

## Gemüse.

---

### Sauerkraut (Weißkohl).

Man kocht von dem eingelegten und abgelegenen Sauerkraut ein halbes Kilo mit etwas Wasser eine Stunde lang. Läßt in einer Pfanne 8 Oka. Gans- oder Schweinefetten heiß werden und eine mittelgroße, fein gehackte Zwiebel einige Minuten darin aufschäumen, gibt einen mittelgroßen Kochlöffel Mehl dazu, läßt die Einbrenne gelb werden, verrührt damit das gekochte abgeseigte Kraut, fügt 3—4 Löffel gute fette Suppe und ein kleines Stückchen Zucker hinzu und läßt das Kraut noch wenigstens eine Stunde dünsten.

### Rothkraut.

Man schneidet einen Kopf Rothkraut, nachdem man alle Stiele entfernt hat, in feine gleiche Rудeln, gibt in eine Pfanne 4 Löffel Schweinefett mit einer fein gehackten Zwiebel ans Feuer und läßt diese anlaufen. Nun gibt man das Kraut, welches man gesalzen hat, in das Fett und läßt es eine viertel Stunde dünsten; gießt 3—4 Löffel guten Essig und etwas in Wasser gut versprudeltes Mehl (etwa einen mittelgroßen Kochlöffel, da das Kraut nicht dick sein darf) darauf und gibt ein Stück Zucker dazu. Dann läßt man das Kraut fertig dünsten.

### Süßkraut.

Ein mittelgroßer, weißer Krautkopf wird in Achtel geschnitten, abgebrüht (siehe Vorkenntnisse), die dicken Rippen

der Blätter werden herausgeschnitten und das Kraut wird mit guter Suppe, einem Lorbeerblatt, 6 Neugewürzkörnern, etwas Kümmel, Salz, Zucker und etwas gestoßenem Pfeffer 2 Stunden gedünstet. Man macht von 8 Oka. Butter eine dünne gelbe Einbrenne, verrührt sie durch ein Sieb in das Kraut und läßt es noch tüchtig verkochen.

### Kraut-Rollen.

Man löst von einem weißen Krautkopf die Blätter ab, kocht sie nur halbweich in Salzwasser, seigt sie ab und legt sie etwas übereinanderliegend, damit sie beim Zusammenrollen an einander halten, in Form eines Viereckes, auf ein Brettchen auf und macht eine Fülle aus etwas rohem Schweinsfleisch, einem gebratenen Stückchen Kalb- oder Rindfleisch (zusammen etwa ein halbes Kilo), dann einer in Wasser geweichten Semmel, einem ganzen Ei, etwas Salz und Pfeffer. Die Fülle hackt oder stößt man recht fein, gibt 3 Löffel gute, dicke Einmachtmilch dazu, streicht die Fülle auf die aufgelegten Krautblätter, rollt diese mit Hilfe eines großen Messers zusammen und schneidet fingerlange Rollen. In eine Pfanne gibt man 7 Oka. Butter, eine halbe mittelgroße, fein gehackte Zwiebel, läßt sie aufschäumen, gibt einen Löffel Glace (Anhang) dazu, legt die Rollen darauf und dünstet sie unter öfterem Bestreichen mit der Brühe eine gute Stunde.

### Kapuste (Wirsingfohl).

Für 2 Personen.

Die Kapuste wird gepuzt, gewaschen, eine viertel Stunde im Salzwasser abgekocht, dann herausgenommen und nachdem man sie abtropfen ließ, in so viel fetter Suppe, daß sie davon bedeckt ist, gekocht; man gibt einige Körner Pfeffer und Neugewürz bei. Ist die Kapuste weich, läßt man sie mit 1 Löffel Einbrenne noch ein wenig verkochen.

### Gefüllte Kapuste (Kohl).

Für 2 Personen.

4 kleine Kapusten werden im warmen Wasser gewaschen, damit sich die Blätter gut auseinander biegen.  $\frac{1}{4}$  Kilo rohes Schweinefleisch,  $\frac{1}{4}$  Kilo Rindfleisch wird durch die Fleischmaschine getrieben und eine abgeschälte geweichte Semmel, 1 Ei, etwas Pfeffer, Salz und eine Messerspitze geriebene Zwiebel zugegeben.

Nun legt man in das Innerste der Kapuste einen Löffel dieser Fäsch, legt die Blätter behutsam darüber, setzt die Kapusten neben einander in die Pfanne, gießt etwas Suppe und etwas Fleischextract darüber und läßt sie eine Stunde dünsten.

2 Löffel Einbrenne werden mit etwas Suppe verrührt, darauf geschüttet und das Ganze, unter öfterem Begießen mit der Tunke, noch eine halbe Stunde weiter dünsten gelassen.

### Weißer Rüben.

Man schält junge, nicht holzige Rüben ab, schneidet sie in Hälften, dann in Scheiben und dünstet sie auf etwas gutem Bratenfett oder Schweinfett und etwas Zucker halb weich, macht von 7 Dka. Butter eine gelbe, nicht dicke Einbrenne, gießt gute Suppe darauf, läßt sie verkochen und seigt sie auf die Rüben, welche darin erst fertig gedünstet werden. Dann würzt man sie mit 2 Messerspitzen gestoßenem Pfeffer. — Auf dieselbe Art bereitet man auch Steckrüben und die großköpfigen Knollenrüben, nur mit dem Unterschiede, daß man die letztgenannten Arten, nachdem sie geschnitten sind, in kochendem Salzwasser einige Minuten abbrüht, und dann erst, wie oben angegeben, dünstet und fertig macht.

Besonders hervorzuheben ist, daß alle Rüben-  
gattungen, zur Hälfte gekocht und erst in der Tunke fertig

zu dünsten sind, da sie dann durch die dabei befindliche Suppe einen kräftigeren Geschmack erhalten. Man gibt dazu entweder gefochtes junges Schweinefleisch, Carbonaden oder Wiener Schnitzel.

### Gelbe Rüben (Möhren).

Die abgeschabten gelben Rüben schneidet man in fingerlange Stücke, diese in dünne Blätter und diese wieder in Nudeln. In einer Pfanne läßt man 7 Oka. Butter aufschäumen, gibt einen gestrichenen Löffel, etwas gehackte Petersilie, 3—4 Stückchen Zucker und etwas Salz dazu, gibt die für 6 Personen bestimmten gelben Rüben hinein und dünstet sie zugedeckt, bis sie halb weich sind; macht von 4 Oka. Butter und 2 Kochlöffeln Mehl eine lichte Einbrenne und gibt zur Hälfte gute Suppe, zur Hälfte Schmetten dazu, um eine nicht zu dicke Tunke zu erhalten. Diese läßt man verkochen, seihet sie durch, würzt sie mit etwas Pfeffer und läßt darin die Rüben völlig weich dünsten.

### Kohlrüben.

Man wählt mittelgroße, zarte, nicht holzige Kohlrüben, schneidet die zarten, jungen Blätter ab, befreit diese von den Stengeln und läßt sie in etwas gesalzenem Wasser kochen. Die abgeschälten Kohlrüben werden in Hälften und diese wieder in Scheiben geschnitten. Man gibt (für 6 Personen) auf eine Pfanne 5 Oka. gutes Bratenfett oder Butter ein kleines Stückchen Zucker und etwas gestoßenen Pfeffer, läßt es lichtgelb aufschäumen, gibt die Kohlrüben darauf und läßt sie bei öfterem Aufrühren zugedeckt dünsten. Nun macht man von 7 Oka. Butter eine dickliche lichte Einbrenne, gießt gute Suppe dazu, läßt dies verkochen, seihet es durch, gibt es über die noch nicht ganz weichen Rüben und dünstet sie darin ganz weich. Die jungen überkochten

Blätter drückt man gut aus, schneidet sie auf einem Brettchen in kleine Stückchen und läßt sie mit etwas Butterstunke in einer kleinen Pfanne verdünsten. Beim Anrichten gibt man die Blätter als schmalen Rand um die Kohlrüben.

### Schnittbohnen.

Man zieht den jungen, grünen Bohnen die Fäden ab, indem man die beiden Endspitzen abschneidet, schneidet dann jede Schnittbohne in 3—4 schmale, schräge Rüdeln, gibt diese in kochendes Salzwasser und läßt sie kochen, jedoch nicht zugedeckt, damit sie grün bleiben. Wenn sie noch nicht genügend weich sind, seiht man sie ab und übergießt sie mit kaltem Brunnenwasser. In einer Pfanne macht man aus 7 Oka. Butter eine nicht dicke, lichtgelbe Einbrenne, gibt sehr gute Suppe darauf, läßt sie verkochen, seiht sie durch, gibt eine Messerspitze voll gestoßenen Pfeffer dazu, gibt die Schnittbohnen hinein und läßt dieselben darin eine Stunde langsam fertig kochen.

### Blumenkohl mit Butter.

Ein weißer, dichter Blumenkohl wird knapp an der Rose abgeschnitten, von allen Blättchen befreit, in kaltes Wasser gelegt und dann in gut gesalzenem siedendem Wasser durch beiläufig eine halbe Stunde gekocht, so daß er nicht allzuweich wird. Man legt ihn dann auf eine passende runde Schüssel, bestreut ihn mit geriebener Semmelrinde und begießt ihn reichlich mit heißer Butter.

### Blumenkohl mit holländischer Tunke.

Man befreit eine schöne, dichte Rose Blumenkohl von allen daran haftenden Blättern, kocht sie in gesalzenem Wasser nicht ganz weich, da sie in der Röhre noch zu backen hat und legt sie auf eine niedrige Pfanne. Aus

7 Dka. wohl aufgeschäumter Butter und 2 mittleren Kochlöffeln Mehl macht man eine weiße Einbrenne, gibt etwas von dem Wasser, worin der Blumenkohl gekocht hat, dann von einer halben Citrone den Saft dazu, läßt das recht verkochen und rührt in die breidicke noch heiße, jedoch nicht kochende Lunte 3 Dotter rasch ein, streicht dieselbe gleichmäßig über den Blumenkohl, daß er überall gedeckt ist, bestreut ihn dicht mit Parmesankäse und etwas geriebener Semmelrinde, betropft ihn reich mit Butter und bäckt ihn in guter Röhre eine viertel Stunde nur ganz licht.

### Sprosskohl (Rosenkohl).

1 Kilo Sprosskohl wird gepuht, gewaschen und auf 6 Dka. Butter, Salz und etwas Suppe weich gedünstet. Von 8 Dka. Butter und 1 Löffel Mehl wird eine lichte Einbrenne gemacht, mit etwas Suppe verrührt und mit dem Sprosskohl verkocht. Zuletzt kommt eine Messerspitze Pfeffer hinein.

### Gedünstete Rettige.

Man schält die größeren Rettige ab, gibt sie mit etwas frischer Butter, einer Prise Salz und Zucker in eine kleine Casserolle, deckt sie zu und läßt sie weich dünsten; man gibt sie zum Rindfleisch oder zu eingemachtem Kalbfleisch.

### Grüne Erbsen.

7 Dka. frische Butter läßt man in einer Pfanne mit etwas fein gehackter Petersilie und einem Stückchen Zucker aufschäumen, darauf gibt man einen halben Liter kleine, junge grüne Erbsen, und dünstet sie zugedeckt eine viertel Stunde; dann staubt man sie mit ein wenig Mehl ein, gibt 2 Löffel Schmetten und 2 Löffel Suppe dazu und läßt sie noch eine Weile damit aufdünsten.

### **Eingelegte grüne Erbsen.**

Man öffnet vorsichtig die Büchse, schüttet die Erbsen auf ein Sieb und läßt sie abtropfen; auf eine Pfanne gibt man ein entsprechendes Stück (zu einem halben Liter 7 Oka.) frische Butter nebst einem Kochlöffel voll Mehl und läßt es aufschäumen; nun nimmt man etwas Suppe, die Erbsen, etwas fein gehackte Petersilie, eine Prise Zucker und läßt dies höchstens 3 Minuten kochen, damit die Erbsen nicht zu weich werden.

### **Gefochte Schwarzwurzel.**

Die Schwarzwurzeln werden geschabt, in Salzwasser weich gekocht, mit Semmelbröseln bestreut und mit brauner Butter begossen.

### **Ausgebackene Schwarzwurzel.**

Die Schwarzwurzeln werden gepuht, gewaschen, in Suppe weich gekocht, verköhlt, in einen Backteig von 2 ganzen Eiern, 1 Glase Weißwein, zwei vollen Eßlöffeln guten Del, etwas Salz und so viel Mehl, daß ein dicker Brei daraus wird, gehüllt und in heißem Fett lichtgelb gebacken.

### **Braunkohl mit Kastanien.**

Der Braunkohl ist am besten und zartesten, wenn ein Frost darüber hinweggegangen ist. Man zupft die Blätter (von 4 großen Rosen) sorgfältig von den Stengeln, wäscht sie sauber, kocht sie in Salzwasser weich, seigt sie ab und übergießt sie mit kaltem Wasser. Für 6 Personen läßt man 12 Oka. Butter in einer Pfanne heiß werden und eine halbe Zwiebel (fein gehackt) darin aufschäumen, gibt einen mittleren Kochlöffel Mehl hinein, und wenn die Einbrenne gelb geworden, den fein gehackten Braunkohl dazu, verrührt ihn gut, fügt 2 bis 3 Stückchen Zucker und einen

Schöpfelöffel starke Suppe bei und läßt ihn noch eine Stunde verdünsten. Zu diesem Kohl werden Kastanien eingemischt, die man bratet und schält und gleich nachdem der Kohl fertig ist, dazu gibt, um sie eine Stunde damit verdünsten zu lassen.

Oder man bratet und schält die Kastanien, gibt auf eine Pfanne ein Stückchen Zucker, läßt ihn gelb werden, gibt einige Löffel Wasser oder gute Milch darauf, läßt den Zucker auflösen, gibt die Kastanien hinein, läßt sie langsam darin kochen, bis sie den Saft eingesogen haben und vermengt sie mit dem Kohl. Derselbe muß schön braun aussehen und mild und süß schmecken. Immer müssen die Kastanien eine Stunde mitdünsten.

### Spinat.

Für 6 Personen.

Beiläufig ein Kilo Spinat wird gepuzt, indem man alle Stengeln entfernt, in frisches Brunnenwasser gelegt, nur wenige Minuten, und zwar ungedeckt, in Salzwasser gekocht, durchgeseiht, ausgedrückt und durchs Sieb gestrichen.

In 7 Oka. heißer Butter läßt man etwas kleingehackte Zwiebel anlaufen und gibt einen mittleren Kochlöffel Mehl und gute kräftige Suppe dazu. In dieser Tunke verkocht man, wenn sie glatt-abgerührt ist, den Spinat, etwas gestoßenen Pfeffer und ein kleines Stückchen mit Salz zerriebenen Knoblauch. Ist das geschehen, gibt man einen Löffel Schmetten (Sahne) und ein kleines Stückchen frische Butter dazu, verrührt den Spinat damit und trägt ihn auf. Auf eine Portion für 6 Personen dürfen nur 6—8 Löffel Buttereinbrenne kommen.

### Hopfen-Spargel.

Die jungen, weichen Hopfentriebe werden rein gepuzt und nachdem alles Harte davon abgeschnitten ist, in Salz-

wasser gekocht. Man gibt sie wie den Spargel, nachdem sie gut abgeseiht sind, auf eine Schüssel, bestreut sie mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, und begießt sie mit heißer Butter.

Oder man bereitet eine kräftige, weiße Buttereinbrenne, worin man etwas Pfeffer gibt, läßt die überkochten Hopfensprossen darin aufkochen und gibt sie als Gemüse für sich.

### Spargel. I.

Man wählt weißen, frisch geschnittenen Spargel, entfernt bis nahe zum Kopfe die Blättchen und schält die Spargelstangen zwar dünn aber doch so tief ab, daß die holzige Faserhaut, welche den Spargel umgibt, entfernt wird. (Die Spargelstangen werden dadurch natürlich etwas schwächer, haben aber den Vortheil, daß man sie beinahe ganz genießen kann.) Hat man den Spargel soweit zubereitet, dann schneidet man alle Stangen in gleiche Längen, bindet sie in kleinere Bündchen leicht zusammen und kocht sie in gut gesalzenem Brunnenwasser, bis die Köpfe weich anzufühlen sind. Dann legt man sie gut abgetropft, auf eine lange Schüssel mit den Köpfen gegen einander, bestreut sie mit in guter Butter gerösteten Semmelbröseln und begießt sie reich mit heißer Butter.

### Spargel. II.

Man schneidet dünnen Spargel auf kleine Stückchen, begießt ihn mit heißem Wasser, seiht ihn aber sofort wieder ab, läßt dann auf einer Pfanne 3—4 Loth Butter mit etwas Zucker aufschäumen, gibt den Spargel hinein, läßt ihn dünsten, bis er weich ist, und gießt dann etwas Rindsuppe darauf, damit er nicht anbrennt, macht eine dünne Einbrenne, vergießt sie mit halb Suppe und halb gekochtem Schmetten und gießt dies über den Spargel.

### Artischocken.

Man schneidet den untersten Boden der Artischocken gerade und nur dünn ab, die harten Spizen der Blätter aber beschneidet man mit einer Scheere und kocht die Artischocken in Salzwasser, nachdem man sie vorher mit dem Saft einer halben Citrone betropft hat. Wenn sie weich geworden sind, nimmt man aus der Mitte den zottigen Bart heraus, gibt sie auf die Schüssel, begießt sie wie den Spargel mit heißer Butter und bestreut sie mit Semmelbröseln.

Oder: Man macht eine gute, kräftige, weiße Einmachtsuppe mit etwas Citronensaft und gießt sie über die Artischocken.

Oder: Man füllt die ausgehöhlte Mitte der gekochten Artischocken mit Fleischfülle von Kalb- und Schweinsfleisch, läßt in einer Pfanne etwas Butter heiß werden, stellt die Artischocken hinein, gibt etwas fette Brühe, etwas Madeira und etwas Glace dazu und läßt sie eine Stunde dünsten. Die zum Speisen besten Artischocken sind die kleineren, deren Blätter in der Mitte dicht geschlossen sind und noch keinen zottigen Bart haben.

### Artischocken auf italienische Art.

Nachdem die Spizen der Artischockenblätter abgeschnitten worden, streut man eine Mischung von Petersilie, Pfeffer, Salz und Semmelbrösel dazwischen, stellt die Artischocken aufrecht, dicht nebeneinander in eine zur Hälfte mit Wasser gefüllte Pfanne, gibt für jede Artischocke einen Löffel Del dazu, drückt ein nußgroßes Stück Butter in deren Mitte, deckt die Pfanne fest mit einem Deckel zu und läßt das Ganze so lange dünsten, bis das Wasser völlig verschwunden ist. Dann erst läßt man die Artischocken noch eine viertel Stunde in der Röhre dünsten.

## Artischocken-Böden mit Morchelfülle.

Zu die Böden der eingelegten Artischocken, welche man auf etwas heißer Butter und einigen Löffeln kräftiger Fleischbrühe aufdünsten läßt, füllt man Morchelfülle. Dazu nimmt man entweder eingelegte oder frische Morcheln oder auch Herrenpilze, in allen Fällen dünstet man die gehackten Schwämme auf Butter und fein gehackter Petersilie, etwas Pfeffer und Salz durch eine halbe Stunde (Morcheln eine Stunde). Einige Böden werden mit 1 Eßlöffel Fülle, die anderen mit gut zubereiteten Nühreiern gefüllt, mit dem eigenen Saft betropft und heiß aufgetragen.

## Feine Kräuter (Fines herbes). I.

Ein Theil Perlzwiebeln, fein gehackt, ein Theil grüne Petersilie und grüne Sellerie zusammen, jedoch etwas mehr Petersilie als Sellerie, zwei Theile Champignons und ein klein wenig Muscatnuß bilden die feinen Kräuter.

Die Perlzwiebeln werden fein gehackt, auf ziemlich viel Butter abgedünstet, dann kommen die fein gehackten Champignons dazu, die man so lange abdünsten läßt, bis alle Feuchtigkeit verdampft ist. Zuletzt kommt die fein gehackte Petersilie, Sellerie und fein geriebene Muscatnuß dazu, worauf man es noch eine Weile anlaufen läßt. Auch kann man ein Stück Trüffel, fein gehackt, beimischen.

## Feine Kräuter (Fines herbes). II.

Zu diesen sind folgende Zuthaten nöthig: Ein Theil Perlzwiebeln oder weiße Zwiebel, ein Theil grüne Petersilie mit etwas Estragonkraut gemengt, zwei Theile Champignons und ein Stückchen Trüffel, dann ein klein wenig Thymian. Im Uebrigen ist die Zubereitung genau dieselbe, wie oben angegeben.

**Risi-Bisi.**

Man läßt in 10 Oka. Butter eine mittelgroße Zwiebel und eine Handvoll fein gehackter grüner Petersilie aufschäumen, gibt einen halben Liter grüne Erbsen hinein, läßt sie halb weich werden, gibt dann 20 Oka. feinen, nur trocken in einem Tuche abgewischten Reis dazu und dünstet damit die Erbsen ganz weich, indem man immer etwas Suppe und ein wenig Einmachuntke zugießt.

Erbsen und Reis dürfen jedoch nicht zerkoht sein. — Man kann nach Belieben auch statt Butter Speck verwenden. Zu bemerken ist, daß Zwiebel, Petersilie und wenn man Speck verwendet, Alles so fein gehackt sein muß, daß es breiartig aussieht.

**Gemischtes Gemüse.**

Kleine gelbe Kürbchen in Hälften geschnitten, gut abgeputzte Radieschen, in Stückchen geschnittenen Spargel und große grüne Erbsen dünstet man zusammen in kräftiger Suppe halb weich; dann gibt man eine gute, weiße Buttertunke darauf, einen Löffel Glace (s. Anhang), etwas Salz und ein wenig Zucker; läßt das Gemüse darin genügend weich werden, bindet es mit 2 oder mehreren Dottern, je nachdem viel Gemüse bereitet wurde und gibt es als Beigabe zum Fleisch.

**Rhabarber gekocht.**

Die Stiele werden zu fingerlangen Stücken geschnitten, in heißes Wasser gelegt, um etwas von der Säure zu verlieren und ehe sie weich werden, abgeseiht. Dann gibt man halb so viel, als sie roh gewogen haben, gestoßenen Zucker und etwas weißen Wein dazu und kocht sie nur einige Minuten, bis sie weich genug sind.

### Rhabarber gedünstet.

Die fingerlangen Stücke werden einige Minuten in sehr dicker Einmachunke gedünstet und geben ein sehr schmackhaftes Gemüse.

### Gedünstete Herrenpilze.

$\frac{1}{2}$  Kilo Schwämme werden gepuzt, gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten. 5 Oka. Butter läßt man aufschäumen und die Schwämme sammt einer Prise Pfeffer und Salz 2—3 Stunden dünsten. Nach und nach gießt man einen Löffel Suppe zu und gibt zum Schluß einen Löffel Einbrenne und ein wenig fein gehackte Petersilie dabei, wonach man das Ganze noch 10 Minuten verkochen läßt.

### Gedünstete Morcheln.

Dazu verwendet man entweder frische oder eingelegte Morcheln (s. Anhang). Die frischen wäscht man, in Hälften getheilt, sorgfältig aus, schneidet sie zu dicken Radeln, läßt reichlich Butter und fein gehackte Petersilie gut aufschäumen, gibt die Morcheln darauf, salzt und pfeffert sie ein wenig und läßt sie zugedeckt eine halbe Stunde dünsten. Wenn der Saft, den sie von sich geben, wieder eingedünstet ist, gibt man einige Eßlöffel kräftige, weiße Tunke dazu, läßt sie auch damit noch verdünsten und trägt sie mit Eierkuchen oder gerösteten Semmeln auf.

### Sauerkraut einzulegen.

Man schneidet aus den festen Krautköpfen die Strünke und die starken Blattrippen heraus, und mittelst des Krauthobels oder eines Messers das ganze Kraut auf feine Radeln, welche man mit Salz und Kümmel tüchtig vermenngt; mittelst eines hölzernen Stößels preßt man das Wasser heraus, in ein Fäßchen legt man Kohlblätter auf den Grund,

schichtet das Kraut ein, legt wieder Kohlblätter, dann ein reines Tuch; den Deckel des Gefäßes beschwert man mit einem Stein; man läßt das Kraut an einem warmen Orte stehen (14 Tage) und zur Gährung gelangen; wenn es zu wenig Brühe hat, muß man etwas Wasser mit Salz darauf gießen.

### Gurken in Essig einzulegen.

Die beste Zeit zum Einlegen der Gurken und der übrigen sauer eingelegten Gemüse ist August und September.

Die kleinen oder mittelgroßen Einlegegurken werden am Stengel und an der Spitze ein klein wenig abgeschnitten, im Brunnenwasser gewaschen und auf Tücher zum Abtrocknen gelegt. Man gibt sie hierauf in steinerne Töpfe, begießt sie vollständig mit kaltem, rohem, weißen Essig, bedeckt sie mit einem Tuche und läßt sie 4 Tage kühl stehen. Dann wird der Essig abgegossen, mit einem Drittheil frischen Essig vermehrt, aufs Feuer gestellt, bis auf die vorige Menge abgedampft und kochend auf die Gurken gegossen. 4 Tage darauf wird der Essig abgegossen, mit der gehörigen Menge Salz, einigen Zwiebeln, in dünne Blätter geschnitten, Dille, Weichselblättern, hauptsächlich aber mit dünnblättrig geschnittenem Kren vermengt, gut aufgekocht und mit Allem siedend über die Gurken gegossen. Zwei Tage darauf wird der Essig mit allen Zuthaten von den Gurken abermals abgegossen und durch doppelte Tücher geseiht. Die Gurken werden in Gläser oder kleinere Töpfe gelegt, zwischen jede Lage Gurken gibt man Pfefferkörner und einige Blätter dünn geschnittenen Kren, gießt dann den Essig darauf, so daß sie vollständig bedeckt sind, bindet sie mit Blase gut zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Die nach dieser Angabe zubereiteten Gurken bleiben ein Jahr lang grün und fest. — Zu einem Schock mittelkleiner Gurken nimmt man  $\frac{1}{2}$  Zwiebel, etwas Dille

und Weichselblätter, einen kleinen Kaffeelöffel Salz, 8 Scheibchen Kren und 15 Körner Pfeffer. Bei größeren Gurken muß man von allen Zutaten mehr nehmen.

### Salzgurken.

Man läßt, nicht zu große, abgewaschene Gurken eine Stunde im Wasser liegen; dann gibt man in ein Gefäß eine Lage frische Weichselblätter und Büschel von Dillkraut, darauf eine Lage Gurken, fest eingelegt, wieder die Blätter, und wieder die Gurken; oben auf kommen die Blätter; darauf gießt man gekochtes Wasser mit Salz, schließt das Gefäß und verwahrt es.

### Eingelegte rothe Rüben.

Drei oder vier rothe Rüben werden abgewaschen und weich gekocht; darauf werden sie geschält und in Scheiben geschnitten; man legt dieselben nun in ein Glas oder in einen Thontopf ein und übergießt sie mit Essig, in dem man etwas Anis, eine Prise Salz, eine Prise Zucker und einige in Scheiben geschnittene Stückchen Kren (Meerrettig) gegeben hat; der Essig muß die Rüben bedecken.

### Mixed Pickles.

Dazu braucht man: die kleinsten Gurken, kleine Röhlinge, kleine Perlwiebelchen, grüne, junge Schnittbohnen, Blumenkohl, Kukuruz-Kolben, grüne Erbsen, gelbe, kleine Rübchen, Kohlrüben.

Die Gurken, von welchen man die kleinsten wählt, die zu haben sind, dann die kleinen, geschlossenen, gleichen Röhlinge werden genau nach den vorher angegebenen Anweisungen eingelegt.

### Grüne, sehr junge, saftige Schnittbohnen

werden, nachdem die an den beiden Seiten haftenden Fäden sorgfältig abgezogen wurden, in 2 Theile gebrochen, in Steintöpfe gegeben und genau so wie die Gurken eingelegt.

### Kleine Perlzwiebelchen

legt man im September oder October ein. Die haselnußgroßen Zwiebelchen werden bestens abgeschält, der Ansatz der Wurzelchen abgeschnitten, doch so, daß die ersteren nicht zerfallen können. Nun wirft man sie in kochendes Wasser, nimmt sie aber gleich bei Beginn des Aufstehens heraus, und begießt sie mit kaltem, rohen Essig. Das übrige Verfahren damit ist genau so wie bei den eingelegten Gurken, nur mit dem Unterschiede, daß man keine Zwiebel, keine Dille und Weichselblätter, sondern nur Aren, Pfefferkörner, Salz und Senfkörner mit demselben aufkochen läßt; bei allem nachfolgenden Gemüse wird auch noch Zwiebel dem Essig beigegeben.

### Blumenkohl.

Derselbe wird von allen Blättchen befreit, in Röschen getheilt, durch 2 Minuten in Wasser gekocht, herausgenommen, mit kaltem Essig begossen, und weiter genau so behandelt wie die Perlzwiebelchen.

### Kukuruzkolben.

Diese sind im September zu haben. Die jungen, kleinen, fingerlangen Kolben sind am besten. Man übergießt sie mit kaltem Essig, läßt sie 4 Tage darin stehen und behandelt sie weiter genau so wie die Perlzwiebelchen, jedoch ohne sie, wie diese, im Wasser zu überkochen.

### Grüne Erbsen.

Die etwas größeren, jedoch noch zarten grünen Erbsen werden mit kaltem, rohen Essig zuerst übergossen, 4 Tage

darin stehen gelassen und weiter genau so wie die Zwiebelchen behandelt.

### Gelbe, kleine Rüben.

Aus den gewöhnlichen, gelben Rüben schneidet man kleine Stückchen, formt daraus kleine Rübchen, sticht mit einem Ausstecher kleine Sterne und andere beliebige Figuren, dann mit dem kleinen Hohlmesserchen Kugeln, wie Haselnüsse groß und kleinere, wie Erbsen groß, läßt sie in rohem Essig durch 4 Tage liegen und verfährt damit genau so wie bei den Zwiebelchen.

### Kohlrüben.

Man wählt junge, weiche, doch nicht holzige Stücke, schneidet mit dem Hohlmesserchen Kugeln, oder sticht mit dem Ausstecher beliebige Figuren aus und legt sie genau so wie die Zwiebelchen ein.

Hat man nun sämtliche Gemüse durch die 14 Tage, welche die Mixed Pickles zu ihrer Bereitung beanspruchen, vorbereitet, so füllt man sie in mittelgroße, schmale Dunstgläser wie folgt: Man bereitet die genügende Anzahl sorgfältig gepuzter Dunstgläser, die Blasen, sowie Bindfaden zum Verbinden der Gläser, dann eine größere Menge feinsblättrig geschnittenen Kren, Senfkörner, schwarzen Pfeffer, rothe Paprikaschoten, zierlich in breitere Streifen und Vierecke geschnitten, dann all die eingelegten Gemüse, nachdem man den Essig davon in einen Thontopf abgeschöpft hat. — Dann legt man jede Gattung der eingelegten Gemüse in eine Schüssel und stellt sich dieselben, sowie die Dunstgläser zur Hand auf einem Tische auf. Das Einlegen in die Gläser macht jeder nach Belieben, doch ist darauf zu achten, daß nie zwei Stückchen einer Sorte Gemüse neben oder auf einander liegen und in jedes Glas eine

halbe, der in Streifen oder Vierecke geschnittenen Paprika-  
schoten kommen muß; das eingelegte Gemüse muß recht  
bunt im Glase aussehen. Während nun alle Gemüsesorten  
gleich vertheilt werden, gibt man von den Gurken, Schwämmen  
und Perlzwiebeln noch einmal so viel darunter, und fügt  
jedem Glase frisch geschnittene Krenscheiben, etwa 8—10  
Stück, 2 Messerspitzen Senfkörner und etwa 20 Pfeffer-  
körner bei. Sind die Gläser voll, dann legt man ein  
Blättchen Kren obenauf und gießt den filtrirten Essig darauf,  
welcher zwei Finger hoch über den Pickles stehen muß,  
verbindet sie mit Blase und stellt sie an einen kalten Ort  
zur Aufbewahrung. — Es erübrigt nur noch zu sagen,  
daß bei Bereitung dieser saueren Conserven kein anderes  
als Thon- oder Porzellangeschirr und kein Blech- oder Eisen-  
löffel verwendet werden darf, da das einen großen Einfluß  
auf den Geschmack und die Farbe der eingelegten Gemüse  
ausüben würde.

#### Paradiesäpfel einlegen.

Man wählt reife, aber noch harte Paradiesäpfel,  
wäscht sie mit einem Tuche ab, legt sie wohlgeschichtet in  
größere Einmachgläser, begießt sie mit Essigbeize (siehe An-  
hang), verbindet die Gläser mit Blasen oder Dunstpapier  
und bewahrt sie an einem trockenen, kalten Orte auf.

#### Rütlinge sauer eingelegt.

Man schneidet mittelgroßen, noch halbgeschlossenen  
Rütlingen die Stiele ab, wäscht sie, kocht sie in gut ge-  
salzenem Wasser nur wenige Minuten und gibt sie auf  
ein Sieb zum Abtropfen. — In einem gut glacirten Thon-  
topfe läßt man weißen Essig mit ziemlich viel dünnblättrig  
geschnittenen Zwiebeln, etwas Pfeffer und Neugewürzkörnern  
eine halbe Stunde kochen, nimmt ihn vom Feuer, gibt die

am Siebe befindlichen, ausgekühlten Schwämme in eine tiefe Schüssel, gießt den noch warmen Essigjud darauf, läßt Alles zusammen erkalten, füllt die Schwämme in Gläser so, daß der Essig gute 2 Finger breit über den Schwämmen im Glase steht, verbindet die Gläser mit Blase und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

### Eingelegte Morcheln.

Man wäscht und zerschneidet die Morcheln, gibt sie mit einem Stückchen Butter und etwas Salz in eine Pfanne, läßt sie zugedeckt nur in ihrem Saft dünsten, dann überkühlen, füllt sie in Dunstgläser, verschließt dieselben luftdicht und läßt sie im Dunstbade eine Stunde kochen; nachdem sie ausgekühlt sind, hebt man sie an einem kühlen, trockenen Orte auf.

### Eingelegte Herrenpilze oder Champignons.

Man nimmt kleine harte Pilze, putzt sie sauber, schneidet und rundet die Stiele recht gleichmäßig, läßt in einer Pfanne etwas Brunnenwasser, etwas Citronensaft und sehr gute, frische Butter aufsieden, wirft die gewaschenen Pilze hinein, deckt sie zu, läßt sie einigemal aufwallen und füllt sie gleich in bereitstehende Dunstgläser, läßt sie überkühlen, verbindet sie mit Blase, stellt sie in ein Dunstbad (s. Vorkenntnisse) und läßt sie vom Beginn des Wasser siedens 3 Stunden kochen, stellt sie ab, läßt sie im Wasserbade erkalten und verwahrt sie an einem kalten Orte. Für ein gewöhnliches Dunstglas rechnet man 5 Oka. Butter, für 6 Dunstgläser den Saft von einer halben Citrone. Die Pilze müssen im Glase von der Flüssigkeit hoch bedeckt sein.

### Trüffeln.

Man läßt die frischen Trüffeln in kaltem Wasser etwas weich werden, reinigt sie mit einer Bürste, wäscht

sie mehrmals in Wasser, gibt sie in eine Pfanne, gießt Madeira darüber, läßt sie eine viertel Stunde kochen, füllt sie in Gläser, gießt den Saft darauf, verbindet die Gläser und läßt die Trüffel eine Stunde im Dunst kochen. Will man sie jedoch lange aufbewahren, muß man sie in verlötheten Büchsen im Dunst kochen.

### Spargel in Büchsen.

Der frische Spargel wird gut abgeschält, in kochendem Salzwasser einmal überwallen gelassen, dann in kaltem Wasser abgekühlt und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben; dann wird er in die Büchsen gethan (die Köpfe alle nach oben) und gekochtes, kaltes Wasser darauf gegossen, so hoch, daß in der Büchse ein fingerhoher Rand frei bleibt, worauf man die Büchse gut verlöthet läßt (durch den Klempner) und das Ganze eine Stunde lang in Dunst kocht.

Grüne Erbsen werden ebenso behandelt.