

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 Glaschüssel, 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.

Erdäpfel-Pürée mit Birnen. Frische Birnen werden geschält, zerschnitten, mit Butter, Citronensaft und Wasser weich gedünstet und dann fein verrührt. Die Erdäpfel werden roh geschält, dann klein zerschnitten und in Wasser weich gekocht. Ist das Wasser abgeseiht, so werden die Erdäpfel verrührt und mit den Birnen vermischt, dann noch etwas gekocht, gesalzen und beim Anrichten mit Butter abgeschmalzen.

Pürée von gelben Rüben. Die Rüben werden abgeschabt, zu Scheiben geschnitten und etwas gekocht, hierauf mit Butter, fein gewiegter Zwiebel, etwas Zucker und Wasser weich gedünstet, dann passiert, gestaubt, vergossen und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Bohnen-Pürée. Trockene, weiße oder farbige Bohnen werden in Wasser mit einer Messerspitze voll kohlensaurem Natron sehr weich gekocht (siehe Seite 48), passiert und mit heißer Butter oder Schweinschmalz und gerösteten Zwiebelringen abgeschmalzen.

Linsen-Pürée. Wird wie „Bohnen-Pürée“ bereitet, nur mischt man etwas sauren Rahm und eine Prise Thymian darunter.

Erbfen-Pürée von grünen Erbsen. Hierzu verwendet man die großen Erbsen. Sie werden weich gekocht oder gedünstet, dann passiert und in heiße Butter verrührt, hierauf nach Geschmack gesalzen und gezuckert und mit etwas Suppe verdünnt.

Pürée von durren Erbsen. Man kocht die enthülsten Erbsen weich (siehe Seite 48) und passiert sie, läßt dann in Schweinschmalz geringelte Zwiebeln gelb werden, nimmt diese heraus und gibt die passierten Erbsen in das heiße Fett. Man richtet sie dann bergartig an, macht mit dem Löffel oder Messer stufenartige Eindrückte und streut die Zwiebelringe darüber.

Kardonen-Pürée. Die dicken, bleichen Blattrippen befreit man von ihren Stacheln, schält sie und kocht sie in Rindsuppe weich, worauf man sie passiert und mit Béchamel, welches halb mit Obers, halb mit guter Suppe vergossen wurde, vermenget. Man würzt das Pürée mit weißem Pfeffer und gibt nach Geschmack geriebenen Parmesankäse dazu.

Champignons-Pürée. Einen Teller voll Champignons putzt man, wäscht sie und schneidet sie sehr fein, dann nimmt man zwei abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, schneidet dieselben ebenfalls fein zusammen und gibt sie nebst den Champignons zu 7 dkg Butter, läßt sie nun zugedeckt dünsten, staubt sie mit etwas Mehl und vergießt mit $\frac{1}{4}$ l heißem Obers und etwas saurem Rahme, dann salzt und pfeffert man ein wenig, verrührt alles glatt und läßt es gut verkochen. Hierauf passiert man das Ganze in eine Kasserolle, rührt noch etwas Butter und, wenn nötig, Obers hinein, läßt es nur erwärmen und richtet gleich an.

Trüffel-Pürée. Man schält die Trüffel, dünstet sie mit Suppe weich, passiert sie und bindet sie mit brauner Sauce, welche mit rotem Weine vergossen ist.

Kastanien-Pürée 1. Man schält zuerst die Kastanien, kocht sie in Salzwasser weich und entfernt dann die zweite, innere Schale, worauf man sie passiert. Dann läßt man in einer Kasserolle Butter zerschleichen, gibt die passierten Kastanien hinein und ein wenig Suppe darauf und dünstet das Pürée. Wird zu Kalbs-Fricandeau, Cotelettes oder Wildgeflügel gegeben.

2. 1 kg Kastanien wird gekocht (siehe Seite 48), geschält, durch ein Sieb gestrichen und zu 8 dkg zerlassener Butter gegeben, dann etwas gezuckert, mit Obers vergossen und aufgekocht. — Oder: Man röstet die geschälten, gekochten und zerstoßenen Kastanien wie Erdäpfelschmarrn und gießt etwas Wein hinzu. Man gibt sie so zu Wildgeflügel.

Sauerampfer-Pürée. $\frac{1}{4}$ kg gepuzter, mit etwas Spinat vermengter Sauerampfer wird in Salzwasser weich gekocht, gut ausgedrückt und passiert. Dann rührt man das Passierte zu einer dicken Butter-Einmach, vergießt mit $\frac{1}{4}$ l Obers und etwas saurem Rahme, läßt verkochen und richtet an. (Der Spinat wird nur beigemischt, um die Farbe zu verschönern und die Säure zu mildern. — **Ober:** Man blanchiert den Sauerampfer in Salzwasser und gibt ihn zu zerstückelter Butter mit angelautener Zwiebel und grüner Petersilie. Indessen sprudelt man 4 Dotter mit 4 Eßlöffeln voll Mehl und etwas Wasser ab, gießt eine Schale sauren Rahmes dazu und rührt alles kalt ab, mengt es dann zu den Sauerampfern, salzt und pfeffert, läßt es verkochen und passiert das Ganze.

Zwiebel-Pürée. 12 Stück geschälte, nudelig geschnittene, weiße Zwiebeln dünstet man mit 14 dkg Butter weich und weiß, staubt 1 Löffel Mehl daran, vergießt mit $\frac{1}{4}$ l Suppe und läßt es gut verkochen. Hierauf gibt man noch $\frac{1}{4}$ l Obers dazu, und läßt es nochmals verkochen, dann streicht man die ganze Masse durch ein Sieb. Sollte das Pürée zu dick sein, so gießt man noch etwas Obers nach.

Schwamm-Speisen.

Morcheln oder Porcheln dünstet man, nachdem sie, wie Seite 30 angegeben ist, gereinigt, gebürstet und öfters blanchiert wurden, mit Butter, Kümmel und Salz zuerst in ihrem eigenen Saft. Die großen Morcheln schneidet man vorher zu Scheiben, die kleinen läßt man entweder ganz oder man schneidet sie der Länge nach entzwei. Wenn der eigene Saft verdünnt ist, gießt man Wasser und sauren Rahm nach und läßt beides verkochen.

Trüffel. Diese reinigt und schält man (siehe Seite 30), und schneidet sie fein blätterig, dünstet sie dann mit Butter, Petersilie, Schalotten, Pfeffer und Salz und vergießt sie mit guter Suppe. Gegen Ende staubt man etwas Mehl daran und vergießt sie noch mit gutem Bratensafte oder spanischer Sauce.

Frische Trüffel mit Käse. Man reinigt und schält sie und schneidet sie sehr feinblätterig, worauf man sie in eine Kasserolle zu Öl gibt und darin nur heiß werden läßt. Man bestreut sie mit viel geriebenem Parmesankäse und trägt sie schnell auf.

Ganze Trüffel als Garnierung. Manbürstet kleine, ganze Trüffel (siehe Seite 30) und dünstet sie in einer Kasserolle auf Speckplatten und Zwiebelringen, vergießt mit Suppe und roten Wein, salzt und pfeffert. Wenn sie weich sind, gibt man sie als Garnierung zu Braten oder als Vorspeise mit ihrem Saft in einer Saucière.

Champignons. Diese werden gepuzt (siehe Seite 31) und geschält, dann die Kleinen nur halbiert, die Großen jedoch feinblätterig aufgeschnitten und hierauf auf starker Hitze mit Butter, grüner Petersilie und einer fein gewiegten Zwiebel gedünstet, dann staubt man Mehl daran, salzt und pfeffert sie und tropft nach Geschmack etwas Zitronensaft dazu.

Pilzlinge werden gereinigt, fein blätterig geschnitten und dann mit Butter und grüner Petersilie weich gedünstet. Man staubt sie mit etwas Mehl, vergießt sie mit Suppe und gibt zum Schlusse sauren Rahm, Pfeffer und Salz daran.