

Gemüse.

Spinat.

Der Spinat wird abgeputzt, in starkem Salzwasser schnell gekocht, abblanchirt und durch ein Haarsieb passirt; dann läßt man etwas Mehl in heißer Butter anlaufen, gibt den Spinat hinein, gießt ihn mit Suppe auf (man kann auch anstatt der Suppe etwas Milch nehmen) und läßt ihn aufkochen.

Blauer Kohl.

Derselbe wird ganz so zubereitet wie der Spinat, nur wird er zuletzt gezuckert. Sehr wichtig ist es, daß man dazu ein großes Geschirr nimmt; wenn das Wasser stark kocht, salzt man es und läßt es noch einmal aufwallen, ehe man den Kohl hineingibt; man läßt denselben unzugedeckt kochen, bis er weich ist, wässert ihn einigemal gut ab und drückt ihn dann sehr sorgfältig aus, damit kein Wasser darin zurückbleibt, weil er sonst leicht einen unangenehmen Geschmack bekommt.

Sprosserln in Butter-Sauce.

Die Sprosserln werden gepuzt, in Salzwasser weich gekocht, dann macht man eine Butter-Sauce von einem Stückchen Butter und etwas Mehl, gießt sie mit Suppe auf, gibt die Sprosserln hinein und läßt sie unzugedeckt aufkochen.

Saure Rüben.

Die Rüben werden weich gekocht ohne Salz; dann schneidet man Speck in kleine Würfel, gibt ihn in eine Casserole und wenn er heiß wird, gibt man etwas Mehl daran und läßt dasselbe anlaufen; dann gibt man die Rüben hinein, gießt sie

noch mit dem Rübenwasser und etwas Suppe auf, salzt sie und läßt sie noch gut verkochen. Wenn die Rüben schon zu stark riechen und schmecken, so gibt man sie nach dem Kochen in warmes Wasser und seihet dasselbe dann ab; auch verwendet man dann zum Aufgießen kein Rübenwasser, sondern nimmt nur Suppe.

Kochsalat.

Man schneidet den Kochsalat klein zusammen, kocht ihn in Salzwasser und läßt ihn ablaufen; dann macht man von einem Stückchen Butter und etwas Mehl eine Butter-Sauce, gibt den Salat hinein, salzt ihn und läßt ihn gut verkochen. Man darf ihn beim Kochen nicht zudecken, sonst bleibt er nicht grün.

Kohlplanzerln.

Man kocht die Planzerln in Salzwasser, seihet sie ab und schneidet sie fein zusammen; dann macht man von einem Stückchen Butter und etwas Mehl eine Butter-Sauce, gibt die Planzerln hinein, salzt sie und läßt sie unzugedeckt verkochen.

Kohl auf Schweizer Art.

Der Kohl wird auseinander geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, abblanchirt und dann mit dem Wiegenmesser fein geschnitten. Dann läßt man etwas Rindschmalz heiß werden, gibt etwas Mehl hinein, dann den Kohl mit fein geschnittener Petersilie, gießt ihn mit Suppe auf und läßt ihn aufkochen. Die starken Rippen soll man immer separat kochen, damit der Kohl grün bleibt.

Kohlrüben in Butter-Sauce.

Die Kohlrüben werden in Blätter geschnitten und in Salzwasser weich gekocht; das zarte Grüne wird abgezupft, in Salzwasser abblanchirt und fein zusammengeschnitten; dann macht man eine Butter-Sauce, gibt die Kohlrüben hinein, mischt das Grüne darunter und läßt sie unzugedeckt aufkochen.

Gedünstete Kohlrüben.

Die Kohlrüben werden in Würfel geschnitten, dann läßt man Butter heiß werden, gibt die Kohlrüben mit fein geschnittener Petersilie und etwas Zucker hinein, und wenn sie weich gedünstet sind, gießt man ein wenig Suppe zu und staubt sie ganz wenig mit Mehl.

Gefüllte Kohlrüben.

Die Kohlrüben werden geschält, ausgehöhlt und in Salzwasser nicht ganz weich gekocht; 28 Dekagramm (16 Loth) weich gekochtes Sechsfleisch und ebenso viel gebratene Kalbsschulter schneidet man sehr fein zusammen; dann treibt man ein eigroßes Stück Butter ab, gibt das farcirte Fleisch, $1\frac{1}{4}$ Deciliter ($\frac{3}{8}$ Seidel) gedünsteten Reis und $\frac{1}{2}$ in Milch geweichte Semmel hinein, füllt die Farce in die Kohlrüben ein und legt obenauf wieder das abgeschnittene Kapperl. Man macht eine gute weiße Butter-Sauce und richtet die Kohlrüben darin an. Ebenso kann man auch den Kohl füllen, nur muß man denselben sehr behutsam kochen, damit er nicht zu weich wird.

Kohlwürstchen, gefüllt.

Man kocht den Kohl in Salzwasser nicht ganz weich, löst sorgfältig die äußeren Blätter ab, füllt sie mit gedünstetem Reis, in welchen man fein geschnittenen Schinken und Kalbfleisch gemischt hat, rollt sie fest zusammen, dünstet sie in Butter langsam, bis sie bräunlich sind, und garnirt sie zum Rindfleisch.

Gedünstetes Kraut.

Man läßt hübsch viel würfelig geschnittenen Speck etwas anlaufen, gibt das fein geschnittene süße, frische Kraut hinein, etwas Salz, Kümmel und Essig dazu und läßt es dünsten, bis es ganz weich ist, dann staubt man es ein wenig mit Mehl, gießt ein wenig Suppe zu und gibt zuletzt noch einige Löffel Rahm hinein, den man noch gut verkochen läßt.

Gedünstetes Kraut auf andere Art.

Man läßt 14 Dekagramm (8 Loth) Schweineschmalz heiß werden, gibt etwas Zucker und Zwiebel dazu, und wenn es bräunlich geworden ist, gibt man das Kraut (3—4 Häuptel) hinein und läßt es weich dünsten, wobei man es mit Suppe aufgießt. Zuletzt staubt man das Kraut mit 2—3 Kochlöffeln voll Mehl, salzt und zuckert es nach Geschmack.

Schwarzwurzeln.

Die Schwarzwurzeln werden zuerst gewaschen, dann schabt man mit dem Messer das Schwarze schön rein weg, gibt sie in kaltes Wasser, in welches man etwas Essig mischt, dann schneidet man sie in kurze Stücke und kocht sie in Salzwasser weich. Man macht dann eine Butter-Sauce, gibt die abgeseihten Schwarzwurzeln hinein, läßt sie noch gut verkochen und gibt zuletzt etwas Citronensaft dazu.

Grüne Fisolen auf französische Art.

Man nimmt recht feine, junge Fisolen, läßt sie in Wasser kochen, worin vorher einige Stengel Bohnenkraut gekocht haben und welches gut gesalzen ist, nimmt sie, wenn sie weich sind, heraus und läßt sie gut ablaufen; dann wendet man die Fisolen in frischer, zerlassener Butter, recht heiß, einigemal um, richtet sie schnell an und gibt kleine Stückchen frischer Butter obenauf.

Grüne Fisolen, gedünstet.

Man pußt und schneidet die Fisolen fein, stellt sie mit einem großen Stück Butter auf den Herd, läßt sie zugedeckt langsam dünsten, salzt sie, gießt sie nach und nach mit Suppe auf, staubt sie ein klein wenig und gibt, wenn man will, etwas Petersilie dazu. Die Fisolen müssen dünsten bis sie bräunlich werden und brauchen gut 2 Stunden.

Salzgurken.

Man legt mittelgroße Gurken in kaltes Wasser und trocknet sie gut ab; dann legt man in eine irdene Casserole Weinblätter, etwas in Essig getunkte Brotschnitten, dann eine Lage Gurken, darauf Gurkenkraut, Weichselblätter, Bertram, Pfeffer, Neugewürz, dann wieder Weinlaub, in Essig getränkte Brotschnitten und eine Gurkenlage und so fort bis die Casserole voll ist. Man kocht weiches Wasser mit sehr reichlich viel Salz, läßt es auskühlen, gießt es über die Gurken, legt ein Brett darauf, welches man beschwert, und stellt sie an einen kühlen Ort. Nach 8 bis 10 Tagen sind die Gurken zu essen; will man sie jedoch schon früher genießen, so muß man sie an einen warmen Ort stellen, dann sind sie nach 3—4 Tagen gut.

Gurken-Gemüse.

Man schält die Gurken, schneidet sie auseinander, entfernt die Kerne und alle weichen Theile sorgfältig, schneidet das Harte in Würfel und kocht diese in Salzwasser. Dann macht man aus einem Stück Butter und etwas Mehl eine sehr lichte Einbrenn, gießt sie mit Suppe auf, gibt etwas Rahm hinein, mischt dann die Gurken mit fein geschnittenem Dillenkraut oder Petersilie darunter und läßt es noch miteinander aufkochen. Man kann etwas weißen Pfeffer daran geben.

Kürbis-Gemüse.

Dieses wird ganz genau so zubereitet wie das Gurken-Gemüse.

Kürbis-Kraut.

Das feste Mark der Kürbisse wird fein nudelig geschnitten und mit Kümmel in Salzwasser gekocht; dann macht man aus Butter und Mehl eine ganz lichte Einbrenn, gießt sie mit Suppe auf, mischt die abgeseihten Kürbisse hinein, gibt nach Geschmack Essig und Paprika dazu und läßt es gut verkochen. Man darf nicht zu viel aufgießen, weil die Kürbisse ohnedies wässerig sind und das Gemüse leicht zu dünn ausfällt.

Gebackener Karfiol.

Wenn der Karfiol gepuzt ist, kocht man ihn in Salzwasser, bestreicht eine Schüssel mit Butter, legt ihn hinein, begießt ihn mit Rahm, welcher mit einigen Dottern abgesprudelt worden ist, bestreut ihn mit Semmelbröseln — wenn man will, auch mit Parmäsantäs — und läßt ihn langsam in der Röhre backen.

Blumenkohl in Beschamell.

Man läßt ein eigroßes Stück Butter zergehen, gibt 1 Kochlöffel voll Mehl hinein, wenn dasselbe heiß geworden, gießt man langsam $1\frac{1}{2}$ Deciliter Suppe dazu, läßt es verkochen und rührt es bis es schön glatt ist; dann verrührt man 2 Dotter mit $3\frac{1}{2}$ Deciliter Milch, gießt damit die obige Sauce auf, läßt sie unter beständigem Rühren kochen und gibt dann 1 guten Eßlöffel voll Parmäsantäs hinein. Der Blumenkohl wird in Salzwasser gekocht, in Stücke getheilt und in eine Aufschüssel gelegt; dann gießt man die Sauce darüber, streut Semmelbröseln darauf, gibt etwas zerlassene Butter darüber, stellt es in die Röhre und läßt es backen bis es eine schöne gelbe Kruste bekommt.

Die Behandlung des Spargels in Büchsen.

Der Stangenspargel wird in der offenen Büchse im Dunst gewärmt, dann gießt man das Wasser sorgfältig ab, gibt die Spargel in etwas heiße Butter, läßt sie darin nur recht heiß werden und richtet sie mit gerösteten Bröseln an. Der Schnittspargel wird aus der Büchse herausgenommen, wird abgeseiht und die Stücke, welche meist noch zu groß sind, werden noch kleiner geschnitten; dann macht man eine schöne weiße Butter-Sauce, gibt die Spargel hinein, läßt sie einmal aufkochen, gibt dann 1 oder, wenn die Portion größer ist, mehrere Dotter hinein und verrührt es gut. Wenn der Spargel schon länger in der Büchse eingemacht ist, so ist es rathsam, das Wasser ganz abzugießen und ihn 1—2mal in heißem Wasser durchzuspülen, ehe man ihn in die Butter-Sauce gibt, weil er sonst zu stark schmeckt.

Die Behandlung der grünen Erbsen in Büchsen.

Man seigt das Wasser aus der Büchse ganz ab, macht ein wenig dünne Butter-Sauce, gibt die Erbsen hinein, läßt sie unzugedeckt aufkochen, zuckert und salzt sie und gibt ein wenig fein geschnittene Petersilie daran. Wenn die Büchsen schon älter sind, so thut man gut, die Erbsen 1—2mal in heißem Wasser durchzuspülen, weil sie sonst zu stark schmecken.

Gefüllte Champignons.

Schöne, sehr feste Champignons werden geschält, ausgehöhlt und in kaltes Wasser gelegt. Die Stiele und Abfälle werden mit dem Wiegemesser fein zusammengeschnitten, dann läßt man Butter heiß werden, gibt das Geschnittene hinein, läßt es dünsten, gibt Salz und so viel Mehl hinein, daß die Masse sich bindet und wie ein dicker Brei wird, und füllt dann die ausgehöhlten Champignons damit. Dann gibt man ganz wenig Butter in eine Casserole, legt die gefüllten Champignons hinein und stellt sie 5 Minuten vor dem Anrichten auf den Herd, damit sie heiß werden.

Erbsen-Purée.

Die Erbsen werden weich gekocht und durch ein Sieb gedrückt, dann macht man etwas Butter-Sauce, gibt die Erbsen hinein, läßt sie aufkochen, gießt sie mit Suppe auf und rührt sie gut glatt.

Linzen-Purée.

Wird wie Obiges gemacht, nur gibt man zuletzt etwas Verfrämessig daran.

Erdäpfel-Purée.

4 Stück Erdäpfel werden gekocht, so heiß als möglich geschält und durch ein Sieb gedrückt; dann läßt man 3 bis 4 Dekagramm Butter mit $\frac{1}{4}$ Eiter Milch aufkochen, gibt die Erdäpfel hinein und verrührt sie so lange, bis das Purée ganz glatt ist. Sie dürfen nicht mehr kochen, sonst wird das Purée zähe.

Erdäpfel in Butter-Sauce.

Man macht eine gute weiße Butter-Sauce, gießt sie mit Rahm auf, gibt fein geschnittene Petersilie dazu, schneidet die gekochten und ausgekühlten Kipfel-Erdäpfel in dünne Scheiben hinein, so daß noch immer ein kurzer Saft bleibt und läßt es miteinander aufkochen.

Speck = Kartoffeln.

Man schält große Kartoffeln, schneidet sie in beliebig große Stücke, kocht sie in Salzwasser und wenn sie weich sind, seigt man sie gut ab; dann gibt man sie gleich auf die Gemüseschüssel und gießt den heißen, in Würfel zerschnittenen und zerlassenen Speck darüber, so daß recht viele Rammerln darauf kommen.

Erdäpfel = Knödel.

7 Dekagramm (4 Loth) Butter werden sehr gut abgetrieben, dann gibt man 1 ganzes Ei, 2 Dotter, etwas fein geschnittene Petersilie, Salz, 21 Dekagramm (12 Loth) gekochte und geriebene Erdäpfel und 1 Deciliter ($\frac{1}{4}$ Seidel) feine weiße Bröseln hinein und läßt die Masse etwas anziehen. Dann macht man kleine, mit Mehl bestäubte Knödel, welche man entweder in Salzwasser kochen oder aus dem Schmalz backen kann.

Frankfurter Kartoffel = Klöße.

Ungefähr 20 mittelgroße Kartoffeln werden mit der Schale gekocht oder gebraten, wenn sie kalt sind, geschält und durch ein Sieb gedrückt. 14 Dekagramm Butter treibt man mit 8 Eiern, etwas Salz, Majoran und Thymian flaumig ab, gibt die passirten Kartoffeln nebst 5 in kleine Würfel geschnittenen und in Butter gerösteten Semmeln und 3—4 Deciliter Mehl darunter, mischt es sehr gut und läßt den Teig eine Stunde rasten. Dann macht man kleine Knödel, legt dieselben in siedendes Salzwasser ein und läßt sie 10—15 Minuten kochen. Beim Anrichten gibt man entweder Butter mit gerösteten Zwiebeln oder in Butter geröstete Semmelbröseln darüber. Die Knödel

müssen knapp vor dem Anrichten gekocht werden. Wenn der Teig zu weich ausfällt, kann man noch mehr Mehl dazu geben.

Gefüllte Erdäpfel-Knöderln.

8—10 große Erdäpfel werden, wenn sie gekocht sind, zerrieben, mit 14 Dekagramm (8 Loth) Butter abgetrieben, dann werden 4 Eier und etwas Salz hineinverrührt, dann formt man kleine Knöderln daraus, drückt ein Loch in dieselben, füllt dasselbe mit fein geschnittenem Schinken, drückt es wieder zu, tunkt die Knöderln in Ei, bestreut sie mit Semmelbröseln und bäckt sie aus dem Schmalz.

Erdäpfel-Schnitzern.

Man treibt 7 Dekagramm (4 Loth) Butter mit 2 Eiern ab, gibt 3—4 Eßlöffel voll Rahm, 4 fein geschnittene Sardellen, Petersilie und einige Hände voll (circa 35 Dekagramm) gekochte und geriebene Erdäpfel hinein, formt kleine, runde Schnitzern, panirt sie in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz. Diese Schnitzern kann man als Beilage zu Gemüse geben.

(für 6 Personen.)

Erdäpfel-Schnitten.

Die gekochten, ausgekühlten Erdäpfel werden gerieben, ein Stückchen Butter wird mit 2 ganzen Eiern verrührt, dann mengt man die geriebenen Erdäpfel darunter und gibt etwas Salz und soviel Mehl daran, als nöthig, damit sich der Teig auf dem Brette ausmachen läßt. Dann walzt man denselben so dick wie ein Messerrücken aus, sticht mit dem Krapfenstecher Scheiben aus und bäckt sie in Schmalz.

Erdäpfel-Croquetten.

7 Dekagramm (4 Loth) Butter gut abtreiben, 2 Eier, 49 Dekagramm (28 Loth) gekochte und geriebene Erdäpfel, 2 Eßlöffel voll Rahm und etwas Salz hinein rühren; dann kleine Croquetten machen, welche entweder nur in der Butter grillirt oder aus dem Schmalz gebacken werden. Diese Croquetten sind besonders gut zu gesäuerten Saucen.

Gefüllte Erdäpfel-Craquetten.

6 große gekochte Erdäpfel werden heiß passirt, in einem Weidling mit 2 Dottern und etwas Salz gut abgedrückt, dann auf dem mit Mehl bestaubten Brette eine Walze von dem Teig gemacht und eigroße Stücke davon in Bröseln und Ei einpanirt; dann drückt man mit einem kleinen, runden Ausstecher einen Einschnitt in die einpanirten Knöderln und bäckt sie aus dem Schmalze; nachher hebt man behutsam das ausgestochene Scheibchen wie einen Deckel weg, höhlt das Knöderl etwas aus, füllt es mit feinem Ragout oder mit Fleischfarce und legt den Deckel wieder darauf.

