sie schön braun mit Speck.

Beim Anrichten gießt man etwas braune Sauce darüber.

Kohl als Salat.

Die festen, in kleine Längsstreifen zerschnittenen Kohlköpfe werden in Salzwasser gekocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt und mit Essig, Del und Pfeffer angemacht.

Grüne Fiolen oder Bohnenschoten gekocht.

(Haricots verts liés.)

Die Fäden werden von den Seiten abgezogen. In Stückchen zerschnitten, werden die Fiolen in Salzwasser weich gekocht.

Eine lichtgelbe Einbrenn wird mit Suppe vergossen, etwas gesäuert, reichlich Rahm hinzu gethan, die Bohnenschoten hinein gegeben und gut verkochen gelassen. Die Bohnen verlieren an Geschmack, wenn man sie in feine Rudekn schneidet, und sind schmacker in Stückchen gebrochen oder in Würfel geschnitten.

Gedünstete Bohnen. (Haricots verts.)

Die von den Fäden befreiten Bohnen werden nudelig geschnitten, in Butter mit Petersilie, unter fleißigem Zugießen von Suppe weich gedünstet, etwas gestaubt, mit Suppe vergossen, etwas gepfeffert, gut verkocht und angerichtet.

Nur sehr junge Bohnen eignen sich für diese Bereitungsweise. Man kann die Bohnen stiftelig schneiden, etwas überkochen, in Butter fertig dünsten und ohne zu stauben, anrichten.

Spargel-Bohnen. (Haricots d'asperges.)

Die gelbe Wachsbohne wird gepuzt, in Salzwasser gekocht auf der Schüssel so wie Spargel mit Butter und Semmelbröseln übergossen.

Bohnen-Salat. (Salade d'haricots.)

Die gekochten grünen Bohnen werden mit kaltem Wasser übergossen, mit Essig, Del und Pfeffer — nach Geschmack auch geschnittenem Zwiebel — angemacht.

Sauere Rüben.

Gesäuerte Rüben werden mit Rümmeel weich gekocht und fett und licht eingebrannt.

Weißer Rüben. (Navets.)

Werden wie die Kohlrüben gekocht und eingebrannt, etwas Rümmeel wird beigefügt.

Gedünstete Rüben. (Navets à l'étuvée.)

Die weiße Rübe wird in Würfel geschnitten, in Schmalz mit Zucker weich gedünstet, gestaubt und mit Suppe und etwas Milch vergossen.

Krautrüben.

Die goldgelbe Karpelle oder Krautrübe wird in Würfel geschnitten, in Fett, wo Zucker geschäumt hat, hineingegeben, mit Suppe weich gedünstet, gestaubt, vergossen und angerichtet, oder:

Diese Rübe kann auch mit Schöpsenfleisch und Erdäpfeln gekocht und dann eingebrannt werden. Sie soll beim Sieden stets zugedeckt sein.

Spargel. (Asperges.)

Der Spargel muß mit einem Messer von den kleinen Schuppen, und wohl auch von der Haut befreit und dann gewaschen werden.

Zusammengebunden gibt man ihn in ein längliches Gefäß, wo Salzwasser kocht und läßt ihn 20 Minuten kochen.

Er wird vorsichtig auf die Schüssel gegeben, schön hergerichtet, natürlich aufgebunden und reichlich mit Butter und Semmelbröseln übergossen.

Spargel mit Buttersauce. (Asperges sauce au beurre.)

Wenn der Spargel so wie der vorige gekocht auf die Schüssel gegeben ist, wird er mit Buttersauce übergossen. Sehr angenehm ist es, wenn man in Stücke geschnittene Mairachen oder blättrig geschnittene Herrenpilze in Butter mit Petersilie dünstet und in der Buttersauce verkochen läßt, welche über den Spargel gegossen wird.

Spargel mit Essig und Del. (Asperges sauce au vinaigre.)

Der gekochte ausgekühlte Spargel wird mit Essig, welchem das nöthige Quantum Del beigemischt ist, übergossen.

Carfiol. (Choux-fleurs.)

Diesem wird die Haut abgezogen, dann wird er gewaschen und in Salzwasser, welchem man ein Stückchen Butter zufügen kann, weich gekocht.

Damit er leicht zum Herausnehmen ist, kann derselbe in eine Serviette gebunden gekocht werden.

Man muß darauf achten, daß er nicht zu weich wird. Auf der Schüssel angerichtet, überstreut man ihn mit Semmelbröseln und übergießt ihn mit Butter, oder man gibt zu dem angerichteten Carfiol eine Buttersauce; oder man richtet die Carfiolrose zierlich auf die Schüssel, bestreut sie mit Parmesan-Käse und gibt sie ins Rohr, daß der Käse schmilzt. Braune Butter gießt man dann mit einem Löffel über den Carfiol.

Gebackener Carfiol. (Choux-fleurs à la Villeroy.)

Der Carfiol wird in Büscheln getheilt, abgekocht, in geklopfte Eier getaucht, in Semmelbrösel pannirt und schön gelb aus dem Schmalz gebacken.

In Mitte der Schüssel richtet man eine Rose Carfiol mit Semmelbröseln abgeschmalzen und garnirt diese mit dem gebackenen Carfiol; oder man richtet in Mitte der Schüssel den gebackenen Carfiol bergartig auf und gibt ringsherum gedünsteten Reis.

Faschirter Carfiol. (Choux-fleurs farcis.)

Der abgekochte, aber nicht weiche Carfiol wird in eine reichlich mit Butter ausgestrichene Form gelegt, mit der Rose nach unten. Mit Kalbsfasch wird die Form vollgefüllt und durch eine $\frac{1}{2}$ Stunde im Rohr im Dunst gekocht.

Beim Anrichten wird es herausgestürzt und Butter mit Semmelbröseln auf die Carfiol-Rose gegossen.

Carfiol-Salat. (Salade de choux-fleurs.)

Der gekochte Carfiol wird mit kaltem Wasser übergossen und erkaltet mit Del und Essig übergossen.

Artischocken. (Artichauts.)

Mit einer Schere werden die Spitzen der Blätter abgeschnitten, ausgewaschen, abgebrüht, das Rauhe und Faserige entfernt. Mit etwas Butter kocht man sie, vom Wasser überdeckt, bis sich ein Blatt herausziehen läßt, was wohl lange braucht, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden. Auf die Schüssel gelegt, mit Parmesan-Käs bestreut, mit gutem Del oder Butter übergossen, wird dieses Gemüse angerichtet.

Hopfenprossen.

Im Frühling werden 3 bis 4 Centimeter lange Sprossen von Hopfen gewaschen, abgebrüht, mit Salzwasser weich gekocht, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln und brauner Butter übergossen, zu Tische gegeben, oder erkaltet mit Essig und Del angemacht als Salat verwendet.

Eingebrannte Kohlrüben. (Choux-raves blancs.)

Die Kohlrüben werden auf einem Gurkenhobel in Blättchen geschnitten, im Salzwasser weich gekocht, mit gelber Buttereinbrenn, die mit dem Sud der Kohlrüben, besser noch mit Rindsuppe vergossen wird, aufgekocht und zu Tische gegeben.

Gedünstete Kohlrüben. (Choux raves blancs.)

Dieselben werden in gleichmäßige Nudeln geschnitten. In Butter werden zwei Löffel Zucker goldbraun anlaufen gelassen, dann kommen die Kohlrüben hinein und sofort wird etwas Rindsuppe nachgegossen. Die Casserole muß öfters gerüttelt werden, daß sich die Rüben nicht anlegen und gleichmäßig in der zugedeckten Casserole fortdünsten.

Wenn sie weich sind, wird eine Butterauce gemacht, über die Kohlrüben gegossen, verkochen gelassen und dann angerichtet.

Kohlrüben-Salat. (Salade de choux-raves.)

Die abgekochten Kohlrüben werden ausgekühlt, mit Essig und Del angemacht.

Saure Kohlrüben. (Choux-raves aiglés.)

Die Kohlrüben werden auf einem Rübenhobel gehackelt, so daß kleine Nudeln entstehen, diese mit Salz in Töpfe eingelegt, etwas Wasser daran gegeben, an einem warmen Orte gähren gelassen. Wenn sie sauer sind, werden sie gekocht, leicht eingebrannt, mit Suppe und Rahm vergossen. Die Sauce wird dünn gehalten.

Gedünstete gelbe Rüben oder Möhren. (Carottes.)

Die gepuzten Möhren werden rein gewaschen und in gleichförmige Nudeln geschnitten.

In Butter werden 2 bis 3 Löffel Zucker anlaufen gelassen, die Möhren hinein gegeben, etwas Rindsuppe nachgegossen, zugedeckt und dünsten gelassen.

Das Casserole muß öfters gerüttelt werden und Suppe nachgegossen, wenn sich der Saft verzieht.

Eine lichte Butterauce wird gemacht und über die weichgedünsteten Möhren gegossen, mit welcher man sie gut verkochen läßt und dann anrichtet. Obers kann in kleiner Menge in die Sauce gegossen werden.

Eingebrannte Möhren.

Die gewaschenen, geschnittenen Möhren, welche man hier auch in Ringerln schneiden kann, werden gekocht, wenn sie fast weich sind, kommen einige geschälte, in Viertel geschnittene rohe Erdäpfel dazu, dann wird eine lichte Einbrenn gemacht, mit dem Möhrensud vergossen und die weich gekochten Möhren und Erdäpfel darin gut verkocht.

Man kann auch so wie beim Kohl Schöpfensfleisch mitkochen. Es ist dies nordungarische Art.

Man kann die Erdäpfel weglassen, dann gibt man in die Sauce ein Stückchen Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

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

In einem Stück Butter werden 2 Löffel Zucker anlaufen gelassen, die ausgelösten Erbsen hineingegeben und sofort Rindsuppe nachgefüllt, daß die Erbsen gedeckt sind. Verdeckt werden sie dünsten gelassen, bis die Suppe ganz verzogen ist, dabei aber müssen sie hie und da ungerührt werden; nun wird 1 Löffel Mehl daran gestaubt, gut anlaufen gelassen, mit Rindsuppe vergossen, gut verkochen gelassen, nach Geschmack noch etwas Zucker beigelegt und das Gemüse angerichtet.

Es ist selbstverständlich, daß Gemüse gesalzen werden, und erscheint es überflüssig, dies allemal zu sagen.

Gefochte grüne Erbsen. (Pois verts.)

Ausgelöste grüne Erbsen, welche nicht mehr sehr jung sind, werden in Salzwasser gekocht, doch so, daß das Häfen mit den Erbsen voll ist, damit kein Wasser übersteht, weil sie sonst an Süßigkeit verlieren.

Wenn sie weich sind, kommen sie zum Ablaufen auf ein Nudelsieb, dann auf die Schüssel, wo sie mit Butter und gerösteten Semmelbröseln übergossen werden.

Zuckererbsenschoten.

Die kleinen jungen Erbsenschoten, von welchen man die Fäden abgezogen hat, kocht man weich und gibt sie in Butter, in welcher man fein geschnittene Petersilie anlaufen ließ, oder die abgekochten Zuckerschoten kommen in eine lichte, dünne Buttersauce, welche etwas gezuckert wird.

Sprossen.

Die reingewaschenen kleinen Häuptchen werden in Salzwasser weich gekocht, dann mit kaltem Wasser übergossen, in mit Petersilie gekochte Butter gegeben und dort etwas gedünstet oder die gekochten, mit kaltem Wasser übergossenen Köpfchen kommen in eine lichte Buttersauce.

Kürbis. (Giraumont.)

Dieses feine, vorzügliche Gemüse ist bei der ungarischen Küche zu finden.

Blauohl. (Choux-rouges aux marrons.)

Derselbe wird von den Rippen gestreift, weich gekocht, mit Wasser übergossen, fein geschnitten in Buttersauce gegeben und verkocht.

Man mischt gebratene Kastanien darunter.

Gurkenalat. (Salade de concombres.)

Die Gurken werden auf dem Gurkenhobel fein blattlich geschnitten.

Ärzte behaupten und in Deutschland ist die Ansicht verbreitet, daß, wenn die Gurken sofort, wenn noch alle Gurkenmilch dabei ist, mit recht scharfem Himbeer- oder Bertramessig, Del, Salz und Pfeffer angemacht werden, die Gurken verdaulich sind, so daß man sogar Bier dazu genießen kann, ohne Schaden zu nehmen.

Es ist dabei zu beobachten, daß die Gurken erst geschnitten werden müssen, wenn sie zu Tische kommen und daß der Essig recht scharf sein muß.

Läßt man die Gurken angemacht längere Zeit stehen, so fließt die Gurkenmilch in den Essig, man hat eine Menge Sauce auf der Schüssel und die Säure nimmt sehr merklich ab.

Andere wollen die geschnittenen Gurken im Salz eine kurze Zeit liegen lassen, die Gurkenmilch zwischen zwei Teller abfließen lassen, dann Essig, Del und Pfeffer darüber geben.

Noch Andere wollen die Gurken im Salz liegen lassen, dann mit den Händen ausdrücken und so Essig und Del darüber geben.

Bei letztem Verfahren bleiben entschieden zähe, lederartige Flecke zurück, deren besserer Theil ausgepreßt ist.

Sauerkraut. (Chou-croute.)

Man kocht das Kraut mit Schweinefleisch oder Speck, macht eine fette sichte Einbrenn, in welche man Zwiebel hineingibt, anlaufen läßt, mit der Suppe von Kraut vergießt, nach Geschmack Rahm hinein gibt. Das Fleisch wird zerschnitten in das Kraut gegeben.

Gedünstetes Kraut. (Chou-croute à l'étuvée.)

Das fein geschnittene Kraut wird abgebrüht und das Wasser gut ablaufen gelassen.

In Fett wird Zucker, 2 bis 3 Löffel voll, gebräunt, 2 bis 3 Zwiebel werden braun anlaufen gelassen, das Kraut wird hinein gegeben, etwas Salz und Kümmel beigefügt und Alles zugedeckt gedünstet; sollte es nothwendig werden, so wird löffelweise Suppe dazu gegeben.

Wenn das Kraut weich ist, kommt etwas Essig daran, nach Geschmack auch Pfeffer, und wenn es damit gut ausgekocht hat, kommt es zu Tische, oder wenn sich der Saft verzogen hat, wird etwas Mehl daran gestaubt, anlaufen gelassen, mit Suppe vergossen und Essig daran gegeben und, wenn es gut verkocht hat, servirt.

Frisches Kraut mit Essig.

Das schön gehobelte Kraut wird abgebrüht, das Wasser davon weggeschüttet.

Das Kraut kommt nun, wenn möglich mit Rindsuppe, sonst mit Wasser, etwas Essig, geschnittene Zwiebel, Kümmel, 4 bis 5 Pfefferkörner zum Feuer und wird, wenn es weich gekocht ist, in gelbe fette Einbrenn, mit dem Sud von Kraut vergossen und gut verkocht, zu Tisch gegeben.

Gedünsteter Kohl. (Choux à l'étuvée.)

Recht feste Kohlhäuptel werden in 4 Theile geschnitten und eine Weile mit Salzwasser überkocht. Indes gibt man in eine Casserole Butter und läßt darin gestoßenen Zucker goldgelb rösten, gibt etwas Neugewürz und etwas Gewürznelken dazu, legt nun den Kohl hinein und läßt denselben, löffelweise Rindsuppe nachgießend, weich dünsten. (Doch müssen die Viertel ganz bleiben, sie dürfen nicht zerfallen.) Mit fetter, brauner Einbrenn wird dann, indem man Rindsuppe daran gießt, etwas Sauce gemacht, nicht zu viel, diese über den Kohl gegossen und das Ganze noch recht gut miteinander dünsten gelassen. Dieses gute Gemüse kann entweder zum Rindfleisch servirt oder mit Schweinscotelettes garnirt werden, oder die halb weichen Kohlhäuptchen kommen in eine Casserole, wo Speck ausgeschmolzen, aber nicht gelb ist, und werden mit dem Speck unter Zugabe von Suppe weich gedünstet.

Gebakenes Sauerkraut. (Chou-crouste frite.)

Man kocht gutes Sauerkraut recht weich. 15 Deka Schweinefett werden dann auf Würfel geschnitten und zergehen gelassen, dann Mehl daran gegeben und eine sehr dünne Einbrenn bereitet, in welche man eine fein geschnittene Zwiebel wirft und sie gelblich mitrösten läßt. Das Kraut wird, gut abgeseiht, in diese Einbrenn gegeben, dazu etwas von dem abgeseihten Wasser und 5–8 Löffel guten, dicken Rahm; ist das Kraut nicht sauer genug, auch etwas guter Weinessig. Indes muß man $\frac{1}{2}$ Kilo junges Schweinefleisch und $\frac{1}{2}$ Kilo junges geselechtes Fleisch kochen lassen und sobald dasselbe weich ist, schneidet man es in kleine zierliche Schnitten. Nun wird eine Form gut mit Butter bestrichen, gut mit Semmelbröseln bestreut, auf den Boden derselben legt man einen Kranz von dem geselechtem Fleisch, darauf kommt eine Lage Kraut, darauf wieder Schweine- und Selschfleisch und so fort. Obenauß muß eine Lage Kraut kommen, welches mit einem mit zerlassener Butter abgetriebenen Eierdotter bestrichen und mit geriebener Semmelrinde dicht bestreut wird. Nachdem die Speise in der Röhre langsam gebacken worden, stürzt man dieselbe höchst vorsichtig und gibt sie möglichst heiß zu Tisch.

Rothkraut. (Choux-rouges.)

Zwei Häuptel recht fein geschnittenes oder gehobeltes Rothkraut werden in eine Casserole gegeben, gesalzen, etwas Kümmel (in ein Stückchen Organtin gebunden) dazugelegt und $\frac{1}{2}$ Liter guter rother Wein darüber gegossen. Nachdem das Kraut schon hübsch weich gekocht ist, legt man ein Stück Butter darein und läßt es nun noch durch längere Zeit, gut zugedeckt, weich dünsten. Vor dem Anrichten wird der Kümmel herausgenommen. Auf solche Art zubereitet, ist das Rothkraut höchst schmackhaft und sieht höchst appetitlich aus.

Rothkraut mit Maronen. (Choux-rouges aux marrons.)

75 Deka rohes Brustfleisch von einem jungen Schweine werden in kleine Würfel geschnitten, mit einer kleinen fein geschnittenen Zwiebel in etwas Schweineschmalz geröstet, bis es anfängt, Farbe zu bekommen. 3—4 Köpfe Rothkraut werden recht fein geschnitten, mit etwas Pfeffer, geriebener Muskatnuß, Salz, 1 Tasse Fleischbrühe und 2 Gläschen Kirchwasser gemischt, auf das Fleisch gelegt, oben darauf die dünnen Scheiben von 8—10 geschälten Goldreinetten, über die Casserole ein Blatt Papier und darüber ein Deckel gelegt, die Casserole an ein Kohlenfeuer gesetzt, damit Alles langsam dämpfe. Da das Kraut leicht ansetzt, der Speck aber unten bleiben muß und man es deshalb nicht umrühren darf, so nimmt man am besten eine irdene Casserole dazu, welche ab und zu etwas geschüttelt wird. Beim Anrichten rührt man den Speck leicht hindurch, richtet das Kraut erhaben an, legt ringsum glacirte Maronen, auf das Kraut gleichfalls von denselben, sowie Stückchen geröstete Bratwurst.

Rüben mit Kastanien. (Navets aux marrons.)

Die Rüben werden geschält, in gleichmäßige Stücke geschnitten, in siedendem Wasser blanchirt und in Rindsuppe mit Salz, Butter, etwas Zucker und etwas Pfeffer weich gedämpft. In der letzten Viertelstunde fügt man etwas in Butter licht angelautenes Mehl dazu. Während derselben Zeit brüht und schält man ein gleiches Quantum Maronen, kocht sie in etwas Rindsuppe mit Butter, Zucker und etwas Muskatnuß weich, stäubt etwas Mehl darüber, verrührt es — sie dürfen fast keine Sauce haben — gibt sie zu den Rüben, und läßt das Gemüse noch $\frac{1}{2}$ Stunde mehr ziehen als kochen, verrührt 2 Eierdotter hinein, die man in 2 Löffel Milch verquirlt, richtet es auf einer Schüssel an, legt ringsum kleine geröstete Kartoffeln und gibt Würstchen und geräucherte Gänsebrust dazu.

Gefülltes Kraut. (Chou-croute farcie.)

Die Blätter werden von einem Krauthäuptchen losgelöst, die Rippen abgeschnitten, die Blätter in heißes Wasser gelegt.

Von Kalbs- und Schweinefleisch, gemischt mit rohem Reis und etwas Pfeffer, wird ein Fajch gemacht, welcher auf die nun weichen Krautblätter in Kugeln, die etwas flach gedrückt sind, gelegt wird, das Krautblatt wird ringsherum gewickelt und mit weißem Zwirnfaden fest gebunden, so daß der Fajch nicht herausfallen kann.

Diese Stückchen kommen oben in den Topf mit Sauerkraut gelegt, und wenn das Kraut weich ist, werden sie behutsam herausgenommen, das Kraut eingebrannt, Rahm dazu gegeben.

Beim Anrichten kommt das Gefüllte sammt den Krautblättern, von welchen die Fäden abgenommen wurden, in Kranz- oder Sternform auf das Kraut gelegt.

Krautj Salat. (Salade de choux-blancs.)

Das fein geschnittene Kraut wird mit Wasser abgebrüht und zwar zweimal, und das Wasser immer weggeschüttet.

Dann läßt man auf 1 Schüssel Kraut etwa 20 Defa in feine Würfel geschnittenen Speck schön gelb werden, gibt gewässerten Essig dazu, so daß das Kraut die richtige Säure bekommt, läßt den Essig mit dem Speck, Salz und Kümmel aufkochen, gießt dies kochend über das Kraut, gießt den Essig ab, läßt den abgegossenen Essig nochmals kochen und brennt das Kraut zum zweitenmale ab, dann hält man es zugedeckt bis zum Anrichten an einem warmen Orte.

Welscher Salat. (Salade à l'italienne.)

Man kocht blaue und weiße Erdäpfel, kleine weiße Fijolen, Linsen, ein Stück Sellerie. Erdäpfel, Sellerie und 1 Apfel werden feinsblättrig geschnitten und jedes für sich mit Essig und Del angemacht.

Stückchen Heringe, gut gepuht, halbe Sardelle, Kalfisch, Bricken, kleiner Kapunzelsalat, Endivienj Salat, dieses alles wird zierlich auf die Salatschüssel gelegt.

Hart gekochte, in Stückchen geschnittene Eier, aus Gläsern genommene Carfiol-Röschen und Bohnenschoten, Sardinen, Oliven, Capern, Aspice, kurz was eben in dieser Art erreichbar ist, wird zur Zierde des Salates verwendet, wo es aber auch nicht viel macht, wenn eines oder mehreres wegbleibt. Schließlich wird noch leicht Essig und Del darüber gegossen.

Das Del aus Sardinenbüchsen ist ganz vorzüglich zu diesem Salat zu verwenden.

Alle Salate, welche angegeben wurden, können gemischt werden, so Linsen und Erdäpfel. Ueberall kann kleiner grüner Salat, Brunnen-Kresse, Böggerl-Salat als Zierde, Senf zum Essig gemischt, Heringe, Sardellen, Sardinen, hart gekochte Eier oder Eigelb mit Essig und Del verrührt verwendet werden.

Es bleibt hier dem Geschmack ein weiter Spielraum.

Prinzessin-Gemüse.

Auf 1—2 großen, runden Schüsseln klebt man mittels Eierklar halbrunde, goldbraune Semmelcroutons, so daß sie einen Stern bilden, und läßt dies im Rohre fest werden. Dann legt man zwischen je 2 Streifen Semmelcroutons feines Gemüse mit ganz wenig Sauce. Je mehr Gattungen Gemüse man dazu verwendet, desto besser. In die Mitte legt man eine Rose mit Butter und Salz in Milch gekochten Blumenkohl, der aber nicht zu weich sein darf. Zur Ausfüllung der Felder eignen sich in Zucker gedünstete, kleine gelbe Rüben (unzerschnitten), grüne Erbsen, Morcheln, Champignons, in schräge Vierecke geschnittene junge Bohnen, Spargelköpfchen, Maibrüchchen und Anderes. Wenigstens 4 Arten Gemüse sind nothwendig. Ringsum legt man einen Kranz von Erdäpfelcroquetten, Scheiben gebackener Kalbsmilch, Fajschwürstchen und Aehnliches. Je mehrerlei, desto schöner. Beim Anrichten muß man die Schüssel auf ein Gefäß mit heißem Wasser setzen.

Wurzelsalat.

Petersilienwurzel und Sellerie, von jedem 1 Theil, sowie 2 Theile Carotten werden in gesalzenem Wasser weich gekocht, in Scheiben geschnitten und so heiß als möglich mit einer schon vorher von 2 rohen Eierdottern, Del, Essig, Pfeffer, Salz, etwas Zucker und feingehackten Kräutern angerührten Sauce zum Salat angemacht. Nachdem man ihn gut durchziehen ließ, wird er, ganz erkaltet, in die Salatschüssel gegeben und im letzten Augenblick mit in Essig und Del getauchten, frischen Endivienbüscheln verziert.

Salate di Genova.

Einige gekochte Erdäpfel, ein Stück Aal, ein gepuzter Häring, einige Bricken, gekrauter und Sichoriensalat werden sämmtlich in kleine Spalten geschnitten. Einige Eierdotter werden roh abgetrieben, tropfenweise Del zugefetzt, bis eine dicke Sauce entsteht, dann wird viel reines gutes Del dazu gegeben und dieses nebst wenig Essig, etwas Pfeffer und Salz zum Anmachen des Salates verwendet. Will man ihn sehr fein haben, so gibt man auch gekochten und ausgekühlten Carfiol dazu.

Schwämme.

Herrn-Pilze. (Clôpes.)

Werden fein blättrig geschnitten, Schalen und Härte entfernt, dann in Butter, wo Petersilie und fein gehackte Zwiebel gedünstet hat, gegeben und zugedeckt weich werden gelassen. Etwas Salz und