

Nr. 385. **Gemischtes Kompott.** Preis: 52 h.

$\frac{1}{4}$ kg Himbeeren und $\frac{1}{4}$ kg Ribisel passiert man durch ein Haarsieb. Hierauf kocht man 15 dkg Zucker mit $\frac{1}{8}$ l Wasser ziemlich dickflüssig ein, läßt ihn dann ein wenig auskühlen, gibt das Passierte in eine Schüssel, gießt den eingekochten Zucker darüber, vermischt das Kompott gut und stellt es vor dem Gebrauche einige Stunden auf Eis.

Nr. 386. **Dunst- und Rumobst.**

Das Obst wird auf eine Schüssel arrangiert. Man nimmt verschiedenes Obst dazu. Aus dem Glase muß man es mit einem Silberlöffel herausnehmen und das Glas wieder gut verbinden. Man kann das Glas mit dem restlichen Obst auch einige Minuten im Wasserbade kochen, auch stellt man es nach dem Kochen in die warme Röhre, was zur besseren Haltbarkeit beiträgt.

Nr. 387. **Rhabarberkompott.** Preis: 48 h.

Der Rhabarber wird abgeschält, in Stücke geschnitten und in Wasser weich gekocht. Dann spinnst man Zucker, gibt den abgeseihten Rhabarber hinein, kocht ihn damit nochmals auf und gibt ihn dann zu Tisch.

Nr. 388. **Rhabarberpüree.** Preis: 60 h.

Wird genau wie oben gemacht, nur wird der Rhabarber passiert und wird das Ganze dicklich aufgekocht.

Gemüse.

Frisches Gemüse gibt man erst in das Wasser hinein, wenn dasselbe kochend ist, da hierdurch der Saft im Gemüse bleibt. Man soll auch mit dem Wasser, worin das Gemüse gekocht wird, und mit Suppe aufgießen. Hülsenfrüchte oder getrocknetes Gemüse hingegen stellt man mit kaltem Wasser zu und bringt es langsam zum Kochen. Beim Dünsten der Gemüse muß das Fett sehr heiß sein, jedoch muß man darauf achten, daß selbes sich nicht anlegt, weil es dadurch einen unangenehmen Geschmack bekommen kann.

Nr. 389. **Kohlrüben eingebrannt.** Preis: 40 h.

Um 20 h Kohlrüben werden geschält, gewaschen, nudelig geschnitten und hierauf in Salzwasser weich gekocht. Nun läßt man 2 Eßlöffel Schmalz mit 3 Eßlöffeln Mehl schön lichtgelb anlaufen, gibt etwas feingeschnittene Petersilie, sowie die kleinen, feingeschnittenen Blätter der Kohlrüben dazu, gießt mit Wasser und Suppe auf, verrührt gut, gibt die gekochten Kohlrüben dazu, würzt selbe mit Pfeffer, Salz, Zitronensaft und =Schale nach Geschmack, verdünnt das Gemüse, läßt es gut aufkochen und gibt es dann zu Tisch.

Nr. 390. **Kohlrüben gedünstet.** Preis: 56 h.

5 Stück junge Kohlrüben werden geschält, gewaschen und nudelig mit dem Gemüsehobel geschnitten; auch die jungen grünen Blätter schneidet man fein. Nun läßt man 6 dkg Butter heiß werden und mit einem Eßlöffel Zucker ein wenig bräunen, gibt die Kohlrüben, ein wenig Suppe oder Wasser und Salz daran und läßt das Gericht langsam dünsten, bis die Kohlrüben weich sind. Wenn der Saft eingegangen ist, staubt man einen Eßlöffel Mehl daran, läßt das Ganze ein wenig rösten, gießt dann mit Wasser und Suppe auf, gibt die geschnittenen Blätter hinein, würzt mit Pfeffer, Gewürz, Salz, Limoniensaft und =Schale, läßt das Gemüse aufwallen und serviert es bald. Gedünstete Gemüse sollen nicht lange stehen, da sie an Geschmack verlieren.

Nr. 391. **Kohlrüben Natur.** Preis: 70 h.

Junge Kohlrüben werden nudelig geschnitten und mit 6 dkg Butter, Salz, Pfeffer, Petersilie, ein wenig Zucker und Suppe weich gedünstet. Die grünen Blätter werden in Salzwasser gekocht, mit kaltem Wasser abgeschwemmt, hierauf fein zusammengedacht und mit den Kohlrüben verrührt.

Nr. 392. **Kohl eingebrannt.** Preis: 40 h.

3 Stück Kohl werden gepuht, zerkleinert, ausgewaschen und in kochendes Salzwasser gegeben; ferner gibt man $\frac{1}{4}$ kg geschälte und in Viertel geschnittene Kartoffeln dazu und kocht beides weich. Nun gibt man in eine Kasserolle 2 Eßlöffel Fett, läßt es heiß werden, mischt dann 3 Eßlöffel Mehl daran, bereitet davon eine lichte Einbrenne, gießt sie mit kaltem Wasser auf und verrührt sie gut. Wenn der Kohl weich ist, seihst man das Salzwasser

ab, schneidet am Brett den Kohl mit dem Wiegmesser sehr fein, gibt die Schnittmasse in die Einmach, würzt selbe mit Pfeffer, Salz, Gewürz und einer Zehe fein zerdrücktem Knoblauch, verdünnt den Kohl mit Suppe oder Wasser, kocht ihn nochmals auf und gibt ihn dann zu Tisch.

Nr. 393. Kohl abgeschmalzen. Preis: 56 h.

2 Stück Kohl werden gepuht, gewaschen, in Stücke geschnitten und in stark gesalzenem Wasser weich gekocht, hierauf abgeseiht, auf eine Schüssel gelegt und in das Rohr gegeben. Nun läßt man 10 dkg Butter heiß werden und röstet darinnen Brösel gelb und gießt die gerösteten Brösel über den Kohl und serviert ihn dann rasch.

Nr. 394. Kohl Natur. Preis: 58 h.

Man kocht 2 Häuptel nubelig geschnittenen Kohl rasch in Salzwasser auf und schwemmt ihn dann ab. Zwiebel, Petersilie und Knoblauch schneidet man fein zusammen. 6 dkg Butter läßt man zerschmelzen, gibt den Kohl, das Geschnittene, Majoran, Salz und Pfeffer dazu und dünstet den Kohl mit Suppe weich. Dann reibt man 1 großen, rohen Erdäpfel, mischt ihn unter fortwährendem Rühren unter den Kohl, läßt diesen gut aufkochen und serviert ihn dann.

Nr. 395. Kohlsprossen eingemacht. Preis: 40 h.

$\frac{1}{2}$ kg Sprossen werden ausgeklaubt, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Nun macht man von 6 dkg Butter und Petersilie und 2 Eßlöffeln Mehl eine lichte Einmach, gießt sie dann mit Wasser und Suppe auf, verrührt sie gut, gibt die Sprossen, Pfeffer, Gewürz, Limonienschale und Salz daran, verdünnt sie, wenn es notwendig ist, mit Suppe, läßt sie aufkochen und serviert sie dann.

Nr. 396. Kohlsprossen abgeschmalzen. Preis: 58 h.

$\frac{1}{2}$ kg Sprossen werden in stark gesalzenem Wasser weich gekocht, hierauf abgeseiht, auf eine Schüssel gelegt und mit in 15 dkg Butter gerösteten Bröseln gut vermischt, hierauf sehr heiß zu Tisch gegeben.

Nr. 397. Kohlsprossen Natur. Preis: 85 h.

Die Sprossen werden in Salzwasser gekocht und hierauf abgeschwemmt. Nun läßt man 10 dkg Butter heiß werden, gibt die

Sprossen, Salz und Pfeffer hinein, schüttelt sie gut durcheinander und gibt sie mit Petersilie zu Tisch.

Nr. 398. **Kohlpflanzeln.** Preis: 40 h.

Um 20 h Kohlpflanzeln werden von den Stengeln befreit und mit Salzwasser weich gekocht, dann abgeseiht und mit dem Wiegmesser fein geschnitten oder passiert. Nun macht man von 6 dkg Butter (oder 2 Eßlöffeln Schmalz) und 2 Eßlöffeln Mehl eine lichte Einnach, gießt sie mit kaltem Wasser auf, gibt die geschnittenen Pflanzeln hinein, verrührt gut, gibt Pfeffer, Gewürz und Salz daran, verdünnt die Speise mit Suppe, läßt sie aufkochen und gibt sie dann zu Tisch.

Nr. 399. **Kohlbroderln.** Preis: 40 h.

Um 20 h Kohlbroderln werden von den Stengeln befreit, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Nun bereitet man von 2 Eßlöffeln Schmalz (oder 6 dkg Butter) und 3 Eßlöffeln Mehl eine lichte Einnach, gießt selbe dann mit kaltem Wasser auf, gibt die gekochten Kohlbroderln fein geschnitten oder passiert hinein, verrührt alles gut, würzt mit Salz, Pfeffer und Gewürz, verdünnt mit Suppe oder Wasser, kocht das Gemüse nochmals auf und gibt es zu Tisch.

Nr. 400. **Blaukohl.** Preis: 64 h.

Um 30 h Blaukohl wird gepuht und dann mit heißem Wasser abgebrüht und eine Weile stehen gelassen, hierauf spült man ihn gut einigemal mit kaltem Wasser ab, kocht ihn in Salzwasser sehr weich und passiert ihn dann. Nun bereitet man von 2 Eßlöffeln Schmalz (oder 6 dkg Butter) und 3 Eßlöffeln Mehl eine lichte Einnach, mischt den passierten Kohl dazu, ebenso Pfeffer und Salz und gießt ihn mit Wasser und Suppe auf; nun läßt man $\frac{1}{8}$ l Wasser mit 6 Stückchen Würfelzucker dicklich einkochen, wirft hierauf um 6 h gebratene, geschälte Kastanien hinein, läßt sie eine Weile darinnen und gibt ein wenig von dem übriggebliebenen Zucker nach Geschmack zum Kohl, kocht ihn dann auf, richtet den Kohl in einer Schüssel an und belegt ihn mit den Kastanien.

Nr. 401. **Spinat.** Preis: 36 h.

Um 20 h Spinat wird gepuht und gewaschen, dann in Salzwasser unzugedeckt weich gekocht, hierauf abgeseiht und passiert. Nun

bereitet man von 2 Eßlöffeln Schmalz (oder 6 dkg Butter) und 3 Eßlöffeln Mehl eine dicke Einnach, gießt sie mit kaltem Wasser auf, verrührt sie gut, gibt den Spinat, Pfeffer, Gewürz, Salz und eine Zehe zerdrückten Knoblauch daran, verdünnt die Speise mit Suppe oder Wasser, kocht sie nochmals auf und gibt sie allein oder mit Spiegeleiern belegt zu Tisch.

Nr. 402. **Spinat Natur, 1. Art.** Preis: 44 h.

Gepuzter Spinat wird mit Salz, Pfeffer, 8 dkg Butter und Suppe weich gedünstet, hierauf auf einer Schüssel angerichtet und serviert.

Nr. 403. **Spinat Natur, 2. Art.** Preis: 62 h.

Man dünstet in 5 dkg Butter, Salz, Pfeffer und Suppe Spinat weich. Dann läßt man 6 dkg Butter sehr heiß werden, den Spinat richtet man auf einer Schüssel an, streut Brösel leicht darüber und gießt die heiße Butter darauf.

Nr. 404. **Spinatschnitten.** Preis: 1 K 8 h.

2 Semmeln erweicht man. Um 15 h Spinat wird in Salzwasser weich gekocht und hierauf passiert. Nun treibt man 5 dkg Butter mit 3 Dottern ab, gibt Petersilie, die erweichte Semmel und den passierten Spinat dazu, mengt 2 Eßlöffel Brösel, ferner um 40 h feingeschnittenen Schinken und zuletzt von den 3 Klar den Schnee dazu. Nun schmiert man eine Pfanne mit Butter aus, gibt das Abgetriebene hinein und bäckt es schön lichtgelb. Hierauf schneidet man Schnitten und gibt sie zu Fleischspeisen mit Sauce zu Tisch.

Nr. 405. **Zuckererbsen.** Preis: 78 h.

1 kg Erbsen löst man aus den Schoten. Nun gießt man 10 dkg Butter in eine Kasserolle, läßt sie heiß werden, gibt fein geschnittene grüne Petersilie, sodann die Erbsen, 2 Löffel Zucker, Pfeffer, Salz und ein wenig kaltes Wasser dazu und dünstet die Erbsen langsam weich. Sind sie weich und ist der Saft eingegangen, staubt man 1 Eßlöffel Mehl daran, läßt die Masse ein wenig rösten, gießt dann mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, mischt ein wenig Milch daran, verdünnt die Speise mit Suppe oder Wasser, prüft den Geschmack, läßt die Erbsen rasch aufkochen und serviert sie.

Nr. 406. **Zuckererbsen eingebrannt.** Preis: 70 h.

$\frac{3}{4}$ l ausgelöste Erbsen und einige Schoten davon, werden mit Salzwasser und einigen Stüchchen Zucker weich gekocht. Nun macht man von 6 dkg Butter und 2 Eßlöffeln Mehl eine leichte Einmach, gibt Petersilie daran, gießt mit kaltem Wasser auf, mischt die Erbsen und Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack dazu, verdünnt das Gemüse mit Suppe oder Wasser, kocht es gut auf und serviert die Erbsen rasch.

Nr. 407. **Zuckererbsen Natur.** Preis: 80 h.

$\frac{3}{4}$ l ausgelöste Erbsen werden in Salzwasser, dem man Zucker beimischt, weich gekocht. Dann läßt man 10 dkg Butter heiß werden, gibt die gekochten Erbsen, Salz, Pfeffer und Petersilie dazu, schüttelt dies gut durcheinander und gibt das Gemüse rasch zu Tisch.

Nr. 408. **Gemischte Erbsen.** Preis: 68 h.

Von 2 größeren gelben Rüben sticht man sehr kleine Kugeln mit einem Stecher aus. Nun läßt man 10 dkg Butter zerschleichen, gibt die ausgestochenen Kugeln, Salz, Zucker, ein wenig Wasser oder Suppe daran und $\frac{1}{4}$ l ausgelöste Zuckererbsen dazu und dünstet das Ganze vollkommen weich. Sodann staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet das Gemüse, gießt es mit Suppe auf, gibt Pfeffer, Salz und Petersilie daran, kocht es gut auf und serviert es hierauf.

Nr. 409. **Spargelfisolen abgeschmalzen.** Preis: 60 h.

$\frac{1}{2}$ kg Spargelfisolen werden von den Fäden befreit, dann in heißes Wasser gegeben, aufgeköcht, hierauf die noch daran befindlichen Fäden abgezogen, dann in Salzwasser sehr weich gekocht. Nun läßt man Brösel mit Butter braun rösten und noch zirka 6 dkg Butter heiß werden. Nun richtet man die Fisolen auf einer Schüssel so an: Man gibt Fisolen, dann Brösel, wieder Fisolen und Brösel darauf, gießt die sehr heiße Butter darüber und gibt die Fisolen zu Tisch oder man mischt die Fisolen mit den Bröseln und der Butter gut durcheinander.

Nr. 410. **Spargelfisolen mit Paprika.** Preis: 60 h.

$\frac{1}{2}$ kg Fisolen werden gepuht und im ganzen in Salzwasser gekocht. Dann macht man von 6 dkg Butter (oder 2 Eßlöffeln

Fett) und 2 Eßlöffeln Mehl eine lichte Einmach, gießt mit kaltem Wasser auf, gibt die gekochten Fiolen, eine Messerspitze Paprika, Salz, Limonienschale und -Saft nach Geschmack daran und kocht das Gemüse noch mit Rahm um 10 h gut auf.

Nr. 411. Spargelfiolen Natur. Preis: 70 h.

Man kocht wie Nr. 409 Spargelfiolen weich. Nun läßt man 10 dkg gefalzene Butter heiß werden, gibt die Fiolen und grüne Petersilie daran, schüttelt sie gut durcheinander und gibt sie heiß zu Tisch.

Nr. 412. Grüne Fiolen Natur. Preis: 66 h.

Selbe werden wie die Spargelfiolen Nr. 411 bereitet.

Nr. 413. Grüne Fiolen eingebrannt. Preis: 40 h.

$\frac{1}{2}$ kg Fiolen werden von den Seitenfäden befreit, gewaschen, hierauf nudelig oder kleinwürfelig geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Dann gibt man in eine Kasserolle 1 Eßlöffel Schmalz (oder 5 dkg Butter), läßt es heiß werden, mischt 2 Eßlöffel Mehl und Zwiebel dazu und läßt die Masse lichtgelb anlaufen, gießt hernach mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, gibt die Fiolen, Salz, Pfeffer, Essig, Limonienschale und -Saft nach Geschmack daran, verdünnt das Gemüse mit Suppe oder Wasser zu einer dicken Sauce, kocht es nochmals auf und serviert es dann.

Nr. 414. Paprikafiolen. Preis: 60 h.

Diese werden wie Spargelfiolen mit Paprika (Nr. 410) bereitet.

Nr. 415. Grüne Fiolen mit Butter. Preis: 70 h.

$\frac{1}{2}$ kg Fiolen werden gepuzt und in Salzwasser weich gekocht. Nun erhitzt man 10 dkg Butter, gibt die Fiolen, Salz, Pfeffer, Petersilie, Zitronensaft und ein wenig Muskatnuß dazu, schüttelt sie gut durcheinander und serviert sie sehr heiß. Sie werden gerne zu Roastbeef oder Lungenbratenfilets gegeben.

Nr. 416. Gedünstete grüne Fiolen. Preis: 70 h.

$\frac{1}{2}$ kg Fiolen werden gepuzt, gewaschen und nudelig geschnitten. Nun gibt man in eine Kasserolle 10 dkg Butter, läßt sie heiß

werden, gibt feingeschnittene Zwiebel hinein, röstet sie ein wenig und gibt dann die Fiolen, Salz und Pfeffer dazu, ferner soviel Wasser als nötig ist, um das Anlegen der Fiolen zu verhindern und dünstet sie so weich. Sind sie weich und ist der Saft eingegangen, staubt man 1 Eßlöffel Mehl daran, röstet alles damit ein wenig, gießt sodann mit Suppe oder Wasser auf, verrührt gut, würzt mit Limoniensaft und =Schale, Essig, Pfeffer und Salz und läßt das Gemüse vor dem Anrichten nochmals aufwallen.

Nr. 417. Getrocknete grüne Fiolen. Preis: 48 h.

20 dkg getrocknete grüne Fiolen legt man 1 Stunde vor dem Kochen in kaltes Wasser und wäscht sie dann einigemal gut aus, da sich oft viel Sand darinnen befindet. Hierauf stellt man sie mit kaltem Wasser zu und bringt sie langsam zum Kochen, bis sie weich geworden sind. Dann bereitet man von 2 Eßlöffeln Schmalz und 2 Eßlöffeln Mehl eine sehr leichte Einbrenne, röstet feingeschnittene Zwiebel damit, gießt dann mit kaltem Wasser auf, gibt Zitronenschale, =Saft, Pfeffer, Salz und die gekochten Fiolen hinein, mischt nach Geschmack Essig, ein wenig Beize oder Dillenkraut dazu, kocht alles gut auf, verdünnt die Fiolen mit Suppe, entfernt die Limonienschale und gibt das Gemüse zu Tisch.

Nr. 418. Spargel eingemacht. Preis: 1 K.

1 Büschel Spargel milderer Sorte wird gepuht, zerkleinert, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht und abgeseiht. Nun bereitet man von 6 dkg Butter, 2 Eßlöffeln Mehl und grüner Petersilie eine Einmach, gießt sie mit Wasser und Suppe auf, gibt den Spargel, Pfeffer, Salz und Limonienschale daran und kocht um 10 h Rahm damit gut auf. Man kann den eingemachten Spargel auch mit einem Dotter legieren.

Nr. 419. Karfiol eingemacht. Preis: 1 K 15 h.

Karfiol wird wie Spargel Nr. 418 bereitet.

Nr. 420. Karfiol gebacken, 1. Art. Preis: 70 h.

Man kocht eine schöne Rose Karfiol in Salzwasser weich. Dann löst man die kleinen Rosen schön heraus, taucht eine nach der andern in ein zerklüftes Ei und in Brösel und bäckt sie lichtgelb aus dem heißen Schmalz heraus. Man gibt sie meist als Garnierung zu Tisch.

Nr. 421. **Karfiol gebacken, 2. Art.** Preis: 90 h.

Man kocht eine Rose wie oben und teilt sie auch so auseinander. Nun gibt man in einen Topf $\frac{1}{8}$ l Mehl, 2 Eier, Salz, $\frac{1}{8}$ l Milch und 1 Eßlöffel Wein, taucht eine kleine Rose nach der andern in diesen Teig und bäckt sie lichtgelb heraus, läßt das Fett auf einem Siebe abrinnen, richtet den Karfiol auf einer Schüssel an und serviert ihn meist als Garnierung.

Nr. 422. **Kochsalat.** Preis: 50 h.

Um 20 h Kochsalat wird gepuzt, gewaschen, in Teile geschnitten und in Salzwasser ungedeckt weich gekocht, dann abgeseiht und sehr fein geschnitten. Nun bereitet man von 2 Eßlöffeln Schmalz (oder 6 dkg Butter) und 3 Eßlöffeln Mehl eine lichte Einmach, gießt sie mit kaltem Wasser auf, verrührt sie gut, gibt den geschnittenen Salat dazu, würzt mit Salz, Pfeffer und Gewürz, verdünnt mit Suppe, kocht den Salat nochmals auf und gibt ihn dann zu Tisch.

Nr. 423. **Kochsalat mit Erbsen.** Preis: 66 h.

Dieser wird wie obiger bereitet, nur mischt man zum Schlusse $\frac{1}{4}$ l in Salzwasser gekochte Erbsen darunter.

Nr. 424. **Kochsalat mit Butter.** Preis: 60 h.

3 Häuptel ganz jungen frischen Kochsalates werden in größere Teile geschnitten und in Salzwasser weich gekocht, hierauf abgeseiht und auf einen Teller gegeben. Nun läßt man Brösel in Butter lichtgelb rösten und 5 dkg gesalzene Butter heiß werden. Den Salat bestreut man mit Bröseln und gießt die heiße Butter darüber.

Nr. 425. **Gedünsteter Rettich.** Preis: 44 h.

3 Stück schwarze Rettiche werden geschält, mit dem Gemüsehobel geschnitten, mit Salz bestreut und $\frac{1}{4}$ Stunde stehen gelassen, hierauf ausgedrückt und mit 5 dkg Butter, Petersilie und Suppe weich gedünstet. Nun staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, gießt mit Suppe auf, gibt Limonienschale, Pfeffer, Gewürz und Salz daran, läßt alles nochmals aufkochen und serviert den Rettich rasch.

Nr. 426. **Monatsrettiche.** Preis: 50 h.

3—4 Büschel Rettiche werden gewaschen, die Blätter in Salzwasser gekocht und hierauf passiert. Nun bereitet man von 5 dkg

Butter, 2 Eßlöffeln Mehl und grüner Petersilie eine sehr leichte Einmach, gibt das Passierte dazu, gießt mit Suppe auf, würzt mit Salz, Pfeffer, Limoniensaft und -Schale. Nun schneidet man die Rettiche sehr feinblättrig hinein, kocht sie darinnen weich und serviert dann das Gemüse. Rettiche dürfen nicht lange stehen, da sie sonst ungenießbar sind.

Nr. 427. Karotten Natur. Preis: 70 h.

Karotten läßt man in kochendem Wasser einigemal aufwallen, nimmt sie heraus, wischt ihnen die rauhe Haut ab und legt sie in kaltes Wasser. Inzwischen läßt man 6 dkg Butter heiß werden, gibt die Karotten, Petersilie, Salz, Zucker und Suppe dazu und läßt sie so weich dünsten, daß ein kurzer Saft bleibt; hierauf werden sie serviert.

Nr. 428. Karotten. Preis: 82 h.

Um 20 h kleine gelbe Rüben werden abgeschabt, abgewaschen und im ganzen mit 8 dkg Butter, ein wenig Wasser, grüner Petersilie und ein wenig Zucker halbweich gedünstet, dann mischt man $\frac{1}{4}$ l grüne Erbsen dazu und dünstet das Gemüse unter Zugießen von etwas Wasser weich. Ist der Saft eingegangen und ist das Gemüse weich, staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, gießt mit kaltem Wasser auf, verdünnt mit Suppe, würzt das Gemüse mit Pfeffer, Salz und Zucker, kocht es nochmals auf und serviert es dann.

Nr. 429. Karotten im Winter. Preis: 46 h.

Um 20 h gelbe Rüben werden abgeschabt, gewaschen und nudelig geschnitten. Nun läßt man 6 dkg Butter heiß werden, gibt Petersilie, die geschnittenen Rüben, sowie Salz, Zucker, Pfeffer und ein wenig Suppe daran und dünstet die Rüben weich. Ist der Saft eingegangen und ist das Gemüse weich, staubt man 2 Eßlöffel Mehl hinein, röstet es damit ein wenig, gießt es dann mit kaltem Wasser auf, verdünnt mit Suppe, prüft den Geschmack, kocht das Gemüse nochmals auf und serviert es dann.

Nr. 430. Kürbis eingebrannt. Preis: 50 h.

Ein mittlerer Kürbis wird geschält, entfernt und nudelig geschnitten, mit Salz bestreut, $\frac{1}{4}$ Stunde stehen gelassen und hierauf ausgedrückt. Nun bereitet man von 5 dkg Butter (oder 1 Eß-

löffel Schmalz) und 2 Eßlöffeln Mehl eine lichte Einmach, gibt grüne Petersilie und ein Büschel Dillkraut hinein, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, würzt die Einmach nach Geschmack mit Pfeffer, Salz, Limoniensaft und =Schale, mischt den geschnittenen Kürbis hinein, verrührt das Gemüse gut, läßt es aufkochen, daß der Kürbis weich wird, und mischt kurz vor dem Anrichten um 8 h Rahm daran, verdünnt mit Suppe, kocht das Gemüse gut auf und gibt es rasch zu Tisch.

Nr. 431. Kürbiskraut. Preis: 52 h.

Ein mittlerer Kürbis wird geschält, entkernt und fein nudelig geschnitten. Nun läßt man 6 dkg Butter (oder 2 Eßlöffel Fett) heiß werden, gibt geschnittene Petersilie und den Kürbis, ferner Suppe oder Wasser, Salz und eine Messerspitze Paprika dazu und dünstet das Gemüse weich. Ist der Saft eingegangen und der Kürbis weich, staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, läßt das Ganze ein wenig rösten, gießt es dann mit kaltem Wasser auf, verdünnt es mit Suppe, mischt Salz und um 8 h Rahm daran, prüft den Geschmack, kocht das Gemüse noch gut auf und gibt es zu Tisch.

Nr. 432. Kürbis mit Dillkraut. Preis: 56 h.

Der Kürbis wird wie obiger bereitet, nur gibt man noch ein feingeschnittenes Dillkraut hinein.

Nr. 433. Paradeiskürbis. Preis: 60 h.

Der Kürbis wird geschält, entkernt und nudelig geschnitten. $\frac{1}{8}$ kg Paradeisäpfel werden auseinandergerissen, in ihrem eigenen Saft weich gekocht und hierauf passiert. Nun dünstet man den Kürbis mit 6 dkg Butter, Petersilie und ein wenig Suppe oder Wasser weich, staubt hernach 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet das Ganze ein wenig, gießt es mit kaltem Wasser auf, verrührt es, mischt die passierten Paradeisäpfel sowie Zucker, Essig und Salz daran, kocht das Gemüse auf und gibt es zu Tisch.

Nr. 434. Paradeiskraut. Preis: 60 h.

1 kleines Häuptel Kraut wird fein nudelig geschnitten. Nun läßt man 2 Eßlöffel Schmalz ziemlich heiß werden, gibt 2 Eßlöffel Zucker, das Kraut, Salz und Kümmel hinein und dünstet es weich.

$\frac{1}{4}$ kg Paradeisäpfel reißt man auseinander, kocht sie im eigenen Saft weich und passiert sie. Ist das Kraut gut gedünstet, staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet es ein wenig und gießt es mit kaltem Wasser auf, verrührt es gut, mischt die passierten Paradeisäpfel (im Winter $\frac{1}{4}$ l eingekochte Paradeisäpfel) daran, gibt Salz, Zucker und Essig nach Geschmack dazu und kocht das Gemüse nochmals gut auf.

Nr. 435. **Rotkraut.** Preis: 48 h.

Ein mittleres Häuptel Rotkraut wird nudelig geschnitten, mit heißem Wasser abgebrüht und hierauf mit kaltem Wasser abgeschwemmt. Dann gibt man in eine Kasserolle 2 Eßlöffel Schmalz, läßt es heiß werden, mengt das Kraut, Zitronensaft, weiters Essig, Salz, Zucker und ein wenig Suppe oder Wasser daran und dünstet das Kraut weich. Ist es gut gedünstet, staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet das Ganze ein wenig, gießt mit kaltem Wasser und Suppe auf und gibt $\frac{1}{8}$ l Rotwein dazu, kocht das Gemüse, ob es gut gesäuert, gefalzen und gezudert ist, kocht es nochmals auf und gibt es zu Tisch.

Nr. 436. **Rotkraut Natur.** Preis: 46 h.

Das Kraut wird wie vorhergehendes hergerichtet. Nun läßt man 6 dkg Butter heiß werden, gibt das Kraut, 2 Eßlöffel Essig, Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack, $\frac{1}{8}$ l Rotwein und Suppe daran und läßt es weich dünsten, daß ein kurzer Saft daran bleibt.

Nr. 437. **Gedünstetes Kraut.** Preis: 32 h.

Ein kleines Häuptel Kraut wird nudelig geschnitten. Nun gibt man in eine Kasserolle 2 Eßlöffel Schmalz, läßt es heiß werden, gibt 2 Eßlöffel Zucker hinein und läßt selben schön dunkelgelb rösten, gibt hierauf feingeschnittene Zwiebel hinein, ebenso das Kraut, ein wenig Suppe oder Wasser, Salz, Essig und Kümmel und dünstet das Gemüse weich. Ist es weich, staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet es ein wenig, gießt es mit kaltem Wasser auf, verdünnt mit Suppe, prüft den Geschmack, kocht es nochmals gut auf und gibt es zu Tisch.

Nr. 438. **Ungarisches Kraut.** Preis: 40 h.

1 kleines Häuptel Kraut wird nudelig geschnitten und hierauf mit 2 Eßlöffeln Schmalz, Zwiebel, Paprika, Salz, Kümmel und

ein wenig Wasser oder Suppe weich gedünstet. Ist das Kraut weich, staubt man $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl daran, röstet es ein wenig damit, gießt es mit kaltem Wasser auf, verdünnt es mit Suppe und kocht das Gemüse mit Rahm um 8 h sehr gut auf, prüft den Geschmack und gibt das Kraut vorzugsweise mit Schweinefleisch zu Tisch.

Nr. 439. Sauerkraut eingebrannt. Preis: 30 h.

$\frac{1}{2}$ kg Kraut kocht man in Wasser, in das man einige Kümmelförner gibt, weich. (Auch kann man nudelig geschnittene Schweinschwarteln damit kochen.) Hierauf macht man von 2 Eßlöffeln Schmalz und 2 Eßlöffeln Mehl eine lichte Einbrenne, gibt feingeschnittene Zwiebel hinein, gießt die Einbrenne mit kaltem Wasser auf, verdünnt sie mit Suppe, gibt das Kraut und Salz daran, kocht das Gemüse noch gut auf und gibt es mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

Nr. 440. Naturkraut, 1. Art. Preis: 30 h.

$\frac{1}{2}$ kg Sauerkraut kocht man in Wasser weich, seigt es ab und gibt in eine Kasserolle 3 Eßlöffel Schmalz, läßt letzteres heiß werden, röstet feingeschnittene Zwiebel darinnen lichtgelb, wirft das Kraut hinein, salzt und pfeffert es, dünstet es 10 Minuten und serviert es mit Schnittlauch bestreut.

Nr. 441. Naturkraut, 2. Art. Preis: 38 h.

$\frac{1}{2}$ kg Kraut wird in Salzwasser gekocht, hierauf abgeseigt und mit 3 Eßlöffeln Schmalz, geschnittener Zwiebel und 2 rohen, geriebenen Erdäpfeln ein wenig gedünstet, hierauf mit Suppe oder Wasser aufgegossen, nochmals aufgekocht und dann serviert.

Nr. 442. Ungarisches Sauerkraut. Preis: 46 h.

Man gibt in eine Kasserolle 2 Eßlöffel Schmalz, läßt es heiß werden, gibt feingeschnittene Zwiebel und $\frac{1}{2}$ kg Sauerkraut daran und dünstet letzteres weich. Ist es weich, staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, gießt mit kaltem Wasser auf, gibt Paprika und Salz daran, läßt das Gemüse aufkochen, verdünnt es mit Suppe oder Wasser und mischt vor dem Anrichten um 10 h Rahm dazu, läßt das Kraut nochmals aufwallen und gibt es dann zu Tisch.

Nr. 443. Gedünstetes Sauerkraut. Preis: 90 h.

Man gibt in eine Kasserolle 3 Eßlöffel Schmalz, läßt es heiß werden, gibt $\frac{1}{2}$ kg Sauerkraut, das ein wenig geschnitten ist, hinein, ebenso Kümmel und 2 Eßlöffel Zucker und dünstet das Kraut weich. Ist es weich, mischt man Roderl Nr. 1412 oder Fleckerl Nr. 1336 darunter, läßt sie darinnen heiß werden und serviert das Kraut rasch.

Nr. 444. Krautauflage. Preis: 46 h ohne Würste.

$\frac{1}{2}$ kg Sauerkraut wird in Wasser weich gekocht, hierauf abgeseiht, gesalzen und auf eine Schüssel gegeben. Nun läßt man 15 dkg Speck gelblich rösten, mischt das Kraut darunter und legt warm gemachte Frankfurter oder Bratwürste darauf.

Nr. 445. Weiße Rüben gedünstet. Preis: 54 h.

4 Stück weiße Rüben werden geschält, hierauf würfelig geschnitten und in kochendem Salzwasser einmal aufwallen gelassen, sodann abgeseiht und gut mit kaltem Wasser abgeschwemmt. Nun läßt man 6 dkg Butter mit grüner Petersilie anlaufen, gibt die Rüben und ein wenig Wasser oder Suppe dazu und dünstet die Rüben weich. Sind sie weich, staubt man $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl daran, röstet sie ein wenig und gießt sie dann mit kaltem Wasser auf, verdünnt mit Suppe, würzt mit Salz und Pfeffer, kocht das Gemüse nochmals gut auf und gibt es dann zu Tisch.

Nr. 446. Weiße Rüben eingebrannt. Preis: 30 h.

$\frac{1}{2}$ kg Rüben werden weich gekocht. Dann bereitet man von 2 Eßlöffeln Schmalz, 3 Eßlöffeln Mehl und Zwiebel eine sehr leichte Einbrenne, gießt sie mit kaltem Wasser auf, gibt die Rüben, Salz und Pfeffer dazu, verdünnt das Gemüse mit Suppe oder Wasser und kocht es gut auf.

Nr. 477. Weiße Rüben Natur. Preis: 48 h.

Abgeschwemmte Rüben wie in Nr. 445 werden mit 6 dkg Butter, Salz, Pfeffer, Petersilie, 1 Kaffeelöffel Zucker und Suppe weich gedünstet und mit dem kurzen Saft, der zurückbleibt, serviert.

Nr. 448. Burgunder. Preis: 24 h.

Die Blätter von Burgundern werden von den Stengeln befreit, in Salzwasser gekocht, hierauf passiert und wie Spinat Nr. 401 fertig bereitet.

Nr. 449. Gurken eingebrannt. Preis: 56 h.

3 schöne Gurken werden geschält, geschnitten, mit Salz bestreut, und eine Viertelstunde stehen gelassen. Nun läßt man 5 dkg Butter heiß werden, gibt 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet es ein wenig, gibt grüne Petersilie dazu, gießt dann mit kaltem Wasser auf und verrührt gut. Die gesalzene Gurken drückt man gut aus, mischt sie zu der Einmach, würzt sie dann mit Salz, ein wenig Essig, Paprika oder Pfeffer nach Geschmack und kocht sie gut auf. Kurz vor dem Anrichten läßt man um 10 h Rahm mit dem Gemüse aufkochen, richtet dasselbe an, bestreut es mit geschnittenem Dillkraut oder Schnittlauch und gibt es zu Tisch.

Nr. 450. Gurken gebaden. Preis: 46 h.

2 mittlere Gurken werden geschält, dann in fingerlange und auch fingerdicke Schnitten geteilt, eingesalzen und eine Viertelstunde stehen gelassen. Nun bereitet man von $\frac{1}{16}$ l Mehl, $\frac{1}{16}$ l Milch, 1 Ei und Salz einen Teig, taucht jede Schnitte ein, bäckt sie aus dem heißen Schmalze heraus und gibt sie dann als Garnierung einer Speise zu Tisch. Auch können sie in Ei und Bröseln statt in diesem Teig paniert werden.

Nr. 451. Schwarzwurzeln. Preis: 78 h.

1 Bund Schwarzwurzeln werden von den grünen Blättern befreit, gut gewaschen, gut abgeschabt und in einen Weidling mit Wasser, das scharf mit Zitronen oder Essig gesäuert wurde, gelegt, da sie sonst ihre Farbe verlieren. Dann wird Wasser mit ein wenig Mehl abgerührt, gesalzen und gesäuert und darinnen werden die Wurzeln weich gekocht, hierauf, wenn sie weich sind, bis zum Gebrauche in frisches Wasser gelegt.

Nr. 452. Schwarzwurzeln eingemacht. Preis: 80 h.

Man kocht Schwarzwurzeln, wie in Nr. 451 angegeben ist. Nun bereitet man von 4 dkg Butter und $1\frac{1}{2}$ Eßlöffeln Mehl eine sehr leichte Einmach, gießt sie mit klarer Suppe auf, verrührt sie gut und kocht sie zirka 10 Minuten ein. Dann wird sie mit Zitronensaft, Pfeffer, Salz und grüner Petersilie nochmals gut aufgelocht, hierauf mit 2 Dottern und 1 Eßlöffel Obers legiert und mit den hergerichteten, in Stücke geschnittenen Schwarzwurzeln vermengt.

Nr. 453. **Schwarzwurzeln gebacken, 1. Art.** Preis: 78 h.

Schwarzwurzeln, wie in Nr. 451 gekocht, werden abgetrocknet, in Mehl, dann in zerklöpfte Eier und Brösel getaucht, hierauf aus heißem Schmalze herausgebacken und zur Garnierung verschiedener Speisen verwendet.

Nr. 454. **Schwarzwurzeln gebacken, 2. Art.** Preis: 90 h.

Schwarzwurzeln, wie in Nr. 451 gekocht, werden in Brandteig getaucht und aus dem heißen Schmalze herausgebacken. Brandteig: $\frac{1}{16}$ l Mehl, $\frac{1}{16}$ l Milch, 4 dkg Butter und Salz sprudelt man ab, stellt den Teig auf das Feuer und läßt ihn so lange kochen, bis sich der Teig in Ballen vom Kochlöffel löst. Dann wird er lauwarm mit 2 Dottern zu einem dünnen Brei verrührt.

Hülsenfrüchte.

Nr. 455. **Linzen eingebrannt.** Preis: 52 h.

$\frac{1}{2}$ l Linzen werden ausgeflaubt, gewaschen und in Wasser weich gekocht. Dann bereitet man von 2 Eßlöffeln Schmalz und 3 Eßlöffeln Mehl eine dunklere Einbrenn, gibt Zwiebel dazu, gießt sie mit kaltem Wasser auf, gibt die Linzen, Pfeffer, Neugewürz, Salz, 1 Lorbeerblatt, Thymian, Limonienchale und =Saft und Essig nach Geschmack daran und kocht das Ganze gut. Bevor man die Speise zu Tisch gibt, nimmt man das Lorbeerblatt, den Thymian und die Limonienchale heraus.

Nr. 456. **Halbe Erbsen.** Preis: 30 h.

$\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{8}$ l grüne oder gelbe Erbsen werden gewaschen und hierauf in Wasser weich gekocht. Nun läßt man 2 Eßlöffel Fett mit 2 Eßlöffeln Mehl lichtgelb anlaufen, gibt feingehackte Zwiebel dazu, röstet das Ganze ein wenig, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, gibt die Erbsen, Salz und Pfeffer nach Geschmack daran und kocht die Speise gut auf.

Nr. 457. **Ganze Erbsen, 1. Art.** Preis: 62 h.

$\frac{1}{2}$ kg ganze Erbsen werden tagsvorher eingeweicht und den nächsten Tag mit frischem Wasser, dem etwas Salz und Speisesebda