VII. Kapitel.

Von Grünspeisen.

174. Junger Hopfen mit Lammfleisch.

Der junge Hopfen, der erst die Spitzen vorsteckt, wird geschält, gewaschen, in siedendes Wasser geworfen und abgekocht, dann abgeseiht, in dünne Einbrenn gemengt, mit wenig Suppe aufgegossen, auch wenig gekocht, weil er gleich weich ist; dann wird weichgekochtes oder gedünstetes Lammfleisch auf kleine Stückel geschnitten, mit blasser Sauce eingemacht und vollends weich gedünstet. Wenn man anrichten will, so werden 2 rohe Dotter in den Hopfen eingerührt, mit Muskat gewürzt. In die Mitte der Schüssel wird das Fleisch und herum der Hopfen angerichtet.

175. Eingemachter Karfiol (Blumenkohl).

Schöne große weiße Karfiolrosen werden von den Blättern und grünen Häuten rein geputzt, und in klarer Rindsuppe oder Salzwasser mit Stück Butter weich gekocht, aus dem Sude genommen und in sehr gute Butter-Sauce (Nr. 158) gelegt, dann heiß schön hoch angerichtet, in die Sauce 1—2 rohe Dotter abgerührt, der Karfiol damit begossen und aufgetragen. Gibt man den Karfiol mit einem eingemachten Fleisch welcher Art immer, so wird das Eingemachte auf die Mitte der Schüssel, der Karfiol im Kranz herum gegeben, man kann die Sauce auch ohne Dotter machen.

176. Karfiol gebacken.

Der in der vorigen Nr. gereinigte, und im Salzwasser weich gekochte Karfiol wird in kleine Rosen zertheilt, kalt werden gelassen und in Bierteig (Nr. 71) getunkt und recht heiß gebacken, zum Backen kann man Butter oder gute Fette nehmen, dann wird er gehäuft angerichtet, mit grüner gebackener Petersilie bestreut und servirt.

177. Karfiol mit Parmesan-Käse.

Der weich gekochte Karfiol wird in kleine Rosen zertheilt, auf eine Schüssel hoch angerichtet, recht mit Parmesan bestreut und mit guter heißer Butter recht begossen.

178. Spinat mit Kalbfleisch.

Der rein geputzte, gewaschene und in vielem Wasser weich gekochte Spinat wird rein abgeseiht und sehr fein gehackt, in eine Kasserolle kommt gute Fette, oder frische Butter, wenn sie heiß geworden ist, wird 1 Eßlöffel voll fein geschnittene grüne Petersilie, 1 Zeherl fein zerriebener Knofel, 1 Stückchen fein geschnittene Zwiebel oder Schnittlauch darein gegeben, wenn es aufschäumt, wird der fein gehackte Spinat darein gethan und unter öfterem Rühren langsam gedünstet, mit Muskat und wenig Pfeffer gewürzt, dann wird der Spinat mit 1 Löffel voll Mehl eingestaubt, recht durchgerührt, mit guter Suppe aufgegossen und zugedeckt noch eine Weile dünsten gelassen. Ein Stück Kalbfleisch, am besten vom Halse, oder Karbonaden wird in kleine Stücke geschnitten, wenig gesalzen auf Butter und grüner gehackter Petersilie zugedeckt, weich und weiß gedünstet, wenn es weich genug ist, wird es mit dem Saft in den Spinat gegeben, umgerührt und noch eine Weile gedünstet, dann servirt. Man kann das Fleisch auch nur bei dem Rindfleisch kochen, es ist weniger Mühe. Den Spinat darf man nicht salzen, weil Fleisch und Suppe gesalzen ist; man kann den Spinat auch ein wenig süß machen.

179. Spinat. Französische Art.

Nachdem der Spinat geputzt und gewaschen ist, wird er weich gekocht und sehr fein geschnitten, dann mit Butter geröstet und ohne alle andere Zuthat, nur mit Muskat, Salz und 1 Prise Pfeffer gewürzt, aufgetragen. Um den Spinat schön grün zu erhalten, muß man ihn in sehr viel Salzwasser kochen, wenn er weich ist, in einen Durchschlag geben und mit kaltem Wasser übergießen.

180. Spinat. Andere Art.

Der Spinat wird so lange gekocht, bis sich die Blätter zwischen den Fingern zermalmen lassen, dann abgeseiht, mit kaltem Wasser abgekühlt, etwas ausgepreßt und sehr fein geschnitten, hierauf durch ein Sieb gestrichen, auf eine Kasserolle kommt ein Stück Butter, der Spinat wird darauf gegeben, mit Salz, Muskat und Pfeffer gewürzt, unter öfterem Rühren am Feuer eine Weile gedünstet, dann auf eine Schüssel angerichtet und mit dreieckigen Croutons (gerösteten Semmelschnitten) verziert, die man als Verzierung der Speisen häufig braucht. Man kann auch den Spinat mit Croutons und verlorenen Eiern garniren; man gebe immer 1 Crouton und 1 Ei, bis der Rand der Schüssel gedeckt ist. (Verlorene Eier Nr. 652.)

181. Spinat à la Creme.

Der sehr weich gekochte, dann sehr fein gehackte Spinat wird mit dem vierten Theil so viel Butter ½ Stunde lang auf dem Feuer gedünstet, dann mit 1 schwachen Eßlöffel voll Mehl eingestaubt, recht durchgerührt und mit süßem Schmetten, beiläufig 1 Deciliter, genäßt und aufgekocht, hierauf mit Salz, Muskat, Pfeffer und Zucker recht abgerührt, angerichtet und mit Croutons oder einem anderen Sattel garnirt, heiß aufgetragen.

182. Gedünstete Endivien mit Hühnchen.

Schöne gelbe Eindivien werden gereinigt, gewaschen, dann im Wasser gekocht, abgeseiht, ausgedrückt und mit einem Messer kurz geschnitten, ein Stück Butter wird in einer Kasserolle warm gemacht, die Endivien darein gethan, mit Suppe aufgegossen und langsam gedünstet. Indeß wird 1—2 Hühnchen zur Hälfte gebraten, dann in die Endivien gegeben und mitgedünstet, oft mit Suppe nachgegossen, damit es gut durchkocht, weil Endivie hart ist; dann kommt gute Buttersauce (Nr. 158) darein und wird gut ausgedünstet, es darf nicht dick, aber auch nicht trocken sein; wenn man es anrichtet, kommen die Hühner auf die Schüssel, die Endivien darüber. Es kann statt Hühner auch ein anderes Fleisch sein, z. B. Lammfleisch, Tauben und auch Kalbfleisch.

183. Cardunen, italienische Grünspeise.

Man nimmt schöne Cardunenstämme, schneidet die äußeren grünen Schwertblätter ab, nimmt nur die zarten weißgelben heraus, nun wird die Spitze ganz oben abgebrochen und somit einerseits die äußere feine Haut von der Cardune abgezogen, dann wird das abgezogene weiße Blatt in daumlange Stückchen geschnitten, in wenig mit Essig gesäuertem Salzwasser zur Hälfte weich gekocht, dann abgeseiht und auf guter Butter mit gehackter grüner Petersilie vollends weich gedünstet, dann angerichtet, mit Parmesankäse bestreut und mit dem Saft begossen; oder wenn sie in dem gesäuerten Wasser also gekocht sind, gibt man sie dann rein abgeseiht in eine fertige gute Buttersauce und läßt sie ausdünsten. Diese Grünspeise ist sehr fein und gut.

184. Barscht (rothe Rüben, russische Art).

Man nimmt schöne rothe Rüben, der Zahl der Personen nach, damit man genug hat; schält und wäscht sie rein und schneidet sie in kurze, dicke Nudeln. Ein Stück frische Butter oder gute Ab-

schöpffette, nach der Menge der Rüben, wird in eine Kasserolle gegeben, die geschnittenen Rüben kommen darauf und werden langsam vorsichtig gedünstet, oft umgerührt, wenn sie über die Hälfte weich geworden sind, werden sie mit 1 Löffel voll Mehl eingestaubt, behutsam, damit sie nicht zerdrückt werden, umgerührt, mit guter fetter Rindsuppe aufgegossen und mit Essig zur angenehmen Säuere gesäuert, dann unter öfterem vorsichtigen Umrühren vollends ausgedünstet, auf eine runde Schüssel hoch angerichtet und mit Karbonaden bekränzt servirt.

185. Sauerampfer als Zuspeise.

Der Sauerampfer wird geputzt, sauber ausgewaschen und auf Stück Butter abgedünstet, — er braucht nicht lange am Feuer zu sein, weil er gleich weich ist; wenn der Sauerampfer jung ist, wird der Saft nicht abgeseiht, ist er alt, muß der Saft abgegossen werden, weil er zu sauer wäre; dann wird er fein geschnitten, ein Stück Butter wird in einer Kasserolle heiß gemacht, mit wenig Mehl eingestaubt, aufgeröstet, der Sauerampfer darein gethan, umgerührt, mit etwas guter Suppe aufgegossen und eine Weile gedünstet; wenn man ihn anrichten will, so werden 2—3 Dotter darein gerührt, aufgedünstet und mit gebackenen Kälberfüssen, Kalbsleber oder Cotelettes belegt servirt.

186. Kohl auf ordinäre Art.

3—4 schöne harte Kohlhäupel werden jedes in 4 Theile geschnitten, ausgewaschen, in einen großen Topf gegeben, mit kochendem Wasser übergossen und so $^1/_2$ Stunde zugedeckt stehen gelassen, dann aus dem Wasser gut ausgedrückt, in kaltem Wasser ausgewaschen. Indeß wird in eine Kasserolle Gans- oder Schweinfett gegeben, darein kommt 1 Eßlöffel voll grüne gehackte Petersilie, 2—3 Zeherl mit Salz zerdrückten Knofel, wenn es recht aufschäumt, wird der aus dem kalten Wasser ausgedrückte Kohl darein gegeben und zugedeckt unter öfterem Umwenden weich gedünstet, schöne fette

Einbrenn wird mit guter Rindsuppe aufgegossen, recht abgerührt in das Kohl gegossen, durchgerührt und vollends ausgedünstet, mit Pfeffer und Neugewürz gewürzt und gesattelt aufgetragen. Man kann es auch wenig süß machen, ist Gustosache. Bei dem Umrühren muß man Acht geben, daß man es nicht zu Brei (Kasche) verrührt.

187. Grüne Erbsen getrocknet.

Auf 3 Liter junge ausgelöste Schotenerbsen wird $1^1/_2$ Liter Wasser genommen, das Wasser kommt in eine kupferne, wo möglich nicht verzinnte Kasserolle oder in eine Messingpfanne nebst 10 Deka Zucker; wenn es zu kochen anfängt, wirft man die Erbsen darein, läßt sie nur einen Sud überkochen, seiht sie gut ab, gibt sie auf ein reines Tuch und läßt sie abtrocknen, sodann belegt man Bleche mit reinem weißen Papier, gibt die Erbsen nur 1 Schichte darauf und läßt sie im recht abgekühlten Ofen trocknen, füllt sie dann in reine Leinwandsäckchen und hängt sie an einen trockenen Ort. Oder man belegt ein Brett mit reinen Tüchern, welche trocken sein müssen, gibt die Erbsen dünn darüber und trocknet sie an warmer Luft; beim Gebrauch werden die Erbsen in frisches Wasser gelegt, aufweichen gelassen, dann abgeseiht und wie die frischen gedünstet.

188. Erbsen auf böhmische Art.

Alte trockene Erbsen werden im Flußwasser ausgewaschen, das Wasser abgeseiht, mit reinem Flußwasser angefüllt und zum Kochen gegeben (kocht man 4 Deciliter Erbsen, muß der Topf 8 Deciliter groß sein), zugedeckt und langsam gekocht; wenn sie halb weich sind, so nimmt man einen anderen so großen Topf, schüttet die obere Hälfte der Erbsen darein, salzt sie, schüttet die untere Hälfte der Erbsen darüber, gießt, wenn das Wasser ausgekocht ist, wenig warmes Flußwasser nach, salzt sie oben noch ein wenig und läßt sie vollends weich kochen; die Erbsen müssen butterweich, jedoch nicht zerkocht sein, so daß jedes Kerndel ganz ist; nun werden sie angerichtet, mit gelb gerösteten Schweinfett recht abgeschmalzen

und mit schön resch gebratenem Schweinbraten oder Schwein-Coteletten servirt.

189. Linsen auf böhmische Art.

Die Linsen werden ebenso behandelt, nur daß man, wenn man sie roh in den Topf zum Kochen gibt, 1 ganze geschälte Zwiebel in ihre Mitte gibt und mitkochen läßt; die Zwiebel wird bei dem Anrichten beseitigt, die Linsen werden auf eine Schüssel angerichtet, mit gerösteter Zwiebel recht abgeschmalzen; sie werden mit Schöps-Coteletten oder mit Würsteln belegt.

190. Linsen sauer eingemacht.

Wenn die Linsen wie Nr. 189 hergerichtet sind und überschüttet werden, daß sie noch halb gekocht sind, so wird nach Gusto Essig darein gegossen, wenn selbe bald ganz weich gekocht sind, wird der Saft von den Linsen über dünne fette Einbrenn geseiht, die Einbrenn recht abgerührt, wieder über die Linsen gegossen, vorsichtig umgerührt, daß man die Linsen nicht zerdrücke, vollends weich gekocht, angerichtet, mit gerösteter Zwiebel gut abgeschmalzen und mit einem Belege servirt.

191. Roßbohnen, auch Saubohnen genannt.
Italienische Art.

Die noch unreifen Saubohnen werden aus den grünen Schoten ausgelöst und die Kerne, welche sehr groß sind, jeder abgeschält: die Haut ist sehr dick, daher sind sie erst geschält genießbar; man dünstet sie in guter Butter mit grüner gehackter Petersilie weich, salzt sie dann und bestreut sie mit Parmesankäse. Besonders gut sind sie in der Minestra (Nr. 35), man gibt sie gleich unter den rohen Reis und kocht sie mit; sie sind sehr zart und geschmackvoll.

192. Kraut einzulegen.

Die Krauthäupel werden kurz vom Stengel abgeschnitten, in der Mitte von einander geschnitten und die starken Adern herausgeschnitten, dann dem Krautschneider gegeben. Indessen werden Fässer oder Bottiche, je nachdem man viel Kraut hat, in Bereitschaft gehalten; der Boden des Fasses oder Bottichs wird mit frischen Nußblättern belegt, darüber kommt eine Lage geschnittenes Kraut, dasselbe wird mit Kümmel, Salz und einigen Wachholderbeeren bestreut, darüber wieder eine Lage Kraut und so fort, bis das Gefäß voll ist. Nun wird es kräftig eingestampft und von Zeit zu Zeit Kraut nachgefüllt; wenn es fertig geworden ist, wird das Kraut mit einem sauberen Leinwandlappen bedeckt, darüber kommt ein Brett, welches in das Geschirr paßt, und endlich mit darauf gelegten großen Steinen beschwert; alle Monate obenher fleißig besehen, abgeputzt, der Leinwandlappen rein ausgewaschen, wieder darüber gelegt und wie zuvor beschwert. So kann es ein ganzes Jahr lang aufbewahrt werden. Sollte das Kraut zu wenig wässern, wie es in manchen Jahren geschieht, so muß ihm etwas Wasser, worin Salz aufgelöst ist, zugegossen werden, sonst würde es wenigstens in der oberen Lage anlaufen, faulen und verderben; doch muß man besorgt sein, daß das Wasser nie hoch über dem Kraut steht. Bei dem Einlegen des Krautes pflegt man einige schöne, weiße, nicht sehr große ganze Krauthäupel in die Mitte des Gefäßes einzulegen, welche vorzüglich zu gefüllten Kraut (oder Kraut-Rouladen) geeignet sind. Auch geschälte Renett- oder Mischänzker- (Borsdorfer-) Aepfel legt man ins Kraut.

193. Spinat als Fülle zum Strudel.

Wenn der Spinat geputzt und sehr rein gewaschen wurde, wird er in einen großen Topf gegeben, mit heißem Wasser angefüllt und weich gekocht; dann in ein Sieb gegossen, wenn er von allem Wasser frei ist, wird er sehr fein gehackt, in eine Kasserolle

kommt Butter, wenn sie heiß ist, kommt 1 klein geschnittene Zwiebel darein und wird geröstet, wenn die Zwiebel roth ist, kommt der Spinat darein und wird gedünstet, auch gesalzen. Dieser Spinat ist zum Strudel, wie auch zu Tascherln als Fülle.

194. Skorzonere in Buttersauce.

Die schwarze Haut von der Skorzonere (Schwarzwurzel) wird abgeputzt und die Wurzel in mit Lemoniesaft gesäuertes Wasser gelegt, hierauf in $^1/_2$ Finger lange Stückchen geschnitten und mit Salz, Lemoniesaft und Butter weich gedünstet, sodann auf eine Schüssel angerichtet, mit heißer guter Buttersauce begossen und servirt.

195. Artischoken. Gewöhnliche Art.

Wenn man das Ungenießbare von dem Boden der Artischocke abgeschält hat, so schneidet man die äußersten Blätter weg, legt die Artischoken in kaltes Wasser; nun setzt man so viel Brunnenwasser, als man für die Artischoken nöthig hat, an das Feuer, salzt es, gibt den Saft einer Lemonie dazu, wenn das Wasser anfängt zu kochen, gibt man die Artischoken darein und läßt sie weich kochen, seiht sie dann ab; nun wird auf ein Schüsselchen oder für jede Person eine Kaffeeschüssel genommen, darauf gibt man feines Oel, Pfeffer, Salz und grüne gehackte Petersilie, mischt es gut ab und tunkt sich ein Blatt um das andere von der Artischoke, wenn sie recht kalt ist; so ißt man sie in Italien.

196. Skorzonere gebacken.

Die in Nr. 194 benannte weich gekochte Skorzonere wird auf ein Tuch gelegt, kalt in Bierteig (Nr. 75) getunkt und im heißen Schmalz gebacken, heiß aufgetragen.

197. Artischoken mit Buttersauce.

Man schält das Ungenießbare von dem Boden der Artischoken ab, reibt sie mit Salz und Lemoniesaft ein, schneidet die spitzigen

Blätter ab und wirft sie ins kalte Wasser, alsdann setzt man Brunnenwasser ans Feuer, salzt es, thut den Saft einer Lemonie hinzu, und wenn das Wasser anfängt zu kochen, legt man die Artischoken hinein, läßt sie weich kochen, seiht sie ab, richtet sie an und begießt sie mit heißer Buttersauce (Nr. 158).

198. Legirte grüne Fisolen.

Die grünen Fisolenschoten werden rein geputzt, dann mit vielem Salzwasser weich gekocht, endlich abgeseiht und mit Butter gedünstet, hierauf werden einige Löffel voll dicker Buttersauce, nebst Salz und Pfeffer darauf gethan, recht durcheinander geschwungen, heiß angerichtet und gesattelt aufgetragen.

199. Fisolen mit Butter.

Werden weich gekocht, in 21 Deka Butter so lange gedünstet, bis der Saft verdampft ist; dann werden sie mit Salz, Pfeffer und grüner geschnittener Petersilie gewürzt und hoch auf eine Schüssel angerichtet, mit Croutons eingefaßt.

200. Fisolen auf italienische Art.

Die geputzten Fisolen werden fein und länglich geschnitten, im Salzwasser weich gekocht, rein abgeseiht und auskühlen gelassen; dann nimmt man eine kleine Tasse Provenceröl, 2 Anrichtlöffel voll weiße kalte Buttersauce, grüne gehackte Petersilie, Salz, Lemoniesaft und Pfeffer, rührt es auf dem Eis recht ab, die kalten Fisolen werden nun in die Sauce gerührt und kalt auf die Tafel gegeben.

201. Spargel mit Buttersauce.

Die Stämme des Spargels werden rein geputzt, gewaschen, gleich geschnitten und in ein Büschel gebunden, dann im Salzwasser weich gekocht, endlich schön angerichtet und über die Köpfe mit heißer Buttersauce begossen und aufgetragen.

202. Spargel-Erbsen.

Die dünnen Stämmchen werden in ihrer Mitte abgebrochen, die Schuppen abgenommen, diese Stämmchen dann auf Erbsengröße geschnitten und im Salzwasser weich gekocht, hierauf abgeseiht; 7 Deciliter solcher Erbsen werden dann in 10 Deka Butter so lange gedünstet, bis das entquillende Wasser gänzlich verdünstet ist, hernach werden sie etwas gezuckert und mit einem Schöpflöffel Buttersauce vermengt, angerichtet und mit Croutons verziert.

203. Gurken als Spargel.

Die schmalen grünen Gurken werden fein geschält, in 2 oder auch 4 Theile geschnitten, im Salzwasser schnell weich gekocht, gut abgeseiht, angerichtet und mit schön gelb gerösteten Semmelbröseln recht abgeschmalzen; wenn es beliebt, kann man sie auch mit Zucker einstauben; zum Semmelrösten frische Butter.

204. Faschirte Gurken.

6 Stück schöne grüne große Gurken werden abgeschält, in die Hälfte geschnitten und rein ausgehöhlt, damit alles Wässerige entfernt wird; die Gurken werden dann mit einem Tuch abgetrocknet. 1/4 Kilo feines Kalbfleisch wird von allen Fasern und Häuten rein gemacht, und mit 7 Deka frischen Speck oder Rindsmark sehr fein gehackt, das Ausgehöhlte von den Gurken wird dazu genommen und mitgehackt, dazu kommt Muskat, Salz, Lemonieschale, 1 ganzes Ei und 1 1/2 in Wasser geweichte gut ausgedrückte Mundsemmel, nun wird das Ganze im Mörser gestoßen, damit es recht fein wird, die ausgehöhlten Gurken werden nun angefüllt, mit abgeschlagenem Ei die Fasch bestrichen, 2 passende Hälften zusammengelegt und mit feinem Spagat zusammengebunden. Nun wird auf eine Kasserolle entweder gute Butter, oder fein geschnittener Speck gegeben, 8—10 Körner weißen Pfeffer, eben so viel Neugewürz, 3 Schalotten, eine klein geschnittene Petersiliewurzel, 1 Stückchen

Zeller, Stückchen gelbe Rübe, lege die Gurken darauf und lasse sie weich dünsten; alsdann nehme die Gurken heraus, lege sie in eine andere Kasserolle, auf das Gewürz gebe 1 Kochlöffel voll Mehl, gieße etwas Rindsuppe und wenig weißen Wein, damit es eine schöne Sauce bildet, gebe Lemonieschale dazu, lasse es aufkochen, die Gurken, die indeß an einer warmen Stelle gestanden sind, binde auf, lege sie schön auf die Schüssel, passire die kochende Sauce darüber, garnire den Rand der Schüssel mit Croutons, und servire es.

205. Blau- oder Braunkohl.

Dieser Kohl ist erst genießbar, wenn er ausgefroren ist, nämlich gegen Weihnachten. Die recht gekrausten Blätter werden von der Ader abgestreift, recht ausgewaschen, dann in vielem Wasser gekocht, bis sie sich nicht mehr spröde fühlen lassen, hernach in einen Durchschlag gegossen, recht ablaufen gelassen, dann sehr fein gehackt; indeß gibt man auf eine Kasserolle ein gutes Stück Gans- oder Schweinfett, legt den Kohl darauf, nebst Salz, Muskat, Zucker, und 1 Messerspitze Pfeffer, endlich wird es zugedeckt und langsam gedünstet. 1/4 Kilo Kastanien werden roh von der harten Haut abgeschält, in einen Topf gegeben, mit Wasser angefüllt, und so lange gekocht, bis sie sich schälen lassen; dann werden sie in einen andern Topf gegeben, gute fette Rindsuppe darauf gegossen, ein gutes Stück Zucker dazu gegeben, und vollends weich gekocht, dann aber sammt der Suppe in den Kohl gegeben und unter öfterem Umrühren gänzlich weich gedünstet. Einbrenn oder Mehl kommt nicht dazu; die Hauptsache ist: viel Fett, viel Zucker und schön weich dünsten; man kann auch statt 1/4 Kilo Kastanien, 1/2 Kilo nehmen, je nachdem viel Blaukohl ist. Als Belege kommen gute Bratwürste oder geselchte Zungen.

206. Schwämme als Zuspeise.

Die Schwämme (Pilze) werden rein geputzt, gewaschen und in kleine Stückel geschnitten; ein Stück Butter kommt in eine

Kasserolle; wenn sie zerlassen ist, kommen die Schwämme nebst Salz, grüner gehackter Petersilie, Prise Pfeffer, dem Saft 1 Lemonie hinein, und nun werden sie weich gedünstet, endlich mit einigen Löffeln voll Buttersauce vermengt noch aufgedünstet, dann mit 2—3 rohen Dottern legirt, und gesattelt aufgetragen. An Fasttagen werden sie aufgetischt, mit gebackenem Fisch gesattelt.

207. Kürbisse. Italienische Art.

Die größeren langen Kürbisse werden abgeschält und in runde, ½ Finger dicke Blätter geschnitten, eingesalzen und in Butter mit fein gehackter grüner Petersilie gedünstet; wenn sie zur Hälfte gedünstet sind, werden sie mit Parmesankäse und etwas Pfeffer gewürzt und vollends gedünstet. Dieß ist eine Gattung Kürbisse, welche wie die Gurken geformt sind.

208. Faschirte Kürbisse.

Die schlanken grünen Kürbisse werden fein abgeschält, in der Hälfte von einander geschnitten, und so ausgehöhlt wie die Gurken (Nr. 177). Das ausgehöhlte Mark wird sehr fein gehackt, in eine Schüssel wird ein Stück Butter genommen und flaumig abgetrieben; darein kommen 2 ganze Eier, jedes wohl abgetrieben, Zucker zum gehörigen Süßwerden, Salz, Muskat, etwas Pfeffer, einige Nelken, alles fein gestoßen, ein Stückchen Lemonieschale: nun wird alles gut abgetrieben, zuletzt kommt das fein gehackte ausgehöhlte Mark, und so viel feine weiße Semmelbröseln, daß es sich gut einfüllen läßt. Nun wird jede Hälfte so hoch angefüllt, daß sie die Form der ganzen Kürbisse hat; eine flache Form wird stark mit kalter Butter ausgeschmiert, die Kürbisse werden einer neben dem anderen hineingelegt, und in der Röhre langsam gebraten, öfters mit dem Saft begossen, dann einige Löffel voll süßen Schmetten untergossen, endlich angerichtet, wenn der Schmetten ausgedünstet hat. So kann man auch die Gurken faschiren.

209. Erdäpfel gestürzt.

Die mittelgroßen, roh geschälten Erdäpfel werden in $^1/_2$ Finger dicke Blätter gleicher Größe geschnitten; eine passende Kasserolle, welche $^1/_2$ Finger dick mit kalter Butter bestrichen ist, wird mit diesen blattweise geschnittenen Erdäpfeln genau belegt, eine jede Lage mit Salz und Pfeffer bestreut, ganz oben mit Butter belegt und ungefähr $^3/_4$ Stunden lang im heißen Ofen gebacken, gestürzt und sogleich aufgetragen.

210. Timbal von Erdäpfel.

1 Liter roh geschälte und in Stücke geschnittene Erdäpfel werden mit kochendem Wasser übergossen, so zwar, daß sie $^1/_2$ fingerhoch überspühlt sind, dann mit 14 Deka Butter belegt und weich gekocht, bis sie sich zu einem Koch verrühren lassen; es wird 14 Deka Butter nebst gehörigem Salz und Pfeffer hineingerührt. Eine hiezu angemessene Kasserolle wird leicht mit Butter bestrichen, mit mürbem Teig (Nr. 521) ausgefüttert; der Teig wird Messerrücken dick ausgewalgt, 1 Finger hoch werden nun die Erdäpfel auf den Boden aufgetragen, mit weich gekochtem fein geschnittenen Kaiserfleisch belegt, mit den Erdäpfeln wieder fingerhoch überstrichen, u. s. f., bis die Form oder Kasserolle voll ist, 1 Stunde langsam gebacken, gestürzt und aufgetragen.

211. Gesulzte Erdäpfeln, oder eine Majonaise.

Eine runde platte Form wird $^1/_2$ Finger hoch mit klarer Aspic aufgegossen, nach dem Sulzen wird die Aspic mit weich gekochten kalten Erdäpfeln, welche dünnblätterig geschnitten sind, zierlich ausgelegt; diese Verzierung wird dann mit zerlassener Aspic leicht besprengt, und dann erst mit Aspic 2 Messerrücken hoch begossen und kalt gestellt. Die Wände des Models (Form) werden mit $^1/_2$ Finger dünnen, und eben so hoch ausgestochenen Erdäpfeln, welche jedes Stückchen besonders in zerlassene Aspic getunkt wird,

rund herum, eines an das andere passend gestellt, ausgelegt; so zwar, bis die Wände des Models voll gefüttert sind, welches mit allem Fleiße geschehen muß, und besonders auf die gleiche Höhe gesehen wird, damit das Ganze den gehörigen Effekt nicht verfehle.

Ungefähr so viel, als die Form fassen kann, wird dünnblätterig geschnittener Erdäpfel-Salat sehr gut angemacht, mit 6 Löffel voll zerlassener Aspic genäßt, gut durcheinander geschwungen; mit dieser Massa wird die ausgefütterte Form angefüllt, und $^1/_2$ Finger hoch mit zerlassener Aspic übergossen, und so das Ganze zum Sulzen gestellt. Beim Anrichten wird die Form in heißes Wasser getunkt, schnell abgetrocknet, behutsam gestürzt und aufgetragen.

212. Croquettes von Erdäpfeln.

Man kocht Erdäpfel im Wasser gar, schält und streicht sie durch ein Sieb, zerläßt ein Stück Butter in einer Kasserolle, thut die Erdäpfel dazu, nebst Salz und Muskat, rührt alles auf schwachem Feuer gut ab, läßt es erkalten, macht Würsteln davon, welche man dann panirt und im heißen Schmalz backt und mit grüner gerösteter Petersilie anrichtet.

213. Pürée von Erdäpfeln.

Die roh geschälten Erdäpfel werden mit kochendem Wasser übergossen, ein Stück Butter, Salz, Muskat, 1 Prise Pfeffer wird hinzu gethan und so lange gekocht, bis sie zerfallen; dann werden sie auf heißer Stelle so lang gedrückt und fein abgerührt, bis beiläufig so viel Butter, als die Hälfte der Erdäpfel beträgt, hinein gemengt ist, Salz und Muskat kommen noch als Würze hinzu; das Pürée wird angerichtet und mit beliebigem Belege verziert oder garnirt.

214. Erdäpfel zum Garniren.

Die roh geschälten Erdäpfel werden dünnblätterig geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingestaubt und im heißen Schmalz geröstet, Fleische damit garnirt.

215. Kohl auf französische Art.

Der Kohl wird geputzt, rein gewaschen und jedes Häuptel in die Hälfte der Länge nach geschnitten, mit heißem Wasser begossen und 1/4 Stunde lang gekocht, dann abgeseiht und mit kaltem Wasser abgekühlt, hernach ein jedes Stück zwischen den Händen gepreßt, mit Salz und Pfeffer bestaubt und immer zwei und zwei zusammen gebunden, in eine mit Speckplatten gefütterte Kasserolle gethan, mit Speckplatten belegt, mit etwas fetter Rindsuppe genäßt und so bis zum völligen Weichwerden langsam gedämpft, die Häupteln dann herausgenommen, die Sauce eingebrennt, noch ein wenig verdünnt, die Häupteln aufgebunden hineingelegt, aufkochen gelassen und aufgetragen. Meistens wird der zurückgebliebene Speck nur eingestaubt, nicht eingebrennt. Sauce darf nicht viel sein, und so wird es gesattelt aufgetragen.

216. Kohl mit Rebhühnern.

Der dem vorhergehenden gleich im Wasser abgekochte Kohl wird, nachdem er ausgepreßt wurde, in eine mit Speckplatten gefütterte Kasserolle fingerhoch aufgelegt und mit zum Dämpfen dressirten Rebhühnern belegt, mit dem übrigen Kohl zugedeckt, mit gehörigem Salz und Pfeffer, auch mit wenigen fein geschnittenen Schalotten gewürzt, mit guter Suppe begossen und zugedeckt, bis zum Weichwerden gedünstet. Beim Anrichten wird der Kohl aus dem Saft genommen, in eine mit Butter bestrichene Form fingerhoch gethan, in die Mitte die Rebhühner, darüber wieder der Kohl; nun wird es in die Form leicht hineingepreßt, die Form dann über die passende Schüssel gestürzt, behutsam aufgehoben und so aufgetischt; der Saft wird verdickt als Sauce beigesetzt.

217. Kohl mit Krebsen gefüllt.

4 schöne recht harte Kohlhäuptel werden ausgehöhlt, dann im Salzwasser überkocht und abgeseiht; von beiläufig 30 Stück

Krebsen werden die Scheeren und Schweife ausgeschält, von den Körpern und Schalen Butter gemacht, das Ausgehöhlte vom Kohl wird in der Rindsuppe weich gekocht, dann klein geschnitten, 1 im Wasser geweichte Semmel wird gut ausgedrückt, in den geschnittenen Kohl gegeben, von 2 Eiern wird auf Butter Eierspeise gemacht, überkühlt auch dazu gegeben, die Scheeren und Schweife entweder ganz oder in Nudeln geschnitten, Salz, Muskat und Pfeffer als Würze; Alles wird untereinander gerührt und auf der Hälfte von der Krebsbutter anlaufen gelassen. Wenn es kühl geworden ist, so kommt 1 rohes Ei darunter, recht umrühren; der Kohl wird damit gefüllt, mit einem Faden gebunden und in der Suppe von dem ausgehöhlten Kohl in einer Kasserolle gekocht, bis er mürbe und weich ist; dann werden die gefüllten Kohlhäuptel in 4 Theile geschnitten, in eine andere Kasserolle gethan, von der übrigen Hälfte der Krebsbutter wird blasse Einbrenn gemacht, die Kohlsuppe damit eingebrennt, über den Kohl gegossen, zugedeckt, nur leicht aufgekocht und dann behutsam angerichtet.

218. Sprossenkohl.

Die Sprossen werden von den gröbsten Blättern gereinigt, dann im Salzwasser weich gekocht, jedoch nur so, daß die äußersten Blätter sich zermalmen lassen, das Inwendige muß körnig bleiben. 7 Deciliter derlei abgekochter und abgeseihter Sprossen wird in 14 Deka Butter mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, $^1/_4$ Stunde lang gedünstet, daß während dieser Zeit der Saft verdampfe. Sie werden dann mit einem Belege von Schöps-Cotelettes oder Pökelzungen servirt.

219. Gekrauster Salat.

Der Salat wird von den groben Blättern gereinigt und rein gewaschen, dann breit geschnitten und im Salzwasser weich gekocht; hierauf wird ein Stück Butter mit 1 Eßlöffel voll Mehl auf eine Kasserolle gethan, anlaufen gelassen und der Salat hinein

gegeben mit Salz und Muskat gewürzt und eine Weile gedünstet; hernach können 8—10 Eßlöffel voll Schmetten dazu genommen werden; endlich wird es gedünstet, öfters umgerührt, daß der Schmetten zur Sauce verdickend das Ganze bindet. Auf diese Art wird der Salat als Zugemüse betrachtet und rund herum mit einem Belege eingefaßt.

220. Warmer Krautsalat.

Zu diesem Gerichte werden die kleinsten Häuptel genommen, sehr fein geschnitten, die Adern beseitigt und in Butter oder Fett schnell geröstet, bis die Hitze das Ganze recht durchdrungen hat; es wird dann mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Essig zum lieblichen Geschmack gesäuert, über dem Feuer recht durcheinander gemengt und gleich aufgetischt.

221. Gedünstetes Kraut.

In eine Kasserolle kommt ein Stück Fett und gestoßener Zucker, nebst einer geschnittenen Zwiebel; es wird nun auf dem Feuer geröstet, bis der Zucker schön roth wird; dann kommt das fein geschnittene Kraut darauf und wird zugedeckt gedünstet. Wenn es weich ist, wird es mit 2 Kochlöffel voll Mehl eingestaubt, mit etwas guter Rindsuppe aufgegossen, mit Salz und Pfeffer gewürzt und vollends weich gedünstet, mit Fasan oder sonst einem passenden Belege aufgetragen.

222. Süßkraut.

Es werden die Blätter von den Adern abgeschnitten, dann nudelig geschnitten auf Butter gegeben und so lange gedünstet, bis es weich ist; hierauf wird es mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit etwas Essig gesäuert, der Essig verdünstet, durchgerührt und mit einem Belege angerichtet, oder zu Rebhühner und Fasanbraten servirt. Wer es vorzieht, kann auch das Kraut ein wenig einstauben, mit 1 Schöpflöffel Suppe aufgießen, aber ohne dem ists feiner.

Das Quantum der Butter oder des Fettes bei solchen Grünspeisen anzugeben, ist schwer; denn jede gute Köchin weiß, daß man da nicht sparen kann, vorzüglich bei Kraut, besser mehr als wenig Fetten.

223. Sauerkraut.

So wie bei Nr. 194 wird auf den Boden der Kasserolle gestoßener Zucker, Fett und 1 große klein geschnittene Zwiebel gegeben und geröstet, bis der Zucker schön roth ist; zuletzt kommt das Sauerkraut darauf, Salz, Pfeffer und Kümmel als Würze. Nun wird es gut zugedeckt und gedünstet, öfters umgerührt, damit der gute Geschmack überall durchdringt; wenn es ganz weich ist, wird es mit einer Fetteneinbrenn eingebrennt, recht durchgearbeitet, noch ausgedünstet und mit Leberwürsten, Schöps- oder Schwein-Coteletten garnirt oder zum Schweinbraten servirt. Essig darf nicht zugenommen werden, weil das sauere Kraut oft zu sauer ist.

224. Sauerkraut mit Rogen.

Siede den Karpfenrogen mit Essig ab, alsdann dünste das Kraut mit Zwiebel, Pfeffer, Salz und 1 Zeherl Knofel mit Salz zerdrückt; hierauf bestaube es mit Mehl, gebe den Rogen darein, dünste es noch eine Weile, richte es dann an, entweder mit gebackenem Rogen oder Fisch.

225. Kraut-Roulade.

Uibersiede schöne Krautblätter im Salzwasser nur halb, dann schneide die Adern heraus, so daß aus jedem halben Blatt eine Roulade wird, gebe die Herzeln von den Krauthäupteln nebst 28 Deka guten jungen Selchfleisch oder Schweinfleisch mit etwas Salz zum Kochen, lasse ferner 10 Deka Reis, wenn er rein gewaschen ist, in Rindsuppe dünsten, aber nur halb weich und nicht sehr suppig. Wenn das Fleisch mit den Krautherzeln weich ist, so seihe es ab und hacke es klein, gebe es auf eine Schüssel, den Reis

dazu, 1 mit Salz fein geriebenes Zeherl Knofel und Pfeffer, schlage 2 ganze Eier darein und rühre es gut um. Nun fülle jedes halbe Blatt damit, rolle es zusammen und binde es mit einem Faden, gebe dann auf eine Kasserolle 7 Deka Butter, 3 Deka Zucker, lasse den Zucker roth anlaufen und lege die Roulade eine neben der andern darein, lasse sie zugedeckt weich dünsten; die Suppe, worin das Fleisch und Kraut gekocht hat, wird zeitweilig nachgegossen, damit es nicht anbrennt, die übrige Suppe wird ganz dünn eingebrennt, auf die Roulade gegossen und aufgekocht; endlich werden die Bindfäden weggenommen, die Roulade angerichtet mit der Sauce begossen. Oder man macht die Fülle ohne Eiern, füllt die Blätter, bindet sie, gibt in einen Topf rohes Sauerkraut, in die Mitte die Roulade, oben wieder Sauerkraut, so läßt man sie mitkochen. Ist das Kraut weich, legt man die Roulade in eine Kasserolle auf ein Stück Butter, läßt sie zugedeckt an einer heißen Stelle stehen; das Kraut wird ganz fertig gemacht, natürlich eingebrennt, gewürzt und angerichtet, die Roulade rund herum gegeben.

226. Grüne Erbsen mit Butter.

$1^1/_2$ Liter junge grüne Erbsen werden mit 10 Deka Butter abgearbeitet und genau bedeckt über der Glut so lange gedünstet, bis sich der entquillende Saft bis auf den letzten Tropfen verdünstet hat. Es wird dann 1 Schöpflöffel Buttersauce nebst einem Stückchen Butter darüber gethan, mit Zucker, Salz und grüner Petersilie gewürzt und so lange behutsam umgerührt, bis die Sauce und Butter eine Sauce bildend sich um die Erbsen umspinnt, endlich angerichtet, mit Croutons belegt.

227. Purée von grünen Erbsen.

Die sogenannten Zuckererbsen werden, nachdem sie gewaschen worden, in etwas Butter weich gedünstet, was wenig Zeit braucht; dann werden sie durch ein Sieb gestrichen und mit dem vierten Theil so viel Butter unter immerwährendem Rühren über die Glut

vermengt, mit Salz, Zucker und etwas Pfeffer gewürzt und recht heiß hoch gehäuft angerichtet, herum mit Croutons, Coteletten oder sonst passendem Sattel garnirt.

228. Grüne Erbsen gedünstet.

In eine Kasserolle kommt frische Butter, fein gehackte grüne Petersilie und etwas gestoßener Zucker; wenn es aufschäumt, kommen die Erbsen darein und werden zugedeckt, unter öfterem Umrühren weich gedünstet, ganz wenig gesalzen, mit 2 Kochlöffeln Mehl eingestaubt und mit gutem süßen Schmetten aufgegossen, noch einwenig gedünstet, bis der Schmetten verdünstet ist, dann mit schön gebackenen Hühnchen (Nr. 442) garnirt aufgetragen.

229. Gebrühter Salat.

Die festesten Häuptel, von welchen die grünen Blätter abgenommen sind, werden in 4—6 Theile geschnitten, rein gewaschen und dann in einem Korb recht ausgeschnellt, damit kein Wasser darin bleibt. Auf 6 starke, harte Häuptel wird 28 Deka Butter heiß gemacht, mit Salz, Pfeffer und 6 Eßlöffeln starken Essigs gewürzt, der Salat nun hineingethan und über dem Feuer zugedeckt so lange gehalten, bis die Hitze auch in die zusammengepreßten Blättchen eindringt, dann in einer Salatschüssel angerichtet, der Saft darüber gegossen und mit in Spalteln geschnittenen hart gekochten Eiern belegt servirt.

230. Faschirter Salat.

Die weniger festen Häuptel werden von grünen Blättern entblöst und in gesalzenem Wasser halbweich gekocht, dann auf ein Sieb Stück für Stück gelegt, damit das Wasser ablaufe; nach dem Uiberkühlen werden die Blätter auseinander gebogen, ein eigroßes Stück Kalbfleisch-Fasch (Nr. 338) in jedes Häuptel gelegt, die Blätter wieder überbogen, in der gehörigen Form gestrichen und eines neben dem andern in eine mit Speckplatten ausgefütterte

Kasserolle gelegt, mit feinem Pfeffer leicht bestaubt, mit etwas guter Rindsuppe genäßt und 1 Stunde langsam weich gedünstet, hierauf aus dem Saft angerichtet und mit brauner piquanter Sauce (Nr. 172) begossen, oder wird auch der Saft leicht eingebrennt und mit etwas Essig gesäuert.

231. Gedünsteter Salat.

Die zarten gelben Häuptel werden daumbreit in Nudeln geschnitten und 7 gepreßte Deciliter derselben mit 10 Deka Butter, Salz und Pfeffer über mittelstarkem Feuer weich gedünstet, bis der viel entquillende Saft zum völligen Weichwerden des Salats eingedünstet ist; dann kommen 5 Eßlöffel Buttersauce hinzu. Das Ganze wird durcheinander gerührt, noch etwas verdünstet und angerichtet. So gedünstet und mit der Hälfte gedünsteter grüner Erbsen vermischt gibt es ein schmackhaftes Gericht. Man kann auch in die Mitte grüne Erbsen und herum den Salat, so wie auch Croutons anrichten.

232. Gezwungenes Kraut.

Schneide ein Krauthäuptel fein, wie zum Salat, gebe es in ein Sieb und überbrühe es mit kochendem Wasser, gebe in eine Kasserolle ein Stück Fett, ein Stück Zucker gestoßen, eine in feine Nudeln geschnittene Zwiebel und lasse es schön roth rösten. Hierauf werfe das Kraut darein, Salz, eine Prise Kümmel und Pfeffer, lasse es gut dünsten, wenn es weich ist, mit einem Kochlöffel voll Mehl einstauben, endlich mit einigen Löffeln Essig säuern, mit gutem saueren Schmetten recht abrühren, durchdünsten, mit heißem Fett überbrennen und zum Braten serviren.

233. Gelbe Rüben.

Die Rüben werden abgeputzt, gewaschen und in grobe Nudeln geschnitten; sind 7 Deciliter solcher geschnittenen Rüben, so wird 10 Deka Butter und 7 Deka Zucker, nebst fein gehackter grüner

Petersilie, Salz und Pfeffer auf eine Kasserolle gegeben, die Rüben darein gethan und zugedeckt, zur Hälfte weich gedünstet, sodann entweder eingestaubt oder mit einer blassen Einbrenn eingebrennt, mit guter Suppe, so viel als nöthig ist, aufgegossen, umgerührt, recht eingedünstet und mit einem passenden Belege angerichtet.

234. Gelbe Rüben-Hochepot.

Die gelben Rüben werden in daumdicke und daumlange Stücke geschnitten, in Butter halb weich gedünstet; nun werden eben so viel und eben so geschnittene weiße Rüben ebenfalls in Butter halb weich gedünstet, beide in eine andere Kasserolle gethan, mit Zucker, Salz und Pfeffer gewürzt, aus dem zurückgebliebenen Fett wird eine braune Sauce gemacht, mit Suppe aufgegossen, über die Rüben in der Kasserolle gegossen und langsam bis zum völligen Weichwerden gekocht. Ein Ochsenschweif mit solchem Hochepot (Nr. 132) angerichtet gibt ein gutes Gericht.

235. Gemischte grüne Speise.

Die gelben Rüben werden mit einem Ausstecher ungefähr 2 Centimeter hoch ausgestochen, in Butter zur Hälfte weich gedünstet, aus der Butter herausgenommen und in abgefetteter Suppe weich gekocht; eben so geschnittene, ebenso weich gekochte Kohlrabi werden nun mit den gelben Rüben zusammengethan, mit einem Schöpflöffel voll Bechamelle (Nr. 168) begossen, leicht durcheinander geschwungen, damit die Blätter nicht zerdrückt werden, und sodann mit Coteletten u. s. w. angerichtet.

236. Gemischte grüne Speise als Salat.

Von den röthlichen gelben Rüben werden $1^1/_2$ Schöpflöffel voll in lange dünne Stämmchen geschnitten, dann im Salzwasser eine Weile abgekocht; aus dem Wasser kommen sie in eine andere Kasserolle, werden mit heißer abgefetteter Suppe begossen, mit Zucker gewürzt und langsam weich gekocht. Hierauf werden sie aus

der Kasserolle heraus auf eine Serviette gelegt, damit sie abtrocknen, dann in einen Topf gethan, eben so viel der zartesten und eben so behandelter Kohlrabi kommen dazu, dann so viel eben so lang geschnittener abgekochter grüner Fisolen, so viel weich gekochten und in kleine Röschen getheilten Karfiols. Alles wird nun in den Topf gethan, mit 1 Kaffeelöffel voll sehr fein geschnittener Bertramblätter, eben so viel Körbelkraut und Schalotten, diese drei Gattungen mit Salz und Pfeffer, einen Augenblick mit einwenig Suppe gekocht, kommen auch in den Topf. Zuletzt kommen 6 Löffel voll starken Essigs und 10 Eßlöffel voll des feinsten Oels dazu, und nun wird es sehr behutsam durcheinander geschwungen und gehäuft unter einer Pastete von Butterteig angerichtet; oder in Ermangelung einer Pastete sehr schön angerichtet und mit Aspic-Schnitten verziert.

237. Kohlrüben als Zugemüse.

Die jungen Kohlrüben werden zu diesem Ende in dünne Blättchen geschnitten, in der Mitte zerschnitten und ausgewaschen in eine Kasserolle kommt ein Stück Butter, grüne Petersilie, ein Stückchen Zucker und eine in feine Nudeln geschnittene Zwiebel; dieses wird anlaufen gelassen, die Kohlrabi darauf gegeben und gedünstet, die grünen Herzeln, nur die zarten Blätter, werden in Nudeln geschnitten, im Wasser zur Hälfte weich gekocht, vom Wasser rein abgeseiht, in die Kohlrabi gegeben und Alles bis zum völligen Weichwerden gedünstet, damit es nicht anbrennt, mit wenig Suppe untergossen, dann mit Mehl eingestaubt, mit Suppe aufgegossen, mit Salz und Pfeffer gewürzt und bis zum gänzlichen Weichwerden gedünstet. Wenn die Kohlrabi alt sind, so werden sie mit aller Zuthat mit Schöpsen- oder Schweinfleisch gekocht und wenn sie weich sind, eingebrennt.

238. Faschirte Kohlrabi.

Die gleich groß ausgesuchten Kohlrüben werden schön rund abgeschält, mit einem Hohleisen ausgehöhlt, dann 3 Minuten lang

im heißen Wasser abgesotten, mit kaltem Wasser abgeschreckt, Stück für Stück über eine Serviette gestürzt, dann mit Kalbfleisch-Fasch (Nr. 338) gefüllt, hernach in eine mit Speckplatten ausgefütterte Kasserolle gelegt und auch mit Speckplatten belegt, mit etwas Suppe untergossen und langsam weich gedämpft. Das zarte Grün von den Kohlrabi, wenn es gekocht hat und abgeseiht ist, hacke klein und lasse es auf Butter mit einem Stückchen Zucker und grüner Petersilie dünsten. Wenn die Kohlrüben weich sind, werden sie bei Seite gelegt, der Speck wird eingestaubt, mit Suppe aufgegossen, mit Pfeffer gewürzt und die Kohlrüben in die Sauce gestellt, aufkochen gelassen, dann angerichtet, herum kommt das Grün, welches mit ein wenig Sauce vermengt ist, die übrige Sauce wird über die Kohlrabi gegossen.

239. Monat-Rettig.

Der Monat-Rettig wird rein geputzt, die zartesten Herzeln daran gelassen und ausgewaschen; hierauf werden sie mit kochendem Wasser übergossen, einen Augenblick stehen gelassen und auf eine Serviette zum Abtrocknen gelegt. Auf ein Schock Rettige gebe auf eine Kasserolle 7 Deka Butter und 3 Deka Zucker, lasse den Zucker aufschäumen, gebe die Rettige hinein und lasse sie bis zum Weichwerden dünsten. Nun lege die Rettige indessen auf einen Teller, in den Saft gebe einen schwachen Kochlöffel voll Mehl, lasse es aufrösten, gieße es mit 1 Schöpflöffel voll Suppe auf, lasse sie aufkochen, dann gebe die Rettige hinein und lasse sie recht aufkochen. Man gibt sie entweder als selbstständiges Gericht oder um etwas Eingemachtes, vorzüglich Lämmernes, herum, auf die Tafel.

240. Grüne Erbsen mit gelben Rüben.

Grüne Erbsen werden gedünstet (wie Nr. 228) und gelbe Rüben (wie Nr. 233); nun gebe auf die Schüssel in die Mitte die grünen Erbsen und rund herum mache einen Kranz von gelben Rüben, richte sie an mit einem Belege von Croutons, Pavésen oder Karbonadeln.

241. Trüffeln mit Wein.

Die Trüffeln werden mit einer Bürste sehr rein abgewaschen und in ein Glas gegeben, welches oben einen Rand hat; sodann gebe man weißen Wein bis zum Rand angefüllt darauf, binde es mit Blasen gut zu, gebe sie hierauf mit dem Glas in einen mit Heu ausgefütterten Topf, gieße bis zum Rande kaltes Wasser darauf und gebe es aufs Feuer, lasse es, wenn es anfängt zu kochen, $^1/_4$ Stunde lang darin und gebe es vom Feuer weg; nach Erkalten nimmt man das Glas heraus und hebt es zum ferneren Gebrauch auf.

242. Trüffeln.

Nachdem die Trüffeln, wie erwähnt, rein gewaschen sind, werden sie sehr fein abgeschält, dann sehr dünnblätterig geschnitten, mit etwas Butter und Salz nur paar Minuten lang geröstet; in dieser Gestalt werden sie zu feinem Eingemachten oder zu Ragouts verwendet. Die Schalen werden zu Saucen getrocknet, indem dieser Schwamm zu kostbar ist, um die Schale wegzuwerfen.

243. Champignons mit Butter.

Die Champignons werden sorgsam geschält, die Stengel abgeschnitten, dünnblätterig geschnitten, dann mit Butter schnell geröstet, bis der viel entquillende Saft verdampft ist; nun werden sie mit hinreichendem Salz, grüner, fein gehackter Petersilie und bedeutend viel Pfeffer gewürzt, durcheinander geschwungen und entweder als selbstständiges Gericht mit Croutons angerichtet oder zu Eingemachten und Ragouts verwendet.

244. Maurachen (Morcheln) mit Butter.

Die sehr gereinigten Maurachen werden mit 10 Deka Butter, auf $1^1/_2$ Liter, schnell gedünstet, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Nun werden sie mit Salz, Pfeffer und grüner fein gehackter Petersilie bestreut, mit 4 Löffeln voll Buttersauce begossen, mit 2—3 rohen Dottern unter fleißigem Rühren gebunden und vor dem An-

richten mit dem Saft 1 Lemonie gehoben, angerichtet und mit Croutons verziert.

245. Maurachen. Andere Art.

Diese werden nach sorgfältigem Reinigen, Waschen und Abkneipen der Stengel mit einem Stücke Butter, Salz, Pfeffer und fein gehackter grüner Petersilie über starkem Feuer schnell gedünstet und sobald der Saft verdampft ist, mit Lemoniesaft gesäuert und gehäuft angerichtet.

246. Pilslinge (Pilze) mit Eiern.

Die Pilze werden rein geschält, die Stengel geputzt und beides klein gehackt; nun werden sie auf Butter mit grüner gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer weich gedünstet, bis der Saft verdampft ist. Indessen wird eine feine lockere Eierspeise gemacht (auch Eierschmalz oder gerührte Eier genannt), in die Mitte der Schüssel kommt die Eierspeise, herum die gedünsteten Schwämme, und schnell servirt.

247. Purée von gelben Erbsen.

½ Liter Erbsen werden mit Flußwasser so lange gekocht, bis sie sich leicht zerdrücken lassen und das Wasser gänzlich eingekocht ist; dann werden sie durch ein feines Haarsieb gestrichen, dann am Feuer mit der Hälfte so viel Butter, Salz und Muskat durch immerwährendes Rühren verarbeitet und siedend heiß mit einem Belege aufgetischt.

248. Bohnen- oder Fisolen-Purée.

Wird ganz so gemacht wie das von den Erbsen.

249. Linsen-Purée.

Wird so bearbeitet wie die Erbsen, nur daß man die Linsen mit einer kleinen Zwiebel kocht, welche dann mitpassirt wird, und

noch als Würze Pfeffer und Neugewürz genommen wird. Auf dieses Pürée kommen vorzüglich Rebhühner.

250. Pürée von Sauerampfer.

6 Hände voll rein geputzter und gewaschener Sauerampfer wird mit 14 Deka Butter so lange gedünstet, bis das entquillende Wasser verdampft ist; dann kommen 6 Eßlöffel voll guten saueren Rahms (Schmetten) dazu und es wird wieder bis zur Abdampfung der Hälfte des Rahms gedünstet; endlich wird es mit durcheinander geschlagenen Dottern und einem schwachen Eßlöffel Mehl über dem Feuer während des Rührens bis zum Verdicken gebunden, mit Salz und Pfeffer gewürzt und durch ein feines Haarsieb gestrichen, recht heiß aufgetragen. Man servirt es gewöhnlich mit gespicktem, in Saft gebratenen Kalbfleisch, besonders aber mit einem mit Speck sehr gespickten in Saft gebratenem Fricandeau.

251. Pürée von gelben Rüben. Deutsche Art.

Man schabt 10—12 Stück schöne gelbe Rüben, wäscht sie rein ab und schneidet sie in Stücke; setzt sie mit Wasser, Zucker, Salz und Lemonieschale ans Feuer und läßt sie sehr weich kochen. Ist dieß geschehen, so wird die allenfalls zu viele Brühe abgegossen, in die Rüben 14 Deka Butter recht verrührt und die Rüben nun durch ein Haarsieb gestrichen, mit Pfeffer und Neugewürz gewürzt, ans Feuer gesetzt, recht heiß gemacht und unter fortwährendem Rühren 2—3 Dotter mit etwas gutem süßen Schmetten abgesprudelt darein gethan, noch am Feuer recht durchgerührt und mit einem Belege heiß servirt. Viele ziehen es vor, die Brühe nicht abzugießen und zum Verdicken mit Mehl einzustauben, oder geröstete Semmelbröseln darein zu mengen.

252. Ordinäre Rüben (Dorschen).

Die Rüben werden Tags zuvor geschält, gewaschen, in Würfel geschnitten, in einen Topf gegeben, mit Salz, Pfeffer und Neugewürz

gewürzt, mit Wasser aufgegossen und 1 Stunde gekocht, dann abgesetzt und so zum anderen Tag im Kühlen stehen gelassen, den Tag, wo man sie braucht, wird der obere Theil der Rüben in einen großen Topf gegeben; in die Mitte kommt junges rohes Schweinfleisch oder Schöpsenfleisch, und oben kommt die andere Hälfte der Rüben; das Wasser von den Rüben wird darauf gegossen; sollte nicht genug sein, so wird Wasser nachgegossen. Nun werden sie weich gekocht; dazu wird ein Stück Zucker, ein Stück Fett auf eine Kasserolle gegeben und eine schöne rothe Einbrenn gemacht, die Rüben eingebrennt, behutsam umgerührt und wenn die Einbrenn genug verkocht ist, angerichtet. Die Rüben kommen auf die Schüssel und das Fleisch obenauf in die Mitte; die Hauptsache ist, daß sie gehörig süß sind und die Sauce nicht zu dünn ist; auf diese Art sind sie sehr schmackhaft.

253. Steckrüben (Kolnik).

Dieselben werden länglich geschnitten; die Behandlung ist jener der vorhergehenden gleich, nur werden sie denselben Tag gekocht und mit Rindsuppe aufgegossen, weil sie viel zarter sind als die ordinären Rüben, darum wird auch das Fleisch separat gekocht.