

läßt sie später braten. Man gibt etwas blätterig geschnittene Trüffel zur Sauce, welche man durchgeseiht in einer Schale serviert. 3—4 Semmeln schneidet man fein blätterig, bäckt die Schnitten aus dem Rindschmalze, streicht heiße Salmi darauf und garniert mit diesen Croutons Brust und Schenkeln, welche wie oben angegeben tranchiert werden. Auf jedes Crouton träufelt man noch etwas vom Bratenfaste.

Gedünsteter Auerhahn. Man putzt ihn, zieht die Haut ab, wie oben angegeben, und klopft und dressiert ihn. In einer großen Pfanne röstet man Wurzelwerk mit klein geschnittenem Specke, pfeffert etwas, dünstet den Auerhahn mit einer Schale roten Weines, $\frac{1}{2}$ Schöpflöffel Essig und $\frac{1}{2}$ l Wasser und gibt noch Speckplatten und etwas Thymian darüber. Wenn der Auerhahn weich ist, wozu er einige Stunden braucht, zieht man ihm, wenn er nur gerupft und ihm nicht schon vorher die Haut samt den Federn abgezogen wurde, die Haut ab, schneidet die Schenkeln und die Brust ab und hält sie einstweilen warm. Alles Übrige stößt man im Mörser, gibt es zu den Wurzeln, läßt es verkochen, staubt mit Mehl und passiert die Sauce, welche zu den tranchierten Brust- und Schenkelstücken serviert wird.

Auerhahn-Schnitze oder Escalope werden wie „Rapaun-Schnitze oder Escalope“ bereitet, nur muß man vom Auerhahn die Brust vor dem Zerschneiden stark klopfen, um das Fleisch mürber zu machen. Man reibe die gespickten Schnitzchen mit ganz wenig zerstoßenen Wachholderbeeren ein. Aus dem übrigen Auerhahnfleisch bereitet man Salmi.

Spiel-, Birk- oder Schildhahn. Die Zubereitung eines alten Birkhahnes ist fast dieselbe wie die des Auerhahnes, nur braucht man dem Birkhahn die Haut nicht abzuziehen, sondern rupft und flammiert ihn nur. Ein junger Birkhahn braucht auch nicht vorher überdünstet zu werden; er wird beim Braten noch mit etwas Limoniensaft übergossen.

Gemüse.

Peterfilien-Erbсен. Grobe grüne Erbсен blanchiert man und gibt sie in eine weiße Einmach-Sauce, nebst Zucker, Salz und viel fein geschnittener grüner Peterfilie. Die feinen Erbсен werden ebenso bereitet.

Gedünstete grüne Erbсен. Feine grüne Erbсен gibt man in eine Kasserolle zu Butter, salzt ein bißchen und dünstet sie, mit etwas Suppe vergossen, auf nicht zu starkem Feuer. Gegen Ende staubt man etwas Mehl daran, zuckert ein wenig und gibt auf $\frac{1}{2}$ l Erbсен 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittener grüner Peterfilie dazu. Sie dürfen ihre grüne Farbe nicht verlieren.

Grüne Erbсен auf englische Art. Man kocht die grünen Erbсен ungedeckt in stark gesalzenem Wasser, bis sie weich, aber noch schön grün sind, seigt sie dann gut ab und überschüttet sie mit kaltem Wasser. Dann läßt man sie wieder schnell heiß werden, richtet sie in einer Porzellanschüssel an, pfeffert etwas und gibt ein großes Stück frischer Butter darauf.

Erbсен mit Speck auf italienische Art. Man wiegt Speck und grüne Peterfilie sehr fein und läßt den Speck in zerschlichener Butter gelblich werden, worauf man die grünen Erbсен dazu gibt, mit Suppe und Wasser vergießt und dünsten läßt.

Abgeschmalzene grüne Erbсен. Die weich gekochten grünen Erbсен werden angerichtet und mit einer in ziemlich viel Butter gerösteten, klein würfelig ge-

schnittenen Semmel übergossen. Mit fein würfelig geschnittenem Specke und Semmeln, zusammen geröstet, werden die grünen Erbsen ebenfalls sehr gerne abgeschmalzen.

Grüne Erbsen mit Carotten gemischt. Man kocht feine grüne Erbsen in Salzwasser mit eben so viel klein würfelig geschnittenen Carotten. Wenn letztere noch sehr klein sind, läßt man sie ganz. Man macht eine feine, gute Butter-sauce, gibt die Erbsen und Carotten, sowie etwas Zucker und ein klein wenig gewiegte grüne Petersilie hinein, vergießt mit Suppe und läßt alles verkochen.

Champignons als Gemüse mit grünen Erbsen. Die gereinigten Champignonsköpfe werden mit Butter und Salz gedünstet. In einer zweiten Kasserolle läßt man in Butter die in Salzwasser blanchierten grünen Erbsen mit fein gewiegter grüner Petersilie dünsten, füllt mit den gedünsteten grünen Erbsen die Champignonsköpfe, begießt sie mit Suppe, stellt sie zum Heißwerden auf einige Minuten ins Rohr und serviert sie dann.

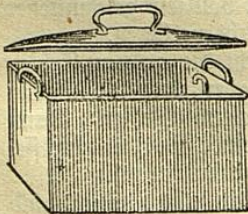
Eingemachte Zuckererbsen. Die jungen, zarten Zuckererbsenschoten werden vorerst gut von ihren Fäden befreit, worauf man sie wäscht und unzugedeckt in Salzwasser kocht. Man bereitet dann eine gute lichte Einmach aus Butter oder Bratenfett, gibt die abgeseihten Zuckererbsenschoten hinein, läßt sie etwas dünsten, vergießt mit Suppe, zuckert und salzt noch etwas nach Geschmack.

Spargelerbsen. Hierzu wählt man die grünen, dünnen Spargel; diese werden gepuzt, soweit sie zart sind, und zu Erbsen klein geschnitten, recht grün blanchiert und abgeseiht. Dann gibt man sie zu frischer, zerlassener Butter, schwingt sie darin einigemal und salzt und zuckert ein wenig. Man gießt etwas holländische Sauce (siehe Seite 175) oder Sauce suprême darüber.

Spargelspitzen. Schöne Spargelköpfe kocht man in Salzwasser weich, seihst sie ab und übergießt sie mit kaltem Wasser. Ein Stück Butter, welches vorher mit etwas Mehl abgernetet wurde, läßt man zerschleichen, gibt ein wenig Zucker und 1 Eßlöffel voll Suppe dazu, läßt dies verkochen und gibt die Spargelköpfe hinein, rührt dieselben vorsichtig auf, um sie nicht zu zerdrücken, und richtet sie gleich an.

Gebackener Spargel. Schöner, ziemlich starker Spargel wird gepuzt, dann werden die unteren Enden desselben abgeschnitten. Man läßt ihn in kochendem Wasser einigemal überwallen, trocknet ihn ab und bindet ihn hierauf zu Bündeln von 3—4 Stück mit weißem Zwirne zusammen. Dann taucht man diese in einen Teig aus geschlagenem Ei und Mehl oder aus $\frac{1}{8}$ 1 Weißwein, 2 Löffel Olivenöl, etwas Salz nebst genügendem Mehle, und bäckt die Spargelbündel aus heißem Schmalze hellbraun. Man garniert diese sehr gute Zwischenpeiße mit gebackener Petersilie.

Spargel mit Butter und Bröseln abgeschmalzen. Man schabt mit einem kleinen, scharfen Messer die schuppenartigen Blätter ab, zieht von den dicken Stämmen auch die Haut ab und schneidet den Anschnitt, welcher meist holzig ist, weg. Die gepuzten Spargel läßt man dann so lange im Wasser, bis man sie kochen will. Man bindet sie locker zusammen und kocht sie in einer Spargelwanne mit Einsatz in Salzwasser weich, wozu sie mehr als $\frac{1}{2}$ Stunde brauchen. Der Spargel ist gut, wenn er sich leicht durchstechen läßt. Dann nimmt man ihn heraus, wobei man jedoch acht geben muß, um die Köpfe nicht abzustößen, bindet den Faden auf und schmalzt auf der Schüssel geröstete Semmelbrösel mit Butter darüber. Die Köpfe müssen alle nach innen gelegt werden.



Spargelwanne.

Spargel mit Butter sauce. Der Spargel wird gepuzt, wie im vorigen Recepte angegeben ist, gekocht und abgeseiht. Beim Anrichten übergießt man

ihn mit Buttersauce, welche nebst etwas weißer Suppe mit dem Wasser, worin er gekocht wurde, vergossen wird.

Spargel auf italienische Art. Die Spargel werden schön gepuzt, in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht und auf der Schüssel, die Köpfe nach innen, angerichtet, dann, soweit sie essbar sind, mit frisch geriebenem Parmesankäse bestreut und mit heißer, brauner Butter übergossen.

Spargel mit Krebsbutter. Der weich gekochte, heiße Spargel wird in eine tiefe, mit Butter bestrichene Backschüssel aus Steingut oder Porzellan gelegt. Einige Löffel voll sauren Rahmes werden mit 1 Löffel Mehl in Salz versprudelt und dies über den Spargel gegossen. Dann streut man feine Semmelbrösel darüber und gießt noch viel zerschlichene Krebsbutter darauf. Am Rande der Schüssel garniert man den Spargel mit Krebschweischen und Scheren, stellt die Schüssel ins Rohr und läßt den Spargel darin 15 Minuten gratinieren. Er wird als Vorspeise gegeben. Das Krebsfleisch kann auch wegbleiben und wenn man keine Krebsbutter hat, so kann diese Speise auch mit gewöhnlicher Butter gut zubereitet werden, doch mischt man dann Parmesankäse unter die Bröseln.

Spargel au gratin. Sehr weich gekochter Spargel wird in 2 Teile geschnitten. Eine tiefe Porzellanschüssel wird mit Butter bestrichen und die weniger schönen Spargelstücken unten hineingelegt, diese mit geriebenem Parmesankäse und feingewiegtem Schinken bestreut, darüber Butter getropft, dann wieder Spargel, Parmesan und Schinken darauf gelegt. Zum Schlusse kommen obenauf die schönsten Köpfsenstücke, welche man mit feinsten Semmelbröseln bestreut, mit sehr fein blätterig geschnittenen Parmesankäse belegt und mit Butter betropft. Schließlich gießt man noch $\frac{2}{10}$ l leicht gesalzene sauren Rahmes darüber und stellt die Schüssel auf 20—25 Minuten ins heiße Rohr. Der blätterig geschnittene Parmesankäse muß zerschmelzen und die Bröseln recht krustig werden.

Hopfen als Gemüse. Man verwendet hiezu nur die ersten, jungen Triebe, welche dem Spargel sehr ähnlich sind. Der Hopfen wird sehr sauber gepuzt, in Salzwasser weich gekocht und dann auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet. Wenn er ganz trocken ist, läßt man ihn mit Butter, grüner Petersilie, etwas Zucker und Salz dünsten und vergießt ihn dabei mit etwas weißer Suppe. Nach Belieben kann man ihn auch in feine, weiße Butter-Sauce geben.

Borretsch als Gemüse. Die Blätter werden in Streifen geschnitten, nachdem sie einmal blanchiert wurden, dann kocht man sie in Suppe weich, dünstet sie mit Butter, Salz, Zucker und gerösteten Semmelbröseln kurz ein und garniert sie beim Anrichten mit in Butter gerösteten Semmel-Croutons.

Cichorienalat als Gemüse. Der fein gekaufte Salat wird rein gepuzt und in Salzwasser blanchiert. Dann läßt man ihn mit 2—3 Kartoffeln kochen, worauf er herausgenommen, abgeseiht, ausgedrückt und fein gehackt wird. Die Kartoffeln werden ganz zerdrückt und verrührt. Etwas fein gewiegte Zwiebel und grüne Petersilie wird in Butter geröstet, dann der Cichorienalat samt den Kartoffeln dazu gegeben, mit Suppe vergossen, noch etwas gesalzen, gepfeffert und aufkochen gelassen.

Melonzane (Aubergines, Eierpflanzen). Man schneidet sie in große Würfel, nachdem man die



Borretsch.

blaue Schale wegschneid, und dünstet sie in Öl mit Pfeffer, Salz, einigen Paradiesäpfeln und etwas Majoran. Vor dem Anrichten streut man geriebenen Parmesankäse dazu und würzt noch mit Pastetengewürz. — Oder: Man schneidet 4 Stück Melonzane, 4 Stück Zucchetti und 6 Stück frischer Paradiesäpfel nach dem Schalen in grobe, längliche Stücke. Dann werden 2 große Zwiebeln fein geschnitten, in $\frac{1}{8}$ l Öl goldgelb geröstet und 1 fein zerdrückte Knoblauchzehe nebst 1 Eßlöffel voll gehackter Petersilie dazu gegeben; wenn dies geröstet, gibt man die geschnittenen Melonzane, Zucchetti und Paradiesäpfel dazu. Man würzt mit Pfeffer und Salz und läßt das Ganze 2 Stunden im Rohre zugedeckt dünsten. — Oder: Man schält die Aubergines, schneidet sie in längliche Spalten und salzt sie, taucht sie dann in Mehl und bäckt sie aus dem heißen Schmalze.

Kochsalat als Gemüse. Der lange, sogenannte Spargelsalat wird zerteilt, gut gewaschen und jedes lange Blatt in 3—4 Stücke zerschnitten, dann in Salzwasser unzugedeckt gekocht, abgeseiht, zu weißer Butter-Sauce gegeben, mit Suppe vergossen und etwas gezuckert und gepfeffert. — Oder: Man läßt in Butter etwas Zwiebel und Petersilie rösten, staubt Mehl daran und gibt den klein geschnittenen, gekochten Salat dazu.

Abgeschmalzener Kochsalat. Der schöne, lange Kochsalat, auch Spargelsalat genannt, wird gewaschen, worauf man die äußeren grünen Blätter entfernt. Die ganzen Herzeln samt den noch zarten, langen grünen Blättern werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht, auf einer langen Schüssel angerichtet und wie Spargel mit Butter und Bröseln abgeschmalzen.

Kochsalat mit Erbsen. $\frac{1}{2}$ kg Kochsalat wäscht man sauber, schneidet die langen Blätter in 3 Teile und kocht dieselben in Salzwasser weich. Man macht eine leichte Einnach aus halb Butter und halb Kernfett, oder nur aus Butter, gibt die gekochten, geseihten Salatblätter hinein und fügt noch $\frac{1}{4}$ l gekochter, grüner Erbsen hinzu. Man vergießt das Gemüse mit Suppe und zuckert und salzt es etwas.

Eingebrannter Möhrlsalat (Löwenzahn, *Leontodon taraxacum*). Man schneidet die Wurzeln ab, wäscht den Salat sauber und brüht ihn einigemal mit kochendem Wasser ab, damit sein bitterer Geschmack etwas gemildert wird. Doch dürfen dazu nur im Frühjahr die zarten Blätter verwendet werden. Dann kocht man sie mit Salzwasser, schneidet die Blätter hierauf einigemal durch und gibt sie zu lichter Einnach, mit welcher man sie noch einige Zeit dünsten läßt.

Einfach eingebrannter Bocksbart. Dieses Gemüse kann man nur in der ersten Frühlingszeit bereiten, wenn der Bocksbart ganz zart und jung ist. Man schneidet die zähen Spitzen weg und kocht ihn in Salzwasser, übergießt ihn nach dem Abseihen mit kaltem Wasser und drückt ihn aus, dann gibt man ihn, einigemal durchschnitten, in eine lichte Einnach und vergießt diese mit Suppe.

Gedünstete gelbe Rüben (Möhren). 5—6 schöne, große, gelbe Rüben werden gepuzt, gewaschen, fein nudelig geschnitten und mit 7 dkg Fett oder Butter und 1 Eßlöffel voll Zucker in einer Kasserolle gedünstet, indem man immer etwas Wasser zugießt. Um die Form der Rüben durch das Umrühren nicht zu verderben, schüttle man ab und zu die Kasserolle, statt mit einem Löffel zu rühren. Wenn die Rüben weich sind, staubt man 1 Löffel Mehles daran, streut 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittener Petersilie darüber, vergießt noch mit etwas Wasser oder Suppe und läßt alles verfochen.

Braun gedünstete gelbe Rüben. Diese werden entweder würfelig oder auch nudelig geschnitten. Dann läßt man in Fett, ehe man die blanchierten Rüben hinzugibt, 3 Löffel Zucker braun werden und behandelt sie weiters wie die vorigen.

Karotten. Dieselben werden rein abgeschabt und in Salzwasser mit einem

Stückchen Butter gekocht. Wenn sie weich sind, werden sie noch mit Butter und etwas fein gehackter grüner Petersilie gedünstet und etwas Mehl daran gestaubt. Nach Geschmack gebe man ein Stäubchen Zucker dazu. Wenn sie klein sind, läßt man sie ganz, sonst aber schneidet man sie in kleine Würfel.

Knollenzist (Stachys). Diese Frucht wird gut gewaschen, mit der feinen Schale in Salzwasser gekocht und mit frischer Butter zu Tische gegeben. Oder: Man schält sie nach dem Kochen und gibt sie als Salat mit Essig und Öl oder geschält in eine Buttersauce.

Teltower Rüben. Diese werden würfelig geschnitten, mit Butter, Zucker und Wasser weich gedünstet und, wenn alle Feuchtigkeit verdampft ist, mit Mehl gestaubt, mit Suppe vergossen, mit Pfeffer und Salz gewürzt und gut verkocht.

Kerbelrübchen. Diese sind im Winter am besten, sie werden zuerst überkocht, um sie schälen zu können, und dann gedünstet wie die Teltower Rüben; man schmalzt sie auch nur, nach dem Kochen, in Scheiben, mit Butter und Zwiebel ab.

Burgunder Rüben. Diese werden geschält, mit der Zahnscharbe nudelig geschnitten, in Schweineschmalz, Kümmel, Salz und Essigwasser gedünstet und dann mit lichter Einmach gebunden.

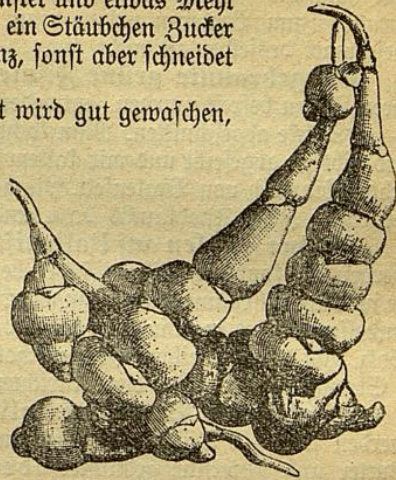
Kleine weiche Maistkolben. Wenn dieselben erst fingerlang sind, werden sie entweder in Essig eingelegt oder gekocht und mit Butter abgeschmalzen.

Gedünstete Rettige. Weiße, lange Rettige puht und wäscht man sauber, schneidet sie in dünne Blätter und dünstet sie mit Butter, etwas Wasser oder Rindsuppe weich, dann staubt man etwas Mehl daran, vergießt mit Suppe, läßt sie verkochen, salzt und zuckert etwas und richtet an. — Oder: Man schneidet die Rettige klein würfelig, blanchiert sie mit kochendem Wasser, gibt sie dann zu in heißem Schweineschmalz gebräuntem Zucker und läßt sie dünsten, bis sie eine schöne, braune Farbe haben, worauf man sie staubt, mit Suppe vergießt, salzt und gut verkochen läßt.

Wachsbohnen zu kochen. Man läßt die gewaschenen, gelben Wachsbohnen 5 Minuten in heißem Wasser überkochen, zieht ihnen dann mit einem Messer die Fäden ab und schneidet die Spitzen weg. Hierauf übergießt man sie mit kochendem Wasser, salzt dieses, gibt etwas Bohnenkraut dazu und läßt sie so lange kochen, bis sie weich sind.

Wachsbohnen als Gemüse. Dieselben werden wie oben angegeben von den Fäden befreit, in kleine Stücke geschnitten und dann erst in Salzwasser mit Bohnenkraut gekocht. Man macht nun eine Einbrenn von Kern- oder Bratensfett, gibt die gekochten Bohnenstücke hinein, vergießt mit Suppe, gibt etwas grüne Petersilie und 1 zerdrückte Knoblauchzehe dazu und läßt alles gut verkochen.

Grüne Fisolen. Man puht dieselben, indem man sie oben und unten abschneidet und von beiden Seiten die Fäden abzieht. Dann schneidet man sie in schiefe, fingerbreite Stücke oder mit dem Bohnenmesser nudelig, kocht sie in Salzwasser weich und seigt sie ab. In Butter oder Schmalz läßt man Zwiebel, Petersilie und Saturei rösten, staubt Mehl daran, vergießt



Knollenzist (Stachys).



Bohnenmesser.

mit Suppe und gibt nach Geschmack und Belieben etwas Essig dazu, dann gibt man die Fisolten hinein, läßt alles verkochen und pfeffert und salzt noch etwas. Zum Begießen nehme man aber nicht vom Fisoltenwasser, denn der Geschmack desselben ist nicht gut.

Eingebrante grüne Fisolten. Die Fisolten werden, nachdem sie von ihren Fäden befreit wurden, entweder mit dem Bohnenmesser geschnitten oder zu 3—4 Stücke abgeschnitten. Man kocht sie dann in Salzwasser mit Bohnenkraut und gibt sie abgeseiht und mit kaltem Wasser überschüttet zu Butter-Sauce oder lichter Einmach von Bratenfett. Nach Geschmack gibt man eine halbe mit Salz zerdrückte Zehe Knoblauchs dazu und würzt noch mit Pfeffer.

Grüne Fisolten auf italienische Art. Die zarten, grünen Bohnenschoten werden sehr sauber von ihren Fäden befreit und in 2 Stücke geschnitten. Man kocht sie in Salzwasser nur kurz, unzugedeckt, damit sie ihre grüne Farbe nicht verlieren. Indessen richtet man in eine Kasserolle Öl, fein gewiegte Zwiebel, Pfeffer und Salz, gibt die abgeseihten Bohnenschoten dazu und läßt sie, mit Suppe vergossen, 1 Stunde dünsten. Vor dem Anrichten gibt man geriebenen Parmesankäse dazu.

Fisolten mit Speck auf italienische Art. Die jungen, grünen Fisolten werden in 2—3 Teile geschnitten und ebenso wie die grünen Erbsen mit Speck, Butter und Petersilie gedünstet oder nur in Butter, Öl, Pfeffer, Salz und grüner Petersilie.

Grüne Fisolten auf englische Art. Die grünen Fisolten werden von ihren Fäden befreit und mit dem Bohnenmesser zu schiefen, feinen Nudeln geschnitten, dann in stark gesalzenem Wasser mit Bohnenkraut gekocht, wobei man den Topf nicht zudecken darf, und nach dem Abseihen mit kaltem Wasser überschüttet. Man läßt sie schnell nochmals heiß werden, richtet sie an und gibt in der Mitte ein großes Stück Butter darauf.

Heurige Pflanzen. Man puzt die jungen, zarten Blätter, blanchiert sie in Salzwasser, und wenn sie weich sind, seiht man sie ab, übergießt sie mit frischem Wasser, drückt sie dann aus und hackt sie zusammen. In zerlassener Butter läßt man fein gehackte Zwiebel, grüne Petersilie, Speck, etwas Knoblauch und Majoran anlaufen, staubt mit Mehl, vergießt mit Suppe und verrührt alles gut, gibt dann die gehackten Pflanzen dazu, auch Salz, Pfeffer und ein Stäubchen Zucker und läßt alles noch gut verkochen.

Eingebrante rote Rübenblätter. Die jungen, zarten Blätter der roten Rüben werden an den Spizen abgeschnitten und wie „Spinat“ bereitet.

Eingebrannter Spinat. Der Spinat muß sehr sauber geklaubt, gewaschen und alle dicken Stiele und etwaigen gelben Blätter davon entfernt werden, worauf man ihn mit sehr viel und stark gesalzenem, kochendem Wasser zusetzt und, damit er grün bleibe, eine Messerspitze voll doppeltkohlen-sauren Natrons beifügt und unzugedeckt nur einige Minuten kochen läßt. Man gibt ihn hierauf auf den Durchschlag, übergießt ihn mit kaltem Wasser und passirt ihn. Indessen macht man zu einem Suppenteller voll passierten Spinates aus 2 Löffel voll Schweinschmalz eine Einbrenn, gibt $\frac{1}{4}$ Knoblauchzehe, mit Salz zerdrückt, und den passierten Spinat dazu, vergießt mit Suppe oder Milch, würzt mit Pfeffer und läßt ihn nur $\frac{1}{4}$ Stunde verkochen, da er bei langem Stehen am Herde die Farbe verändert. An Fasttagen vergießt man ihn mit Milch, statt mit Suppe.

Spinat auf italienische Art. Der Spinat wird sauber geklaubt, von den dicken Stengeln befreit, sehr rein gewaschen und in sehr viel siedendem, stark gesalzenem Wasser, dem man etwas doppeltkohlen-saures Natron zugegeben hat, gekocht, doch darf man ihn nicht zudecken, damit er grün bleibe. Er wird abgeseiht

und nur mit dem Messer etwas durchschnitten. In eine Kasserolle gibt man Öl, fein gewiegte Zwiebel, Pfeffer und Salz, und so lange alles noch kalt ist, den Spinat dazu, läßt ihn dann gut verdünsten und vergießt ihn mit Suppe. Kurz vor dem Anrichten gibt man viel geriebenen Parmesankäse dazu.

Eine andere Art italienischen Spinates. Er wird wie ersterer zugefetzt, gekocht und geschnitten, dann gibt man ihn in eine Kasserolle zu halb Öl, halb Butter, 1 Zehe Knoblauch, Pfeffer und Salz und vergießt ihn auch mit Suppe.

Gedünsteter Spinat. Der Spinat wird von den dicken Stengeln befreit, tüchtig gewaschen, und damit kein Saft verloren geht, auf einem Porzellanteller oder Steine feingewiegt. Auch kann man nur partienweise den Spinat wiegen. Dann gibt man das Gewiegte zu zerschlichener Butter, staubt Mehl daran, pfeffert und läßt den Spinat ohne Zudecken dünsten, wobei man mit Suppe oder Milch vergießt. Er darf seine schöne, grüne Farbe nicht verlieren. Auf solche Art bereitet, ist der Spinat viel wohlgeschmeckender und nahrhafter, weil keine seiner wertvollen Bestandteile verloren gehen.

Spinat-Figuren als Garnierung. Man nimmt eine große Hand voll gekochten, fest ausgedrückten Spinates, stößt denselben mit 2 Dottern im Mörser sehr fein und passiert nun den Spinat mit etwas Pfeffer und Gewürz und $3\frac{1}{2}$ dl Milch durch ein feines Sieb. Ein Reindl streicht man mit Butter aus, gibt die Masse hinein und kocht sie im Dunste. Wenn sie gekocht ist, stürzt man sie auf ein Brett und sticht mit kleinen Ausstechern zierliche Formen zum Garnieren aus.

Mangold und Portulack. Die jungen Blätter des Mangolds vermischt man mit Gartenmelde oder Sauerampfer und bereitet sie wie den eingebrannten, passierten Spinat. Ebenso bereitet man Portulack.

Französische Sellerie. Man puzt die Sellerieköpfe rein, wäscht und dreßtiert sie und blanchiert sie in Salzwasser. Wenn sie weich sind, gibt man sie in eine Pfanne mit Bratenfett und einem Glase Weißwein oder Madeira, läßt sie aufkochen und serviert sie gleich.

Saure Rüben mit Citronensaft. Die sauren Rüben werden in Salzwasser weich gekocht. In Fett oder Speck läßt man fein gewiegte Zwiebel anlaufen, staubt Mehl daran, vergießt mit dem Rübenwasser und verrührt es gut, dann gibt man die Rüben, Citronensaft und Zucker hinein und läßt alles gut verkochen.

Braun gedünstete Rüben werden wie „Braun gedünstete Kohlrabi“ gemacht.

Eingebrannte weiße Rüben. Die Rüben werden geschält, fein blätterig geschnitten, in Salzwasser mit Kümmel gekocht, und abgeseiht, dann zu sehr lichter Einmach gegeben und verkocht. Nach Geschmack kann man mit Essig etwas säuern.

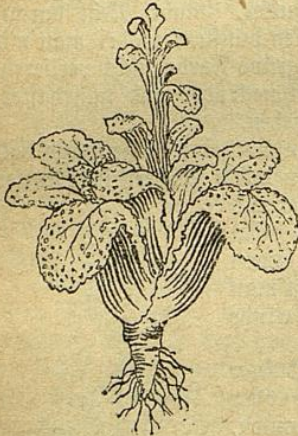
Eingebrannte saure Rüben. Diese werden in einem irdenen oder tadellos emaillierten Geschirre gekocht, damit sie die weiße Farbe nicht verlieren. In heißem Schweinschmalz oder Bratenfett läßt man etwas fein geschnittene Zwiebel gelb anlaufen, staubt Mehl dazu und wenn dieses nicht mehr roh ist, gibt man die gekochten Rüben mit etwas von ihrem Sude, sowie Kümmel, ein wenig Zucker und wenn nötig, auch etwas Essig dazu. Man läßt sie dünsten, vergießt mit Suppe und läßt alles gut verkochen. Zum Vergießen kann man auch gefelchte Suppe nehmen.



Gartenmelde.

Eingebrannter Kohl. Der Kohl wird gepuzt, grob geschnitten und blanchiert, wie es Seite 1 angegeben ist, worauf er in Salzwasser mit Kümmel weich gekocht und dann gut abgeseiht wird. Indessen macht man aus Bratenfett oder Schweinschmalz gemischt mit Abschöpf fett eine hellbraune Einbrenn, gibt den abgeseihten Kohl hinein, läßt ihn darin abdünsten, bis sich die Feuchtigkeit verloren hat, worauf man mit Suppe vergießt und mit Majoran, Pfeffer und einer halben mit Salz zerdrückten Knoblauchzehe würzt; man läßt dies alles noch gut verkochen. Je länger der Kohl in der Einbrenn dünstet, desto besser wird er.

Feiner Kohl. Der Kohl wird gepuzt und gewaschen, grob geschnitten, blanchiert und dann in Salzwasser weich gekocht. In fein gehacktem Specke läßt man Petersilie und Knoblauch anlaufen, staubt Mehl daran, vergießt mit Suppe und gibt den fein gehackten Kohl dazu, pfeffert und salzt und läßt alles gut verkochen.



Chinesischer Kohl.

Chinesischer Kohl. Wird wie „Gewöhnlicher Kohl“ bereitet, doch ist er viel zarter und feiner im Geschmacke als dieser.

Kohl auf italienische Art. Der Kohl wird grob geschnitten und blanchiert, dann in Salzwasser weich gekocht und abgeseiht. Hierauf gibt man in eine Kasserolle Öl, fein gewiegte Zwiebel, Pfeffer und Salz, eine halbe mit Salz zerdrückte Knoblauchzehe und so lange noch alles kalt ist, den überkochten Kohl dazu, läßt ihn noch 1 Stunde dünsten und vergießt ihn mit Suppe. Nach Geschmack gibt man kurz vor dem Anrichten geriebenen Parmesankäse dazu. Dieser Kohl schmeckt namentlich zu gebackener Leber vorzüglich.

Kohlwürstchen. Schöne blanchierte Kohlblätter werden mit fein gehacktem Schinken oder Selschleische, mit saurem Rahme und Pfeffer vermischt, bestrichen, eingerollt und mit Zwirn fest gebunden, dann auf Speckplatten, in einer kleinen Kasserolle, welche sie gerade voll machen, so lange gedünstet, bis sie bräunlich werden. Vor dem Anrichten entfernt man den Faden und garniert mit den schönen, gleichmäßig geformten Würstchen beliebiges Fleisch.

Kohlwürstchen mit Käse. Diese werden wie die vorigen gemacht, nur werden zur Fülle 2 dkg Butter, 2 Eier, 1 Hand voll in Butter geröstete Semmelbröseln und eben so viel geriebener Parmesankäse abgetrieben. Man dünstet die gerollten, gebundenen, gleichmäßig geschnittenen Würstchen mit Butter und Zwiebel und läßt sie auch zum Schlusse bräunlich rösten.

Kohlwürstchen mit Erdäpfelfülle. Einen Kohlkopf kocht man nur kurz in Salzwasser, überspült ihn mit kaltem Wasser und teilt die Blätter auseinander. Ein eigrößes Stück Butter treibt man mit 2 Eiern gut ab, fügt dann 3 Hand voll zerdrückte, gekochte Erdäpfel und Salz hinzu und bestreicht damit jedes Kohlblatt halbfingerdick. Man rollt jedes Einzelne zusammen und legt die Würstchen fest neben einander in eine gut mit Schweinschmalz ausgestrichene Kasserolle, übergießt sie mit reichlich $\frac{1}{8}$ l saurem Rahme und dünstet sie zugedeckt so lange, bis sie noch etwas saftig sind. Man garniert damit gekochtes oder gebratenes Rindfleisch.

Kohlroulade. $\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch wird durch die Fleischhackmaschine gedreht und außerdem noch im Mörser fein gestoßen. Dann wird eine abgerindete, in Wasser erweichte Semmel gut ausgedrückt und mit dem Kalbfleische und 1 Ei pa-

fiert, sodann ein Stück Butter abgetrieben, das passierte Kalbfleisch dazugegeben und noch würfelig geschnittene, geräucherte, gekochte Zunge und $\frac{1}{4}$ l gekochte grüne Erbsen beigemengt. Man bindet das Ganze mit etwas weißer Butter Sauce und salzt nach Geschmack. Von einem schönen Kohlkopf blanchiert man einzeln die schönen Blätter, legt jedes auf ein Brett, füllt es mit der Farce und dreht es wurstartig zusammen. Wenn alles verarbeitet ist, legt man die gefüllten Kohlrouladen in eine mit Butter bestrichene Rein, dann Speckplatten darauf, gießt etwas Suppe daran und läßt sie im Rohre unzugedeckt $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten.

Gedünsteter Kohl mit Kräutern. Die kleinen Kohlköpfe werden in 4 Teile geschnitten, gewaschen und blanchiert, so daß sie nur halb weich sind. Man legt sie dann auf ein Brett, das Herz nach oben, und bestreicht sie mit folgenden, in Abschöpfett gerösteten Kräutern: fein gehackte grüne Petersilie, Zwiebel, Majoran und etwas Knoblauch, zu welchen man auch fein gehackten Speck gegeben hat. Wenn alles bestrichen ist, legt man den Kohl in eine mit Butter bestrichene Kasserolle, gibt eine Speckplatte und den Rest der Kräuter darauf, deckt die Kasserolle zu und läßt den Kohl im Rohre so lange dünsten, bis er weich ist. Zum Schluß entfernt man den Deckel, damit der Speck noch Farbe bekommt.

Kohl in Stücken gedünstet. Man schneidet den Kohl in schöne große Viertel, kocht ihn in Salzwasser weich, seigt ihn gut ab und gibt ihn in eine, mit glasierten Speckplatten ausgelegte Kasserolle, dann pfeffert und salzt man ihn und läßt ihn zu schöner brauner Farbe dünsten, wobei man Acht haben muß, daß er seine Form nicht verliere. Er wird als Fleischgarnierung verwendet.

Gefüllte Weinblätter. Man blanchiert schöne Weinblätter, füllt und behandelt sie wie die „Kohlwürstchen“. Statt Schinken kann auch beliebiges Bratenfleisch genommen werden.

Sautierte Kohlsprossen. Man kocht die Sprossen in Salzwasser sehr rasch, damit sie schön grün bleiben. Abgeseigt, gibt man sie in eine Pfanne zu heißer Butter und fein gewiegter grüner Petersilie, pfeffert und salzt noch etwas und sautiert sie schnell auf dem Feuer.

Eingemachte Kohlsprossen. Nachdem die Kohlsprossen, wie oben angegeben ist, gekocht und abgeseigt sind, gibt man sie zu einer guten Butter-Einmach, vergießt diese mit guter Rindsuppe und läßt sie verkochen, salzt und pfeffert dann etwas und richtet sie gleich an, damit sie nicht zu sehr verkochen.

Palukohl oder Braunkohl. Diese beiden Sorten werden auf die gleiche Weise bereitet. Man streift das Kraut von den Rippen und wäscht es mit vielem Wasser mehrmals sehr rein, kocht es dann in vielem und stark gesalzenem Wasser und wenn es so weich ist, daß es sich zwischen den Fingern zerdrücken läßt, wird es abgeseigt, mit kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt und durchpassiert. Dann läßt man in Butter 1 Eßlöffel voll fein geschnittene Zwiebel mit grüner Petersilie anlaufen, gibt das Passierte hinein, läßt es noch rösten, staubt 1 Löffel Mehl daran, verrührt es gut, vergießt mit Suppe und läßt es noch $\frac{1}{2}$ Stunde langsam dünsten. Nach Geschmack kann man noch 1 Schale schwarzen Kaffees und gesponnenen Zucker nebst einem Stückchen Butter dazurühren. Beim Anrichten garniert man den Kohl mit gedünsteten oder verzuckerten Kastanien und gibt Kalbs- oder Schöpsencotelettes dazu.

Eingebranntes süßes Kraut. Einen Krautkopf zerteilt man, wäscht ihn und schneidet ihn grob nidelig. Das Kraut wird blanchiert und dann mit Salz und Kümmel in Wasser sehr weich gekocht, worauf man es abseigt. Indessen macht man aus gutem Bratenfett eine lichte Einbrenn, gibt das abgetropfte Kraut dazu, dünstet es eine Weile in seinem eigenen Saft, vergießt es dann mit guter Rindsuppe und läßt es mindestens noch 1 Stunde gut verkochen, ehe man es anrichtet.

Neugefäuertes Kraut. Ein fester, schöner Krautkopf wird fein nudelig geschnitten und blanchiert. 1 Löffel grob gestoßenen Zuckers läßt man in Schweinschmalz braun werden, gibt eine halbe geringelte Zwiebel hinein, und wenn diese gelblich geworden ist, das blanchierte Kraut, das man mit Essig, Wasser, Salz und Kümmel weich dünstet. Es muß angenehm säuerlich schmecken und eine lichtbraune Farbe bekommen. Man staubt mit Mehl, vergießt mit Suppe und läßt alles verdünsten.

Gingebranntes Wiener Sauerkraut. Das Sauerkraut wird zuerst $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden in Wasser mit 8—10 Wachholderbeeren recht weich gekocht. In sehr viel Schweinschmalz läßt man auf beiläufig 1 l Sauerkraut einen großen Häuptel nudelig geschnittener Zwiebel anlaufen, staubt 2—3 große Löffel Mehles daran und läßt es samt der Zwiebel gelblich rösten, gibt dann das weichgekochte Sauerkraut hinein und läßt es eine Weile dünsten, ehe man es mit Suppe vergießt. Zum Schlusse gebe man noch ein Stückchen Zucker dazu und salze nach Geschmack. Wenn man Schinkensuppe vorrätig hat, so vergieße man mit derselben. Die Hauptsache bei diesem Kraute ist, daß viel Schmalz und Zwiebel dazu genommen und daß es sehr weich gekocht wird. Je länger es noch mit der Einbrenn kocht, desto besser wird es.

Gutes braungebünstetes Sauerkraut. In sehr viel Abschöpf-, Kern- oder Bratenfett (oder auch gemischt) läßt man $\frac{2}{10}$ l grob gestoßenen Zuckers braun werden, gibt dann 2 nudelig geschnittene Zwiebeln dazu und läßt diese auch bräunlich dünsten. Dann mischt man mittelst einer zweizinkigen Gabel einen Keller voll Sauerkrautes nach und nach dazu und läßt es gut mit dem Fette und Zwiebel verrührt, zuerst in seinem eigenen Saft dünsten, wobei man es aber fleißig umrühren muß. Nach $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden vergießt man es mit etwas Wasser. Nach 3 Stunden staubt man 2—3 Löffel Mehles daran und läßt es gut verkochen. Man salzt und zuckert es noch nach Geschmack. Je länger dieses Kraut dünstet, desto besser wird es. Es soll 4—5 Stunden dünsten und dunkelbraun werden.

Ungarisches Sauerkraut mit Rahm und Paprika. In fein würfelig geschnittenem Specke läßt man viel geringelte Zwiebel, sowie ein paar Löffel Mehles anlaufen. Wenn beides gelblich ist, gibt man kurzgesottenes, abgeseihtes Sauerkraut dazu und läßt es gute 4 Stunden dünsten. In der halben Zeit gibt man etwas Dillkraut und $\frac{1}{2}$ Schote Paprika hinein, läßt beides mitdünsten und gibt kurz vor dem Anrichten noch ziemlich viel sauren Rahm dazu.

Apfelkraut aus Sauerkraut. In würfelig geschnittenem Specke läßt man Zwiebel anlaufen, gibt das rohe Sauerkraut hinein und läßt es, mit Suppe vergossen, weich dünsten, gibt dann geschälte Apfelviertel dazu, läßt sie weich dünsten, staubt etwas Mehl daran und zuckert und salzt ein wenig.

Apfelkraut aus frischem Kraut. In Schweinschmalz läßt man groben Zucker und geringelte Zwiebel bräunen, gibt fein nudelig geschnittenes Kraut (1 Kopf), eine Prise Kümmel und Salz dazu und läßt es, mit Suppe und 3 Löffeln Essig vergossen, dünsten, bis es halb weich ist, dann gibt man 2 geschälte, blätterig geschnittene Äpfel dazu, läßt sie ganz verkochen und verrührt sie vollständig mit dem Kraute.

Rotkraut, gebünstet. Man läßt in heißem Schmalze etwas grob gestoßenen Zucker und nudelig geschnittene Zwiebel goldgelb anlaufen, gibt das fein nudelig geschnittene Rotkraut, Salz und Kümmel hinein, läßt es weich dünsten und vergießt mit etwas Suppe, Essig oder roten Wein, staubt schließlich mit etwas Mehl und läßt es noch eine Weile verkochen.

Westphälisches Kraut. Man läßt klein gehackten Speck mit Zwiebel anlaufen und rösten, gibt Sauerkraut, welches man 2—3 mal durchschnitt, dazu, dann Salz, Suppe und eine Schinkenstelze, läßt es 1 Stunde dünsten, gibt

einige Löffel voll weißer Buttersauce. Citronensaft, Pfeffer und etwas Essig dazu und läßt alles noch einige Minuten verkochen.

Gefülltes Kraut (Golabki). $\frac{1}{2}$ kg Jungschweineres und ein kleines Stück Speck werden fein gehackt und mit 1 Kaffeetasse voll Reis in einen Weidling gegeben, dann mit etwas Salz, Pfeffer und 2 ganzen Eiern vermengt. Von großen Krautblättern werden die dicken Blattrippen teilweise weggeschnitten, jedoch so, daß das Blatt nicht beschädigt wird, und mit der oben angegebenen Masse gefüllt und zusammengerollt. Dann gibt man in einen Topf eingebranntes Wiener Sauerkraut, legt die gefüllten Krautblätter vorsichtig aufeinander und läßt sie, gut zugedeckt, im Kraute 1 Stunde kochen. Vor dem Anrichten kann man nach Geschmack noch sauren Rahm dazu geben und die Schüssel im Kranze mit Schinken belegen.

Kraut-Knödel. Ein Stück Speck und 1 Häuptel Zwiebel schneidet man würfelig und läßt beides in einer Kasserolle mit etwas Knoblauch, Majoran und grüner Peterfilie rösten. Hierauf gibt man $\frac{3}{4}$ —1 kg zerschnittenes Schweinsfleisch darunter, läßt dies auch rösten, vergießt dann mit Suppe und dünstet noch so lange, bis das Fleisch weich ist. Hierauf weicht man von 2 Semmeln die abgeschnittene Rinde in Wasser ein, drückt sie aus und gibt sie zum Fleische, verrührt alles gut und mengt noch nach und nach 4 ganze Eier darunter. Wenn alles gut verkocht ist, hackt man das Ganze sehr fein. Dann nimmt man von einem Krautkopfe die großen Blätter ab, blanchiert sie in siedendem Salzwasser, füllt jedes Blatt einzeln mit obiger Farce und formt einen Knödel daraus. Man legt alle in eine mit Butter geschmierte Kasserolle, gießt sauren Rahm darüber, bestreut sie mit Bröseln, legt auf jeden Knödel ein Stück Butter darauf und läßt die Knödel $\frac{1}{4}$ Stunde im Rohre dünsten.

Gefülltes Kraut. Große Krautblätter werden gekocht, dann legt man einen Model mit Speckplatten aus und legt die Krautblätter darauf. Auf die Blätter gibt man etwas Fülle, dann wieder Blätter u. s. f., bis der Model voll ist. Zur Fülle nimmt man 5 ganze Eier, versprudelt sie mit $\frac{4}{10}$ l saurem Rahme, vermischt dies mit 1 Hand voll Bröseln und $\frac{1}{4}$ kg fein gehackten Schindens und gibt dazwischen noch einige gebratene Kastanien. Oben auf muß ein größeres Krautblatt den Schluß bilden. Man bäckt die Speise 1 Stunde im Rohre und serviert sie gestürzt.

Gefüllter Krautkopf. Ein schöner, großer Krautkopf wird Blatt für Blatt zerteilt. Von jedem Blatte schneidet man die Rippe flach, doch so, daß keine Lücke entsteht und nur das vorstehende Dicke der Rippe entfernt wird. Wenn alle Blätter einzeln nett vorgerichtet sind, blanchiert man sie partienweise in Salzwasser und legt sie dann je nach ihrer Größe auf Teller. Das innerste Herz des Krautes trennt man nicht, aber blanchiert es ebenfalls. Vorher hat man schon folgende Fülle vorbereitet: Man hackt ziemlich viel Schinken oder Kaiserfleisch sehr fein zusammen oder treibt es durch die Maschine, gibt es dann in eine Kasserolle mit sehr viel saurem Rahme ($\frac{1}{2}$ l) und viel Paprika und läßt es zusammen aufkochen. Hierauf fängt man an, das Herz des Krautes mit einem Löffel voll vom Schinken zu füllen. Man bestreicht nun die nächst größeren Krautblätter einzeln mit der Schinkenfülle und legt die Blätter so um das Herz des Krautes, wie sie ursprünglich waren, immer das ganze Blatt dort anschließend, wo sich zwei Ränder begegnen; macht dies so fort, bis alle Blätter der Größe nach verbraucht sind und gibt zum Schluß noch 2—3 große Blätter ungefüllt als Schluß um den Krautkopf, welchen man nun zweimal kreuzweise mit Spagat überbindet, damit er in der Form bleibe. In eine Kasserolle, welche nicht viel größer ist als der Krautkopf, legt man Speckplatten, gibt den Kopf auf diese, belegt denselben auch mit Speckplatten, gießt viel Rahm darauf und läßt ihn gut zugedeckt mindestens 3 Stunden dünsten, wobei man öfters einen Schöpflöffel voll Wassers nachgießt. Die letzte halbe Stunde gibt man die

Rasserolle unzugedeckt ins Rohr, damit der Kopf und der Speck Farbe bekommt. Man serviert den Krautkopf ganz und gibt Salzkartoffel dazu.

Gebackenes Weißkraut. Ein Krautkopf wird fein geschnitten und mit Butter, Zwiebel und Suppe weich gedünstet. Die Brühe muß ganz eingehen. 7 dkg gekochten Kalbfleisches, 7 dkg Schweinefleisches und 7 dkg Schinkens werden feingewiegt und nebst einer ganzen und einer halben abgerindeten in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmel dazu gerührt. Man schlägt dann 3 ganze Eier hinein, würzt mit Pfeffer und Salz und läßt noch alles 5 Minuten kochen. Dann schmirt man entweder eine tiefe Schüssel mit Butter und streut sie mit Bröseln aus, füllt die Masse ein, legt Butterstückchen auf dieselbe und bäckt sie im Rohre oder man legt einen Model mit blanchierten Krautblättern aus, füllt die Masse ein, bäckt sie im Rohre und stürzt sie auf eine Schüssel.

Gebackenes, ungarisches Kraut. In viel Schmalz läßt man 1 geschnittene Zwiebel gelblich werden, gibt einen Dessertteller voll Sauerkrautes hinein, welches aber vorher überkocht wurde und läßt es braun dünsten, bis es weich ist. Dann staubt man 1 Löffel Mehles daran, vergießt mit Suppe und gibt Zucker und sauren Rahm dazu. Zugleich legt man in eine Rasserolle Speckschnitten, kleine zerschnittene Zwiebeln, etwas ganzen Pfeffer und $\frac{2}{10}$ l Reis, vergießt mit Suppe und läßt den Reis dick werden. Hierauf beschmirt man eine Form mit Butter, legt eine Lage Kraut, dann eine Lage gewiegtten Schinkens, dann Reis, dann wieder Kraut u. s. f. hinein, bis die Form voll ist. $\frac{2}{10}$ l Suppe sprudelt man dann mit 3 ganzen Eiern und etwas saurem Rahme ab und gießt dies über das Kraut, welches man nun im Rohre backen läßt. Nach Geschmack gibt man auch Paprika zum Kraut.

Gebackenes Kraut. 2 Krautköpfe werden grob geschnitten und mit Butter und Suppe gar gedünstet, damit keine Brühe bleibt, dann 14 dkg frisches Schweinefleisch, 14 dkg gefaltetes Schweinefleisch und 14 dkg Kalbfleisch fein gehackt unter das Kraut gemischt und zwei in Wasser erweichte, gut ausgedrückte und zerdrückte Semmeln, sowie Pfeffer, Salz und 4 ganze Eier darunter gerührt. Man läßt diese Mischung noch 5 Minuten kochen. Eine Porzellanschüssel bestreicht man mit Butter, streut Semmelbrösel hinein, und füllt sie mit der Krautmasse, bestreut dieselbe noch obenauf mit Semmelbröseln und geriebenem Parmesankäse, legt dann mehrere kleine Stückchen Butter darauf und bäckt die Masse 1 Stunde im Rohre.

Eingebrannte Kohlrabi. Die Rüben werden geschält und alle Fasern vom Rande mit entfernt, dann schneidet man die Kohlrabi entweder fein blätterig oder zu feinen Würfeln und kocht diese in Salzwasser mit einem Stückchen Zucker weich. Die zarten, jungen Blätter streift man von den Stengeln ab, schneidet sie entweder zusammengedreht, nudelartig oder wiegt sie fein auf und kocht sie gleichfalls in Salzwasser, aber für sich allein. Indessen läßt man in Bratenfett oder Schweinschmalz Mehl anlaufen, gibt die gekochten Rüben hinein, dünstet sie eine Weile, vergießt mit Suppe und läßt alles gut verkochen. Die gekochten grünen Blätter gibt man entweder auch dazu oder man gibt sie zu sehr wenig Cinnach und ziert mit ihnen erst auf der Anrichtschüssel die Kohlrüben, indem man die Blätter in die Mitte oder, wenn mehr sind, am Rande häufchenweise anbringt.

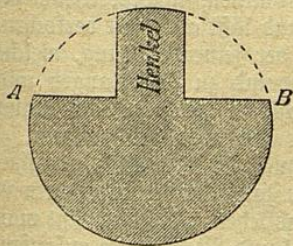
Braun gedünstete Kohlrabi. In Fett läßt man 2 Löffel grob gestoßenen Zuckers braun werden, gibt die geschälten und kleinwürfelig geschnittenen Kohlrabi hinein, streut etwas Kümmel und Salz daran und dünstet sie, zuerst in ihrem eigenen Saft und später mit Suppe vergossen, weich und braun. Dann staubt man auf 6 mittelgroße Kohlrüben 1 Löffel Mehles daran, vergießt noch ein wenig mit Suppe, läßt alles verkochen und richtet an.

Gefüllte Kohlrabi auf polnische Art. Die Kohlrabi werden geschält

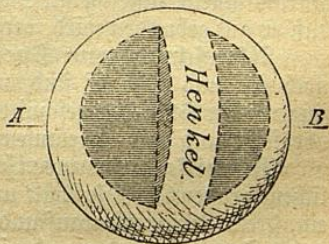
und in Salzwasser gekocht. Dann schneidet man von jeder einen Deckel ab und höhlt sie stark aus. Indessen bereitet man eine Fülle aus gebratenem, gehackten Kalbs- oder Rindsbraten, einer halben in Wein erweichten Semmel, grüner Petersilie, fein gehackter Zwiebel, 2 Eiern und etwas saurem Rahme mit Salz und Muskatblüte. Nach Belieben und Jahreszeit kann man auch einige gekochte Krebse dazu mischen. Mit dieser Fülle werden die ausgehöhlten Kohlrabi gefüllt und mit dem Deckel zugedeckt. In eine Kasserolle gibt man dann etwas Butter, 2 Büffel Mehl, Suppe, Salz und etwas Muskatblüte und mehrere Büffel sauren Rahmes, legt die gefüllten Kohlrabi hinein, läßt sie darin aufkochen und gibt sie mit neuen Kartoffeln zu Tisch.

Gefüllte Kohlrabi. Kleine, schöne, runde Kohlrabi schält man mit einem Chartreusmesser, schneidet das Herz als Deckeln ab, höhlt sie mit einem kleinem Messer oder Gemüsebohrer so viel als möglich aus, doch darf die Wand nicht gar zu dünn werden, und kocht sie samt den Deckeln mit Salzwasser und Zucker nicht zu weich. Einzeln und vorsichtig herausgenommen, füllt man sie mit beliebiger Kalbs-, Schweins- oder Schinkenfarce, oder auch mit Farce aus Resten von Geflügelfleisch, gibt den Deckel darauf, stellt sie knapp nebeneinander in eine Kasserolle mit Butterfaucé, staubt etwas Zucker daran und dünstet sie noch kurze Zeit. Man garniert damit Lungenbraten, gekochtes oder gedünstetes Rindfleisch oder Roastbeef.

Kohlrüben-Körbchen. Junge, kleine, runde Kohlrüben gleicher Größe werden geschält und mit dem Dressiermesser zierlich beschnitten. Dann schneidet man vorsichtig von oben rechts und links so viel weg, daß sich ein Henkel bildet, höhlt das Innere der Rüben mit einem Kugelausstecher aus und dünstet sie mit Butter, Salz und Wasser nicht zu weich. Beim Anrichten füllt man das Innere jeder Rübe mit



Kohlrüben-Körbchen (Seiten-Ansicht).



Kohlrüben-Körbchen (Ober-Ansicht).

gedünstetem, feinem Gemüse und legt sie, mit den Farben geschmackvoll wechselnd, um ein Filet oder Roastbeef. Zum Füllen nimmt man grüne Erbsen, kleine Champignons, Carotten, grüne Fiolen, Morcheln, Spargelerbsen, braun gedünstete, klein würfelig geschnittene Kohlrüben (die Abfälle sind hiezu gut zu verwenden), kleine Paradiesäpfel und rote Rüben in runder oder Sternchenform ausgestochen,

Vase aus Kohlrüben. 2 sehr große Kohlrüben, wovon die eine rund, die andere lang sein muß, werden mit dem Dressiermesser zierlich geschält. Die die Unterlage bildende runde Rübe wird unten platt beschnitten und oben ausgehöhlt. In diese Höhlung paßt man die lange Rübe ein, macht in diese oben ebenfalls eine Höhlung und füllt diese geschmackvoll mit einem Blumensträußchen und grüner Petersilie aus. Man stellt diese Vase auf eine zierlich gefaltete Serviette und umgibt sie en miroton mit beliebigen Croquettes, Lachsbofesen, feinen Cotelettes u. dgl.

Gebackene Kohlrüben à la Flory. Junge, kleine, gleichmäßig runde Kohlrüben werden mit dem Dreiflermesser geschält und gut ausgehöhlt, daß sie nur eine kleinfingerdicke Wand haben; dann werden sie in Salzwasser vorsichtig überkocht, daß sie ganz bleiben. Ausgekühlt werden sie in Ei und feinste Semmelbrösel paniert und aus dem heißen Schweinschmalz gebacken. Indessen bereitet man mit dicker Buttersauce ein Ragoût aus sehr klein würfelig geschnittenem, gekochten Bries, ebenso geschnittener Zunge, grünen Erbsen, kleinsten Karfiolröschen und Champignons, füllt damit die gebackenen Kohlrüben und ziert sie oben mit gebackener, grüner Petersilie, gekochten zierlich geschnittenen gelben Rübchen und kleinen Champignons. Nach Belieben kann man zum Ragoût auch würfelig geschnittene Trüffelstückchen geben. Man serviert eine feine Champignons-Sauce dazu.

Gefüllte Gurken. Von schönen, geraden, geschälten Gurken schneidet man die beiden Enden weg und stößt mit einem langen Kochlöffelstiele den Samen heraus. Dann salzt man die Gurken gut ein und läßt sie eine Stunde abliegen. Das Wasser derselben schüttet man weg, füllt hierauf die ausgehöhlten Gurken mit einem Gemisch von gehacktem Kalbfleisch oder Schinken mit Semmelbröseln und viel Parmesan Käse und steckt dann die abgeschnittenen Enden mit einem Hölzchen daran. Indessen läßt man in Butter 1 fein gewiegte Zwiebel anlaufen, staubt etwas Mehl daran, vergießt mit Wasser, läßt alles verkochen, seigt dies durch und läßt nun die Gurken 1—1½ Stunden darin kochen, dann salzt und pfeffert man ein wenig. Wenn die Jahreszeit gerade Paradiesäpfel bringt, so gebe man einige passirt zur Sauce. Die Speise wird warm serviert.

Gedünsteter Speisekürbis. Man schält und schneidet einen Kürbis auf der Zahnscharbe, salzt ihn ein und läßt ihn 1 Stunde stehen. Nachdem man in Schmalz fein gewiegte Zwiebel anlaufen ließ, gibt man den leicht ausgedrückten Kürbis hinein, läßt ihn mit Suppe, Essig und Kümmel dünsten, staubt Mehl daran, daß er gut gebunden wird, vergießt noch mit Suppe und läßt alles gut verkochen.

Abgeschmalzene Speisekürbisse. Kürbisse der feinen Gattung, welche noch fest und frühreif sind, werden geschält, entkernt und zu fingerlangen und fingerdicken Stückchen geschnitten, in Salzwasser nicht zu weich gekocht, dann abgeseiht und mit angelautenen Bröseln und heißer Butter abgeschmalzen.

Kürbisse auf ungarische Art. Die feinen Zuchetti oder ganz gewöhnlichen, großen Kürbisse schält und schneidet man auf der Zahnscharbe, salzt sie etwas ein, streut Kümmel darauf und läßt sie 1 Stunde so abstehen. Indessen läßt man gutes Fett heiß werden und viel fein gewiegte Zwiebel und Mehl darin anlaufen. Wenn beides gelblich ist, gibt man die ausgedrückten Kürbisse dazu, dünstet sie mit etwas Essig und Suppe und streut, wenn sie weich werden, viel gestoßenen Paprika hinein. Hat man ganze, rote Paprikaschoten, so koche man gleich von Anfang an ½ Schote mit. Kurz vor dem Anrichten gebe man noch ziemlich viel guten, sauren Rahm dazu (¼ 1 für 4—6 Personen).

Zuchetti oder Kürbisse mit Öl. Zuchetti oder gewöhnliche Speisekürbisse schält man und schneidet sie in fingerbreite und fingerlange Stücke oder große Würfel, gibt sie nebst Pfeffer, Salz und fein gewiegter grüner Petersilie in Öl und läßt sie 1—2 Stunden langsam dünsten, bis sie weich und gelblich geworden sind oder man dünstet sie wie „Melonzani“ (Aubergine, Stierpflanze) mit Paradiesäpfel u. s. w. (siehe daselbst).

Zuchetti auf italienische Art. 4 Stück Zuchetti und 4 Stück Melonzane werden gewaschen, geschält und in länglichgroße Stückchen zerschnitten. 6 Stück frischer Paradiesäpfel werden sauber abgewischt und ebenfalls länglich

geschnitten. Zwei große Zwiebeln werden fein gewiegt, in $\frac{1}{8}$ l Öl goldgelb geröstet, dann 1 zerdrückte Knoblauchzehe und 1 Eßlöffel voll feingehackter grüner Petersilie beigemischt. Man gibt man die zerschnittenen Zucchetti, Melonzane und Paradiesäpfel hinein, salzt und pfeffert und läßt das Ganze im Rohre zudeckt 2 Stunden dünsten.

Gefüllte grüne Paprikaschoten (rumänisch Urdei). Man schneidet den grünen Schoten die Stiele ab, höhlt sie aus, füllt sie mit Schinkensfülle (siehe Seite 57) und brät sie in Öl, welchem man etwas Paradiesäpfel-Marmelade beimischt. Wenn die Schoten etwas Farbe haben, gießt man Suppe oder Wasser zu und läßt sie so lange dünsten, bis sie weich werden. Nach Belieben gießt man noch etwas mit Mehl versprudelten sauren Rahm dazu und wenn dieser verkocht ist, richtet man an.

Gefüllte grüne Paprika anderer Art. Von den großen, grünen Paprikaschoten schneidet man beim Stengel einen Deckel ab und füllt statt der Kerne folgendes ein: 25 dkg Kalbfleisch und 25 dkg Schweinefleisch werden sehr fein zerhackt und mit 1 Eßlöffel Schmalz, 2 kleinen, fein zerschnittenen Zwiebeln und etwas grüner Petersilie geröstet. Hierauf gibt man 1 Hand voll Reis, das Innere eines Paradiesäpfels, fein zerschnitten, Salz und Pfeffer dazu und dünstet alles zusammen etwa $\frac{1}{4}$ Stunde. Wenn die Masse ausgekühlt ist, rührt man 1 Ei und 2 Eßlöffel sauren Rahmes darunter. Sind die Paprikaschoten mit dieser Masse gefüllt, so gibt man sie in eine Kasserolle, übergießt sie mit saurem Rahme, bestreut sie noch mit Semmelbröseln und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten. Nachdem man die Paprikaschoten angerichtet hat, gießt man das Fett aus der Kasserolle und läßt den übrigen Saft mit etwas Suppe rasch aufkochen. Diese Fülle genügt für 14 Paprikaschoten.

Abgeschmalzener Karfiol. Man kocht denselben in Salzwasser mit einem Stückchen Butter und einem Sträußchen grüner Petersilie weich und richtet ihn auf einer runden Schüssel an. Sind mehrere Rosen, so stellt man sie womöglich wie eine zusammen. Dann schüttet man heiße Butter und streut geröstete Semmelbrösel darüber, oder man streut geriebenen Parmesankäse statt Brösel darauf. Man kann auch, um ihn als Vorspeise zu geben, fein geschnittene Salami oder Zunge herum legen.

Gebackener Karfiol. 2 schöne Karfiolrosen zerteilt man in kleine Röschen, reinigt sie und kocht sie in Salzwasser mit einem Stückchen Butter. Hierauf legt man sie auf ein Sieb zum Abtropfen und taucht sie dann in eine mit 2 Dottern legierte und mit Zitronensaft gesäuerte Buttersauce, dreht sie in feine Bröseln, dann in Ei und wieder in Bröseln, und bäckt sie in Schmalz lichtbraun. Man richtet sie über eine zierlich zusammengelegte Serviette auf einer runden Schüssel an und garniert sie mit gebackener, grüner Petersilie. Nach Belieben kann man auch eine holländische Sauce dazu servieren.

Karfiol mit holländischer Sauce. Der Karfiol wird im Ganzen gekocht und dann auf der Schüssel mit „holländischer Sauce zu Spargel und Blumenkohl“ (Seite 175) übergossen. Ebenso bereitet man gekochte Spargeln.

Karfiol mit Butter-Sauce. Eine zerteilte, gekochte Karfiolrose wird in eine feine Butter-Sauce gegeben und diese etwas gepfeffert.

Gebratener Karfiol. Der Karfiol wird im Ganzen gekocht, hierauf in eine mit Butter bestrichene Porzellan-schüssel gelegt, mit zerlassener Butter begossen und mit geriebenem Parmesankäse bestreut, dann noch mit viel saurem Rahme übergossen und im Rohre $\frac{3}{4}$ Stunden gebraten. Er wird samt der Schüssel serviert.

Genuesischer Karfiol. Die Sauce wird genau so bereitet wie zum „Genuesischen Indian“, dann gießt man sie, durchpassiert, über einen in Salzwasser weich gekochten, schönen Karfiol und gibt diesen kalt zu Tische. Kann nach Belieben mit gerollten Sardellen, Citronenscheiben, Kapern und grüner Petersilie geziert werden.

Gefüllter Karfiol. Der Karfiol wird gepuzt und im Ganzen in Salzwasser weich gekocht. Indessen röstet man mit Butter und fein gewiegter Peterfilie ein gut enthäutetes Kalbshirn und pfeffert und salzt es etwas. Die Karfiolrose legt man, wenn sie weich gekocht ist, auf eine Porzellanschüssel, höhlt sie schnell in der Mitte aus, füllt das Hirn ein, deckt es mit der entnommenen Karfiolrose wieder zu, schmalz das Ganze mit Butter und Bröseln ab und serviert gleich die Speise.

Karfiol mit Béchamel. Ein gepuzter Karfiol von mittlerer Größe wird in Salzwasser gekocht und dann auf einer mit Butter bestrichenen Porzellanschüssel angerichtet. Nun macht man von 4 dkg frischer Butter und 4 dkg Mehl eine ganz weiße Einnach und vergießt dieselbe langsam mit 2 dl Obers oder Milch. Vom Feuer weggestellt, verrührt man noch 7 dkg geblätterte Butter darin, salzt die Masse, gibt 6 Dotter und zuletzt, wenn alles erkaltet ist, noch von 6 Klar den festen Schnee hinein, übergießt den Karfiol ganz mit dieser Masse und bäckt denselben im Rohre.

Karfiol in Béchamel auf französische Art. Man gibt in 4 dl süßes Obers 2 Eßlöffel voll Mehl, 5 Dotter, $10\frac{1}{2}$ dkg zerschlichene Butter und 10 dkg geriebenen Parmesankäse und sprudelt alles auf dem Feuer gut, bis eine dickliche Crème daraus wird. Dann gibt man einen in Salzwasser gekochten Karfiol in eine tiefe Porzellanschüssel, schüttet die Crème darüber, streut noch viel Parmesankäse darauf und bäckt die Speise nur kurze Zeit im Rohre; man garniert sie dann vor dem Auftragen mit gekochten, kleinen Karfiolröschen und Sprossen.

Karfiol mit Schinken. Der Karfiol wird in Salzwasser weich gekocht, auf einen Durchschlag zum Abtropfen gegeben und dann in kleine Teile zerplückt. Eine Auflauffschüssel streicht man gut mit Butter an und belegt den Boden derselben sehr dicht mit Karfiol, bestreut diesen mit Parmesankäs und legt auf diesen eine nicht zu hohe Lage gehackten Schinkens, dann wieder Karfiol, Parmesan, Schinken u. s. f. bis die Schüssel voll ist. Zum Schlusse muß besonders dicht Karfiol sein und sehr viel Parmesankäs. Man begießt nun das Ganze mit dickem, faurem Rahm ziemlich reichlich und bäckt das Ganze schön goldgelb 30 Minuten im Rohre.

Karfiol mit Schinken au gratin. Man siedet einen schönen Karfiol in Salzwasser mit etwas grüner Peterfilie weich und legt ihn auf ein Sieb zum Abtrocknen. Hierauf gibt man ihn in eine tiefe, runde Porzellanschüssel und besät ihn mit fein gewiegtem Schinken. Dann sprudelt man einige Löffel sauren Rahmes mit 2 Dottern, etwas Semmelbröseln und geriebenen Parmesankäse ab, streicht diese Mischung über den besäten Karfiol, gibt die Schüssel ins Rohr und läßt die Oberfläche bräunlich werden. Man serviert den Karfiol samt der Schüssel.

Karfiol-Ragoût. Man kocht 2 schöne Karfiolrosen weich, legt sie auf eine große, runde Schüssel und schmalzt sie mit viel Butter ab. Dann garniert man sie mit gedünsteten, grünen Erbsen und viel gedünsteten Champignons oder Morcheln und auch, wenn möglich, mit gedünsteten, grünen Fisolen. Man macht eine gute, dickliche Buttersauce, wiegt einige weniger schöne Schwämme und sämtliche Stiele der Schwämme fein auf, läßt sie in der Buttersauce verkochen, welche man mit Sauce vergießt und schüttet das Ganze über die Karfiolrosen.

Alle diese angegebenen Karfiol Speisen werden als Vorspeise gegeben.

Gedünstete Kastanien. Man schält die Kastanien von der harten Schale, gibt sie in heißes Wasser und läßt sie darin so lange kochen, bis sie weich sind und man die feine braune Haut leicht abziehen kann. In Butter läßt man viel Zucker bräunen und gibt dann die geschälten, gekochten Kastanien hinein, ver-

gießt etwas mit Wasser und läßt sie dünsten, bis sie gleichmäßig glänzend braun werden. Viele lieben es auch, sie mit weißem Weine zu vergießen und etwas mit Mehl zu stauben. Man gibt sie so zu Braten als Gemüse oder nur wie oben ohne Wein und ohne Mehl als Auflage zu eingebranntem Braunkohl.

Paradiesäpfel-Gemüse auf griechische Art. 10—12 sehr reife, schöne, große Paradiesäpfel werden mit einem kleinen Messer so gut als möglich entfernt und von der feinen Haut befreit. Man legt sie hierauf auf ein Sieb, um alle Flüssigkeit abtropfen zu lassen, gibt sie dann in größere Stücke gebrochen in eine Kasserolle, in welche man vorher 4 gute Eßlöffel voll vom feinsten Nixen Öl gegeben hat, fügt noch 1—2 in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein Sträußchen fein geschnittener Petersilie, Salz und etwas weißen Pfeffer, sowie drei gute Hand voll feiner Semmelbrösel dazu, läßt das Ganze langsam 1—2 Stunden am Feuer kochen und rührt es fleißig um, bis es zu einem gleichmäßigen Breie geworden. Hierauf wird es angerichtet. Es paßt am besten zu Roastbeef, Saftbraten oder auch zu gewöhnlichem Rindfleisch.

Gedünstete Paradiesäpfel. Reife Paradiesäpfel wäscht man, bricht sie in 2 Teile und entfernt die Kerne so gut als möglich. Dann dünstet man die Paradiesäpfel mit Öl, grüner Petersilie, Pfeffer und Salz in ihrem eigenen Saft und richtet sie an. Sie sind in $\frac{1}{2}$ Stunde fertig. Man gibt sie als Garnierung zu Rindfleisch, Lungebraten zc.

Paradiesäpfel au gratin. Man nimmt 12—14 recht reife, große aber noch feste Paradiesäpfel, zerschneidet sie in 5—6 Spalten, entfernt alle Kerne und die Flüssigkeit. (Aus dieser und den Kernen bereitet man eine leichte Sauce.) Dann wiegt man 1 große Zwiebel sehr fein mit einem Sträußchen grüner Petersilie, mengt $\frac{1}{2}$ Theelöffel Thymian, etwas Pfeffer und Salz und 14 dkg geriebenen Parmesankäse darunter. Hierauf bestreicht man eine tiefe Porzellschüssel mit viel Butter, legt eine Schichte der Paradiesäpfelstücke hinein, bestreut sie mit einer dünnen Schichte von dem gemischten Gewürze und legt einige Butterstückchen dazwischen, gibt dann wieder Paradiesäpfel, auf diese die Gewürze und Butter u. s. f., bis alles verbraucht ist. Butter benötigt man zur ganzen Speise 14 dkg. Oben auf streut man $\frac{2}{10}$ 1 feiner Semmelbröseln, trofft 2 Löffel Öl darauf und bäckt die Speise $1\frac{1}{2}$ Stunden im Rohre. Sie wird samt der Schüssel aufgetragen.

Einfache, gefüllte Paradiesäpfel. Man wäscht die Äpfel ab und schneidet sie der Quere nach in zwei Hälften, höhlt diese aus und gibt in diese Höhlungen fein gewiegte Zwiebel und grüne Petersilie. Dann legt man die gefüllten Hälften in eine mit Butter bestrichene flache Pfanne, streut etwas Zucker und Salz darüber, worauf man sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Rohre braten läßt. Man gibt sie zu Rindfleisch oder garniert damit Risotto, wenn er als Vorspeise zu Tische kommt. — Oder: Man füllt die ausgehöhlten Paradiesäpfel mit gedünstetem Reife, streut viel Parmesankäse darüber und gießt vor dem Braten im Rohre Öl darauf.

Gefüllte Paradiesäpfel. Zu 20 reife und gleichrunde Paradiesäpfel hacke man 25 dkg Kalbfleisch oder Hühnerleberln und gekochte Magerln sehr fein, treibe dann ein Stück Butter gut ab, mische das Kalbfleisch, 1 Hand voll Semmelbrösel und den festen Schnee von 1 Kar, sowie Pfeffer und Salz dazu. Dann hacke man $\frac{1}{2}$ Häuptel Zwiebel mit grüner Petersilie, Thymian und Majoran sehr fein. Die gewaschenen und ausgehöhlten Paradiesäpfel gibt man in eine Kasserolle, füllt sie bis zur Hälfte mit der Kalbsfarce, streut Semmelbröseln darauf, legt ein Stückchen Butter auf jeden Apfel und streut die zerhackten Kräuter und Zwiebel darüber, dann nochmals Bröseln und gießt hierauf viel feines Öl darüber. Die Kasserolle muß vorher mit Butter bestrichen werden. Nun bäckt man die Paradiesäpfel

$\frac{1}{2}$ Stunde im Kohre. Man richte sie auf einem Polentaßockel an und gebe sie als Vorspeise.

Gefüllte Paradiesäpfel à la Turque. Man schneidet von rohen Paradiesäpfeln einen Deckel ab, höhlt sie rein aus und gibt sie in eine mit Butter ausgeftrichene Kasserolle. In einer zweiten Kasserolle läßt man fein gehackte Zwiebel in Butter gelb anlaufen, gibt fein gehacktes Schöpfen- und Rindfleisch hinein, läßt alles zusammen sehr gut abrösten und mengt 1 Löffel Paradiesäpfel-Sauce, Salz, Pfeffer und etwas gedünsteten Reis dazu, füllt mit dieser Mischung die ausgehöhlten Paradiesäpfel, gibt den Deckel darauf, dann ein paar Löffel sauren Rahmes, Paradiesäpfel-Sauce und fein gehackte grüne Petersilie darüber und läßt die Äpfel $\frac{1}{2}$ Stunde im Kohre dünsten.

Gefüllte Paradiesäpfel mit Sauerkraut. (Polnisch.) $\frac{1}{2}$ kg Jungschweinerneß und ein kleines Stück Speck werden fein gehackt und mit einer Kaffeetasse voll Reis in einen Weidling gegeben und dann mit etwas Salz, Pfeffer und 2 ganzen Eiern vermenget. Große Paradiesäpfel werden ausgehöhlt und mit obiger Masse gefüllt, dann legt man sie auf eingebranntes Sauerkraut in eine Kasserolle, deckt diese gut zu und kocht sie darin 1 Stunde. Vor dem Anrichten gibt man noch sauren Rahm dazu.



Schwarzwurzel in Butter-Sauce. Man schabt ihnen die Haut ab und legt sie in mit Eßig gemischtes Wasser, schneidet sie dann zu Stücken und diese wieder entweder nudelig oder wie Erbsen. Dann dünstet man sie mit Suppe, Butter, Salz und Citronensaft weich und gibt sie mit ihrem Safte zu einer guten Butter-Sauce mit Milch vergossen.

Gebackene Schwarzwurzel. Man schabt mit einem kleinen Messer die schwarze Schale von den Wurzeln ab, legt dieselben gleich in mit Eßig gemischtes Wasser, damit sie weiß bleiben, schneidet sie in halbfingerlange Stücke und spaltet die dickeren in zwei Teile. Dann läßt man sie mit Butter, Suppe, Limoniensaft, Salz und Zucker dünsten, taucht sie einzeln in Vierteig oder in Ei und mit Mehl gemischte Bröseln und bäckt sie in Schmalz. Man gibt sie als Fleischgarnierung oder als Gemüse für sich, oder auch nur gekocht und mit Butter abgeschmalzen.

Artischocken. Man schneidet mit einer Schere von jungen Artischocken die Spitzen der Blätter und die Stengeln weg und wäscht sie sehr sorgfältig in kaltem Wasser. Will man größere, ältere Artischocken zubereiten, welche aber nicht mehr so gut sind, so muß man auch das innere Fasrige, die künftige Blüte, herausnehmen. Bei jungen Artischocken ist das nicht nötig, darum wähle man immer die kleinen zarteren. Dann kocht man sie in Salzwasser 1—2 Stunden, bis sie so weich sind, daß sich ein Blatt leicht herausziehen läßt; legt sie dann in eine Kasserolle mit gutem Öle, pfeffert und salzt sie, bestreut sie mit etwas feinen Bröseln und läßt sie noch im Kohre $\frac{1}{2}$ Stunde braten. — Oder: Man schmalzt sie bloß mit heißer Butter oder heißem Öle ab, nachdem sie weich gekocht sind, und pfeffert sie. — Oder: Man läßt mit heißem Öle etwas zerdrückten Knoblauch und grüne Petersilie rösten, ehe man das Öl über die gekochten Artischocken gießt. — Oder: Man streut nach dem Kochen und Abtropfen sehr viel geriebenen Parmesankäse in die auseinander gebogenen Blätter, übergießt sie mit heißem Öle und läßt sie in einer Kasserolle noch $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt dünsten.

Artischockenböden (Fondi). Hiezu verwendet man die großen, älteren

Artischocken. Man entblättert sie vollständig, schält sie am Boden, entfernt alles von der Blüte und höhlt sie etwas aus. Dann dünstet man die Böden in einer Kasserolle mit Butter oder Öl, bestreut sie mit Pfeffer, Salz und ganz wenig zerdrücktem Knoblauch nebst grüner Petersilie und Bröseln, deckt die Kasserolle zu und gibt öfters Wasser zum Verdünsten nach.

Gebackene Artischockenböden. Die gepuzten, entblätterten Artischockenböden werden in Salzwasser mit Citronensaft weich gekocht, in Bier- oder Weinteig getaucht und in heißem Öle gebacken.

Gefüllte Artischocken. Nachdem die großen Artischocken, wie vorher angegeben, gepuzt und beschnitten wurden, nimmt man die innersten Blätter samt der Blüte heraus und kocht sie in Salzwasser mit Limoniensaft dann läßt man sie umgekehrt auf einem Siebe abtrocknen. In dessen läßt man in Butter fein geschnittene Schalotten, grüne Petersilie und Bröseln anlaufen, dünstet darin blättrig geschnittene Champignons und füllt damit die auseinander gebreiteten Blätter.

Kardi oder Kardonen. Man schneidet von den bleichen Blattrippen die Stacheln ab, schneidet dann die Rippen in fingerlange Stücke, zieht ihnen die äußerste Haut ab und kocht sie in Salzwasser weich, worauf man sie abgeseiht mit Butter und Parmesankäse abschmalzt. — Oder: Man gibt sie, nachdem sie gekocht sind, in Butter- sauce, oder dünstet sie mit Butter und Citronensaft, um sie als Garnierung zu verwenden. — Oder: Man passiert die weich gekochten Kardi durch ein Sieb, bindet sie mit Béchamel und streut Parmesankäse darauf.

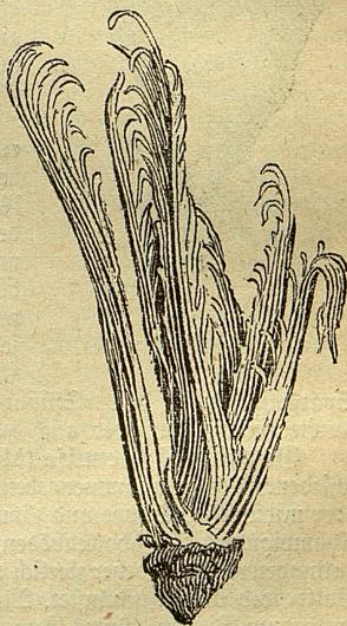
Fenchel (italienisch Finocchio). Dieses Gemüse ist namentlich in Italien sehr beliebt und gedeiht dort vorzüglich. Am besten ist römischer Fenchel. Man iszt keine fleischige, fenchelartig schmeckende, weißliche Wurzel auf verschiedene Art zubereitet oder auch roh. Die Italiener saugen aus dem rohen Fenchel den Saft aus, und behaupten, der rote Wein schmecke darauf besser.

Gekochter Fenchel. Man wäscht und puzt den Fenchel, schneidet die Blätter so weit sie grünlich sind, gleichmäßig ab und kocht dann den Fenchel im Ganzen in Salzwasser weich, schmalzt ihn dann mit heißer Butter ab und streut viel Parmesankäse darüber.

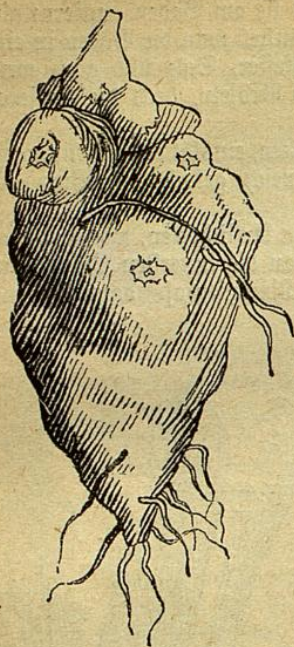
Gebackener Fenchel. Der gepuzte Fenchel wird in Salzwasser blanchiert, dann in 4 Teile zerschnitten, in Ei und Bröseln gedreht und aus heißem Öle oder Schmalze gebacken.

Gedünsteter Fenchel. Der etwas blanchierte Fenchel wird in 4 Teile geschnitten, gefalzen und mit Speck und Suppe so lange weich gedünstet, bis er etwas bräunlich wird. Auch kann er statt mit Speck mit Öl gedünstet werden, und wird er dann gepfeffert und mit Parmesankäse bestreut.

Eingemachter Fenchel. Der gepuzte Fenchel wird in Salzwasser weich gekocht, dann in kleine Stücke zerschnitten und in lichte, gute Buttersauce gegeben.



Kardi oder Kardonen.



Topinambur oder Erdartischocken.

Man kann nach Belieben noch Pfeffer oder auch Parmesankäse und gewiegte Peterilie beimengen.

Topinambur oder Erdartischocken.

Diese werden geschält und hierauf entweder würfelig geschnitten und mit Butter, Suppe und Pfeffer gedünstet oder feinsblättrig geschnitten und in Salzwasser gekocht, dann abgeseiht und zu lichter Einbrenn gegeben.

Große, gebratene Maiskolben. Wenn die Kolben schon ihre Größe erreicht haben, aber noch ganz weiß und milchig sind, werden sie abgenommen, geschält und auf einem Bleche im Rohre gebraten. Man serviert sie, zwischen einer Serviette angerichtet, mit frischer Butter. Auch kocht man sie in Salzwasser, bestreicht sie beim Auftragen mit Butter und streut Pfeffer und Salz darauf.

Gemüse - Garnierung à la Jardinière. Zu dieser Garnierung für Filet, Roastbeef zc. bereitet man jedes Gemüse in Form und Farbe so natürlich als möglich und lege es, mit den Farben geschmackvoll wechselnd, häufchenweise um das Fleisch. Meistens dünstet man es hiezu bloß mit Butter. Kohl wird aber mit Speck oder mit Öl auf italienische Art bereitet. Man schmalzt jedoch die Gemüse auch mit Butter ab, wie: Karfiol, Kochsalat, Sprossen, grüne Bohnen,

Spargelspitzen u. dgl. Spinat wird hiezu passiert oder auf italienische Art bereitet verwendet, oder auch zu Figuren (siehe daselbst).

Gemischtes Gemüse (Macedoine). Je nach der Jahreszeit kann man verschiedene Gemüse zusammengeben. Jedes wird entweder in Salzwasser überkocht oder mit Butter, Suppe und Limoniensaft weiß gedünstet. Auf letztere Art werden Champignons, Artischockenböden, Schwarzwurzel und Rardi bereitet. Alle Rüben-gattungen werden vorher zierlich geschnitten oder ausgebohrt und dann mit Zucker, Butter und Wasser gedünstet. Man gibt die verschiedenen Gemüse in eine Butter-sauce zum Binden. Gutes Gemische sind: Champignons, Karfiolröschen, grüne Erbsen, Spargelköpfe und Karotten, oder: Kohlrabi, kleine Zwiebeln, Karfiolröschen, grüne Fisolen, Karotten, Artischockenböden und weiße Rüben, oder: Champignons, Sprosskohl, Schalotten, gelbe und weiße Rüben, Schwarzwurzel, Kohlrüben und weiße Bohnen.

Serbisches Gemüse. Mittelgroße Paradiesäpfel höhlt man aus, schält einige sehr kleine Gurken, Erdäpfel, Kohlrüben und schöne Karotten und höhlt diese Gemüse aus, doch muß ein Boden bleiben. Grüne Paprikaschoten höhlt man ebenfalls aus, nachdem man ihnen den Stengel abgesehritten. Die harten Gemüse, wie Kohlrüben, Karotten, Erdäpfel, blanchiert man nach dem Aushöhlen, vor dem Füllen. Dann bereitet man folgende Farce: Man nimmt 20 dkg Rindfleisch, 20 dkg Schweinefleisch, hackt dies recht fein, läßt fein gewiegte Zwiebel in Fett anlaufen, gibt das Fleisch hinein, würzt mit Pfeffer, Salz, Paprika, Thymian und Majoran und gießt ziemlich viel sauren Rahm hinzu und läßt alles dünsten. Dies füllt man in alle bereits hergerichteten, ausgehöhlten Gemüse und legt diese nun in eine mit Butter bestrichene Porzellan-

Rasserolle zierlich geordnet und mit den Farben wechselnd. Am hübschesten ist es **en miroton**. In den Zwischenräumen streicht man ebenfalls von der Farce und streut Semmelbrösel und Parmesankäse darauf, legt einige Butterstückchen obenauf und läßt die Speise etwa 2 Stunden im Rohre backen. In der halben Zeit gießt man einige Löffel sauren Rahmes darauf; die Gemüse sollen nur nebeneinander, nicht übereinander eingelegt werden. Man gibt sie mit der Backschüssel zu Tische und bestreut sie nochmals mit Parmesankäse.

Birnen-Gemüse. Die geschälten Birnen teilt man in Vierteln, sticht das Kernhaus aus und dünstet nun die Vierteln mit Zucker, Rotwein und Wasser weich. Kurz vor dem Anrichten bindet man sie mit einer lichten Cinnmach. Von gedörrten Birnen (Klezen) bereitet man ebenso das Gemüse, nur müssen die Klezen schon am Abend vorher in Wasser eingeweicht werden. Nach Geschmack kann man die Birnen mit etwas Sternanis oder Zimmet würzen.

Weißer Bohnen. Man kocht dieselben, wie Seite 48 angegeben, weich und gibt sie zu gelber Einbrenn von Abschöpf fett, in welchem man etwas Zwiebel anlaufen ließ. Man kann nach Geschmack auch mit Essig säuern oder etwas Knoblauch dazugeben. — Oder: Man läßt etwas Speck mit Zwiebel und ganz wenig Knoblauch rösten, staubt Mehl daran, vergießt mit Suppe und gibt die weich gekochten Bohnen hinein. Ebenso werden auch die gelben oder braunen Bohnen bereitet.

Abgeschmalzene Bohnen. Man richtet die weich gekochten Bohnen auf eine Schüssel an und gibt mit Schweinschmalz geröstete Zwiebelringe darüber.

Passierte Bohnen. Die gekochten Bohnen werden passirt, mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz verrührt und zu Rindfleisch gegeben.

Eingebrannte Linsen. Ziemlich viel einer großen, fein geschnittenen Zwiebel läßt man in 8 dkg Fett rösten, staubt Mehl daran, damit eine dunkle Einbrenn wird, gibt Essig, Thymian, Pfeffer, Salz und die gekochten Linsen dazu, vergießt sie mit Suppe oder ihrem Sude und läßt alles gut verkochen.

Abgeschmalzene Linsen. Die Linsen werden weich gekocht, wie Seite 48 angegeben ist. Dann richtet man sie auf eine Schüssel an und schmalzt sie mit in Schmalz braun gerösteten Zwiebelringen ab, oder man läßt würselig geschnittenen Speck heiß werden und schmalzt damit die Linsen ab, oder man läßt sie in Butter mit fein geschnittener Petersilie, Salz, Pfeffer und Schnittlauch $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten.

Eingebrannte dürre Erbsen. Dieselben werden am Abend vorher eingeweicht und dann weich gekocht. Man macht eine gelbliche Einbrenn mit Zwiebel, gibt die Erbsen dazu, vergießt sie mit ihrer Brühe und läßt alles verkochen. Man kann auch mit Essig säuern. — Oder: Man röstet Zwiebel in Schmalz, gibt Bröseln und die Erbsen dazu und läßt alles, mit Erbsenbrühe vergossen, gut verkochen.

Böhmische Erbsen. Man weicht die Erbsen ein, kocht sie dann langsam weich und entfernt alle obenauf schwimmenden Hülsen. Dann streicht man eine Rasserolle mit Butter aus, streut Semmelbrösel darauf und legt die gekochten Erbsen hinein, doch sollen sie nicht höher als 2 fingerhoch darin liegen. 1 Hauptel Zwiebel, fein nudelig geschnitten, läßt man dann in Schmalz gelblich rösten, gibt dies über die Erbsen, streut noch viele Bröseln darüber und läßt die Erbsen noch $\frac{1}{2}$ Stunde im Rohre backen. Gestürzt serviert, soll die Kruste unverlezt bleiben. — Oder: Man richtet die gekochten, enthülften Erbsen auf eine Schüssel an und übergießt sie mit in Schmalz gerösteten Zwiebeln und gerösteten Semmelbröseln.

Ohne Fett eingebrannte Gemüse für Magenkranke. Feines Mehl wird gelblich geröstet, unter fleißigem Rühren mit Suppe vergossen, gesalzen und dann die sehr weich gekochten, meist fein gehackten Gemüse hineingegeben und verkochen gelassen. Jede Gattung Gemüse bereitet man so.

Saure Gemüse.

Salzgurken (siehe deren Bereitung) gibt man geschält, der Länge nach in 2 Teile geschnitten, zu gebratenem oder gekochtem Rind-, Kalb- oder Schöpfensfleisch.

Frische Gurken werden entweder als Salat (siehe daselbst) gegeben oder man schneidet sie auf einer Zahnscharbe nudelig und verrührt sie mit 1 hart gekochten, passierten Dotter, Essig und Öl, Pfeffer, Salz und Schnittlauch.

Bohnenschoten schneidet man fein nudelig, kocht sie in Salzwasser, macht sie mit Essig und Öl ab und streut Bertram, Saturei oder Schnittlauch darauf; ebenso behandelt man eingelegte Schoten.

Kleine Essiggurken oder eingelegte Schwämme nimmt man aus dem Essig heraus und schneidet erstere fächerförmig auf, letztere bleiben aber ganz.

Mixed Pickles legt man, mit den Farben zierlich wechselnd, auf eine Glaskchüssel, ohne Essig dazu zu geben.

Note Rüben werden gekocht, wie es beim „Salat von roten Rüben“ angegeben ist, oder man brät sie im Rohre. Nachdem sie geschält wurden, schneidet man sie zu feine Scheiben, legt diese in ein Ein siedglas und übergießt sie mit gekochtem, nicht zu scharfem Essig, dann legt man zwischen jede Lage einige Krenscheiben und streut Kümmel und etwas Salz dazwischen. So halten sie sich 1—2 Wochen lang. Beim Gebrauche serviert man sie ohne Essig und für elegante Schüsseln sticht man mit beliebigen Ausstechern zierliche Formen daraus.

Karfiol. Dieser wird in Salzwasser gekocht, erkalten gelassen und mit beliebiger kalter Kräutersauce oder Mayonnaise überstrichen.

Spargel. Wird wie „Karfiol“ behandelt.

Purées.

Erdäpfel-Purée. Ungefähr $\frac{1}{2}$ kg Erdäpfel wäscht man sauber, schält sie und schneidet sie in Vierteln. Dann kocht man sie (aber nicht zu früh, damit sie gerade zur Zeit des Anrichtens gar gekocht sind und abgerührt werden können) in Salzwasser weich, worauf man sie alsogleich abseigt und noch recht heiß durch ein Sieb streicht, oder auch nur mit dem Kochlöffel zerdrückt. Nun mengt man $\frac{1}{4}$ l heißes Obers oder heiße Milch und 8 dkg Butter dazu und verrührt alles tüchtig. Statt süßem Obers kann auch saurer Rahm eingerührt werden. Man richtet das Purée zierlich an, indem man mit einem Messer stufenartige Eindrückte macht, und schmalzt es dann entweder mit in Schmalz oder Butter gerösteten Zwiebelringen oder nur mit brauner Butter ab, oder man streut bloß fein gewiegte grüne Petersilie darauf.

Erdäpfel-Purée mit Äpfeln. Roh geschälte Erdäpfel kocht man mit mäßig gesalzenem Wasser, gießt dies ab und zerdrückt sie dann zu Brei. In dessen dünstet man säuerliche Äpfel mit Wasser, passiert sie und mischt sie zu den zerdrückten Erdäpfeln. Auf $1\frac{1}{2}$ l Erdäpfelbrei nimmt man $\frac{1}{2}$ l Apfelbrei, 6 dkg Butter und etwas Salz und läßt alles zusammen einige Zeit kochen. Beim Anrichten schmalzt man braune Butter über das bergartig angerichtete Purée. Es wird zu gebratenem oder gedünstetem Fleisch gegeben.