Die Gemüse sind als Beigaben zu Fleisch sowie als Einschiebspeisen ein wichtiger und beliebter Bestandtheil unserer Speisezettel. Für sich allein werden sie in letzterem Fall nur als Chartreusen (spr. Schartrösen, d. i. gestürzte, gemischte Gemüse mit Fleischeinlagen), die feineren Gemüsegattungen heiß abgesotten, mit Butter oder Semmelbröseln bestreut oder mit leichten Buttersaucen als Vorspeisen zu Tisch gebracht. In diese Kategorie gehören: Spargel, Carfiol, Schwarzwurzeln, Cardi und Artischocken. Die eingebrannten oder gedünsteten Gemüse bilden wieder mit Fleisch-, Geflügel- oder Leberauflagen sehr schmackhafte Zwischen- oder Nachtmahlgerichte darum sind die Gemüse für den feinen wie den Alltagstisch von unschätzbarem Werth, obschon sie mit Ausnahme der Hülsenfrüchte nur wenig Nährstoff enthalten. Mit Ausnahme von Kraut, Gurken, Hülsenfrüchten und Kartoffeln sind sie leicht verdaulich und ermöglichen uns die denkbar größte Abwechslung Wir unterscheiden: heiß abgesottene, eingebrannte, gedünstete, ausgebackene, gefüllte und gestürzte Gemüse.

Heiß abgesottene Gemüse.

Spargel, Carfiol, Cardi und Artischocken: „Vorspeisen".

Spargelfisolen (Haricots d'asperges)

1 Liter gelbe frische Bohnenschoten (sogenannte Wachsbohnen) wäscht man und zieht von beiden Seiten die Fäden ab, indem man

die Spitze der Schote und den Stengelansatz abbricht und so den daran hängenden Faden von der Schote reißt. Nun gibt man sie in $1^1/_2$ Liter Wasser, welches man mit $1^1/_2$ Deka Salz zum Feuer gestellt hat, und siedet die Wachsbohnen weich. Abgeseiht gibt man sie auf die Gemüseschüssel oder häuft sie auf eine kleine Mehlspeisschüssel, besiebt sie mit Semmelbröseln und bringt sie mit heißer brauner Suppe übergossen, als Vorspeise zu Tische.

Spargelfisolen mit Parmesankäse.

Nach obiger Weise bereitete Wachs- oder Spargelbohnen gibt man abgeseiht auf die Schüssel, übergießt sie mit etwas heißer brauner Butter, besiebt sie leicht mit Semmelbröseln, dann mit geriebenem Parmesankäse, betropft sie reichlich mit heißer Butter und gibt sie, über einen Dreifuß hoch gestellt, auf 1 Minute in die Röhre. Beliebig kann man das zweitemal statt Butter etwas saueren Rahm über die Bohnen gießen, doch müssen sie dann etwas länger in der Röhre bleiben, bis sich der Rahm eingezogen hat.

Auguste Schuberth, Beamtensgattin, Jägerndorf.

Grüne Erbsen (Pois verts).

1 Liter sorgfältigverlesene, junge grüne Erbsen siedet man mit 1 Liter Wasser und 1 Kaffeelöffel Salz zugedeckt weich, was 20—30 Minuten erfordert. Abgeseiht vermengt man sie mit 5 Deka frischer Butter und beliebig mit einem gehäuften Kaffeelöffel voll feingeschnittener grüner Petersilie und garnirt damit Roastbeef, Lungen- oder Rindsbraten. Es ist dies eine besonders in Frankreich und England sehr beliebte Zubereitungsart.

Erbsenschoten.

Man bereitet die zarten Erbsenschoten, bei denen die Körnerbildung noch kaum sichtbar ist, wie die vorbeschriebenen grünen Erbsen oder wie die Spargelfisolen.

Schwarzwurzeln (Salsifis).

Schöne, etwa fingerstarke Schwarzwurzeln (Scorzoneren) schabt man rein und bestreicht jede gleich nach dem Putzen mit einer Citronenhälfte, da die Wurzeln leicht ein schwärzliches Aussehen erlangen, oder legt sie gleich in kaltes Wasser, welches man zur Hälfte mit Essig gemischt hat. Auf etwa 20 Stück gibt man 2 Liter Wasser,

und 2 Deka Salz zum Feuer und legt die abgetropften Schwarzwurzeln hinein. Sobald sie weich gesotten sind, schüttet man sie auf ein Sieb und dann sogleich in eine Casserole, worin man 10 Deka frische Butter zerschleichen ließ. Dazu fügt man 1 Messerspitze feingestoßenen weißen Pfeffer und 2 Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse und läßt das Ganze nur so lange auf dem Herd, bis der Parmesankäse zergangen ist. Man schüttelt die Wurzeln öfter auf und servirt sie als Vorspeise.

F. Horny, Doctorsgattin.

Kürbis (Giramont).

Einen jungen Kürbis von der länglichen, fleischigen Gattung schält man, schneidet ihn der Länge nach in Vierteln und entfernt dann die Kerne sowie alles Faserige. So vorbereitet wird der Kürbis gewaschen und abgetropft, in zwei fingerdicke Stücke der Länge nach zerschnitten hierauf in Salzwasser (auf 1 Liter Wasser 1 Deka Salz) weich gesotten. Nun bestreicht man eine lange Schüssel mit frischer Butter, legt die abgetropften Kürbisspalten darauf, besiebt dieselben mit Semmelbröseln, betropft sie mit heißer Butter überall tüchtig und stellt das Ganze über einem Dreifuß auf 2 Minuten in die Röhre. Beliebig können die Semmelbröseln auch mit geriebenem Parmesankäse gemischt und mit saurem Rahm beträufelt werden.

Sprossen- oder Rosenkohl (Chou de Brunelles).

Einen Teller voll Sprossenkohl putzt man, indem man etwa von Würmern angenagte oder welke Blättchen entfernt, wäscht denselben in kaltem Wasser durch und läßt ihn abtropfen. 1 Liter Wasser stellt man mit 1 Kaffeelöffel voll Salz und 1 Messerspitze weißem feingestoßenen Pfeffer zu, gibt die abgetropften Sprossen hinzu und siedet sie weich. Herausgenommen und abgeseiht bringt man sie mit Semmelbröseln besiebt und heißer Butter übergossen, für sich als Gang oder als Beigabe zu Englischbraten zu Tisch.

Broccoli (irrthümlich „Brockerl" genannt).

Dies ist eine zarte Carfiolsorte, deren Röschen etwas schütterer stehen. Man putzt die Blätter weg, schneidet den Strunk kurz ab, entfernt desgleichen alle etwa abgedrückten oder fleckigen Stellen mit dem Messer und legt die Broccoli in kaltes Wasser. Indessen bringt man $1^1/_2$ Liter Wasser mit einem gehäuften Kaffeelöffel Salz, einer Messerspitze feingestoßenem weißen Pfeffer und einem nußgroßen

Stückchen frischer Butter zum Sieden. Nun werden die Broccoli aus dem kalten Wasser in das siedende Salzwasser gethan und weich gesotten. Hierauf hebt man sie auf eine runde Schüssel und übergießt mit heißer Sardellenbutter, in welcher ein gehäufter Eßlöffel gesiebte Semmelbröseln geröstet wurde. Die Sardellenbutter dazu wird bereitet, indem man 5 Deka frische Butter mit 4 Deka gereinigte Sardellen tüchtig im Mörser stößt und dann durchs Sieb streicht.

Marie Werbitzky, Kronow.

Petersilienkartoffeln.

Junge wallnußgroße Kartoffeln wäscht man, schabt sie von der Haut frei und gibt sie in reines kaltes Wasser. Indessen stellt man 1 Liter Wasser auf $1^1/_2$ Liter Erdäpfeln mit einem gehäuften Kaffeelöffel Salz zu. Wenn dieses Wasser siedend ist, kommen die Kartoffeln hinein; sobald sie nahezu vollkommen weich sind, wird das Wasser heruntergeseiht, ein gut schließender Deckel auf den Topf gesetzt und darüber noch ein Küchentuch gelegt, so daß die Kartoffeln im Dampf vollends gar werden. Indessen läßt man 7 Deka Butter heiß werden und darin 1 gehäuften Kaffeelöffel feingehackte grüne Petersilie ein wenig rösten. Dahinein gibt man die Kartoffel und schwingt sie einigemal hin und her.

Kohl, böhmisch (Chou bohémien).

7—8 Köpfe fester Kohl (in Böhmen „Kapusta" genannt) werden sorgfältig nachgesehen, damit zwischen den äußeren Blättern nicht eine Raupe versteckt bleibe, dann wäscht man ihn in zwei- bis dreimal gewechseltem kalten Wasser und schneidet die Köpfe der Länge nach in Viertel. Nun entfernt man vorsichtig die Strünke damit die Blätter beisammen bleiben, und siedet sie in 2 Liter kochendem, mit 2 Kaffeelöffeln voll Salz vermengtem Wasser weich, wobei man das Gefäß unzugedeckt läßt. Nachher wird der Kohl aufs Sieb gestürzt und abtropfen gelassen. Von 7 Deka Butter, Abschöpf- oder Bratenfett und 5 Deka Mehl macht man hierauf eine hellbraune Einbrenn und läßt sie mit kalter Suppe zu einer glatten, dicklichen Sauce ab. In diese gibt man 1 Eßlöffel voll Staubzucker sowie den abgetropften Kohl und läßt dies einmal zusammen aufsieden. Man gibt das Gemüse zu Rindfleisch, gedünsteter Kalbsleber oder Zunge; beliebig bringt man es auch mit faschirten Cotelettes garnirt als Gang für sich zu Tische.

Kohl, italienisch:

siehe „Garnirter Kohl."

Kohl auf Pußtenart, südungarisch.

6 Erdäpfel wäscht und schält man und gibt sie in zweimal gewechseltes kaltes Wasser. Hierauf werden sie würflig geschnitten und mit 1/4 Liter kaltem Wasser und 1/2 Deka Salz zum Kochen gestellt. Ebenso schneidet man 5 mittelgroße Köpfe Kohl, nachdem sie von Strünken befreit und gewaschen worden, in fingerbreite Stücke. Diese gibt man in 1 1/2 Liter mit einem gehäuften Kaffeelöffel Salz vermengtes kochendes Wasser und siedet sie darin weich. 8 Deka Speck schneidet man hierauf kleinwürflig (in Ermanglung von Speck nimmt man Butter oder Fett) und läßt darin eine halbe gehackte Zwiebel sowie eine kleine, mit dem Messer zerriebene Zehe Knoblauch abrösten. Dann unterstaubt man mit einem Eßlöffel voll Mehl, und wenn dieses hellbraun geworden ist, verrührt man es glatt mit ein wenig kaltem Wasser. Sobald der Kohl abgetropft ist, kommt er zu den Kartoffeln. Zwei reichliche Prisen frischgestoßenen Pfeffer und ebenso viel fein zerriebenen Majoran fügt man bei und gibt dieses ausgiebige Gemüse zu Rindfleisch, Schöpsenrücken, Rauchfleisch oder faschirtem Braten, doch kann man es auch mit Brat- oder Blutwürsten garnirt zu Tische bringen.

Frau Franz. Bolgár, Szegedin.

Kohl auf französische Art.

5 schöne, feste Kohlköpfe wäscht man, schneidet sie der Länge nach in Viertel und läßt sie auf dem Sieb abtropfen, nachdem die Strünkchen und dickeren Blattrippen entfernt wurden. 2 Liter Wasser siedet man mit 2 Deka Salz, gibt den Kohl hinein und siedet ihn unzugedeckt weich oder stellt ihn mit dem kalten Salzwasser zu und bringt es zum Sieden. Auf das Sieb herausgefaßt, übergießt man den Kohl mit kaltem Wasser und läßt ihn abtropfen. 2 Löffel voll Fett, am besten Bratenfett von Gänsen, läßt man sodann heiß werden und eine halbe feingehackte Zwiebel darin abrösten. Nun ordnet man die Kohlviertel hinein, bestreut sie leicht mit feingestoßenem Pfeffer nebst geriebener Muscatnuß, gießt einige Löffel voll kräftige braune Suppe darunter und dünstet sie zugedeckt einige Minuten bis der Saft bräunlich wird und die Kohlviertel umgibt.

Kohlrüben, bayrisch.

Eine Mandel (15 Stück) mittelgroße Kohlrüben schält und wäscht man und entfernt oben den Blattansatz und unten die Wurzelspitze. Nun schneidet man die Kohlrüben dünnblättrig und dünstet sie auf 8 Deka lauzerlassener Butter weich, wobei einige Löffel Rindssuppe oder Wasser beigefügt werden, damit die Kohlrüben weiß bleiben. Sobald dieselben gar sind, staubt man so viel Mehl daran, als die Flüssigkeit aufnimmt, und untergießt mit einem reichlichen halben Liter Suppe oder Wasser, daß das Ganze glatt gebunden und nicht zu schütter sei. Zuletzt fügt man noch einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz bei und servirt die Kohlrüben zu gedünsteter Zunge, Schöpsenbraten oder Siedfleisch.

Kohlrüben auf österreichische Art.

Von 12—14 mittelgroßen Kohlrüben schneidet man oben ein Deckelchen mit den jungen Herzblättern herunter, streift diese von den Stengeln und siedet sie $^1/_4$ Stunde in $^1/_2$ Liter Wasser mit 1 Messerspitze Salz worauf sie zum Abtropfen auf das Sieb gelegt und dann nicht zu fein gehackt werden. Die Kohlrüben schält und wäscht man und schneidet sie erst zu Blättchen, diese zu Nudeln und letztere wieder, gleichmäßig querüber schneidend, zu Würfeln. Sodann läßt man 6 Deka Butter oder Fett heiß werden und darin 1 Kaffeelöffel voll Staubzucker goldbraun, aber ja nicht zu dunkel rösten. Nun gibt man die Kohlrüben darauf, fügt einen schwachen Schöpflöffel Rindssuppe bei und dünstet sie wohlzugedeckt weich. Dann erst staubt man so viel Mehl daran, als die Flüssigkeit in sich aufnimmt, und gießt nur so viel Suppe oder Wasser zu, daß die Kohlrüben gebunden und nicht etwa suppig erscheinen. Zuletzt verrührt man 2 Messerspitzen Salz und die gehackten Blättchen dazu. Beliebig kann auch das auf der Schüssel angerichtete Gemüse mit den gehackten Blättchen schmal umkränzt werden, was sehr appetitlich aussieht.

Frau Remenowska. Czernowitz.

Kohlrüben, russisch.

12—14 Stück nicht holzige Rüben schält und wäscht man und schneidet sie in Blätter und diese in nicht zu dünne Nudeln. Letztere bringt man mit Schinkenbrühe überdeckt, die man mit etwas Wasser mischt, damit das Gemüse nicht zu salzig schmecke, zum Sieden, fügt 1 Bündelchen grüne Petersilie, 1 Kaffeelöffel voll

Zucker und 1 Messerspitze Pfeffer bei und siedet die Kohlrüben weich. Sobald sie weich sind, seiht man die überflüssige Suppe herunter, rührt $^2/_{10}$ Liter süßes Obers mit einem Kaffeelöffel voll Mehl glatt ab und gießt es an die Kohlrüben. Wenn es verdünstet ist, gießt man von dem Kohlrübensud daran, daß dieselben schön verbunden erscheinen, und würzt noch mit etwas geriebener Muscatnuß. Man servirt das Gemüse mit Auflagen von Rindfleisch, geräucherter Gansbrust oder Würsten.

Kohlrüben mit eingemachtem Huhn

siehe „Hühner."

Weiße Rüben (Wasserrüben).

14 Stück Wasserrüben schält und wäscht man und schneidet sie in mitteldicke Blätter. Diese stellt man in einen Topf mit so viel Wasser zu, daß sie zwei Finger hoch davon bedeckt sind, fügt einen Kaffeelöffel voll Salz bei und siedet sie weich. Indessen bereitet man eine gute Buttersauce, wozu man den Sud von den Wasserrüben zum Auflassen verwenden kann, gibt die weichgesottenen Kohlrüben hinein und rührt sie mit einem reichlichen Kaffeelöffel voll Staubzucker leicht um. Auf der vertieften Gemüseschüssel angerichtet, servirt man sie mit Auflagen von heißabgesottener frischer Pökelzunge, faschirten oder ausgebackenen Kalbsschnitzeln; beliebig kann man damit auch eine Schüssel Suppen- oder Schöpsenfleisch garniren.

Marie Glatter, Köchin.

Wasserrüben, südslavisch.

14 schöne Wasserrüben schneidet man nudlig oder hobelt sie auf der Zahnscharbe, wobei sie feinnudlig herausfallen. Nun vermischt man sie mit einem Eßlöffel voll Salz, unter welches man einen Kaffelöffel voll Kümmel und einige Pfefferkörner gemischt hat. Leicht in einen Topf eingepreßt, übergießt man sie mit schwachem Essigwasser und läßt sie, mit diesem überdeckt sowie mit gut passender Topfstürze versehen, über Nacht auf dem Herde stehen. Den nächsten Tag siedet man sie mit diesem Wasser, seiht es sobald die Kohlrüben weich sind ab, und gibt letztere in leichte Buttersauce, nachdem man die Pfefferkörner entfernt hat. Zu weichgesottenem Rauchfleisch, Schinken oder Wurst passen sie vorzüglich, doch gibt man sie auch zu Zunge, Sied- oder Schöpsenfleisch, ebenso zu ausgebackenen Kalbsfüßen.

Weiße Teltower Rübchen, norddeutsch.

$1^1/_2$ Liter oder ein gehäufter Teller voll Teltower Rübchen werden geputzt, indem man oben den Blattansatz sammt einem flachen Deckelchen und unten die Wurzelspitze abschneidet. Nun schabt man die Rübchen, wäscht sie und bringt sie gleich mit $1^1/_2$ Liter Wasser, das man mit 2 Kaffeelöffel Salz gemischt hat, ans Feuer, fügt 6—7 Deka frische Butter sowie zwei gehäufte Eßlöffel voll Staubzucker bei und siedet darin die Rübchen weich. Hierauf bereitet man eine helle Einbrenn von 5 Deka Butter und 4 Deka Mehl, verrührt diese glatt mit dem Sud der Teltower Rübchen und läßt sie darin noch einmal aufkochen. Man gibt sie zu Suppenfleisch, Kalbsbraten oder Hühnern, doch können sie auch mit Auflagen von ausgebackenem Fisch, Bratwürsten oder Pökelzunge als Schüssel für sich zu Tische kommen.

Frau Mathilde Horny, Leipzig.

Braungedünstete Teltower Rübchen.

Einen gehäuften Teller voll Teltower Rübchen putzt man knapp vor dem Gebrauch, stutzt unten und oben ein Scheibchen ab, schabt sie und wäscht sie in kaltem Wasser. Indessen hat man 7 Deka Butter heiß werden und darin einen gehäuften Eßlöffel voll Zucker hellbraun abrösten lassen. Darauf gibt man die Rübchen in diese heiße Butter, untergießt sie mit einem schwachen Schöpflöffel voll Suppe und dünstet sie wohlzugedeckt in 30—35 Minuten weich, wobei man sie öfters aufschüttelt. Drei gehäufte Kaffeelöffel voll Mehl rührt man sodann nach und nach mit $^2/_{10}$ Liter kaltem Wasser und einem Kaffeelöffel voll Salz glatt ab, gießt dies an die Teltower Rübchen, untermengt dieselben noch mit einem gehäuften Eßlöffel voll feingehackter Petersilie und läßt sie noch 2—3mal aufkochen, wobei man das Gefäß nur hie und da schüttelnd bewegt und nicht in den Rübchen herumrührt. Wenn nöthig, kann noch etwas Rindssuppe beigefügt werden. Man garnirt mit den Teltower Rübchen Schöpsenschlägel oder -rücken, Rindsbraten oder Suppenfleisch. Auch können sie mit beliebigen Auflagen von ausgebackenem, gepökeltem oder geräuchertem Fleisch sowie mit Würstchen garnirt zu Tisch gebracht werden.

Gelbe Rüben (Carottes).

3—4 mittelgroße gelbe Rüben putzt man zurecht, indem man oben ein Scheibchen mit dem Blattansatz und unten die Wurzelspitze entfernt. Nun schabt man sie, wäscht sie in zweimal gewechseltem Wasser

rein und schneidet sie dann der Quere oder Dicke nach in 5 Centimeter lange Stücke. Diese schneidet man blättrig und die Blätter nudelig. Indessen hat man 7 Deka Butter heiß werden und darin einen Eßlöffel voll Staubzucker goldbraun rösten lassen. Da hinein gibt man die gelben Rüben und dünstet sie zugedeckt nahezu völlig weich. Hierauf unterstaubt man so viel Mehl, als die Flüssigkeit aufnehmen kann, und sobald dieses abgedünstet ist, untergießt man mit Rindssuppe oder Wasser, fügt eine Messerspitze Salz bei und kocht das Ganze noch einigemal auf, bis die gelben Rüben weich und durch die Sauce glatt verbunden sind. Zu Schnitzeln, Backhühnern oder Rindfleisch kann man sie beigeben, auch mit faschirten Auflagen oder mit gebackener Kalbsleber garnirt zu Tische bringen.

Frau Arendt, Rentiersgattin, Warschau.

Gelbe Rüben, sächsisch.

4 schöne gelbe Rüben putzt man, indem man den Blätteransatz sowie die spindelige Wurzel abschneidet und die Rüben dann schabt. Man wäscht sie zweimal in reinem kalten Wasser, legt sie zum Abtropfen auf das Sieb und schneidet sie dann in kleinfingerlange Stücke. Diese theilt man in Blätter, welche man, immer 3—4 aufeinander gelegt, nudlig oder würflig schneidet. 6 Deka Abschöpffett oder noch besser frische Butter läßt man sodann lau zergehen und darin einen Eßlöffel voll Staubzucker nebst ebensoviel feingehackter grüner Petersilie abrösten. Sobald der Zucker gelblich wird, kommen die geschnittenen Rüben dazu und werden zugedeckt weich gedünstet. Fünf Deka Butter oder Fett verrührt man, sobald sie heiß geworden, mit einem reichlich gehäuften Eßlöffel voll Mehl zu einer glatten leichten Einbrenn, die man mit weißer Suppe oder mit $^1/_2$ Liter kaltem Wasser zu einer dicklichen, aber ja nicht klümperigen Sauce verrührt. In diese gibt man die Rüben, salzt sie mit einer Messerspitze Salz und ebensoviel feingestoßenem Pfeffer und läßt sie nur noch einmal aufkochen.

Gelbe Rüben auf böhmische Art.

Hat man 4 gelbe Rüben oben und unten abgestutzt, geschabt und rein gewaschen, so schneidet man sie erst in kaum daumenlange Stücke, dann in Blätter und diese in Nudeln, oder wenn es als feineres Gemüse zu Tisch kommen soll, sticht man mit dem kleinen Gemüselöffelchen die Rüben aus. Es ist keine Verschwendung, da man die ausgestochenen, durchlöcherten Rüben, zu Rindssuppe oder Marinaden ebenso gut verwenden kann. Hingegen lohnt sich die etwas größere

Mühe durch das nettere Aussehen, insbesondere wenn die gelben Rüben zu Garnirungen bestimmt sind. 7 Deka Butter läßt man nun mit zwei gehäuften Kaffeelöffeln voll Zucker abrösten, gibt die gelben Rüben und 3—4 Eßlöffel Rindssuppe hinzu und dünstet die gelben Rüben wohlzugedeckt nahezu völlig weich. Ein eigroßes Stück oder 4 Deka frische Butter läßt man gleichfalls lau zergehen, verrührt sie mit einem reichlich gehäuften Eßlöffel voll Mehl zu einer glatten hellen Einbrenn, rührt diese mit $^1/_4$ Liter süßem kalten Obers und ebensoviel weißer Rinds- oder Hühnersuppe glatt ab, gibt eine Prise Salz und ebensoviel feingestoßenen Pfeffer, zuletzt die gelben Rüben hinzu und läßt sie vollends weich werden. Man garnirt Rindfleisch oder Zunge mit diesem Gemüse oder gibt es mit Auflagen von gebackenem Fleisch, Hirn oder faschirtem Braten. Vorzüglich beliebt ist, wenn man in die fertige Sauce $^3/_{10}$ Liter junge, weichgedünstete grüne Erbsen unter die gelben Rüben mischt.

Melanie Wallenstein, Beamtenstochter, Rudnik.

Gelbe Rüben, englisch.

3—4 schöne gelbe Rüben schabt man, stutzt sie oben und unten ab und wäscht sie dann in zweimal gewechseltem kalten Wasser. Hierauf werden sie in Scheibchen oder Nudeln geschnitten. Man thut sie nun in eine Casserole und bringt sie mit leichter Rindssuppe eben überdeckt zum Feuer. Wenn sie weich gedünstet sind, fügt man 5 Deka frische Butter bei, welche mit einem reichlichen Eßlöffel voll Mehl abgeknetet wurde. Mit dieser läßt man sie nur 2—3mal aufsieden, gießt $^2/_{10}$ Liter süßes Obers hinzu.

Spinat (Epinards).

Zwei gehäufte Teller voll Spinat befreit man von den Stengeln und wäscht ihn in 2—3mal gewechseltem kalten Wasser, und läßt ihn leicht ausgedrückt auf dem Sieb abtropfen. Indessen hat man 2 Liter Wasser mit 2 Kaffeelöffeln voll Salz zum Sieden gebracht; in dieses gibt man den Spinat hinein und siedet ihn unzugedeckt, bis er weich ist und sich ein aus dem Sud genommenes Blatt vollkommen zwischen den Fingern zerreiben läßt. Hierauf schüttet man den Spinat auf ein Sieb und wenn er abgetropft ist, hackt man ihn mit dem Wiegemesser fein oder streicht ihn durchs Sieb. Bei größeren Mengen kann er, mit einer geweichten Semmel gemischt, zweimal durch die Fleischhackmaschine gemahlen werden, was viel rascher geht. 7 Deka Butter oder beliebiges Fett, am besten jedoch Suppen- oder Bratenfett läßt man heiß werden, röstet darin 2 Eßlöffel voll Mehl, eine

kleine geriebene Zwiebel, beliebig auch eine feinzerdrückte Zehe Knoblauch und untergießt sobald die Einbrenn hellgelb ist, mit $^1/_2$ Liter kalter Suppe oder Wasser mit einem bohnengroßen Stück Fleischextract. Hat man die Flüssigkeit nach und nach glatt verrührt, so gibt man den gehackten oder passirten Spinat hinzu und zuletzt eine reichliche Prise frischgestoßenen Pfeffer und 1 Messerspitze feingestoßene Muscatblüthe. Der Spinat muß glatt gebunden sein und etwa die Dichtigkeit eines Breies haben. Ist er zu dicht, so hilft man mit etwas Wasser oder Suppe nach, ist er schütter, so verrührt man 1—2 ganze Eier oder eine halbe geweichte Semmel, welche man passirt hat, hinzu. Die Eier heben noch den Geschmack und die Nahrhaftigkeit dieses Gemüses. Man gibt es zu Natur- oder Wienerschnitzeln, Côtelettes oder Rindsbraten, oder gibt es mit Auflagen von Bratwürsten, faschirten Crôquetten, gebackenen Kalbsfüßen, Kaiserfleisch (geräuchertem Schweinscarrée), Ochsenaugen, Omeletten oder ausgebackenen Semmelschnitten (sog. falschem Backhuhn).

Spinat auf englische Art (Epinards à l'anglaise).

Zwei gehäufte tiefe Teller voll Spinat putzt und wäscht man, läßt denselben auf dem Sieb abtropfen und siedet ihn in 2 Liter Wasser mit 2 Kaffeelöffeln voll Salz, wobei man den Topf nicht zudeckt, weich. Sobald die Spinatblätter auf dem Sieb abgetropft sind, gibt man sie auf das Fleischbrettchen, hackt sie gröblich, gibt sie in einer Casserole aufs Feuer und rührt sie mit 5 Deka frischer Butter ab. Nachdem das Gemüse zwei Minuten über dem Feuer geschwungen wurde, würzt man es mit einer reichlichen Prise frischgestoßenem Pfeffer und servirt es zu Lamms- oder Hammelcotelettes; beliebig kann man es auch mit Semmelschnitten garnirt zu Tische bringen. Man weicht die fingerdickgeschnittenen Scheiben zweier tagsvorher gebackenen Semmeln in Milch, welche mit zwei Eiern abgesprudelt wurde, taucht sie, von beiden Seiten leicht gesalzen, in gesiebte Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz zu hellbrauner Farbe.

Pauline Telge, Apothekerstochter.

Spinat, französisch (Epinards à la française).

Nachdem zwei gehäufte Teller Spinat von den Stengeln befreit und zweimal in kaltem Wasser durchgespült wurden, gibt man ihn ausgedrückt aufs Sieb. Sobald der Spinat abgetropft ist, hackt man ihn fein und gibt ihn zu lichter Einbrenn, die man aus 5 Deka Butter und $3^1/_2$ Deka Mehl bereitet hat. Mit dieser Einbrenn dünstet man den Spinat 5—6 Minuten ab, untergießt ihn mit

1/2 Liter kräftiger Rinds- oder Hühnersuppe und fügt 1 Messerspitze feingestoßenen Pfeffer, ebenso viel Muscatblüthe, zwei an einer Citronenschale abgeriebene und gestoßene Würfel Zucker sowie 2 Eßlöffeln voll saueren Rahm bei. Man servirt ihn zu heißabgesottenem Geflügel, gedünsteter oder gesottener Zunge, Lamms- oder Kalbscotelettes; beliebig kann man ihn auch nur mit ausgebackenen Semmeln (Croutons spr. Krutohns) oder Frittaten als Auflage für sich allein auftragen.

Sauerampfer,*) ungarisch (Purée à l'oseille).

Zwei reichlich gehäufte Teller voll Sauerampfer putzt man, indem gelbliche, von Würmern angenagte Blätter entfernt und die Stengelchen abgebrochen werden. Jetzt wäscht man den Sauerampfer in zweimal gewechseltem kalten Wasser tüchtig durch, schüttet ihn auf das Sieb und sobald er abgetropft ist, preßt man ihn ein wenig zwischen den Händen. Nun wird er mit dem Wiegemesser fein gehackt, zu lichter Einbrenn von 5 Deka Butter und 4 Deka Mehl gegeben und mit dieser unter Umrühren so lange abgedünstet, bis alle Flüssigkeit verdünstet ist. Dann verrührt man das Ganze glatt mit 1/2 Liter leichter Rindssuppe oder kaltem Wasser, läßt es rasch verkochen und fügt noch so viel Flüssigkeit hinzu, daß es die Dichtigkeit eines Breies hat, der den Rücken des Kochlöffels bedeckt. Zuletzt fügt man einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz, 1 Prise feingestoßenen Pfeffer und bald vor dem Auftragen 4 Löffel voll dicken saueren Rahm bei. Man servirt dieses Gemüse zu Siedfleisch, Coteletten, gesottener oder gedünsteter Rindszunge oder für sich allein mit Auflagen von Würstchen, Eiern, ausgebackenen Semmeln oder faschirten Schnitzeln.

Sauerampfer, mährisch.

Zwei reichlich gehäufte tiefe Teller Sauerampfer befreit man von den Stielchen und etwaigen welken oder angenagten Blättern, worauf man denselben in frischem kalten Wasser durchwäscht. Aufs Sieb genommen, läßt man ihn abtropfen und gibt ihn in 1 1/2 Liter Wasser, welches man mit 1 1/2 Deka Salz zum Sieden brachte. Unzugedeckt siedet man den Sauerampfer weich, bis sich die Blättchen leicht zerdrücken lassen, schüttet ihn aufs Sieb und drückt ihn leicht aus. Hierauf wird er durchs Sieb gestrichen. In einer Casserole

*) Je jünger der Sauerampfer, desto milder und wohlschmeckender ist er. Die rundblättrige Sorte ist überdies vorzuziehen.

läßt man sodann 4 Deka Butter zerschleichen und darin einen gehäuften Eßlöffel voll Mehl aufschäumen, rührt den Sauerampfer damit ab und läßt ihn mit $^1/_2$ Liter Suppe oder Wasser auf. Nun fügt man noch eine Prise Salz, $^1/_2$ Kaffeelöffel voll gestoßenen Zucker und etwas geriebene Muscatnuß bei. Vor dem Auftragen rührt man noch 5 Deka frische Butter oder 4 Löffel saueren Rahm damit ab. Man servirt dieses Gemüse zu Rindfleisch, Kalbs-, Lamms- oder Schweinscotelettes oder als Vorspeise mit Auflagen von ausgebackenem Hirn, gedünstetem Bries, faschirten Krapferln, Omeletten oder ausgebackenen Semmelcroutons.

Sauerampferpurée auf französische Art

(Purée á l'oseille française).

Zwei gehäufte Teller voll Sauerampfer befreit man von den Stengelchen, desgleichen eine Handvoll Kerbelkraut, theilt ein festes Häuptel Salat in Viertel, entfernt den Strunk auch aus dem Innern und schneidet alles, nachdem es sorgfältig gewaschen wurde, grobnudelig. Man gibt es dann auf das Sieb, spült es zwei- bis dreimal mit kaltem Wasser ab und läßt es abtropfen. Indessen läßt man 1 Liter Wasser mit 1 Eßlöffel voll Salz aufsieden, gibt Sauerampfer, Kerbelkraut und den geschnittenen Salat hinein und siedet diese Kräuter unzugedeckt weich. Hierauf schüttet man sie zum Abtropfen aufs Sieb und passirt sie durch dasselbe. 7 Deka Butter läßt man lau zergehen, rührt sie mit 5 Deka Mehl und dem passirten Sauerampfer ab und untergießt dies mit $^1/_2$ Liter Rindssuppe oder Wasser mit einem bohnengroßen Stück Fleischextract. Zuletzt schärft man es noch mit etwas frischgestoßenem Pfeffer ab und fügt ein nußgroßes Stück frische Butter oder 2 Löffel dicken saueren Rahm nebst 1 Eidotter kurz vor dem Auftragen bei. Man servirt es zu faschirtem Braten, Suppenfleisch oder Cotelettes oder bringt es als Entrée (spr. Antreh = Vorspeise) mit pochirten Eiern (spr. poschirt = verloren), Frittaten oder ausgebackenen Semmeln belegt oder mit in Viertel geschnittenen harten Eiern garnirt zu Tische.

Fr. Rudolfine Loch, Journalistensgattin, Ybbs.

Portulak, italienisch.

Zwei gehäufte Teller voll junger Portulakblätter befreit man von den Stengeln und etwaigen abgewelkten oder angenagten Theilen, wäscht sie mehreremal mit kaltem Wasser und läßt sie auf dem Siebe abtropfen. Indessen werden $1^1/_2$ Liter Wasser mit einem

reichlichen Kaffeelöffel voll Salz zum Sieden gebracht und die Portulakblätter darin weich gesotten, wobei man das Gefäß nicht zudeckt. Sobald die Blätter weich sind, schüttet man sie auf das Sieb zum Abtropfen und stößt sie mit einer halben, von der Rinde befreiten, in Milch oder Rindssuppe, beliebig auch in Wasser geweichten und gut ausgedrückten Semmel. Hat man alles im Mörser tüchtig zusammengestoßen, so streicht man es durchs Sieb. 7 Deka frische Butter, Braten- oder Abschöpffett läßt man lau zergehen und darin 5 Deka Mehl aufschäumen, dann fügt man den passirten Portulak hinzu, röstet ihn 1—2 Minuten ab und verrührt das Ganze mit $^3/_4$ Liter Rinds- oder Hammelbrühe, in Ermanglung derselben mit Milch oder Wasser. Zuletzt fügt man eine reichliche Messerspitze Pfeffer und 2 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse hinzu, rührt es einigemal auf dem Feuer ab und servirt es zu Lammscotelettes, in Oel ausgebackenem Hirn und Bries (frittura mistra) oder mit einer Auflage von Reiscroquetten, kleinen Vögeln oder gesetzten Eiern.

Olga Ernst, Trient.

Kochsalat auf Wiener Art.

Für 6 Personen nimmt man 8—9 schöne Köpfe Häuptel- oder Endiviensalat, entfernt den Strunk sowie etwa angefaulte oder angenagte Blätter, wäscht den Salat in dreimal gewechseltem kalten Wasser, drückt ihn leicht aus und läßt ihn auf dem Sieb abtropfen. Nun schneidet man jedes Häuptel in vier Theile und gibt diese in 2 Liter Wasser, welches mit 2 Deka Salz zum Sieden gebracht wurden. Unzugedeckt siedet man den Salat weich, faßt ihn aufs Sieb heraus, übergießt ihn mit kaltem Wasser und läßt ihn abtropfen. 7 Deka Butter läßt man hierauf zerschleichen und damit eine halbe feingehackte Zwiebel anpassiren. Dann rührt man einen reichlichen Eßlöffel voll Mehl daran und vergießt es glatt mit $^1/_2$ Liter Rindssuppe oder Wasser. Hat sich dies zu einer glatten Sauce verkocht, so fügt man 2 Messerspitzen voll Salz und einen Eßlöffel voll guten Essig bei, beliebig auch mehr, damit es angenehm säuerlich schmecke. Zuletzt kommt der Salat dazu, mit welchem man es noch 2—3mal aufkochen läßt. Man servirt den Kochsalat zu Rindfleisch, heißabgesottenen Hühnern, Schnitzeln oder mit Auflagen von ausgebackenen Fleischgattungen, Kalbsleberschnitten oder Bratwürsten.

Frau Wilhelmine Wolfgang, Apothekersgattin.

Ungarischer Kochsalat.

8 schöne Häuptel Salat putzt man, wäscht sie einigemal in kaltem Wasser und schneidet sie, nachdem sie abgetropft und die

strunkigen Theile und dickeren Blattrippen entfernt worden sind in Viertel, dann nudelig und zuletzt hackt man sie mit dem Wiegemesser klein. 7 Deka Butter läßt man sodann in einer Casserole zergehen und 5 Deka Mehl darin leicht abdünsten, ohne daß es Farbe annimmt. Nun löscht man das Ganze mit einem halben Liter kalter Milch ab, verrührt es glatt, bringt es mit einem schwachen Kaffeelöffel voll Salz zum Kochen und gibt den gehackten Salat hinein. Sobald er 5 Minuten gekocht hat, fügt man einen schwachen Eßlöffel voll Essig und 5 Eßlöffel guten sauren Rahm bei, beliebig auch einen Kaffeelöffel voll feingeschnittenes Dillenkraut und richtet ihn gleich an. Er eignet sich sehr gut zu Rindfleisch, Schweinscoteletten oder Kalbsfricandeau, doch kann er für sich allein mit Auflagen von Pökelzunge, Blutwurstschnitten, ausgebackenen Kalbsfüßen oder Semmelscheiben zu Tisch gebracht werden.

Englischer Kochsalat.

2—3 Stück feste Salathäuptel werden sorgfältig geputzt, gewaschen und abgetropft in Viertel geschnitten. Nachdem man von diesen die Strünkchen und dickeren Blattrippen entfernt hat, schneidet man den Salat nudelig. 7 Deka frische Butter knetet man hierauf mit einem Eßlöffel Mehl ab, läßt dies in einer Casserole zerschleichen, legt den Salat hinein und dünstet ihn mit zwei reichlichen Messerspitzen Salz und halb so viel feingestoßenem Pfeffer 5 Minuten. Hierauf gießt man $^1/_2$ Liter gute Rindssuppe daran und dünstet das Ganze in 35—40 Minuten gar. Es wird zu Hammelcotelettes oder heißabgesottenem Geflügel servirt.

Kochsalat mit grünen Erbsen.

Sobald die mit Mehl abgeknetete Butter lau geworden, gibt man 1 Liter sorgfältig gewaschene und abgetropfte grüne Erbsen von nicht zu junger Gattung nebst dem nach vorbeschriebener Art vorgerichteten Salat hinzu. Nun dünstet man dies mit $^3/_4$ Liter Rindssuppe aufgegossen vollends weich und servirt es mit Auflagen von ausgebackenem Huhn oder Lamm oder zu Naturschnitzeln oder Zungenschnitten.

Spinat von Zuckerrübenblättern (Burgunder).

Eine Schüssel voll junger Zuckerrübenblätter wäscht man in mehrmals gewechseltem kalten Wasser und läßt sie auf dem Sieb abtropfen. Zugleich hat man 2 Liter Wasser mit einem schwachen

Eßlöffel Salz zum Sieden gebracht, gibt die abgetropften Blätter hinein und siedet sie unzugedeckt völlig weich. Auf das Sieb geschüttet, werden sie mit kaltem Wasser übergossen, abermals abtropfen gelassen und dann durchpassirt. 5 Deka Butter läßt man hierauf heiß werden und darin eine halbe mittelgroße feingehackte Zwiebel anpassiren (siehe Küchenausdrücke), dann staubt man einen reichlichen Eßlöffel Mehl daran, läßt dieses unter öfterem Umrühren 2 Minuten abdünsten und ebenso damit das Durchpassirte, worauf man mit $^1/_2$ Liter Rindssuppe oder Wasser das Gemüse verrührt. Ferner kommen eine reichliche Prise Pfeffer, 1 Messerspitze gestoßene Muscatblüthe und, wenn nöthig, noch etwas Salz hinzu. Man gibt es mit Auflagen von ausgebackenem Geflügel, Leberschnitten oder mit gesetzten Eiern garnirt zu Tische; auch eignet es sich als Zugemüse zu Siedfleisch, faschirtem oder Schöpsenbraten.

Clotilde Maar, Rittmeisterstochter, Klagenfurt.

Junge Kartoffeln mit Topfen (Reibkäse). (Böhmisch.) (Pommes de terre.)

2 Kilo junge Kartoffeln schabt man und wäscht sie rein. Hierauf stellt man sie mit Salzwasser zu, wobei man pro Liter Wasser 1 Kaffeelöffel voll Salz rechnet und gibt so viel davon, daß die Kartoffeln fast bedeckt sind. Dann gibt man 1 Kaffeelöffel Kümmel in ein dünnes Läppchen eingebunden hinzu und siedet die Kartoffeln wohl zugedeckt. Wenn die Kartoffeln nahezu weich sind, seiht man das Wasser herunter, deckt es fest mit Deckel und darüber zusammengelegtem Küchentuch zu und läßt sie so im Dampf vollends gar werden. Sie werden bergig auf der Mehlspeisschüssel angerichtet, mit $^1/_4$ Kilo geriebenem Topfen bestreut, den man mit zwei reichlichen Messerspitzen Salz gemengt hat, zuletzt gießt man 7 Deka heiße braune Butter darüber und servirt etwas von derselben in einem Schälchen extra dazu. Solange Kartoffeln Neulinge der Jahreszeit sind, kann man dieses Gericht vor dem Nachtmahl serviren.

Spargel, Carfiol und Cardi.

Siehe „Vorspeisen“.

Sellerie.

Zwei große Knollen Sellerie werden rein geschabt, die Wurzelchen unten sowie die Blattansätze oben mit einem kleinen Scheibchen heruntergeschnitten. Sodann werden sie mit kaltem Salzwasser bedeckt

(auf 1 Liter Wasser nimmt man 1 Kaffeelöffel Salz) zugestellt und weich gesotten. Hierauf werden sie in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, mit feingestoßenem weißen Pfeffer bestreut und mit heißer brauner Butter übergossen. Man garnirt sie mit ausgebackenen Semmelschnittchen, welche man rasch mit Stückchen von weichgesottenem Rindsmark belegt.

Artischoken.

Siehe „Vorspeisen."

Kochsalat heißabgesotten und abgeschmalzen (kroatisch).

Schöne feste Häuptel Salat wäscht man sorgfältig und läßt sie auf dem Sieb abtropfen. Für 6 Personen müssen 5—6 Häuptel genommen werden. In Viertel geschnitten, stellt man nun den Salat mit kaltem Salzwasser zu, wozu auf 1 Liter Wasser 1 Deka Salz zu nehmen ist, und siedet den Salat weich. Man stürzt ihn gleich auf das Sieb, und sobald er abgetropft ist, auf die runde Schüssel. Nachdem der Salat noch einmal quer überschnitten und mit feingestoßenem Pfeffer bestreut wurde, siebt man feine Semmelbrösel darüber und bringt ihn, mit heißer brauner Butter begossen, zu Tisch. Beliebig kann man auch 3—4 Löffel dicken saueren Rahm darüber gießen.

Hülsenfrüchte.

Bohnen, französisch (Haricots blancs).

½ Kilo weiße Bohnen klaubt man sorgfältig, wäscht sie, schüttet sie auf das Sieb und läßt sie, mit kaltem Wasser überdeckt, einige Stunden oder über Nacht stehen. Sie werden hierauf mit so viel kaltem Wasser zugestellt, daß sie eben davon bedeckt sind, auch fügt man ein faustgroßes Stück rohes, sorgfältig gewaschenes Rauchfleisch oder 4—6 Deka Speck sowie 2 Würfel Zucker hinzu. Nun siedet man die Bohnen wohl zugedeckt wobei man sie aufschüttelt, nicht etwa umrührt, weil sie dann nicht ganz blieben, sondern breiig würden. Aus diesem Grunde gibt man auch nur dann, wenn sich das Wasser eingekocht hat, immer etwas Wasser nach, damit die Bohnen nicht zerkochen. Wenn dieselben nahezu weich geworden, streut man 1 Kaffeelöffel Salz darüber und läßt sie zugedeckt vollends gar werden. Auf der Schüssel erhaben

angerichtet, werden die Bohnen mit Bröseln bestreut und mit heißer Butter übergossen und für sich allein oder mit Rauchfleischschnitten sowie Bratwurststückchen belegt zu Tisch gebracht.

Frau Emilie Gotschalk, Warasdin.

Erbsen, böhmisch (Pois secs).

Nicht ganz $^1/_2$ Liter trockene Erbsen, welche man geklaubt und gewaschen, sowie beliebig über Nacht in kaltem Wasser geweicht hat, siedet man auf ganz dieselbe Weise wie die vorbeschriebenen Bohnen weich und richtet sie, mit feingestoßenem Pfeffer besiebt, an. Man bedeckt hiebei die Erbsen mit braunen Zwiebelringen, welche man in Gansfett geröstet hat, und gießt das letztere darüber. Zerlassenes heißes Gansfett und geröstete Zwiebelringe werden in einer Schale extra dazugereicht. Man garnirt mit gefülltem, gebratenem und in Scheiben geschnittenem Gänsehals, weichgesottenem Kaiserfleisch, Brat- oder Augsburgerwürstchen.

Linsen (Lentilles).

4 Deciliter geklaubte, gewaschene und über Nacht eingeweichte Linsen siedet man tagsdarauf, wie es bei „Bohnen" beschrieben ist, weich, doch stellt man die Linsen mit einer halben mit 2 Gewürznägelchen besteckten Zwiebel zum Sieden. Sobald sie weich sind, entfernt man die Zwiebel, richtet die Linsen bergig gehäuft auf der Schüssel an, besiebt sie mit weißem feingestoßenem Pfeffer und überdeckt sie mit Zwiebelringen, die man in reichlichem heißen Gansfett resch und goldbraun geröstet hat. Hierauf übergießt man sie mit einem Theil des Fettes und gibt den Rest extra in einer Schale bei. Diese Linsen können für sich oder zu gebratenen Rebhühnern oder Wildtauben servirt werden.

Bemerkung über das Sieden der Hülsenfrüchte.

Zum Weichwerden erfordern die Erbsen die längste Zeitdauer, nämlich $2^1/_2$—3 Stunden; Linsen, je nach dem Alter oder der Gegend welcher sie entstammen, $1^1/_2$—2 Stunden und Bohnen beiläufig ebenso viel oder um $^1/_2$ Stunde weniger. Das raschere Weichwerden ist durch das vorherige Einweichen, weiters durch Sieden in weichem Wasser und drittens durch eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron oder Bulrichs Salz, welches man mitsieden läßt, wesentlich zu befördern. Das Salz füge man erst $^1/_4$ Stunde vor dem völligen Garwerden bei.

Frau Karoline Walther, Kaufmannsgattin, Neu-Bystritz.

Eingebrannte Gemüse.

Die Gemüse werden sorgfältig verlesen, 2—3mal in kaltem Wasser gewaschen und auf dem Sieb abtropfen gelassen. Dann siedet man sie in kochendem Salzwasser bei offen zu haltendem Gefäß gar, damit sie ihre frische eigenartige Farbe behalten. Sobald sie weich gesotten und auf dem Sieb abgetropft sind, werden sie je nach Vorschrift geschnitten, fein gehackt oder passirt und mit heller oder dunkler gehaltener, mit etwas Suppe glattgerührter Sauce gebunden. Zwiebel oder Knoblauch, wenn es im betreffenden Recept angegeben ist, läßt man, fein gehackt oder zerrieben, mit der Einbrenn abrösten, ehe sie mit Suppe vergossen wird. Andere Würzen als Muscatblüthe oder Pfeffer gibt man möglichst frisch gestoßen und kurz vor dem Anrichten zum Gemüse, da jene ihren Geschmack dadurch am kräftigsten erhalten. Bei Zubereitungen von Gemüsen für Kranke sowie für Genesende vermeide man die Verwendung von Knoblauch und Gewürzen. Die eingebrannten Gemüse bieten die größte Abwechslung und gestatten eine solche ebensowohl als Beigaben zu Fleisch und Braten, wie als selbstständige Gänge mit Auflagen der verschiedenartigsten Gattung. Die sorgfältige Zubereitung ist darum eine ebenso wichtige als lohnende Aufgabe.

Gelbe Rüben mit Bohnen (westfälisch).

$^3/_{10}$ Liter Bohnen verliest man sorgfältig, siedet sie mit 1 Liter Wasser, 1 Kaffeelöffel voll Salz und 2 Würfeln Zucker nahezu ganz weich. 3—4 gelbe Rüben werden an beiden Enden gestutzt, abgeschabt, rein gewaschen, erst in kleinfingerlange Stücke, dann in Blätter aufeinandergelegt in Nudeln, und diese querüber in Würfel geschnitten. Die gelben Rüben stellt man mit heißem Wasser zu, daß sie nahezu bedeckt sind und gibt 12 Deka geräucherte fette Gansbrust oder ebenso viel Speck hinein. Mit diesem siedet man die gelben Rüben weich und verrührt sie mit den weichgesottenen Bohnen und hellbrauner Einbrenn von 4 Deka Fett und einem reichlichen Eßlöffel voll Mehl. Beliebig können auch 2 Deciliter Milch mit 1 Eßlöffel Mehl glattgerührt, statt der Einbrenn gegeben werden. Zuletzt fügt man etwas Salz, feingestoßenen Pfeffer und beliebig 1 Eßlöffel kräftigen Essig bei. Man richtet das Gemüse auf der vertieften Schüssel an und belegt es mit der gesottenen, in Scheiben geschnittenen Gansbrust oder dem Speck und gibt es zu gesottenem Rauchfleisch, Pökelzunge oder Schinken.

Josefa Krenn, Innsbruck.

Gelbe Rüben mit Erdäpfeln (Dalmatiner Art).

3—4 gelbe Rüben werden oben und unten abgestutzt, geschabt, zweimal rein gewaschen und in 4—5 Centimeter lange Stücke geschnitten. Diese schneidet man in nicht zu dünne Blättchen, letztere wieder in Nudeln, welche quer in gleichmäßige Viertel zerschnitten werden. Man stellt sie mit 1 Liter Wasser oder besser mit Rindssuppe zum Kochen. In ersterem Falle wird ein schwacher Kaffeelöffel voll Salz beigefügt. Zugleich schabt und wäscht man 5 mittelgroße Erdäpfel und schneidet sie gleichfalls in Würfel, welche man mit $^1/_2$ Liter Wasser und 2 Messerspitzen Salz gar siedet, aber vor dem Zerkochen bewahrt. 4 Deka Butter oder Abschöpffett verrührt man zu einer glatten Einbrenn, in welcher ein schwacher Eßlöffel feingehackte grüne Petersilie mitgeröstet wurde. Mit dem Sude von den Erdäpfeln läßt man die Einbrenn auf, gibt die abgeseihten, weichgesottenen gelben Rüben sowie die Erdäpfelwürfel hinein und läßt Alles zusammen nochmals aufkochen. Zuletzt schärft man das Gemüse mit einer Messerspitze feingestoßenem Pfeffer ab und servirt es zu Rind- oder Schöpsenfleisch.

Anna Haffner, Private, Olmütz.

Gelbe Rüben mit Reis.

$^1/_8$ Kilo Reis klaubt man und siedet denselben mit $^1/_2$ Zwiebel, 1 Eßlöffel grüne feingehackte Petersilie, $^1/_2$ Liter Rindssuppe oder Wasser und 1 Kaffeelöffel voll Salz, körnig und weich. 3 gelbe Rüben stutzt man oben und unten ab, schabt und wäscht sie, worauf sie in 4 Centimeter lange Stücke, erst blättrig und dann nudlig geschnitten werden. 7 Deka Butter läßt man heiß werden und darin 1 reichlichen Eßlöffel Staubzucker etwas rösten. Darauf kommen die gelben Rüben, welche nur weich gedünstet werden. Ist dies erfolgt, so unterstaubt man sie mit 1 Eßlöffel voll Mehl, läßt sie mit $^1/_2$ Liter Suppe oder Wasser auf und mischt zuletzt den weichgesottenen Reis darunter. Junge gefüllte Tauben oder Hühner, Rindfleisch oder heiß abgesottenes Kalbfleisch eignen sich als Auflagen.

Gisela Blum, Preßburg.

Gelbe Rüben mit Aepfeln oder Birnen (Mainzer Art).

6 mittelgroße, säuerliche Aepfel schält man und schneidet sie in nicht zu dünne Scheibchen, von welchen man das Kernhaus ausstecht. 3 gelbe Rüben stutzt man oben und unten, schabt, wäscht und schneidet sie der Dicke nach in 5 Theile, jeden derselben wieder in Blätter und dann in Nudeln. Diese gibt man zu 7 Deka Butter, in

welcher man 1 große, feingeriebene Zwiebel anpassirt hat (siehe „Küchenausdrücke"), gibt $^1/_2$ Liter Wasser oder Rindssuppe, zwei Eßlöffel Staubzucker sowie die blättriggeschnittenen Aepfel dazu und siedet die gelben Rüben zugedeckt weich. 1 reichliche Messerspitze Salz kann man nach Geschmack zuletzt beifügen, ebenso 4 Deka frische Butter, welche mit 1 gehäuftem Kaffeelöffel voll Mehl abgeknetet wurde. Man servirt dieses am Rhein so beliebte Gemüse zu Hackbraten (faschirtem Braten), Rindfleisch oder Schöpsenbraten, oder als Schüssel für sich mit Auflagen von Zungenschnitten, Bratwurst oder gebackenen Cotelettes. In derselben Weise wird es mit 6—7 Birnen zubereitet. Doch fügt man einige Tropfen Citronensaft oder 1 Kaffeelöffel voll Essig bei. Marie Zdenko, Prag.

Carotten, französisch (Carottes).

Etwa 1 Liter Carotten wäscht man und schneidet das Wurzelende und oben die Stengelchen ab. Nun schabt man sie rein, wäscht sie in zweimal gewechseltem kalten Wasser und bringt sie zum Abtropfen aufs Sieb. 7 Deka Butter läßt man in einer Casserole zerschleichen, gibt die Carotten hinein, bestreut sie mit einem reichlich gehäuften Eßlöffel voll Staubzucker nebst einer Prise Salz und untergießt sie mit $^3/_{10}$ Liter Rindssuppe. So dünstet man sie wohlzugedeckt weich, staubt hierauf etwas Mehl unter, aber nur so viel, daß die Flüssigkeit gebunden erscheint und garnirt damit Rindsbraten oder frischgesottene oder gedünstete Zunge.

Charles Devrel, Koch, Hotel B . . .

Carotten mit grünen Erbsen (Salzburger Art).

Einen Liter junge Carotten wäscht man, schneidet die Spitze und oben ein Scheibchen ab und schält sie oben anfangend im Kreis ringsherum gegen unten fahrend, mit dem Chartreusemesser (siehe „Kücheneinrichtung"), wodurch sie ein zierlich geripptes Aussehen erhalten. So vorbereitet, wäscht man dieselben und läßt sie auf dem Sieb abtropfen. Dann gibt man sie zu 7 Deka frischer Butter, die man in einer Casserole auf dem Herde zerschleichen ließ, nachdem sie mit 1 Eßlöffel voll Mehl abgeknetet wurde. Ueber die Carotten streut man 2 Kaffeelöffel voll Staubzucker und untergießt sie mit 1 Schöpflöffel weißer Rinds- oder Geflügelsuppe. Mit dieser dünstet man die Carotten weich und gibt sie zu $^1/_2$ Liter weichgedünstete grüne Erbsen. Man garnirt damit junge Back- oder Brathühner, ausgebackenes Lammfleisch oder Rindsbraten, auch können sie mit Auflagen von faschirtem Fleisch, gebackenen oder gedünsteten Cotelettes,

als Vorspeise zu Tische kommen. Noch appetitlicher sieht dieses Gemüse aus, wenn die Carotten mit einem kleinen Gemüselöffelchen ausgestochen werden.

Susanne Winter, Arztensgattin, Stuttgart.

Carotten à la financière.

Einen Bund kleinfingerdicke Spargel putzt und wäscht man, schneidet sie in 2 Centimeter lange Stücke und siedet sie in 1 Liter Wasser mit 1 Kaffeelöffel Salz weich. Abgetropft verrührt man sie mit kräftiger Butiersauce, ebenso $^1/_2$ Liter Carotten. Diese schabt man und schneidet sie mit dem Chartreusemesser nudlig. Hierauf dünstet man sie auf 6 Deka lauzerlassener Butter mit 2 Kaffeelöffel voll Zucker, $^3/_{10}$ Liter weißer Suppe und 1 Prise Salz weich und unterstaubt alles leicht mit Mehl. Sobald die Carotten einmal aufgekocht haben, mengt man sie zu den Spargeln und servirt das Gemüse mit Geflügelbrüstchen belegt oder mit Semmelcroutons garnirt

Theresia Majdič, Steyr.

Pastinaken auf englische Art (Pastinade à l'anglais).

4—5 schöne Pastinakwurzeln wäscht man, stutzt sie oben und unten, worauf man sie abschabt. In zweimal gewechseltem Wasser rein gewaschen, gibt man sie auf das Sieb zum Abtropfen, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile und dann der Quere nach in die Hälfte. Nun gibt man $1^1/_2$ Liter Wasser mit 1 Kaffeelöffel Salz ans Feuer und, sobald es siedet, kommen die abgetropften Pastinaken hinein. Sie werden nun weichgesotten, abgeseiht, leicht mit weißem Pfeffer bestreut, in einer Casserole mit 1 Stück frischer Butter (etwa 6—7 Deka) geschwungen und zu Roastbeef gegeben.

Katharina Doulek, Pilsen.

Pastinakengemüse (irisch).

5 Pastinakenwurzeln werden, nachdem sie oben und unten gestutzt wurden, gewaschen, geschabt und in 1 Liter Wasser, welches mit 1 schwachem Kaffeelöffel voll Salz zum Kochen gebracht wurde, im Ganzen weich gesotten. Nun schneidet man sie in nicht zu dünne Scheibchen, bestreut diese mit 1 Messerspitze weißen feingestoßenen Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuß und gibt sie zu $^4/_{10}$ Liter guter weißer Butter- oder Einmachsauce. Man servirt sie zu Roastbeef oder gedünsteten Schöpsencotelettes, auch kann das Gemüse mit Auflagen von Pökelzunge, faschirtem Fleisch oder Würstchen zu Tisch kommen.

Hermine R . . . , Wien.

Sauere Rüben (eingesäuerte Wasserrüben), Rübensauerkraut.

Einen gehäuften Teller voll weißes Rübensauerkraut bringt man mit so viel kaltem Wasser, daß das Kraut eben davon bedeckt ist, ans Feuer, fügt 1 Kaffeelöffel voll Salz bei und bringt es unzugedeckt zum Sieden. So siedet man das Rübensauerkraut weich, wozu etwa 30—40 Minuten erforderlich sind. Hierauf seiht man das Krautwasser ab, läßt einen Theil desselben erkalten und bereitet indessen die Einbrenn. 7 Deka Butter oder Fett läßt man heiß werden, darin erst $^1/_2$ feingehackte Zwiebel abrösten bis sie kräftigen Geruch entwickelt, und rührt dann 7 Deka Mehl hinzu. Dieses läßt man schwach gelb werden und löst es hierauf mit 1 Schöpflöffel von dem erkalteten Krautwasser auf, indem man es mit demselben glatt verrührt. Beliebig kann statt diesem Sudwasser auch Rindsuppe genommen werden. Das Kraut wird nun dazu gerührt und noch mit 1—2 Schöpflöffeln des Sudwassers verdünnt, daß es breiig, aber nicht suppig werde. Zuletzt fügt man 1 Messerspitze weißen Pfeffer und 3 Eßlöffel voll saueren Rahm bei und servirt es zu Schweinsbraten, Rind- oder Schöpsenfleisch. Will man es mit Auflagen zu Tische geben, so wähle man Pökel- oder gedünstete Rindszungenschnitten, ausgebackene Cotelettes oder Posesen.

Ernst Brunner, Küchenchef. Prag.

Zuckerrüben (Scherrüben) (Navets).

3—4 Stück mittelgroße Zuckerrüben stutzt man oben und unten ab, schabt und wäscht sie in zweimal gewechseltem kalten Wasser. Nun sticht man sie mit dem Gemüselöffel aus, oder man schneidet sie erst blättrig, dann nudlig und zuletzt in Würfelchen. 7 Deka Butter oder Fett läßt man heiß werden und röstet darin 1 Eßlöffel Zucker. Hierauf gibt man die würfliggeschnittenen Rüben dazu und dünstet sie zugedeckt weich. Dann unterstaubt man sie mit so viel Mehl, als das Fett in sich aufnimmt und untergießt es, nachdem das Mehl abgedünstet ist, mit 1—2 Schöpflöffeln voll Rindsuppe oder Wasser. Zuletzt fügt man einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz und 1 Prise frischgestoßenen Pfeffer bei und bringt sie mit Suppenfleisch zu Tische.

Mizzi Hamm, Bozen.

Rettige (Radis étuves).

10 Büschel (etwa 40 Stücke) junge Rettige putzt man, indem man die Wurzelspitze und den Blätteransatz abschneidet, dann schält

und wäscht man sie und schneidet sie blättrig. 7 Deka Butter läßt man aufschäumen, fügt 1 gehäuften Eßlöffel Staubzucker und die Rettige hinzu und dünstet dieselben zugedeckt weich. Ist dies erreicht, so unterstaubt man mit 5—6 Deka Mehl, so viel die Feuchtigkeit aufnimmt, dünstet es 1 Minute ab und löst es mit nicht ganz $^1/_2$ Liter Rindssuppe oder Wasser auf. In letzterem Falle kommt ein halber Kaffeelöffel voll Salz, im ersteren etwas weniger hinzu. Man gibt dieses zarte Gemüse zu Rindfleisch, Cotelettes oder Schnitzeln.

Elise Meyer, Wien.

Gurkengemüse auf Wiener Art (Concombres à la viennois).

8—10 mittelgroße Gurken stutzt man an beiden Enden, schält und schneidet sie würflig. Man gibt sie in einen Weidling, salzt sie mit 1 Kaffeelöffel voll Salz und läßt sie 20 Minuten zugedeckt abliegen. Nach Ablauf dieser Zeit macht man eine ganz helle Einbrenn von 7 Deka Butter oder Fett und 5 Deka Mehl, drückt die Gurken leicht aus und gibt sie zu der Einbrenn. In dieser werden sie 2—3 Minuten abgeröstet und dann mit $^4/_{10}$ Liter sauerem Rahm glatt verrührt, wobei man 1 reichlichen Eßlöffel Essig und 1 gehäuften Kaffeelöffel voll Staubzucker beifügt. So läßt man sie noch eine Weile verkochen und fügt, wenn nöthig, noch etwas saueren Rahm oder weiße Rindssuppe bei, doch darf das Gemüse nicht schütter sein. Man servirt es zu Kalbs- oder Schweinsbraten, Rindfleisch oder Zunge.

Baronin Berg, L . . . .

Gurkengemüse anderer Art.

8—10 mittelgroße, geschälte und an den Enden abgestutzte Gurken schneidet man in fingerlange Stücke, die man salzt und 10 bis 15 Minuten abliegen läßt. 7 Deka frische Butter läßt man zerschleichen und darin ebenso viel Mehl aufschäumen. Nun gibt man die leicht ausgedrückten Gurken hinzu, dünstet sie einige Minuten ab und verrührt sie glatt mit $^1/_2$ Liter kalter Milch Wenn diese einigemal aufgekocht hat, kommt 1 reichlicher Eßlöffel voll Essig und ebenso viel feingeschnittenes Dillenkraut hinzu.

Marie . . ., Köchin, Hotel P . . .

Gurkengemüse auf englische Art (Concombres).

2 größere spanische (weiße) Zwiebeln stutzt man oben und unten, schält und schneidet sie in gleichmäßige, nicht dicke Scheiben;

diese salzt man leicht, wälzt sie in Mehl und bäckt sie in heißer Butter oder kochendem Fett zu schön brauner Farbe. Ebenso stutzt und schält man 8—10 Stück junge Gurken, deren Kerne noch zart sind, schneidet sie in fingerlange Stücke, die man ebenfalls in Mehl wälzt und in heißem Fette ausbäckt. Nun gibt man die Zwiebeln und die Gurken in eine Casserole, unterstaubt sie mit etwas Mehl und übergießt sie mit $^3/_{10}$ Liter kräftiger brauner Rindssuppe. Zugedeckt dünstet man mit derselben die Gurken 20 Minuten lang und fügt, wenn sich die Flüssigkeit zu viel verdünsten sollte, noch etwas Suppe, 3 Prisen Salz, 1 Prise Pfeffer und 2 Kaffeelöffel voll Estragonessig bei. Man servirt das Gemüse zu Hammelcotelettes, Rindsbraten oder geräuchertem Fleische.

Katharina Pigl, Leibnitz.

Kürbis (Citronille).

Einen jungen Kürbis, dessen Schale noch so weich ist, daß sie dem Nageldruck leicht nachgibt und derselbe eine Nagelspur hinterläßt, schneidet man der Länge nach in Viertel, schält dieselben und entfernt aus dem Innern die Kerne, sowie alles Weiche und Faserige. Nun schneidet man die Viertel auf der Zahnscharbe, von welcher sie nudlig herabfallen, gibt sie in einen Weidling, streut einen reichlichen Eßlöffel voll Salz darüber und läßt den Kürbis so zugedeckt 1 Stunde lang stehen. Nach Ablauf dieser Zeit bereitet man eine ganz helle Buttereinbrenn von 8 Deka Butter und ebenso viel Mehl, welches in der heißen Butter unter fleißigem Umrühren nur abgedünstet, doch nicht abgeröstet wird, da das Gemüse eine vollständig weiße Farbe behalten muß. Nun drückt man den eingesalzenen Kürbis fest aus und läßt ihn in der Buttereinbrenn einigemal abdünsten. Dann verrührte man alles glatt mit $^1/_2$ Liter kalter Milch und werde nicht etwa irre durch das dichte Aussehen des Gemüses, da dasselbe im Laufe des Dünstens noch viel Flüssigkeit an die Sauce abgibt. Hat der Kürbis mit der Milch einigemal aufgekocht, so fügt man 1 guten Eßlöffel Essig und ebenso viel Staubzucker bei. Sobald der Kürbis weichgesotten ist, verrührt man $^2/_{10}$ Liter saueren Rahm hinzu, salzt und süßt nach Geschmack und servirt ihn zu Cotelettes, Schnitzeln, Kalbsbraten, Rindfleisch oder Zunge.

Frau Walter, Leobersdorf.

Kürbiskraut mit Paradeis (slovakisch).

Ein schöner Kürbis, der noch zart genug ist, daß man seine Rinde mit dem Nagel ritzen kann, wird geschält, in Viertel geschnitten, innen alles Faserige sammt den Kernen entfernt und der

Kürbis mit der Zahnscharbe nudlig gehobelt. Nun salzt man denselben in einer Schüssel mit einer Handvoll Salz und läßt ihn zugedeckt 1 Stunde stehen. Dann drückt man ihn portionweise zwischen beiden Händen tüchtig aus. 8 Deka Butter oder Fett läßt man heiß werden und darin 1 feingehackte Zwiebel hellbraun abrösten. Dann verrührt man 8 Deka Mehl dazu und röstet erst dieses, dann den ausgedrückten Kürbis einige Minuten unter öfterem Umrühren. Dann gießt man einen reichlichen halben Liter Suppe oder Wasser daran, fügt 1 Eßlöffel voll Essig und das passirte Mark von 5 mittelgroßen reifen Paradeisäpfeln hinzu und läßt alles zusammen eine gute halbe Stunde kochen. Zuletzt verrührt man 1 gehäuften Eßlöffel voll dicken saueren Rahm hinzu.

Anna Dorner, Wels.

Kürbiskraut wie eingesäuert.

Einen mittelgroßen jungen Kürbis schält man, theilt ihn der Länge nach in Viertel und entfernt aus dem Inneren alle Kerne und Fasern. So vorgerichtet, schabt man ihn auf der Zahnscharbe zu Nudeln, legt diese schichtweise in einen Topf und bestreut jede Schichte mit Salz und etwas feingestoßenem Kümmel. Man drückt das Kraut fest, deckt es zu und läßt es über Nacht oben auf dem Herde stehen. Am nächsten Tage macht man eine helle Einbrenn von 7 Deka Fett oder Butter und ebenso viel Mehl, fügt eine geriebene Zwiebel bei, ebenso das gut ausgedrückte Kürbiskraut und dünstet es 1—2 Minuten lang. Dann untergießt man mit $^1/_2$ Liter Wasser, dem man 1 Deciliter Essig zugemischt hat, läßt es einigemal aufkochen, bis der Kürbis weich ist. Es ist besser, das Gemüse zuerst dicker zu halten, da es im Laufe des Kochens durch die Flüssigkeit, welche der Kürbis enthält, ohnehin schütterer wird. Vorzüglich empfiehlt es sich, statt gewöhnlichen Essig solchen von eingelegten Gurken (sowohl Essig- als Wassergurken, in letzterem Falle zur Hälfte mit Wasser gemischt) zu verwenden. Dieses Gemüse eignet sich ganz besonders zu frischem oder geräuchertem Schweinefleisch, faschirtem Braten oder Pökelzunge.

Frau Hermine Lainzer, Brünn.

Hopfensprossengemüse (nordböhmisch).

Einen Teller voll Hopfensprossen (so heißen nämlich die jungen Triebe des Hopfens), putzt man und gibt sie in einen Liter Wasser, den man mit einem gehäuften Kaffeelöffel voll Salz zum Sieden gebracht hat. Darin siedet man die Hopfensprossen weich und gibt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Man bereitet dann eine gute

Buttersauce, die man durch einige Tropfen Citronensaft und eine Messerspitze weißen Pfeffer im Geschmack hebt, gibt die Hopfensprossen und beliebig noch 1 Eßlöffel voll feingehackter, grüner Petersilie hinein und servirt es zu jungen Hühnern oder Tauben.

Marie Skrivan, Preßburg.

Hospot (Durcheinandergemüse). (Macédoine printaniére).

Junge würfliggeschnittene Kohlrüben, 1 mittelgroße gelbe und 2 nudliggeschnittene Wasserrüben, 1 kleiner Teller grüne Schnittbohnen stiftelig geschnitten, ebenso viel grüne Erbsen und 4 fingerdicke in 2 Centimeter lange Stücke geschnittene Spargel werden in Salzwasser abgesotten. Man nimmt nämlich pro Liter Wasser 1 Deka Salz und stellt es kalt mit den Gemüsen zu. Dann seiht man die Gemüse, läßt sie abtropfen und auf 7 Deka lau zerlassener Butter weich dünsten, wobei man etwas Rindssuppe zugießen kann. Eine kleine Rose Karfiol siedet man extra in Salzwasser weich. Nun richtet man das gemischte, weichgedünstete Gemüse gehäuft auf die runde Gemüseschüssel an, überstreicht es mit dick gehaltener Buttersauce, welche mit 2 Dottern legirt, aber nicht gesäuert wurde. Obenauf gibt man die ganze Carfiolrose, bestreut sie mit in Butter schön rothbraun gerösteten Semmelbröseln und umgibt sie mit einem Kranz von grüner gebackener Petersilie. Den Rand der Schüssel ziert man mit ausgebackenen, nett geschnittenen Semmeln (siehe „Schüsselränder") oder mit Farcenocken und bringt dieses Hospot als Vor- oder Zwischenspeise zu Tische. Ungarnirt, nämlich ohne Semmel- oder Fleischgaben, kann man es zu Rindfleisch oder gedünsteter Rindszunge auftragen. Helene Schmidt, Beamtenswitwe, Glanegg.

Hospot auf feinere Art.

Junge gelbe Rüben mit dem Chartreusemesser nudlig oder blättrig geschnitten, Kohlrüben kleinwürflig, grüne Schnittbohnen schief quadratisch, Spargel in haselnußgroße Stücke geschnitten, eine Pastinakwurzel mit dem Gemüselöffelchen gebohrt, 2 gehäufte Deciliter von jedem, und ebenso viel junge grüne Erbsen werden, jede Gattung für sich, in Salzwasser weichgesotten. Dann seiht man es und nimmt von jeder Gattung etwas zum Garniren bei Seite, den Rest mischt man untereinander und läßt ihn auf 8 Deka Butter dünsten. Eine Rose Carfiol siedet man extra in Salzwasser weich. Das Gemüse ordnet man bergig auf die Schüssel, überstreicht es mit einer kräftigen, mit 2 Dotter legirten Butter- oder Ragoutsauce, stellt oben die mit gerösteten Semmelbröseln und 1 Eßlöffel voll

geriebenen Parmesankäse bestreute Carfiolrose auf und umgibt den Rand der Schüssel mit einem Kranz von ausgebackener grüner Petersilie und den bei Seite gestellten Gemüsegattungen. Diese läßt man in netter Farbenverschiedenheit abwechseln und nimmt, um diese noch zu erhöhen, kleinwürfliggeschnittene rothe Rüben hiezu; so bildet man eine sehr effectvolle und appetitliche Vorspeise, deren etwas mühsame Herstellung durch den Vortheil aufgewogen wird, daß das Material billig und zum großen Theil überall zu haben ist.

Camilla Hornung, Kl.-Neusiedl.

Grüne Fisolen (Haricots verts).

Einen gehäuften Teller voll stifteliggeschnittener junger Bohnen (siehe Vorrichten derselben), siedet man in Salzwasser weich, seiht selbe ab, bringt sie in eine seichte Schüssel und läßt sie mit kaltem Wasser überdeckt stehen. Zu bemerken ist, daß man die Schnittbohnen, wie alles grüne Gemüse, in unzugedecktem Gefäße und mit etwas mehr Salz siede, da hiedurch die Farbe schön grün bleibt. Nun läßt man 8 Deka Butter heiß werden, passirt darin 2 Eßlöffel feingehackte grüne Petersilie an, bis sie einen kräftigen Geruch entwickelt. Nun fügt man 8 Deka Mehl bei, läßt dieses nur aufschäumen, aber keine Farbe annehmen und verrührt es mit Rindssuppe oder Wasser glatt zu einer ziemlich dicken Buttersauce. Diese würzt man mit einer Messerspitze weißen feingestoßenen Pfeffer und gibt die abgetropften grünen Bohnen hinein. Man servirt sie zu Rindfleisch, Kalbscoteletten oder Schnitzeln, auch können sie mit Auflagen von gebackener Kalbsleber, gedünsteten Lammscotelettes oder faschirten Krapferln als Mittags- oder Nachtmahlsvorspeise aufgetragen werden.

Flora Gruber, Vöslau.

Grüne Fisolen, englisch (Haricots à l'anglais).

Die abgeseihten Schnittbohnen gibt man nebst 8 Deka frischer Butter in eine Casserole, schüttelt sie einigemal auf und wenn die Butter zergangen ist, sogleich auf die Schüssel. Man bestreut sie mit etwas feingestoßenem Pfeffer und 2 Eßlöffeln voll feingehackter grüner Petersilie und bringt sie zu Rinds- oder Schöpsenbraten, Zunge oder Roastbeef auf den Tisch.

Frau Steinberger, Salzburg.

Grüne Bohnen (Fisolen) auf schwäbische Art.

Einen gehäuften Teller voll junger grüner Bohnen putzt man, indem man beide Enden abschneidet und die Fäden von beiden

Seiten der Länge nach abzieht. Nun bricht oder schneidet man jede in 3 Theile und siedet sie in Salzwasser weich. Auf das Sieb gestürzt, übergießt man sie mit kaltem Wasser und läßt sie abtropfen. Nun bereitet man eine Einbrenn von 7 Deka Fett und ebenso viel Mehl, fügt etwas Bohnenkraut (Saturei) und feingehackte Zwiebel bei, röstet alles zusammen ein wenig ab und untergießt es mit $^3/_4$ Liter Suppe, Wasser oder dem Bohnensud, wobei man 1 bis 2 Eßlöffel voll Essig beifügen kann. Man verrührt die Sauce glatt, fügt 1 Messerspitze Pfeffer und zuletzt die Schnittbohnen bei. Sollte das Gemüse zu dick sein, so hilft man mit etwas Wasser oder Rindssuppe nach, doch muß das Gemüse breiig und nicht etwa suppig sein, weshalb man es vorerst etwas dicklicher hält. — Ebenso bereitet man es von eingelegten eingesäuerten (siehe „Vorrathskammer") oder in Gläsern conservirten grünen Bohnen, die man aber nur, nachdem sie mit kaltem Wasser abgespült wurden, in der Einbrenn kurze Zeit abdünstet und dann, wie vorbeschrieben, mit Wasser oder Suppe aufläßt.

Frau Emilie Geyer, Güterdirectorsgattin in Annahof bei Nagy-Surány.

Bohnen auf französische Art.

(Haricots verts à la française).

Nachdem ein gehäufter Suppenteller voll Bohnen vorbereitet ist (siehe hierüber eingangs dieser Abtheilung), siedet man dieselben unzugedeckt mit 1 Liter Wasser und 1 reichlichen Kaffeelöffel voll Salz weich, gibt sie auf das Sieb, übergießt sie mit kaltem Wasser und läßt sie abtropfen. 7 Deka Butter läßt man zerschleichen und darin einen schwachen Eßlöffel voll feingehackter Zwiebel, ebenso viel feingeschnittene grüne Petersilie, 2 Prisen feinzerriebenen Thymian, 1 Prise Pfeffer und 1 reichliche Messerspitze Basilikum anpassiren. Dann gibt man 7 Deka Mehl dazu, dünstet dieses 2 Minuten unter öfterem Umrühren ab, untergießt es mit 5—6 Deciliter Wasser oder noch besser mit Rindssuppe und gibt die grünen Bohnen hinein. Zuletzt preßt man den Saft einer halben Citrone darein und fügt 2 Würfel Zucker bei, welche an der Citronenschale abgerieben und feingestoßen wurden. Man servirt das Gemüse zu Rindfleisch, Rindsbraten als Suppenfleisch, Kalbsbraten, Cotelettes oder Schnitzeln.

Marie Schanz, Iglau.

Pommerische Bohnen.

Einen gehäuften Suppenteller voll grüne Bohnen schneidet man, nachdem dieselben gestutzt und von den Fäden befreit wurden,

quer in 4 Theile und siedet sie in 1 Liter Wasser, den man mit 1 reichlichen Kaffeelöffel voll Salz gemischt hat, unzugedeckt nahezu völlig weich. Hierauf seiht man sie und läßt sie abtropfen. 6 Deka Butter knetet man mit 2 Eßlöffeln voll Mehl, 1 Messerspitze weißem feingestoßenen Pfeffer und ebenso viel feingestoßener Muskatblüthe ab. Dies läßt man in einer Casserole unter Umrühren heiß werden und verrührt es mit $^1/_2$ Liter süßer Milch. Sobald es zu einer nicht zu dicken Sauce verrührt ist, gibt man die Bohnen dazu und salzt sie nach Geschmack. Nach 15—20 Minuten sind die Bohnen völlig weich und werden mit Auflagen von warmem Schinken, Wurst, gesottenem oder ausgebackenem Geflügel servirt oder zu Rind- oder Schöpsenfleisch aufgetragen. Josefine Pomeisl, Dux.

Dürre und grüne Bohnen auf Stettiner Art.

1 gehäuften Teller voll grüner Bohnen putzt man, dann schneidet man sie in dünne verschobene Vierecke und siedet sie in 1 Liter mit 1 Kaffeelöffel voll Salz untermengtem Wasser weich. Auf das Sieb herausgefaßt, werden sie mit kaltem Wasser überspült und abtropfen gelassen. 4 Deciliter sorgfältig geklaubte, in kaltem Wasser gewaschene, kleine, trockene Bohnen siedet man mit 1 reichlichen Liter Wasser und 2 Würfeln Zucker, doch ohne Salz weich. Erst dann fügt man 1 Kaffeelöffel voll Salz bei. Jetzt bereitet man für jede Sorte, also für die grünen Bohnen extra und für die dürren Bohnen ebenfalls, eine dickliche Buttersauce von je 4 Deka Butter und ebenso viel Mehl, läßt je 1 Kaffeelöffel voll feingehackte Zwiebel, ebenso viel feingehackte grüne Petersilie und 1 Messerspitze feingestoßenen Pfeffer darin anpassiren und vergießt es glatt mit 3—4 Deciliter Rindssuppe oder Wasser. Nun verrührt man jede der Bohnensorten mit einer der Buttersaucen und salzt sie nach Geschmack. In eine Casserole kommt erst eine zweifingerhohe Lage grüne, darüber ebenso viel dürre Bohnen und so abwechselnd, bis beide Gemüsesorten verbraucht sind, doch sollen die grünen Bohnen wieder den Abschluß bilden. Zugedeckt dünstet man die Fisolen $^1/_2$ Stunde und bringt sie gestürzt mit ausgebackenen oder auf dem Rost gebratenen grünen Häringen, Bratfischen oder weichgesottenem in Scheiben zerlegtem Rauchfleisch belegt oder mit Pökelzunge garnirt zu Tische. Ernestine Klein, Wien.

Braun- oder Blaukohl (auch Blattkohl genannt) (Choux rouge).

5—6 Stück Braun- oder Blaukohl schneidet man vom Strunk, entfernt die dicken Blattrippen und brüht, sobald sie zweimal in

kaltem Wasser reingespült wurden, mit siedend heißem Wasser ab. Nun stellt man ihn mit 1 Liter Salzwasser (auf 1 Liter Wasser 1 Kaffeelöffel voll Salz) zum Kochen. Sobald er weich gekocht ist, wird er auf dem Sieb mit kaltem Wasser übergossen und abtropfen lassen. Hierauf schneidet man ihn auf dem Fleischbrettchen fein. 6 Deka Butter oder Fett läßt man heiß werden und darin etwas Mehl ganz hell rösten. Darein gibt man das Feingehackte, dünstet es unter Umrühren 1 Minute lang, gibt es zu Rindfleisch oder Zunge, gedünsteten oder ausgebackenen Cotelettes und Schnitzeln.

Braun- oder Blaukohl mit Kastanien
(Choux rouges aux marrons).

Den nach vorschriebener Art bereiteten Kohl untermengt man mit 25—30 Stück weich und goldbraun in Butter, Zucker und Suppe gedünsteten Kastanien (siehe „Zuthaten zu Ragout"). Auch kann man sie über dem Braunkohlgemüse in die Mitte gehäuft anrichten und den Rand der Schüssel mit schneckenförmig zusammengedrehten, hellbraun gebratenen Bratwürstchen garniren.

Gedünstetes Kraut (Wiener Art).

Ein größeres recht festes Häuptel Kraut befreit man von 3—4 seiner äußeren Blätter, da diese meist etwas angewelkt sind. Dann schneidet man es in die Hälfte, entfernt den Strunk und die dickeren Blattrippen und hobelt das Kraut auf dem Krauthobel oder schneidet es fein nudlig. Nun läßt man 10—12 Deka Schweins- oder Bratenfett heiß werden und darin 2 Eßlöffel voll Zucker bräunen, fügt eine feingehackte Zwiebel bei und wenn auch diese schwachgelb angeröstet ist, das geschnittene Kraut. Dieses dünstet man einige Minuten ab, staubt einen reichlichen Eßlöffel Mehl darunter, verrührt es auf der Gluth 3—4mal mit dem Kraut und füllt so viel Suppe oder Wasser darüber, daß das Kraut bedeckt ist. So dünstet man es wohlzugedeckt eine Stunde, wobei man hie und da umrührt, damit sich das Kraut nicht anlege, und gibt, wenn sich die Flüssigkeit ganz verdünsten sollte, immer etwas Suppe, Wasser oder etwas Weißwein zu. Im Falle man Wasser statt Suppe verwendet hat, muß man eine gestrichene Kaffeeschale voll Salz beifügen. Man gibt es zu Schweins- oder Schöpsenbraten, Zunge oder Rauchfleisch.

Frau Weber, Torgau.

Gedünstetes Kraut auf ungarische Art. (Choux à l'éturée).

2 kleine aber recht feste Häuptel Kraut putzt man, indem man abgewelkte oder etwa abgenagte Blätter entfernt, jeden Kopf halbirt, den Strunk aber, sowie die dickeren Blattrippen herausschneidet. Nun hobelt man ihn auf dem Krauthobel fein oder schneidet ihn in dünne Nudeln. Indessen schneidet man 12 Deka Speck kleinwürflig und läßt ihn abrösten; dann streut man 1 Eßlöffel feingestoßenen Zucker darüber und sobald dieser goldbraun ist, fügt man einen Eßlöffel feingehackte Zwiebel und eine Messerspitze Paprika dazu. Dann kommt das Kraut gleich darauf und wird unter fleißigem Umrühren bräunlich gedünstet. Hierauf staubt man einen Eßlöffel Mehl daran und vergießt es, wenn das Mehl eine Minute geröstet hat, mit so viel Wasser oder Rindssuppe, daß es eben davon überdeckt ist. In dieser dünstet man das Kraut völlig weich und richtet es mit Brat- oder Blutwürsten, Schweinscotelettes, Rauchfleisch oder Pökelzunge an. Beliebig kann man es durch 2 Eßlöffel guten Weinessig, mit dem Saft einer halben Citrone oder mit einem Glas guten weißen Landwein im Geschmack heben, denn das Kraut soll einen süß-säuerlichen Geschmack haben.

Camilla Hornung, Kl.-Neusiedl.

Weinkraut (niederösterreichisch).

Für diese Zubereitung eignen sich insbesondere die festen bläulichrothen Krauthäuptel, das sogenannte Rothkraut. 2 feste Häuptel davon putzt man, indem äußere etwa beschädigte Blätter entfernt werden. In Hälften getheilt, schneidet man den Strunk und die dickeren Blattrippen weg und hobelt oder schneidet das Kraut in Nudeln. Dann vermengt man 2 schwache Kaffeelöffel voll Salz mit einem halben Kaffeelöffel feingestoßenem Kümmel, vermischt es mit dem Kraut und läßt es stehen. Nun läßt man 10 Deka kleinwürflig geschnittenen Speck heiß werden und röstet darin eine kleinere feingehackte Zwiebel gelblich, streut 7 Deka gestoßenen Zucker darüber und wenn dieser goldgelb geworden, kommt das Kraut dazu. 2 bis 3mal röstet man es auf heller Gluth fleißig rührend ab, zieht es an eine weniger heiße Herdstelle, staubt einen reichlichen Eßlöffel Mehl darunter und wenn dieses gedünstet hat, gießt man 4 Deciliter Rothwein und 2 Deciliter Rindssuppe zu. So wird das Kraut wohlzugedeckt weichgedünstet und wenn die Flüssigkeit verdünsten sollte, immer etwas Suppe, oder in Ermanglung derselben, Wasser beigefügt. Man servirt dieses Kraut, nach Belieben noch etwas zugesüßt,

mit Rebhühnern, Fasanen, Schöpsen- oder Schweinscarree, doch kann es auch mit Rauchfleisch, Pökelzunge, Brat-, Leber- oder Blutwürsten als Auflage zu Tisch kommen. Von Weißkraut kann es ebenso mit Weißwein bereitet werden. Josefine Hammer, Krems.

Paradeiskraut (nordungarisch) (Choux aux tomates).

1 großer oder 2 kleinere feste Köpfe weißes Kraut reinigt man von beschädigten Blättern, schneidet die Köpfe in Hälften, bohrt den Strunk aus und schneidet die groben Blattrippen weg. Hierauf schneidet oder hobelt man es feinnudlig und untermengt es mit 2 gestrichenen Kaffeelöffeln voll Salz. 10 Deka Fett ließ man unterdessen heiß werden und röstet eine mittelgroße feingehackte Zwiebel darin gelblich. Das Kraut wird auf der Zwiebel unter fleißigem Umrühren gedünstet, bis beiläufig die Hälfte seiner ursprünglichen Menge eingedünstet und hellbräunlich ist. Nun staubt man es mit einem gehäuften Eßlöffel voll Mehl, passirt 5 große reife Paradeisäpfel dazu und gießt es mit einem halben Liter leichter Rindssuppe oder Wasser auf. So dünstet man das Kraut unter öfterem Umrühren völlig gar und gießt immer Flüssigkeit nach, wenn sich dieselbe verkocht hat, doch gebe man nicht viel davon auf einmal, damit das Gemüse gebunden, aber nicht suppig sei. Zuletzt, nur wenige Minuten vor dem Auftragen, wird sauerer Rahm, 3 bis 4 Löffel voll, dazu gemischt, desgleichen ein oder zwei Eßlöffel Staubzucker. Anna Kaltenauer, Kronstadt.

Weißgedünstetes Kraut (oberschlesisch) (Choux blans à la bourgeoix).

2 Häuptel Kraut putzt man vom Strunk, entfernt alle beschädigten Blätter, nimmt die äußeren größeren Blätter herunter, schneidet die dicken Rippen aus, rollt sie zusammen und schneidet sie in dünne Nudeln. Die beiden Köpfe schneidet man hierauf in Hälften oder Viertel und hobelt oder schneidet sie feinnudlig. Auf das Sieb gelegt überbrüht man nun das ganze nudliggeschnittene Kraut mit siedendem Wasser und läßt es abtropfen. 8 Deka Butter läßt man lau zergehen und darin eine mittelgroße feingehackte Zwiebel anpassiren, das heißt dünsten, bis sie kräftigen Geruch entwickelt, aber nicht gelb wird. Das leicht ausgedrückte Kraut gibt man nun hinein und dünstet es unter öfterem Umrühren $^1/_4$ Stunde, und zwar zugedeckt, damit es im Dunst weiß erhalten bleibe und sich nicht braun anlege. 2 gehäufte Eßlöffel voll Mehl staubt man daran und

wenn dieses 1 Minute gedünstet hat, untergießt man mit 1 Liter weißer Suppe oder Wasser, welche man mit einem schwachen Deciliter Essig und einem gehäuften Kaffeelöffel voll Salz nebst einer Messerspitze feingestoßenem weißen Pfeffer gemischt hat. So dünstet man das Kraut weich, wobei man, wenn sich die Flüssigkeit verdünsten sollte, Wasser nachfüllt. Sodald das Kraut gar ist, richtet man es gehäuft auf die Schüssel an und servirt es zu braunem Karpfen mit Salzkartoffeln garnirt als beliebte Weihnachtsspeise, in welchem Falle es ohne Rindssuppe blos mit Wasser bereitet wird. Dieselbe Zubereitung von Sauerkraut, doch wird das letztere nur ausgedrückt, nicht gebrüht und es braucht kein Essig zu dem Wasser zu kommen, mit welchem das Kraut aufgelassen wird.

Marie Wildner, Troppau.

Gulyászkraut.

2 feste Köpfe Kraut schneidet man in Hälften, entfernt welkende oder angenagte Blätter, Strünke und dicke Blattrippen, worauf man es feinnudlig hobelt oder schneidet. Man macht eine Mischung von 2 Kaffeelöffeln voll Salz und einem Kaffeelöffel voll feingestoßenen Kümmel und vermengt das Kraut tüchtig damit. In eine breite tiefe Casserole gibt man 35 Deka würfliggeschnittenen Speck, läßt ihn goldgelb rösten, gibt einen schwachen Kaffeelöffel voll Paprika, 2 große feingeschnittene Zwiebeln und eine mit etwas feingeriebenem Ingwer abgedrückte Zehe Knoblauch *) hinein und röstet auch die Zwiebeln zu schöner nicht dunkler Farbe. $1^1/_2$ Kilo schönes Schöpsenfleisch, in Ermanglung desselben Rindfleisch, schneidet man in daumendicke Würfel und läßt sie auf der Zwiebel hellbraun abrösten. Nun werden sie mit einem reichlichen Liter siedendem Salzwasser, und zwar ein Liter Wasser und ein gehäufter Kaffeelöffel Salz übergossen und zugedeckt langsam kochen lassen. In einer anderen Casserole läßt man 7 Deka Suppen-, Braten- oder anderes Fett heiß werden und dünstet darauf unter fleißigem Umrühren das Kraut, bis sich alle Flüssigkeit verdünstet und das Kraut eine bräunliche Farbe angenommen hat. Dann gibt man es zu dem Schöpsenfleisch, sowie eine Prise feingestoßenen Pfeffer und etwas Salz, und dünstet es zugedeckt 2—3 Stunden, wobei man etwas Suppe, Schöpsenfleischbrühe oder Wasser beifügen kann. Zuletzt gibt man 3 Deciliter saueren Rahm hinein, den man mit 2 Kaffeelöffeln voll Mehl glatt abgerührt hat. Beliebig kann auch ein Eßlöffel Essig noch hinzukommen. Es wird ohne weitere Zuthaten in tiefer Schüssel oder noch besser in nettem Kupferkessel zu Tisch gebracht.

*) Den Knoblauch kann man auch im Ganzen mitzurösten geben und ihn, ehe das Kraut dazugegeben wird, entfernen.

Kraut auf Jägerart (einfach).

12 Stück schöne Wachteln oder 3 Stück Rebhühner brät man in Speckscheiben eingewickelt, bis diese schön goldbraun sind (siehe „Wildgeflügel"), nimmt die Vögel aus ihrem Saft und stellt sie wohlzugedeckt an mäßig warme Stelle. Nun schneidet man 2 schöne feste Häuptel Kraut in Hälften, entfernt Strünke und gröbere Blattrippen, schneidet oder hobelt sie feinnudlig und bringt das Ganze auf ein Sieb. Hierauf überbrüht man es dreimal mit siedendem Wasser. 10—12 Deka Speck schneidet man kleinwürflig, röstet ihn hellgelb und eine feingeschnittene Zwiebel damit zu schön brauner Farbe. Das ausgedrückte Kraut dünstet man darauf bräunlich und fügt immer von dem Bratensafte der Vögel bei. Wenn das Kraut weich geworden, salzt man nach Geschmack, belegt den Boden einer Casserole mit den Speckscheiben von den gebratenen Vögeln ordnet eine fingerdicke Schichte des Krautes darauf, über diese legt man die in nette Theile zerlegten Wachteln oder Rebhühnern, füllt den Rest des Krautes, noch etwas Bratensaft oder Wildgeflügelsuppe (aus den Knochen eines solchen Bratens gesotten) darüber und läßt es ziemlich rasch, 2—3 Minuten durchdünsten. Beim Anrichten wird es gestürzt und ohne weitere Zuthaten oder mit Bratwürstchen garnirt zu Tische gegeben.

Josefine Krenn, Graz.

Süßes Kraut auf steierische Art
(Choux blancs à la styrienne).

Nachdem man 2 schöne Häuptel Kraut geputzt und den Strunk ausgebohrt hat, schneidet man sie erst in Viertel, dann kreuz und quer in grobe Fleckel. Indessen hat man 2 Liter Wasser mit zwei Kaffeelöffeln voll Salz zum Sieden gebracht und siedet darin das geschnittene Kraut weich, wobei man einen Kaffeelöffel voll Kümmel in ein reines Fleckerl eingebunden, mitsieden läßt. Das Kraut erfordert zum Weichwerden etwa $^3/_4$ Stunden. Nun bereitet man eine lichte Einbrenn, läßt von dem Krautsud, nachdem er abgeseiht wurde, die Hälfte erkalten und vergießt die Einbrenn glatt mit dem erkalteten Sud. Zur Bereitung der Einbrenn nimmt man 8 Deka Butter oder Fett und zwei gehäufte Eßlöffel voll Mehl. Hat man dies mit dem erkalteten Sud zu glatter Sauce gerührt, so kommt ein Eßlöffel Staubzucker und das Kraut dazu. Man gibt es zu Rind-, Schöpsen- oder Schweinefleisch, beliebig auch mit Auflagen von Pökelzunge, Würsten oder faschirtem Fleisch.

Karoline Schillerwein, Ischl.

Rothkraut.

Für alle Bereitungen von Rothkraut ist es zur Bewahrung seiner schönen bläulich-rothen Farbe wichtig, daß man es in einem Geschirr bereite, dessen Glasur aber noch vollkommen erhalten sein muß. Das Rothkraut ist etwas kleiner, im Kopf aber sehr fest und dicht geschlossen. In vielen Gegenden wird es dem Weißkraut entschieden vorgezogen, so insbesondere in Holland, wo es fast ausschließlich cultivirt und auf die mannigfaltigste Art zubereitet wird. Zu Salaten sieht es besonders appetitlich aus, man richtet es in diesem Falle auch zusammen mit Weißkraut an, indem das letztere in die Mitte gehäuft und das Rothkraut feinnudlig geschnitten im Kranze angeordnet wird. Frau Cornelia Groß in L.

Rothkraut mit Aepfeln.

2 größere oder 3 kleine feste Häuptel Kraut putzt man von etwa beschädigten Blättern, schneidet jedes Häuptel in Hälften, aus welchen die Strünke und dickeren Blattrippen entfernt werden. Nun schneidet man es in feine Nudeln oder hobelt es auf dem Krauthobel, stellt es mit $1^1/_2$ Liter Wasser und $1^1/_2$ Deka Salz kalt zum Feuer und bringt es ins Sieden. Dann wird es sofort aufs Sieb gestürzt und mit kaltem Wasser abgeschüttet. Indessen hat man 5 säuerliche Aepfel oder Goldreinetten geschält und dünnblättrig oder kleinwürflig geschnitten, nachdem man zuvor das Kernhaus entfernt hat. Das Kraut drückt man aus, mischt die Aepfel darunter und gibt sie auf 10 Deka heißes Fett, in welchem zwei feingehackte gelbgeröstete Zwiebel sind. Eine Messerspitze feingestoßenen Pfeffer, einen gehäuften Eßlöffel voll Staubzucker, einen Suppenschöpfer voll Rindssuppe und ein Weinglas Rothwein fügt man bei. Ist das Kraut weichgedünstet, so richtet man es gehäuft an und servirt es zu Wild- oder Schweinsbraten, Zunge, Wurst oder warmen Schinken

Ilka Feßler in Gran.

Süddeutsches Rothkraut mit Kastanien

(Choux rouges aux marrones).

Nachdem man 2 feste mittelgroße Häuptel Kraut geputzt, die Strünke und groben Blattrippen entfernt hat, schneidet oder hobelt man es feinnudlig. 10 Deka Gans- oder Bratenfett läßt man heiß werden und darin einen gehäuften Eßlöffel voll Staubzucker und ebenso viel feingehackte Zwiebel gelb anrösten. Dann gibt man das Kraut hinein, dünstet es einige Minuten, staubt einen Eßlöffel Mehl daran, dünstet es auch mit diesem 3—4mal umrührend

und untergießt mit einem Glas Rothwein und etwas Rindssuppe. Nun fügt man einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz und eine Messerspitze feingestoßenen Pfeffer bei und dünstet das Kraut zugedeckt vollends weich. Zuletzt mischt man, etwa 10 Minuten vor dem Auftragen, 20—25 Stück auf Butter und Zucker weich und glänzend braun gedünstete Kastanien nebst ihrem Safte bei und servirt dieses Kraut zu gebratenem zahmen oder Wildgeflügel, Schweinsbraten oder Cotelettes.

Frau Umgeher, Wien.

Rothkraut im Netzel (provencalisch).

(Siehe „Gefüllte Gemüse").

Sauerkraut (süddeutsch).

Man läßt auf dem Feuer 12½ Deka (also ⅛ Kilo) Fett heiß werden und darin eine große oder zwei mittelgroße Zwiebeln gelblich anrösten. Darauf dünstet man einen gehäuften Teller Sauerkraut in dem Fette gleichfalls zu bräunlicher Farbe, wobei man freilich oft umrühren muß, damit er sich auf dem Boden der Casserole nicht anlege und brenzlich im Geschmack werde. Dann staubt man einen gehäuften Eßlöffel Mehl darunter, dünstet auch dieses ab und untergießt es mit einem Liter leichter Rindssuppe oder Wasser. Nun läßt man es zugedeckt kochen, bis das Kraut völlig weich geworden, wozu 2 Stunden erforderlich sind. Nach Geschmack fügt man noch Salz und 1—2 Eßlöffel voll Essig bei. Man richtet das Kraut in der vertieften Gemüseschüssel an und servirt es zu frischem oder geräuchertem Schweinefleisch, Cotelettes, Rindfleisch oder Zunge. Auch kann man es mit Auflagen von Pökelzunge, gehacktem Fleisch, Brat-, Blut- oder Leberwürsten auftragen, wobei insbesondere die Leberwürste mit Vorliebe zu diesem Kraut gegessen werden.

Anna Pauly, Beamtensgattin.

Sauerkraut (schwäbisch).

Schweinsknöchel, das Halsstück oder Carree von einem jungen Schwein spült man mit kaltem Wasser ab und trocknet es leicht mit einem reinen Küchentuch. Pro Kilo Fleisch mischt man einen Kaffeelöffel Salz mit einer Messerspitze feingestoßenem Pfeffer und reibt die Fleischportion, welche 1½—2 Kilo schwer sein soll, ringsherum damit ein. Nun gibt man in eine weite und tiefe Casserole 10 bis 12 Deka zum Heißwerden und schüttet einen gehäuften Teller voll Sauerkraut darein. Wenn es 2—3mal über dem Feuer geschwenkt wurde, gibt man das Fleisch hinein, übergießt es mit zwei Schöpflöffeln Suppe oder 1 Schöpflöffel Schinkenbrühe und ebenso

viel Wasser und läßt Alles zusammen wohlzugedeckt weich dünsten. Nach zwei Stunden ist Kraut und Fleisch völlig gar, man ordnet das Kraut in der Mitte der Schüssel an, gibt das Fleisch in nette Scheiben geschnitten darauf und garnirt es mit Speckknödeln oder mit heißabgesottenen Kartoffeln, welche mit heißem Fett und braunen Zwiebelringelchen übergossen werden. Ebenso kann es auch mit Rauchfleisch bereitet werden, doch soll dieses vorher halb gargesotten sein und dann erst im Kraut völlig weich dünsten. Frl. Lina Schäffer.

Sauerkraut mit Aepfeln (rheinisch).

Einen gehäuften tiefen Teller Sauerkraut untermengt man mit 6 Aepfel von mittlerer Größe, nachdem man die Aepfel geschält, vom Kernhaus befreit und in Würfel geschnitten hat. Einen Liter Wasser oder leichte Rindssuppe bringt man zum Sieden, gibt 3 bis 4 Würfel Zucker und $^1/_8$ Kilo Butter oder anderes Fett und dann das Kraut mit den Aepfeln hinein. So siedet man es zugedeckt in 2—$2^1/_2$ Stunden weich und brennt es ein. Man röstet nämlich in 4 Deka Butter oder Fett eine feingehackte Zwiebel gelblich und verrührt darin 4 Deka Mehl. Sobald diese Einbrenn glänzend braun geworden, verrührt man sie mit etwas Wasser, welches kalt nach und nach dazugegossen wird, zu einer dicken glatten Sauce und diese hierauf mit dem Kraut. Zusammen läßt man es noch $^1/_4$ Stunde kochen, salzt, wenn nöthig, noch etwas zu und richtet es zu Schweins-, Gänse- oder Entebraten an. Für sich kann es mit Auflagen von Pökelzunge, ausgebackenen Cotelettes, Hirn oder Leber, ebenso mit Rauchfleischschnitten oder Würsten belegt, zu Tische kommen.

Frau Helene Tischler, Advocatensgattin.

Sauerkraut mit Weißwein.

12 Deka Bratenfett oder Butter läßt man heiß werden und darin 2 feingehackte oder geriebene Zwiebeln gelblich rösten. Dann siebt man einen gehäuften Eßlöffel Staubzucker darüber und wenn dieser hellbraun gedünstet ist, gibt man einen gehäuften Suppenteller gutes Sauerkraut darauf. Unter öfterem Umrühren dünstet man das Kraut $^1/_4$ Stunde ab, staubt dann einen Eßlöffel Mehl darüber und nach 2—3 Minuten gießt man 2 Gläser Weißwein und ebenso viel Rindssuppe, Bratensaft oder Wasser mit Fleischextract hinzu. So läßt man das Kraut zugedeckt $1^1/_2$—2 Stunden dünsten, bis es völlig weich ist, dann kostet man und salzt, wenn nöthig, noch etwas nach. Man servirt es zu zahmen oder Wildgeflügelbraten, Schweinscarree oder Cotelettes, auch gibt man es mit Auflagen von Würsten, Leberknödeln, Farcenocken oder Rauchfleischschnitten zu Tische.

Elisab. v. Discort in W . . .

Fasanenkraut.

Man schabt mit dem Messer oder schneidet 10 bis 12 Deka Speck kleinwürflig und läßt ihn in einer weiten und ziemlich tiefen Casserole heiß werden, schneidet 2 große weiße, sogenannte spanische Zwiebeln fein und röstet sie in dem Specke zu hellgelber Farbe. Dann staubt man einen gehäuften Teller Sauerkraut hinein. Vorher ist es gut dieses letztere noch etwas durchzuschneiden, damit nicht die langen Fäden bleiben. Nun gibt man 2 Schöpflöffel gute Rindssuppe dazu und dünstet das Kraut wohlzugedeckt, indessen man zwei gut abgelegene Fasanen geputzt, vorgerichtet und in Speckplatten eingebunden hat, zu brauner Farbe, aber noch nicht völlig gar gebraten hat. Hierauf befreit man die Fasane vom Bindfaden, legt sie in das dünstende Kraut, gießt in die Pfanne, wo die Fasane gebraten haben, einen Schöpflöffel Rindssuppe, löst damit Alles am Boden und Rand der Pfanne Angelegte ab und schüttet es zu dem Kraut und den Fasanen. Zugedeckt dünstet man es nun völlig weich, legt das Kraut zu unterst in die Gemüseschüssel und legt die nett tranchirten Fasanen darüber. Das Kraut muß mit wenig Saft, also kurzgedünstet angerichtet und die fette Brühe herabgeschöpft werden.

Csizik Miklos, Hotel Elisabeth in Ischl.

Pusztenkraut.

14 Deka würfliggeschnittener Speck oder ebenso viel Gansbeliebig auch Schweinfett, läßt man heiß werden, röstet darin 2 große Zwiebeln gelblich, überstreut sie mit einem schwachen Kaffeelöffel Paprika und wenn dieser noch 1—2 Minuten geröstet hat, so gibt man 1 Kilo würfliggeschnittenes Schöpsen- oder Schweinefleisch hiezu, beliebig auch Rindfleisch oder Abschnitte von Lungenbraten. Sobald die Fleischwürfel unter öfterem Umrühren von allen Seiten Farbe angenommen haben, gibt man einen gehäuften Suppenteller Sauerkraut dazu, röstet es mit dem Fleisch einige Minuten und gießt so viel Wasser, fette Suppe oder Schinkenbrühe darüber, daß es beinahe davon überdeckt ist. So dünstet man es zugedeckt bis die Fleischwürfel nahezu weich sind, wozu bei Schweine- oder Lungenbratenfleisch $1\frac{1}{2}$, bei Schöpsen- oder Rindfleisch gute 2 Stunden erforderlich sind. Nun fügt man 1 schwachen Kaffeelöffel Salz, 1 schwache Prise Kümmel und Pfeffer nebst 6 geschälten würfliggeschnittenen Erdäpfeln bei. Dies dünstet man nun weiter, bis die Erdäpfel weich sind, salzt, wenn nöthig noch zu und gibt dieses nahrhafte schmackhafte Gericht ohne weitere Zuthaten in der tiefen Schüssel bergig angerichtet, zu Tische.

Helene Köck, Ingen.-Gattin.

Paradeiskraut (Choucroate aux tomates).

Einen Teller voll Sauerkraut stellt man mit 1 Liter Wasser auf und siedet es $1^1/_2$ Stunden. Hierauf bereitet man eine helle Einbrenn, indem man 7 Deka Butter oder Fett heiß werden läßt, eine halbe geriebene Zwiebel darin anpassirt und 7 Deka Mehl damit leicht verrührt. Nun vergießt man es mit einem reichlichen $^1/_2$ Liter kalter Milch, läßt es einigemal tüchtig aufwallen und gibt das Kraut dazu. Hat dieses in dieser Sauce einige Minuten gesotten, so fügt man 1 Eßlöffel dicke Paradeismarmelade oder das passirte Mark von 5 schönen reifen Paradeisäpfeln, 1 reichlichen Eßlöffel voll Staubzucker, 1 schwachen Kaffeelöffel voll Salz und 1 Deciliter dicken saueren Rahm bei. Man trägt es mit Auflagen von faschirten Schnitzeln, Schweinscotelettes oder Bratwürstchen auf oder gibt es zu gebratenem oder geräuchert gesottenem Schweinscarree.

Frl. Frieder. v. Neumann.

Braungedünstetes Sauerkraut (Choux braisé).

10 Deka Braten- oder Suppenfett oder kleinwürfliggeschnittenen Speck läßt man heiß werden und darin 2 geriebene oder feingehackte Zwiebeln dünsten, bis sie einen kräftigen Geruch entwickeln, fügt 2 Eßlöffel voll Staubzucker bei und röstet es mit den Zwiebeln zu schön brauner Farbe. Erst dann gibt man einen gehäuften Teller Sauerkraut hinzu, welches man tüchtig ausgedrückt hat. Unter immerwährendem Umrühren röstet man das Kraut ebenfalls bräunlich, staubt einen gehäuften Eßlöffel Mehl daran, verröstet dieses 1 bis 2 Minuten mit dem Kraut und gießt einen halben Liter kräftige braune Rindssuppe hinzu. Zugedeckt dünstet man so das Kraut vollends weich und fügt nach Belieben noch eine Prise feingestoßenen Pfeffer und einige Tropfen Citronensaft bei.

Olga Scheschnig, Wien.

Braungedünstetes Sauerkraut ohne Stauben.

Auf 8 Deka Fett oder kleinwürfliggeschnittenen heiß zerlassenen Speck dünstet oder röstet man eine reichliche Prise feingestoßenen Kümmel, gibt eine große feingehackte Zwiebel dazu und läßt sie in dem Fette eine hellbraune Farbe annehmen, staubt einen gehäuften Eßlöffel Zucker darüber und bräunt auch diesen. Dann kommt das leicht ausgedrückte Kraut dazu und wird unter öfterem Umrühren gedünstet; bis alle Flüssigkeit verdampft ist und das Kraut bröcklig und schön braun aussieht, dann untergießt man mit einem Glas Weißwein und wenn dieser verdünstet ist, mit einem Schöpflöffel Suppe. Von letzterer fügt man, sobald sie verdünstet ist, immer

löffelweise bei, bis das Kraut kurz und weich gedünstet erscheint. Nun fügt man nach Geschmack noch etwas Zucker bei und servirt es zu Wild- oder zahmem Geflügelbraten, warmem Schinken oder Pökelzunge.

Josefa Wöhel, Wien.

Fastensauerkraut mit Fischroggen.

2 Fischroggen wäscht man und siedet sie in Salzwasser ab, dann nimmt man sie zum Abtropfen auf das Sieb. 10 Deka Butter läßt man heiß werden und darin 2 mittelgroße feingehackte Zwiebeln hellgelb rösten. Die Roggen schneidet man in kleine Stückchen und röstet sie mit der Zwiebel ab, bis die letztere recht braun, aber nicht etwa schwärzlich ist. Indessen hat man einen Teller voll Sauerkraut mit etwas weniger als 1 Liter Wasser aufgestellt und weichgesotten. Den abgedünsteten Roggen verrührt man mit 1 reichlichen Eßlöffel voll Mehl und wenn dieses glatt verrührt ist, läßt man es mit etwas kalter Milch, saueren Rahm oder Wasser zu einer ganz dicken Sauce auf, die aber keine Einbrennklümpchen enthalten soll und gibt dies in das Kraut. Mit diesem wird es noch eine Viertelstunde gekocht, wobei eine reichliche Messerspitze voll Salz und nach Geschmack 1 Eßlöffel voll Essig und 1 Kaffeelöffel voll Zucker beigefügt werden kann. Man servirt es zu ausgebackenem oder gebratenem Fisch oder mit Fischnocken, Semmel- oder Bröselknödeln und ausgebackenen Hechtenlebern garnirt.

Frau Aloisia Köhler, Donaufeld.

Gefüllte und gestürzte Gemüse.

Gefüllte Kohlrüben (Choux raves farcie).

12—15 Stück mittelgroße Kohlrüben, deren Schale noch zart genug ist, daß der Fingernagel leicht eine Spur eindrückt, stutzt man unten am Wurzelende, entfernt alle Blätter, außer den jungen Herzblättchen und schneidet sie mit einer kleinen Scheibe, die nochmals das Deckelchen bildet, herunter. Nun höhlt man mit dem Gemüsebohrer die Kohlrüben vorsichtig aus, um sie nicht zu beschädigen. Dann siedet man dieselben in einer flachen Casserole mit Salzwasser nicht zu weich. Dasjenige, was man aus den Kohlrüben herausgeschabt hat, dünstet man mit 2 Messerspitzen feingehackter Petersilie auf 7 Deka Butter weich und mischt es zu Hirnfülle. Oder man rührt dazu feingehackte Bratenreste, ein ganzes Ei und 2 Deka Semmel, die man abgerindet in Rindssuppe oder Milch

geweicht und gut ausgedrückt hat. Nachdem man es mit einer Prise feingestoßenem Pfeffer gewürzt hat, wird es in die fast gargesottenen Kohlrüben gefüllt, die Deckelchen darauf gesetzt und in eine mit Butter ausgestrichene Casserole geordnet. Nun fügt man eine Butterkugel von 4 Deka mit 1 Kaffeelöffel voll Mehl abgekneteter Butter dazu, desgleichen einen schwachen Kaffeelöffel voll bräunlich gebranntem Zucker bei; man schiebt es nun in die Röhre und begießt die Kohlrüben öfters mit ihrem Saft bis sie völlig glasirt erscheinen. Die Blätter der Kohlrüben werden weichgekocht und passirt und dann mit einer leichten Buttersauce, feingeschnittener grüner Petersilie, 1 Prise Salz ebenso viel feingestoßenem weißem Pfeffer und doppelt so viel Staubzucker verrührt. Mit diesem Püree garnirt man die auf der kleinen flachen Schüssel angeordneten gefüllten Kohlrüben und servirt sie als Vorspeise oder gibt man dieselben auch um einen Rindsbraten, Lungenbraten oder eine gedünstete Zunge als feine Garnirung.

Frau Mathilde von Lippmann, Nagy-Surany, Comitat Neutra.

Gefüllte Kohlrüben anderer Art.

Man stutzt von 12 mittelgroßen noch zarten Kohlrüben unten das Wurzelende und oben eine kleinfingerdicke Scheibe mit den jungen Blättchen ab, schneidet die letzteren herunter und schält Kohlrüben und Deckelchen. Nachdem man es in kaltem Wasser gewaschen, höhlt man die Kohlrüben vorsichtig aus, daß die Wände etwas mehr wie $^1/_2$ Centimeter dick bleiben und etwa eine kleine Nuß darin Platz findet. Nun siedet man sie sammt den Deckelchen in Salzwasser weich, nimmt sie zum Abtropfen auf das Sieb, dünstet das Ausgehöhlte aus den Kohlrüben mit 7 Deka Bratenfett weich und mischt es zu Bratwurstfülle, in welche man einige Deka feingehackten rohen Schinken mischt. Die Blättchen siedet man weich, hackt sie fein und vermischt sie mit Buttersauce. Nun streicht man eine flache Casserole mit Butter aus, füllt die Kohlrüben, setzt auf jede ein Deckelchen, ordnet sie in die Casserole und gießt die mit gehackten Blättchen vermischte Buttersauce dazu, daß sie zur Hälfte die Kohlrüben bedecke. So dünstet man die Kohlrüben völlig gar und bringt sie, wenn das Geschirr geeignet ist, mit demselben zu Tische und servirt von der Sauce extra hinzu. Oder man faßt sie auf das Vorspeisschüsselchen heraus und übergießt sie mit der restlichen Sauce. Auch kann man die Kohlrüben in eine mit dünnen Speckplatten ausgelegte Schüssel ordnen und darin gar dünsten.

Fr. H. Schrod in Urfahr-L.

Aepfelgemüse österreichischer Art.

10 säuerliche Aepfel schält man, entfernt das Kernhaus und schneidet sie blättrig. Indessen sind 10 Deka Butter heiß geworden und man verrührt damit 10 Deka Mehl glatt, wobei man aber das Mehl nur etwas abdünsten und ja nicht länger rösten läßt, da es keine gelbe Farbe annehmen soll. Die blättriggeschnittenen Aepfel werden in diese Einbrenn gegeben und darin einige Minuten unter Umrühren abgedünstet. Dann verrührt man sie glatt mit einem reichlichen $^1/_2$ Liter kalter Milch, fügt, wenn diese gut versotten ist, 2 Eßlöffel Zucker und $^2/_{10}$ Liter dicken saueren Rahm bei, beliebig auch eine Prise Salz. Man servirt dieses schmackhafte Gemüse zu jungen Brathühnern, Cotelettes von Hühnerfarce oder Lamm, doch kann es auch zu Rindfleisch oder magerem Schweins- oder Kalbsbraten gegeben werden.

Gisela Schmid in A.

Aepfelgemüse deutscher Art.

Man schält 10 mittelgroße säuerliche Aepfel und entfernt das Kernhaus, dann stellt man sie, 2 fingerhoch mit kaltem Wasser überdeckt, zum Kochen, wobei man 2 Eßlöffel voll Zucker dazugibt. Sobald die Aepfel nahezu völlig weich sind, gießt man ihr Sudwasser ab und stellt es zum Erkalten. Indessen bereitet man eine ganz helle Einbrenn von 8 Deka Butter und ebenso viel Mehl, läßt die Aepfel darin einigemal abdünsten und verrührt sie glatt mit dem erkalteten Sud derselben, wobei man eine Prise Salz beifügt. Es ist üblich das Rind- oder Kalbfleisch, ehe es zu Tische kommt, in dem Aepfelgemüse 5—6 Minuten durchwärmen zu lassen, da von beiden der Wohlgeschmack angenommen wird. Vor dem Auftragen nimmt man die betreffende Fleischportion heraus und arrangirt sie, in Scheiben geschnitten, um das Aepfelgemüse. Dieses eignet sich auch insbesondere zum Aufräumen übriggebliebener Fleischsorten.

Karoline Besser, Beamtenstochter, Cottbus.

Birnengemüse (schwäbisch).

20—25 Stück Birnen schält man, schneidet sie in Hälften und entfernt die Kerngehäuse und Stengel, worauf sie mit Rindssuppe, Schöpsen-, Kalbfleisch- oder Geflügelbrühe bedeckt, nahezu weichgesotten werden. Nun bereitet man eine Einbrenn von 10 Deka Butter oder Bratenfett mit 10 Deka Mehl, gibt die Birnen hinein, dünstet sie 4 Minuten, läßt sie mit ihrem Sude und etwa $^1/_{10}$ Liter Most oder etwas Weißwein auf. Auch kann statt des letzteren etwas Him-

beeressig verwendet werden. Mit 1 Eßlöffel an der Citrone abgeriebenem gestoßenen Zucker und einer Prise Salz hebt man noch den Geschmack und gibt das Gemüse zu Schöpsen- oder Rindfleisch, Zunge oder Blutwurst.

Pauline Krause, Pilsen.

Birnengemüse an Fasttagen.

20—30 Birnen schält man, schneidet sie in Hälften und entfernt Kerne und Stiele. Hierauf siedet man sie, mit Wasser bedeckt, weich. Das Sudwasser seiht man herunter und stellt es zum Erkalten ans Fenster. 10 Deka frische Butter läßt man zerschleichen und damit 10 Deka Mehl glatt verrührt aufschäumen. Dies löscht man mit $^1/_2$ Liter Milch ab und wenn diese 3—4 Minuten eingesotten hat, fügt man reichlich ebenso viel von dem Birnensud glatt verrührt und die weichgesottenen Birnen hinzu. 1 Eßlöffel Citronenzucker, 1 Prise Salz und $^1/_{10}$ Liter guter sauerer Rahm wird hinzugegeben, und das Gemüse auf vertiefter Schüssel angerichtet. Man garnirt dasselbe mit gebackenen Froschschenkeln, Kartoffelcroquetten, ausgebackenen Semmelschnitten, Brösel- oder Mehlknödeln.

Karoline Spinner, Erlau.

Birnengemüse auf Vegetarianer Art.

Dasselbe wird wie vorhergehendes bereitet, doch ohne Froschschenkel servirt, auch richtet man das Gemüse zur Hälfte mit saueren Rahmnocken an, welche mit in Butter gerösteten Semmelbröseln oder Zwiebelringelchen, die braun geröstet wurden, überstreut sind.

Frau Antonie Nadler, Wien.

Eingebrannte Hülsenfrüchte.

Trockene Bohnen auf französische Art (Fèves à la français).

Einen reichlichen $^1/_2$ Liter weiße, möglichst gleichmäßige Bohnen (am besten die sogenannten „Prinzeßbohnen"), stellt man dreifingerhoch mit kaltem, weichen Wasser überdeckt zum Kochen und fügt 2 Würfel Zucker bei. Während des Kochens rührt man sie nicht mit dem Kochlöffel um, sondern man nimmt den Topf bei beiden Henkeln vom Feuer weg und schüttelt (schupft) die Bohnen einigemal,

so daß die unteren zu oberst kommen. Dieses Verfahren beobachtet man bei allen Hülsenfrüchten, damit sich dieselben nicht an den Boden des Kochgefäßes anlegen, sondern leicht anquellen, ohne breiig zu werden oder die Hülse zu verlieren. Aus diesem Grunde gibt man auch nicht auf einmal das ganze erforderliche Quantum Wasser, sondern gießt, sobald sich das ursprünglich Beigegebene verdünstet hat, immer etwas zu. So siedet man unter öfterem Aufschütteln und Beifügen von Wasser, sobald sich die Flüssigkeit verdünstet hat, die Bohnen weich, wozu je nach dem Alter der Bohnen 2—2½ Stunden erforderlich sind. Sollte überflüssiges Sudwasser vorhanden sein, so seiht man die Bohnen und läßt sie mit 1 Kaffeelöffel voll Salz durchschüttelt auf dem Herde stehen. 10 Deka Butter läßt man auf dem Herde mit 1 gehäuften Eßlöffel voll Semmelbrösel, ebenso viel Zwiebel- und Petersilienkraut, jedes für sich feingehackt gut abrösten, gibt die Bohnen nebst einer reichlichen Messerspitze frisch gestoßenen Pfeffer darein und schwenkt sie einigemal über dem Feuer. Man richtet sie bergig gehäuft auf die Gemüseschüssel an und servirt sie zu Rind- oder Hammelfleisch. Beliebig kann auch 1 Eßlöffel Essig beigefügt werden.

Klara Hofmeier, Wien.

Bohnen auf ungarische Art (Fèves à l'hongroise).

Die Bohnen werden in vorbeschriebener Art weich gesotten, doch stellt man sie mit einem Lorbeerblatt zu und sobald sie nahezu gargesotten sind, überstreut man sie mit einem Kaffeelöffel voll Salz. 7—8 Deka Speck schneidet man kleinwürflig, ebenso 1 mittelgroße Zwiebel. Den Speck läßt man heiß werden, bis die Würfel durchsichtig sind, fügt die Zwiebel und wenn diese hellgelb geröstet ist, 1 reichliche Messerspitze Paprika bei. Sobald auch diese unter Umrühren einigemal abgedünstet ist, kommen die weichgesottenen Bohnen dazu. Man läßt die Bohnen nun blos einige Minuten auf dem Feuer und bringt sie auf vertiefter Schüssel angerichtet, mit braungerösteten Zwiebelringelchen bestreut, mit goldgelb gebratenen Speckscheibchen und Bratwürsteln belegt zu Tische.

Emilie Döhren, Franzensbad.

Trockene Bohnen auf feine Art (Fèves secs à Milano).

Man klaubt und wäscht ½ Liter kleine trockene Bohnen und stellt sie mit ½ Liter leichter Rinds- oder Geflügelsuppe zum Weichsieden. Sobald sie gar gesotten sind, bereitet man eine helle Butter-

sauce, indem man 6 Deka Butter aufschäumen und darin 5 Deka Mehl abdünsten ließ, ohne daß dasselbe gelblich werde. Nun verrührt man es glatt mit $^1/_2$ Liter süßer kalter Milch, läßt es mehrere Mal verkochen, gibt hierauf die Bohnen und $^2/_{10}$ Liter dicken saueren Rahm, 1 Kaffeelöffel voll Essig und beliebig auch ebenso viel feingestoßenen Zucker hinzu. Man servirt das Gemüse zu Rindfleisch oder Schöpsenbraten, zu Schweins- oder Schöpsencotelettes, kann es aber auch mit Auflagen von gebackener Kalbsleber, faschirten Croquettes, Geflügelbrüsten oder Schnitzeln von Wildpret serviren.

Karoline Spinner, Erlau.

Gemischtes Bohnengemüse.

2 mittelgroße gelbe Rüben schabt und wäscht man, schneidet unten die Spitze und oben ein Scheibchen mit dem Blattansatz ab. Nun schneidet man die gelben Rüben kleinwürflig und siedet sie mit Rindssuppe, Schinkenbrühe oder Wasser weich. Ebenso überklaubt man $^1/_2$ Liter trockene Bohnen und siedet sie mit Wasser, welches sie dreifingerhoch bedeckt und 2 Würfeln Zucker weich. Hierauf bereitet man eine helle Einbrenn von 7 Deka Butter oder Fett und 7 Deka Mehl, welche man mit nicht ganz einem Liter kalter Suppe, Rauch- oder Schöpsenfleischbrühe glatt verrührt. Man fügt eine reichliche Messerspitze frischgestoßenen Pfeffer, einen Kaffeelöffel voll Zucker, die gelben Rüben und die Bohnen hinzu, läßt es 2—3mal aufwallen und gibt es mit Auflagen von Rauchfleisch, Wurst oder Schöpsencotelettes zu Tisch.

Pauline Krauser, Pilsen.

Westphälische oder pommerische Bohnen mit Obst gemischt.

Man bereitet eine helle Einbrenn von 7 Deka Butter und 5 Deka Mehl, rührt selbe glatt ab und achtet darauf, daß sie weiß bleibe. Sobald das Mehl auf die Art abgedünstet ist, schält man 6 mittelgroße säuerliche Aepfel, entfernt das Kernhaus und schneidet sie blättrig. So vorgerichtet kommen sie in die Einbrenn und werden in derselben nahezu weich gedünstet. Vorher hat man $^1/_2$ Liter überklaubte, kleine Bohnen gewaschen und mit $^1/_2$ Liter Wasser und 2 Würfel Zucker weich gesotten, wobei ab und zu etwas Wasser zugegeben wird. Sind die Bohnen weich geworden, so schüttelt man 1 Kaffeelöffel voll Salz mit ihnen auf und läßt sie zugedeckt stehen. Die mit der Einbrenn abgedünsteten Aepfel verrührt man glatt mit 1 Liter kalter süßer Milch und fügt, nachdem die Milch mit den Aepfeln einigemal

aufgesotten hat, die Bohnen bei. Diese läßt man 2—3mal mit dem Aepfelgemüse aufwallen und fügt zuletzt 1 Deciliter dicken saueren Rahm und 1 schwachen Eßlöffel voll Zucker bei.

Frau Arendt, Warschau.

Bohnen mit gedörrten Pflaumen (norddeutsch).

1/4 Kilo schöne gedörrte Zwetschken siedet man, nachdem sie 3mal in lauem Wasser gewaschem wurden, mit einem Liter Wasser weich. Extra wird 1/2 Liter sorgfältig geklaubte und gewaschene Bohnen nach der Eingangs beschriebenen Weise gar gesotten und gesalzen. Nun bereitet man eine hellbraune Einbrenn von 7 Deka Butter oder Fett und 6 Deka Mehl, vergießt sie mit 3/4 Liter leichter Rindssuppe oder Wasser, verrührt 1/4 Liter vom Zwetschkensud darein, dann die Bohnen und zuletzt die weichgesottenen Zwetschken dazu.

Helene Frank, Grein.

Eingebrannte Erbsen auf böhmische Art.

Nicht ganz 1 Liter Erbsen klaubt man, indem man alle Unreinigkeiten, geranzelte oder vom Wurm angefressene Körner entfernt. Dann wäscht man sie und stellt sie mit kaltem Wasser bis oben bedeckt ans Feuer, wobei 2 Würfel Zucker hinzugegeben werden. Man schüttelt die Erbsen öfters auf und fügt, wenn alles Wasser verdünstet ist, immer nur löffelweise heißes Wasser zu, damit die Erbsen schön aufquellen und weich werden, ohne daß sich die Hülse ablöst und obenauf schwimmt. Sobald die Erbsen gargesotten sind, schüttelt man sie mit 1 Kaffeelöffel voll Salz auf und läßt sie zugedeckt stehen. Nun bereitet man eine Einbrenn von 7 Deka Butter oder Fett und 6 Deka Mehl; sobald dieses etwas geröstet hat, fügt man eine auf dem Reibeisen geriebene Zwiebel bei, läßt sie gelblich rösten und verrührt diese Einbrenn erst mit 1/2 Liter kalter Rindssuppe glatt, dann fügt man etwas heiße Rindssuppe hinzu. In Ermangelung der Rindssuppe kann man auch Wasser verwenden. Sobald dies 1—2mal aufgekocht hat, gibt man die weichgesottenen Erbsen und wenn nöthig, noch etwas Salz bei. Auch können die Erbsen mit Schinken- oder Rauchfleischbrühe weichgesotten werden, in welchem Falle das Salz überhaupt ganz wegbleibt.

Franziska Strell, Villach.

Erbsen, säuerlich (russisch) (Pois secs russe).

Einen Liter Erbsen überklaubt man, entfernt wurmige oder schwarze Körner, wäscht die Erbsen und bringt sie mit kaltem Wasser übergossen ans Feuer und fügt 1 Lorbeerblatt bei. Unter öfterem Aufschütteln siedet man die Erbsen weich, wobei man immer nur etwas heißes Wasser zugießt. Sind die Erbsen gar, so entfernt man das Lorbeerblatt, streut 1 Kaffeelöffel voll Salz darüber und läßt sie zugedeckt einige Minuten stehen. Indessen sind in einer Casserole 7 Deka Butter zergangen, welche man mit 7 Deka Mehl abrührt. Dieses läßt man kurz abdünsten, verrührt es erst glatt mit $^3/_4$ Liter kalter süßer Milch und wenn diese 2 Minuten gekocht hat, fügt man $^1/_4$ Liter dicken saueren Rahm bei. Die Erbsen, 1 Messerspitze Salz und ebenso viel feingestoßener Pfeffer, sowie einige Tropfen Essig kommen noch hinzu. Man gibt diese Erbsen zu Enten- oder Gänsebraten, Rauchfleisch oder warmem Schinken, desgleichen mit Auflagen von Würsten oder gebratenen Fleischschnitten.

Karoline Spinner. Erlau.

Linsen auf niederländische Art.

$^1/_2$ Liter Linsen überklaubt man recht achtsam, damit keine madigen oder schwarzen darunter bleiben und allerhand Unreinigkeiten entfernt werden, mit welchen oft die Linsen untermengt sind. (Ueber ihren Einkauf siehe „Winke für Vorräthe"). Hierauf wäscht man sie zweimal in lauem Wasser durch und stellt sie mit so viel kaltem weichem Wasser zu, daß sie zweifingerhoch von demselben überdeckt erscheinen. Nun gibt man 2 Würfel Zucker hinein und siedet die Linsen unter öfterem Aufrütteln weich, wobei man ab und zu etwas heißes Wasser beifügt. Sind sie so weich geworden, daß sich ein zwischen die Finger genommenes Körnchen zerdrücken läßt, so überstreut man sie mit 1 gehäuften Kaffeelöffel voll Salz und läßt sie so zugedeckt 1 Minute stehen. Während dieser Zeit sind 10 Deka Butter in einer Casserole heiß geworden, worin man einen Eßlöffel voll feingehackte Zwiebel und ebenso viel grüne Petersilie röstet, bis die erstere einen kräftigen Geruch entwickelt, hierauf schüttet man die weichgesottenen Linsen und eine reichliche Messerspitze feingestoßenen Pfeffer hinzu, schwenkt die Linsen 2—3mal über dem Feuer und bringt sie sofort zu Tisch. Man garnirt sie mit gedünsteten Leberschnitten, gesetzten, sogenannten Spiegeleiern oder Würstchen.

Frau Wilh. Wolfgang. Ybbs.

Linsen mit Metzelsuppe (süddeutsch).

Einen reichlichen 1/2 Liter Linsen überklaubt man sorgfältig und wäscht sie in zweimal gewechseltem lauen Wasser. Hierauf stellt man die Linsen mit kaltem weichen Wasser zu, welches gut 2 Centimeter hoch die Linsen überdeckt. Mit diesem Wasser kocht man sie und gießt, so oft es fast verdünstet ist, heiße Metzelsuppe (Wurstsuppe) hinzu, welche durch ihre Würzhaftigkeit den Linsen einen ganz vorzüglichen Geschmack verleiht und siedet darin die Linsen vollends weich. 7 Deka Butter oder Fett läßt man heiß werden und darin eine mittelgroße feingehackte Zwiebel gelb abrösten. Dann unterstaubt man 7 Deka Mehl, verrührt es glatt und läßt es gleichfalls schön goldbraun werden, ehe man es mit einem Liter kalter Wurstsuppe glatt abrührt. Sobald auch diese gut verkocht ist, fügt man die Linsen und 2—3 Eßlöffel guten Essig bei. Man gibt diese Linsen zu Rindfleisch oder Schweinsbraten, doch können sie auch mit Auflagen von Würsten, gehacktem Fleisch oder Eiern zu Tisch gebracht werden.

Marie Werbitzky, Kronow.

Linsen mit gedörrten Zwetschken (nordböhmisch).

1/4 Kilo schöne gedörrte Zwetschken wäscht man in 2—3mal gewechseltem lauen Wasser und stellt sie dann mit kaltem Wasser überdeckt ans Feuer. Man fügt ein Stückchen Citronenschale, 2 Gewürznelken und ein Stückchen Zimmt bei und siedet sie zugedeckt nicht ganz weich. Einen Liter schöne Linsen überklaubt man, wäscht sie zweimal im Wasser durch und stellt sie mit weichem kalten Wasser zu. So siedet man sie 5/4 Stunden, wobei man sie im unzugedeckten Topf öfters aufschüttelt und schöpflöffelweise heißes Wasser beifügt, so oft sich die Flüssigkeit verdünstet. Hierauf gibt man die Zwetschken, aus ihrem Sud genommen, dazu und siedet Linsen und Zwetschken vollends weich. Nun bereitet man eine braune Einbrenn, indem man in 7 Deka Butter oder Fett erst eine mittelgroße feingehackte Zwiebel, dann 7 Deka Mehl braun abrösten läßt. Dann untergießt man erst mit 2/10 Liter kalter Suppe oder Wasser, verrührt es glatt und fügt dann noch 3/4 Liter heiße Suppe oder heißes Wasser bei. Nur im Falle das letztere verwendet wurde, fügt man einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz bei.

Frau Kerner, Linz.

Linsen auf ungarische Art (Lentilles à la hongroise).

Einen reichlichen Liter Linsen klaubt man und wäscht sie in 2—3mal gewechseltem lauen Wasser. Dann läßt man sie auf dem Siebe abtropfen und gibt sie in einen Topf mit kaltem weichen Wasser, daß dasselbe 2—3 Centimeter hoch über den Linsen steht. Nun gibt man 1 Lorbeerblatt, eine mittelgroße mit 2 Gewürznelken besteckte Zwiebel und ein zusammengebundenes Sträußchen Gundelkraut (Thymian), sowie 2 an einer Citrone tüchtig abgeriebene Würfel Zucker bei. Nun siedet man sie unter mehrmaligem Aufschütteln weich, indem man immer etwas Flüssigkeit beifügt, sobald sich die letztere versotten hat. 7 Deka Fett läßt man heiß werden und darin eine halbe feingehackte Zwiebel gelb rösten, dann röstet man auch 7 Deka Mehl hellbraun und untergießt es mit $^1/_2$ Liter kalter süßer Milch und wenn diese glatt verkocht ist, mit etwas weniger Wasser. Nun entfernt man aus den Linsen das Lorbeerblatt, Gundelkraut und die mit Gewürznelken besteckte Zwiebel, gibt einen Kaffeelöffel voll Salz hinein, schüttelt es leicht durch und gibt es in die glatt gerührte Sauce. Zuletzt fügt man noch 1 Deciliter guten saueren Rahm, einen schwachen Eßlöffel Essig und ebenso viel Citronenzucker bei. Zu Schweinsbraten, Suppenfleisch, gedünsteter oder aber gepökelter Zunge sind diese Linsen ganz vorzüglich; Schnitten von den beiden letzteren, Bratwürstel, Leber oder Ochsenaugen (Setz- oder Spiegeleier, der Dotter mit feingehacktem Schnittling umrandet und das Eiweiß mit etwas Paprika bestreut), geben auch geeignete Auflagen.

Helene Köhler Liesing.

Linsen auf Wiener Art (Lentilles à la viennoise).

Man überklaubt $^1/_2$ Liter Linsen, wäscht sie in zweimal gewechseltem Wasser und läßt sie auf dem Siebe abtropfen. Dann läßt man sie nebst 2 Würfeln Zucker und so viel Wasser, daß sie gut fingerbreit davon überdeckt sind, weichsieden. Während dieser Zeit schüttelt man sie hie und da auf, fügt immer noch etwas Wasser, noch besser aber Rindssuppe bei und gibt zuletzt einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz darein. 7 Deka Abschöpf-, Bratenfett oder Butter läßt man heiß werden und darin eine kleine mit dem Messer zerriebene Zehe Knoblauch, eine feingehackte Zwiebel und ein Bündelchen Gundelkraut (Thymian) abrösten. Dann staubt man 7 Deka Mehl daran, röstet auch dieses braun, untergießt es mit $^1/_2$ Liter kaltem und ebenso viel heißem Wasser und läßt es zu einer glatten dicklichen Sauce verkochen. Die weichgesottenen Linsen kommen hinein, nach Geschmack noch etwas Salz, eine reichliche Messerspitze frisch-

gestoßener Pfeffer und beliebig 1—2 Löffel guter Weineſſig. Auf die runde, etwas vertiefte Gemüſeſchüſſel angerichtet, belegt man ſie mit Schnitten von Pökelzunge, faſchirtem Braten oder gebackener Leber, auch Setzeier und ausgebackene Semmeln eignen ſich als Auflagen, oder man gibt das Linſengemüſe zu Schöpſen- oder Rindfleiſch.

Frau Steinberger, Salzburg.

Linſen à l'italienne.

Nachdem man einen gehäuften $^1/_2$ Liter Linſen ſorgfältig geklaubt und gewaſchen hat, ſtellt man ſie mit ſo viel kaltem weichen Waſſer zu, daß es daumenbreit über den Linſen ſteht, fügt 1 Lorbeerblatt, eine kleinere mit 2 Gewürznelken beſteckte Zwiebel, ein Bündelchen Peterſilienkraut und ebenſo viel Gundelkraut (Thymian) bei. Nun ſiedet man die Linſen weich, wobei man ſie öfters aufſchüttelt und immer wieder etwas Waſſer oder Rindsſuppe beifügt, wenn ſich die Flüſſigkeit verſiedet, ebenſo 4—5 Eßlöffel feinſtes Olivenöl. Sobald die Linſen weich ſind, entfernt man die Zwiebel, ſowie die Bündelchen Peterſilie und Thymian, fügt einen ſchwachen Kaffeelöffel voll Salz und 1 Meſſerſpitze feingeſtoßenen Pfeffer, ſowie 3—4 Löffel Butterſauce bei. Man kann auch beliebig den geſeihten Saft einer kleinen Citrone oder 2 Löffel Eſſig dazugeben. Man garnirt die Schüſſel mit glaſirten kleinen Zwiebeln (ſ. „Ragouts") und ſervirt die Linſen zu Lammscotelettes oder dieſelben als Auflage. Doch kann auch ein Stück Schweinscarree in friſchem oder gepökeltem Zuſtande, ein gut abgelegenes fettes Stückchen Rindfleiſch oder zwei Schenkel von einer fetten Gans oder Ente mit den Linſen zugeſtellt und dann als Auflage gegeben werden.

Frau Thereſe Kreiner.

Kartoffel (Erdäpfel).

Salzkartoffel.

Man ſchält 1 Kilo Erdäpfel und wäſcht ſie zweimal in reinem kalten Waſſer. Aus demſelben herausgenommen, werden ſie mit einem Liter Waſſer, einem Kaffeelöffel voll Salz und ebenſo viel Kümmel, den man in ein Leinwandläppchen eingebunden zum Sieden ſtellt. Zugedeckt werden ſie faſt völlig weich geſotten. Wenn ſie mit der Gabel leicht zu durchſtechen ſind, ſo ſeiht man alles Waſſer ab und läßt ſie, mit gut ſchließendem Deckel verſehen, noch im

Dunste 5 Minuten lang gar werden, wodurch sie recht schön mehlig werden. Zum Garsieden erfordern sie eine halbe Stunde, auch mache man sich es zur Regel, Kartoffel so zuzusetzen, daß sie kurz vor dem Anrichten gar werden, da sie durch Stehen sehr an Güte verlieren.

Erdäpfel im Schlafrock
(Pommes de terre en robe de chambre.)

Nachdem man ein Kilo Erdäpfel 2—3mal in reinem kalten Wasser gewaschen hat, werden sie mit einem Liter Wasser, dem man einen Kaffeelöffel voll Salz und beliebig auch ebenso viel Kümmel beigefügt hat, gesotten, bis sie leicht zu durchstechen sind. Man gießt hierauf das Wasser ab, läßt sie mit zusammengelegtem Küchentuch und dem Topfdeckel bedeckt noch 3—4 Minuten stehen und richtet sie dann gleich an. Auf eine runde Schüssel legt man eine vierfach gefaltete Serviette, ordnet die Erdäpfel hinein, schlägt die Ecken darüber zusammen und servirt frische oder Sardellenbutter dazu.

Gebratene Erdäpfel im Schlafrock
(Pommes de terre rôti en robe de chambre.)

1 1/2 Kilo Erdäpfel, die man in 2—3mal gewechseltem kalten Wasser gewaschen hat, ordnet man auf ein Backblech und brät sie in der heißen Röhre gar, das heißt, bis sich ein zur Probe herausgenommener Kartoffel leicht zerdrücken läßt und derselbe auch in der innersten Mitte mehlig und gar erscheint. Man ordnet die Kartoffeln hierauf bergig auf eine mit Serviette belegte Schüssel, schlägt die Ecken der Servietten darüber und trägt sie sogleich auf.*)

Gebratene geschälte Erdäpfel.

Nachdem man 1 1/2 Kilo möglichst gleichmäßige Erdäpfel zweimal in kaltem Wasser gewaschen, dann geschält und abermals gewaschen hat, läßt man sie auf dem Siebe abtropfen, ordnet sie sodann auf ein Backblech nebeneinander und brät sie in der heißen Röhre. Wenn sie unten eine röthlichbraune Farbe annehmen, kehrt man sie um und brät sie vollends gar. Versuchsweise nimmt man

*) Für alle Kartoffelbereitungen, insbesondere jedoch für gebratene Kartoffel wähle man möglichst gleiche Größe, da sonst ein Erdapfel möglicherweise zerkocht, während der andere größere, noch immer halbroh ist.

nach 40—45 Minuten einen Erdapfel heraus; ist er leicht zu zerdrücken und erscheint sein Inneres mehlig und gar, so bringt man sie zu Tische.

Im Dampf gesottene Erdäpfel
(Pommes de terre étuvées).

In einen Topf stellt man eine hineinpassende, durchlöcherte Blechscheibe, welche auf drei Füßchen von fünf Centimeter Höhe befestigt ist. Man gibt nun so viel kaltes Wasser hinein, daß es an die Blechscheibe aber nicht über dieselbe reicht, fügt einen Kaffeelöffel Salz bei und legt die $1^1/_2$ Kilo Erdäpfel auf die Blechscheibe, nachdem man dieselben gewaschen, geschält und nochmals in kaltem Wasser gespült hat. Nun deckt man sie mit möglichst gutpassendem Deckel zu und siedet sie 30—35 Minuten. Sind sie gar und weich, so werden sie mit braunen Zwiebelringeln bestreut und mit heißem Gansfett begossen, zu verschiedenen Braten aufgetragen.

Erdäpfelschmarren auf Wiener Art
(Pommes de terre à la viennoise).

1 bis $1^1/_2$ Kilo Erdäpfel wäscht man in zweimal gewechseltem Wasser rein und stellt sie hierauf mit 1 Liter Wasser wohlzugedeckt ans Feuer. Sobald die Schalen aufspringen, seiht man das Wasser ab und läßt die Erdäpfel wohlzugedeckt noch 5 Minuten im eigenen Dampfe gar werden. Indessen ließ man 10 Deka Butter heiß werden, schält die Erdäpfel, schneidet aber jeden gleich nach dem Schälen in nicht zu dünne Scheiben, die man sofort in die heiße Butter gibt. Man röstet die Erdäpfel bis sie sich röthlichbraun anlegen.

Frau Caroline Winkler, Wien.

Erdäpfelschmarren auf böhmische Art.

$1^1/_2$ Kilo Erdäpfel wäscht man in zweimal gewechseltem kalten Wasser. Hierauf stellt man sie mit einem Liter Wasser zu und siedet sie wohlzugedeckt bis die Schalen aufzuspringen anfangen. Dann seiht man gleich das Wasser ab, deckt die Erdäpfel mit dem Topfdeckel und zusammengelegtem Küchentuch zu und läßt sie so noch 5 Minuten in ihrem eigenen Dampf gar werden. 10 Deka Butter läßt man heiß werden, noch besser aber 8 Deka Gansfett, fügt einen Kaffeelöffel voll Kümmel und eine feingehackte Zwiebel bei. Während dies

röstet, schält man die Erdäpfel, zerdrückt sie mit dem Nudelwalker und gibt sie, sobald die Zwiebel goldbraun ist, in das heiße Fett. Man salzt mit einem reichlichen Kaffeelöffel voll Salz und röstet sie bis sich unten eine hellbraune Kruste an der Casserole anlegt. Diese löst man los und gibt sie obenauf auf die Erdäpfel, welche in vertiefter Schüssel bergig angerichtet werden.

Delicate Kartoffel.

Man sticht Erdäpfel von guter mehliger Sorte zur Größe von kleinen Nüssen aus und läßt sie mit 1 Liter heißem Wasser und einem Kaffeelöffel voll Salz halbgar sieden. In 10 Deka heißem Fett läßt man nun diese Kartoffelchen braten, bis sie ringsherum eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben, worauf sie zur Garnirung von Rinds- oder Wildbraten verwendet werden. In dem heißen Fette kann beliebig auch ein Eßlöffel voll feingeschnittener grüner Petersilie mitgeröstet werden, was den Wohlgeschmack sehr hebt, aber das Aussehen ein wenig beeinträchtigt.

Erdäpfelspalten.

Mittelgroße Erdäpfel schält man und schneidet sie der Länge nach in Viertel oder Sechstel zur Form von Citronenspalten, welche man in kaltem Wasser wäscht und auf dem Siebe abtropfen läßt. 4 Löffel voll Wasser und 8 Löffel voll Fett läßt man heiß werden und darin 2 Kaffeelöffel voll feingehackter grüner Petersilie abdünsten. Hierauf kommen die Erdäpfel dazu und werden zugedeckt zu hellbrauner Farbe gebacken. Man gibt sie sogleich zum Abtropfen, besiebt sie mit Salz und gibt sie auf eine Schüssel.

Frau Glauninger, Beamtensgattin.

Erdäpfel französisch (à la maître d'hôtel).

3/4 Kilo Erdäpfel schält man, wäscht und siedet sie in einem Liter Wasser und einem Kaffeelöffel voll Salz rasch gar. Nun läßt man 8 Deka Butter oder Fett heiß werden, dünstet darin einen Eßlöffel voll Zwiebel und ebenso viel Petersilienkraut, beides feingehackt, nur so lange bis es kräftigen Geruch entwickelt, doch soll insbesondere die Zwiebel keine Farbe annehmen. Sind die Erdäpfel gargesotten, so seiht man sie ab, schneidet sie zu federkieldicken Scheiben, gibt sie in die Casserole zur Butter, staubt noch etwas Salz nebst feingestoßenem Pfeffer darüber und schüttelt es gut durch.

Hellmuth, Koch.

Nudlige ausgebackene Erdäpfel als gebackenes Stroh (Pommes de terre pails).

6—8 große Erdäpfel schält und wäscht man. Hierauf schneidet man sie zu zwei messerrückendicken Blatteln, legt diese übereinander und schneidet sie nudlig. Nun mischt man es mit einem Kaffeelöffel voll Salz gut durch und wälzt die Nudeln in Mehl, worauf sie in heißem Schmalz zu hellbrauner Farbe ausgebacken werden. Nachdem sie auf dem Sieb abgetropft sind, richtet man sie nett gehäuft auf eine Schüssel an und gibt sie zu Englischbraten, Beefsteaks, Schöpsenrücken, Rindsbraten oder Roastbeef.

Frl. Johanna Peschek in Lemberg.

Erdäpfel (italienisch) (Pommes de terre à l'italienne).

Einen Liter junge Erdäpfel schabt man und wäscht sie in zweimal gewechseltem Wasser. Nun stellt man sie mit einem Liter kaltem Wasser und einem Kaffeelöffel voll Salz zu und siedet sie gar. Indessen hat man 1/2 Liter junge grüne Erbsen auf 4 Deka Butter mit einem Eßlöffel voll Staubzucker und einer Messerspitze voll Salz weich gedünstet. In einer zweiten Casserole läßt man 6 Deka Butter heiß werden und darin 1 Eßlöffel voll feingeschnittene grüne Petersilie abdünsten. Die abgeseihten Erdäpfel schneidet man würflig, läßt sie auf der heißen Petersilienbutter einige Minuten abrösten und mischt dann die grünen Erbsen mit ihrem Safte hinzu. Man richtet dieses Gemüse gehäuft an, bestreut es dicht mit Parmesankäse und ordnet ausgebackene oder gedünstete Lammscotelettes im Kranze herum.

Frau Gareis, Triest.

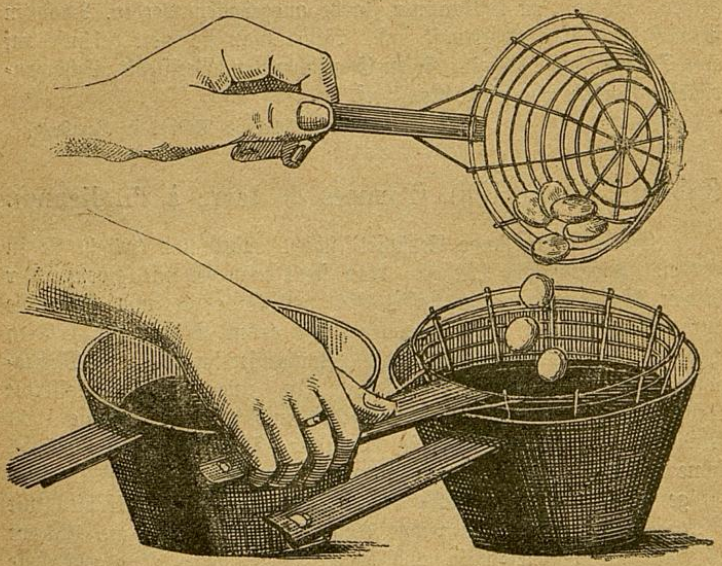
Falsche Rohscheiben (kärntnerisch).

8—10 Stück mehlige Erdäpfel wäscht man, schält sie roh und spült sie abermals kalt ab. Dann stellt man sie mit kaltem Wasser zu, fügt einen Kaffeelöffel voll Salz in ein dünnes Läppchen eingebunden und ebenso viel Kümmel bei, schneidet eine große Zwiebel in die Hälfte, schält sie und gibt sie mit 2 Gewürznelken besteckt zu den Erdäpfeln. Nun siedet man dieselben zugedeckt bis sie nahezu gar sind, seiht sie ab und schneidet sie in 1/2 centimeterdicke Scheiben. Diese taucht man in zwei leicht gesalzene, gut abgesprudelte Eier, wälzt sie in Mehl und bäckt sie in heißem Schmalz zu goldbrauner Farbe. Abgetropft, am besten auf weichem Löschpapier,

werden sie zum Garniren von Stuffato-Rindsbraten, Rostbraten oder Schöpsencotelettes verwendet, doch bilden sie an Fasttagen eine schmackhafte Auflage für Kohl, Kraut oder grüne Erbsen.

Frau Helene Göschl, Doctorsgattin.

Wiener Rohscheiben (pommes frites).



Etwas mehr wie $^1/_2$ Kilo Erdäpfel schält und wäscht man und gibt sie zum Abtropfen aufs Sieb, dann streut man einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz darüber. Nun nimmt man zwei Casserolen, deren jede einen 4fingerhohen Rand hat, und füllt sie 3fingerhoch, also bis etwa 1fingerhoch vom Rande mit Fett. Die Erdäpfel gibt man nun, wie auf der Abbildung ersichtlich ist, in ein Drahtkörbchen und hält sie in das heiße Fett bis sie halbgar sind, dann hat man indessen auch das Fett in der anderen Casserole heiß werden lassen und brät die Rohscheiben gleich in der zweiten Casserole zu rothbrauner Farbe, wobei man das Gefäß gelinde hin und her bewegt. Die Erdäpfelscheiben müssen wie Krapfen auflaufen, man nimmt sie auch wie diese zum Abtropfen auf weißes Fließpapier und servirt sie gleich oder man garnirt im Kranze damit Beefsteaks, Rinds- oder Schöpsenbraten, sowie gedünstete Cotelettes.

Frau Wagner, Ingenieursgattin, Wien.

Erdäpfel als Carottchen
(Pommes de terre à la duchesse).

Man kocht etwa acht mittelgroße Erdäpfel in der Schale, nachdem man sie 1—2mal gewaschen hat. Wenn die Schalen aufzuspringen anfangen, seiht man das Wasser ab und läßt sie recht fest zugedeckt im Dampf völlig gar werden. Nun schält man sie, wiegt 30 Deka dieser Erdäpfel ab, läßt sie auskühlen, zerdrückt sie oder preßt sie durch und knetet sie mit 10 Deka Mehl ab. Nun formt man nußgroße Kugeln, die man an dem einen Ende spitz zurollt, am anderen Ende jedoch ein wenig abplattet, daß sie die Form kleiner gelber Rübchen annehmen. Hierauf sprudelt man 2 ganze Eier mit 2 Messerspitzen voll Salz ab, taucht die Rübchen darein, wälzt sie in gesiebten Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz zu goldbrauner Farbe. Sobald sie ausgebacken sind, macht man am platteren Ende mit der Messerspitze einen kleinen Einschnitt und schiebt ein Stückchen Petersilienkraut nach.

Frau Rößler, Geometersgattin.

Steirische Speckkartoffeln.

15 Stück junge Erdäpfel oder alte von der Größe eines kleinen Hühnereies schält man, wäscht sie und schneidet sie der Länge nach in Hälften. Man legt sie in eine tiefe Schüssel, in welcher sie mit Salz besiebt, 30 Minuten liegen bleiben. Indessen legt man eine Casserole mit 5fingerbreitem Rand ganz mit dünnen Speckblättchen aus, ordnet die Erdäpfel hinein und dünstet sie darin auf ziemlich jäher Hitze weich. Nun werden sie in eine Gemüseschüssel herausgefaßt und warm gestellt. Das flüssige Fett vom Speck seiht man herunter, stellt es zum Heißwerden, worauf man einen schwachen Eßlöffel voll feingehacktes Petersilienkraut und ebenso viel geriebene Zwiebel dünsten läßt. 2 Eßlöffel voll gesiebte Brösel, 1 schwacher Suppenschöpfer voll Rindssuppe und ein Deciliter sauerer Rahm wird dazugethan, beliebig auch ein Stäubchen Safran und wenn Alles aufgesotten hat, schüttet man es über die in der Schüssel angerichteten Erdäpfel, garnirt dieselben mit den bräunlichen Speckblättchen und Bratwürsteln oder man gibt sie zu Rindfleisch, Zunge oder Schöpsenbraten.

Frau Julie Swoboda, Wien.

Eingebrannte Erdäpfel mit Majoran.

1 Kilo Erdäpfel von mehliger Gattung werden in 2 mal gewechseltem Wasser gewaschen und mit 1 Liter kaltem Wasser wohlzugedeckt ans Feuer gebracht. Wenn die Schalen anfangen aufzuspringen, seiht man das Wasser herunter und läßt die Erdäpfel

im eigenen Dampf fest zugedeckt noch 5 Minuten stehen. Indessen muß aber bereits die nachbeschriebene Sauce bereitet sein, was während des Erdäpfelsiedens leicht gemacht werden kann. 5 Deka Butter oder Fett läßt man heiß werden und darin eine halbe feingehackte Zwiebel sowie eine kleine mit dem Messer zerriebene Zehe Knoblauch abrösten. Dann verrührt man es mit 5 Deka Mehl und 1 schwachen Kaffeelöffel voll Majoran, der zwischen den beiden Handflächen fein zerrieben wurde, zu einer hellbraunen Einbrenn. Diese läßt man erst mit einem Viertelliter kaltgestellter Rindssuppe, Schöpsenbrühe oder in Ermangelung derselben, Wasser mit bohnengroß Fleischextract, auf und verrührt es glatt Dann erst kommt $^1/_2$ Liter heiße Flüssigkeit, Brühe oder Wasser dazu. Nun verrührt man 1 Kaffeelöffel voll Salz dazu, schält die eben gargesottenen Erdäpfel und schneidet sie gleich nach dem Schälen in nicht zu dünne Blätter. Man läßt sie mit der Sauce noch 10 Minuten gut durchwärmen aber nicht mehr kochen und richtet sie in der Gemüseschüssel an. Frl. Sid. Rogner in L.

Sauer eingebrannte Erdäpfel.

1 Kilo Erdäpfel wäscht man und siedet sie in der vorbeschriebenen Weise gar, worauf man jeden einzelnen gleich nach dem Schälen blättrig schneidet und in nachfolgende Sauce gibt. Einen Eßlöffel voll Staubzucker und eine blättriggeschnittene Zwiebel läßt man in 5 Deka Fett bräunen, staubt 5 Deka Mehl daran und rührt es zu einer hellbraunen Einbrenn. Diese läßt man mit einem Viertelliter kalter Rind- oder Schöpsenfleischbrühe auf, fügt ein Lorbeerblatt sowie ein Sträußchen Gundelkraut bei und verrührt alles glatt mit $^1/_2$ Liter heißer Suppe oder Wasser, dem man 1—2 Eßlöffel Weinessig beigefügt hat. Man salzt es nach Geschmack mit einem schwachen Kaffeelöffel voll Salz, fügt eine reichliche Messerspitze feingestoßenen Pfeffer bei und läßt es 20—25 Minuten aufkochen, wobei man etwas Flüssigkeit zugießt, damit es nur die Dicke einer Sauce behält. Man passirt dieselbe, und sobald sie abermals heiß geworden ist, werden die Erdäpfel darein geschnitten.

Feines Erdäpfelmelée.

4 hartgesottene Eier schält man und schneidet sie in Würfel, 3 sorgfältig gereinigte Sardellen schneidet man gröblich, 10 Deka Schinken hackt man fein, während man 2 Eßlöffel voll feine kleine Kapern ganz läßt. Von jeder der hier angeführten Gattungen läßt man einen kleinen Theil zum Garniren bei Seite und gibt den Rest in eine Rahmsauce, desgleichen einen gehäuften Suppen-

teller voll frischgesottener, blättriggeschnittener Erdäpfel. Man läßt dann Alles zusammen warmgestellt bis zum Anrichten. Vorzüglich ist es auch, eine in haselnußgroße Stückchen abgebundene, goldbraun gebratene Bratwurst geschnitten darunter zu mischen und so die Kartoffel gehäuft angerichtet, mit den zurückbehaltenen Zuthaten nett verziert zu Tisch zu bringen. Auch kann man mit diesen die Kartoffel im Kranz umgeben und die Bratwürstchen obenauf legen.

Joh. Leiß, Gastwirthin in G.

Schinkenerdäpfel (schlesisch) (Pommes de terre au jambons).

1½ Kilo Erdäpfel siedet man in der Schale weich, schält sie und schneidet sie blattlich. Nun streicht man eine Form oder Backschüssel gut mit frischer Butter aus, hackt ½ Kilo gesottenen Schinken und verwendet beides in folgender Weise. Zuerst legt man eine 2fingerhohe Schichte von den blattlichgeschnittenen Erdäpfeln, dann bestreut man es fingerdick mit dem gehackten Schinken und feuchtet es gut mit sauerem Rahm an. Darüber kommen wieder Erdäpfel und so fort bis diese und der Schinken verbraucht sind, doch bilden die Erdäpfel die oberste Schichte. Man belegt sie mit Butterstückchen und bringt sie hochgestellt in die heiße Röhre; sobald die Erdäpfel obenauf eine bräunliche Kruste annehmen bringt man sie mit ihrer Schüssel über eine zweite mit Serviette belegte gestellt, zu Tische.

Frau Haber, Revidentensgattin.

Erdäpfel mit Kapern.

Zu den in vorbeschriebener Weise bereiteten Erdäpfeln mischt man 2 Löffel voll Kapern statt des Schinkens und der grünen Petersilie. Zuletzt fügt man den geseihten Saft einer halben Citrone und einen schwachen Löffel voll Zucker bei, den man an der Citronenschale abgerieben und fein gestoßen hat. Diese Erdäpfel eignen sich besonders zu faschirtem Braten.

Eiererdäpfel (Timbale de pomme de terre).

10—12 Erdäpfel mehliger Gattung siedet man in der Schale bis dieselbe aufzuspringen beginnt, seiht das Wasser ab und läßt sie mit dem Deckel und dem zusammengelegtem Küchentuch noch fest zugedeckt im Dampf etwa 5 Minuten stehen. Zu gleicher Zeit siedet man 6 Eier hart, nimmt sie aus dem Sude ins kalte Wasser und schält sie. Desgleichen schält man die Erdäpfel, schneidet beides blattlich und schichtet es in eine Form oder Schüssel, mit welcher es zu Tisch kommt. Man streicht dieselbe dick mit frischer Butter aus, legt zu

unterst eine Schichte der Erdäpfelblatteln, belegt sie mit den harten Eierscheibchen, gießt 3 Löffel saueren Rahm darüber, belegt es mit 3—4 haselnußgroßen Stückchen Butter und streut eine reichliche Prise Salz und ebenso viel gesiebte Semmelbrösel darüber. Nun kommt abermals eine Schichte Erdäpfelblatteln, welche in derselben Weise mit Eiern, Rahm, Butterstückchen, Salz und Semmelbröseln belegt wird. So wechselt man ab, bis das Gefäß voll ist, und zwar bilden die Erdäpfel die letzte Schichte. Diese belegt man mit haselnußgroßen Stückchen frischer Butter, siebt Semmelbrösel darüber und brät es in heißer Röhre hochgestellt, bis sich die oberste Schichte schön bräunt, worauf man sie mit dem Gefäße, in welchem sie gebraten haben, zu Tisch bringt. Helene Vorlia, Wien.

Fastenerdäpfel mit Krebsen.
(Pommes de terre aux écrévisses).

25 Stück Krebse wäscht man in gewechseltem Brunnenwasser und putzt sie in der bei Krebsen angegebenen Weise. Dann wirft man sie in 2 Liter siedendes Wasser, welches mit 2 Eßlöffeln voll Salz, 1 Eßlöffel voll Kümmel und 2 Sträußchen Petersilienkraut aufgesotten wurde. Sobald die Krebse glänzend rothe Farbe haben, werden sie zum Abtropfen auf das Sieb gelegt. Hierauf nimmt man das Fleisch aus Scheeren und Schweifen und stellt es zugedeckt bis zur weiteren Verwendung fort. Von den Gehäusen (Schalen) bereitet man eine Krebsbutter, indem man 10 Deka frische Butter damit im Mörser stößt und dann durch ein Sieb diese Butter passirt. Indessen hat man auch ein Kilo gewaschener Erdäpfel gar gesotten, geschält und blattlich geschnitten. Man streicht nun eine Casserole dick mit Krebsbutter aus, belegt den Boden etwa 2fingerhoch mit Erdäpfelscheibchen, salzt dieselben, bedeckt sie mit einer Schichte des kleinwürfliggeschnittenen Kalbfleisches, darüber kommen Krebsbutterstückchen, 3 Löffel voll dicken saueren Rahm und etwas gesiebte Semmelbröseln. So verfahrt man, bis die Casserole voll ist, stellt sie in die ziemlich heiße Röhre und bäckt es, bis sich eine schöne braune Kruste gebildet hat. Das Gericht wird in derselben Casserole aufgetragen, in der es gebacken.

Häringserdäpfel auf Wiener Art
(Pommes de terre de harengs à la viennoise).

2 schöne Häringe putzt und entgrätet man und legt sie über Nacht in Milch zum Durchweichen. Nächsten Tag werden sie zum Abtropfen herausgenommen und dann in kleine Stückchen geschnitten zu weiterer Verwendung weggestellt. $1^1/_2$ Kilo Erd-

äpfel siedet man in der Schale gar, schält sie und schneidet sie blattlich. Dann streicht man eine Form oder Schüssel dick mit frischer Butter aus, belegt den Boden zweifingerhoch mit den Erdäpfelblättchen, überstreut sie mit ein wenig feingehackter Zwiebel, mit einem Theil von dem Häringfleisch, einem Kaffeelöffel gesiebte Semmelbröseln und 4 Eßlöffeln voll saueren Rahm, legt wieder eine Schichte Erdäpfel darüber und fährt so fort bis 1 Finger breit vom Rand des Gefäßes, die letzte Schichte von Erdäpfeln gebildet ist. Man belegt sie mit frischen Butterstückchen, siebt Semmelbrösel darüber und beträufelt es ausgiebig mit saurem Rahm. Hierauf wird es über einen Dreifuß in die ziemlich heiße Röhren gegeben und gebacken, bis sich obenauf eine schöne Kruste gebildet hat.

Frau Lange, Hullein.

Englische feine Erdäpfelspeise.

Den Rand einer Steingutschüssel, möge sie rund oder länglich sein, umgibt man mit einem 5fingerbreiten Streifen von Butter oder mürbem Teig, den man mit einem Gemisch von Eiweiß und Mehl aufgestellt an den Rand der Schüssel befestigt. Nun schneidet man von demselben Teig einen passenden Deckel. Den Boden der Schüssel bestreicht man dick mit frischer Butter, belegt ihn mit gut abgelegenen Beefsteaks, die man mit Salz und Pfeffer bestreut, 10 Minuten liegen ließ. Darüber legt man Erdäpfelscheibchen, welche aus rohen geschälten Erdäpfeln, zwei Messerrücken dick, geschnitten wurden. Diese Erdäpfellage salzt man leicht und gibt zwei schwache Deciliter gute Rindssuppe daran. Man bäckt die Speise, sobald man den Teigdeckel aufgesetzt und das Ganze mit zerklopftem Ei bestrichen hat, in der mäßig heißen Röhre fast zwei Stunden, worauf es ohne weitere Zuthat aufgetragen wird.

Frau Gisela Köck, Großwardein.

Französischer Erdäpfelauflauf
(Pommes de terre à la français).

12 Stück mittelgroße Erdäpfel werden im Bratrohr oder in heißer Asche gar gebraten und nach dem Schälen passirt. Dann rührt man sie mit 10 Deka frischer Butter ab, fügt einen flachgestrichenen Kaffeelöffel voll Salz und einen Deciliter guten saueren Rahm bei, welchen man mit 5 Dottern glatt gesprudelt hat. Dazu verrührt man noch 3 gehäufte Eßlöffel voll Mehl, den Schnee der Eier zieht man leicht darunter und füllt es in die gut mit Butter ausgestrichene Form. Man bäckt den Auflauf in 45—50 Minuten gar und servirt ihn zu eingemachten Hühnern, Lamm- oder Kalbfleisch oder zu weißem oder braunen Ragout.

Erdäpfelauflauf (florentinisch) (Soufflée de pommes de terre).

Zu einem schaumigen Abtrieb von 10 Deka Butter und 5 Eidotter verrührt man nach und nach das Passirte von 12 Stück gebratenen Kartoffeln. 2 Eßlöffel voll Mehl verrührt man glatt mit 2 Deciliter guten saueren Rahm, rührt es unter die Erdäpfel, desgleichen 8 Deka geriebenen Parmesankäse, eine reichliche Prise feingestoßenen Pfeffer und zuletzt zieht man den festgeschlagenen Schnee der Eiweiße darunter. Man streicht eine Form gut mit frischer Butter aus, füllt die Masse darein und bäckt sie in mäßig heißer Röhre nahezu eine Stunde. Mit geriebenem Parmesankäse bestreut, bringt man es zu Tische und reicht auch heiße braune Butter dazu.

Erdäpfelpüree (Purée de pommes de terre).

1½ Kilo Erdäpfel schält man roh, schneidet sie in Hälften und bringt sie mit Milch bedeckt und mit 2 reichlichen Messerspitzen Salz zum Sieden. Sind sie gargesotten, aber nicht zerkocht, so preßt man die abgeseihten Erdäpfel durchs Sieb, verrührt sie mit 10 Deka frischer Butter glatt und fügt so viel von der Milch, in welcher die Erdäpfel gesotten haben, bei, daß ein ziemlich dicker Brei entsteht. Muß das Püree einige Zeit bis zum Auftragen stehen, so stellt man es au bain-marie und übergießt es mit einigen Löffeln voll saurer Milch damit es sich weder am Boden des Gefäßes anlegen noch obenauf eine Haut bekommen kann. Am besten ist es, wenn es gleich nach Fertigstellung angerichtet werden kann. Man faßt mit einem in Butter oder heißes Fett getauchten Löffel Nocken heraus, die man im Kranze um einen Rindsbraten, gedünstete Zunge oder Schöpsencotelettes legt. Auch kann man es auf einem Schüsselchen separat anrichten und heißes Fett und braune Zwiebelringeln dazu serviren.

Amalia Gruber, Gmunden.

Erdäpfelpüree anderer Art.

Man bringt 1—1½ Kilo Erdäpfel von mehliger Sorte geschält und halbirt mit Wasser oder Rindssuppe oben bedeckt zum Kochen. Im ersteren Falle fügt man einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz bei. Nachdem sie weich gekocht sind, seiht man die Flüssigkeit ab, streicht die Erdäpfel durchs Sieb, verrührt sie möglichst warm noch mit 9—10 Deka frischer Butter und so viel von ihrer Brühe, daß ein geschmeidiger, nicht zu dünner Brei wird. Man servirt und vollendet wie bei den Vorigen.

Erdäpfelsterz.

1 1/2 Kilo Erdäpfel werden gewaschen und geschält, hierauf in Viertel geschnitten und mit kaltem Wasser bis oben bedeckt zum Sieden gestellt, wobei man 2 schwache Kaffeelöffel voll Salz beifügt. Man läßt nun die Erdäpfel vollkommen weich sieden bis sie fast zerkochen, streut dann etwa 1/4 Kilo Mehl darüber, rührt es mit dem Kochlöffel einigemal durch und siedet es so abermals eine Viertelstunde. Nun nimmt man den Topf vom Feuer und rührt die Masse so lange und tüchtig ab, bis Mehl und Erdäpfel zu einem recht steifen Brei geworden sind. Diesen faßt man mit dem in heißes Gansfett oder solche Butter getauchten Löffel auf die Schüssel, ordnet sie beliebig an, besiebt sie mit Semmelbröseln oder überstreut sie mit goldbraun gerösteten Zwiebelringeln und gießt heißes Gansfett oder braune Butter darüber. Auch als Mehlspeise oder dritter Gang wird dieses Gericht gegeben, in diesem Falle wird es mit Mohn und Zucker, Nüssen oder geriebenem leicht gesalzenem Topfen bestreut und mit Butter oder Fett übergossen.

Frau Bertha Heger, Wien.

Erdäpfelpogatscherln zum Garniren.

Einen Teller voll Erdäpfelpüree treibt man mit 3 Eierdotter tüchtig ab. Man macht davon wallnußgroße Kugeln, die man flach drückt und deren Oberfläche man gitterartig verziert, indem man mit dem Messerrücken tiefere Eindrücke macht. Hierauf taucht man sie in zwei mit einer Messerspitze voll Salz zersprudelte Eier, wälzt sie in gesiebten Semmelbröseln und bäckt sie aus.

Kipfelerdäpfel österreichisch.

1 Kilo Kipfelerdäpfel setzt man, nachdem sie geschabt wurden mit 1 Liter Wasser, 1 Kaffeelöffel voll Salz und ebenso viel in ein Läppchen eingebundenen Kümmel zum Sieden. Indessen läßt man 8 Deka Butter oder Fett heiß werden und darin 1 schwachen Eßlöffel voll feingehacktes Petersilienkraut abdünsten. Darein gibt man die abgeseihten Kipfelerdäpfel und läßt sie noch 5 Minuten abdünsten, wobei man sie öfters aufschüttelt.

Kipfelerdäpfel auf Vorarlberger Art.

Die in vorbeschriebener Art ohne Kümmel in Salzwasser weichgesottenen Erdäpfel seiht man, ordnet sie gehäuft auf die Schüssel, übersiebt sie mit feingestoßenem Zimmt, den man mit

Zucker gemischt hat und gießt rasch heiße braune Butter darüber. Man gibt es als beliebte Eingangsspeise so lange die Erdäpfel jung sind.

Häringerdäpfelgemüse (ostpreußisch).

Man läßt 8 Deka kleinwürfeliggeschnittenen Speck rösten bis die Grammeln (Grieben) hellbraun und resch sind, wobei man auch 1 Eßlöffel feingehackte Zwiebeln mitrösten ließ. Nun fügt man 7 Deka Mehl bei, röstet dieses unter Umrühren ab und vergießt es glatt mit 1 Liter kaltem Wasser. Nun kommen 2 in Milch geweichte und entgrätete Häringe kleinwürflig geschnitten dazu, 2 Lorbeerblätter, 1 Messerspitze gestoßener Pfeffer und 1 Deciliter Milch. Hat dies miteinander gekocht, so kommen frischgesottene, geschälte und in Scheiben geschnittene Erdäpfel dazu. Die Lorbeerblätter entfernt man und gibt nach Belieben 1 bis 2 Eßlöffel Essig hinzu. Salz bleibt fort, da die Häringe ohnehin genügend Salz enthalten.

Antonie Wimmer, Königsberg.

Erdäpfel mit Kraut.

Gedünstetes, eingebranntes, frisches Krautgemüse oder ebensolches Sauerkraut untermischt man mit Erdäpfeln, welche man geschält, würflig geschnitten und mit Salzwasser gargesotten hat. Man achte wohl, daß sie nicht zerkocht sind, die Menge sei etwa ein nicht gehäufter Teller. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie mit dem Kraut untermischt und an warmer Herdstelle bis zum Auftragen gelassen. Man garnirt mit Rauchfleischschnitten, Pökelzunge, Schweinscotelettes oder Bratwürstchen.

Sardellenerdäpfel auf Nizzaer Art.

1 Kilo Erdäpfel wäscht man und schält sie roh, spült sie nochmals mit kaltem Wasser ab und schneidet sie in dünne Blättchen von Messerrückendicke. Nun läßt man 12 Deka Butter heiß werden und darin einen schwachen Eßlöffel feingehacktes Petersilienkraut anpassiren und dünstet die Erdäpfelscheibchen darin weich. Indessen hat man $^1/_2$ Liter guten saueren Rahm mit 1 gestrichenen Eßlöffel voll Mehl abgerührt, daß kein Klümpchen geblieben ist, schüttet es zu den Kartoffeln und 6 schöne gereinigte Sardellen dazu, die man vorher entgrätet und würflig geschnitten hat. Man läßt dies einige Minuten durchdünsten und servirt es zu Kalbs- oder Beefsteaks oder mit gesetzten Eiern garnirt. Frau Jandl, Kaufmannsgattin, Wien.

Erdäpfelbrei mit weißen Bohnen.

1/2 Liter weiße Bohnen stellt man mit Wasser bedeckt zum Sieden und giebt 1/4 Kilo Schweinefleisch, Rauchfleisch oder Speck dazu. Dann wäscht man 1 reichlichen Liter Erdäpfel mehliger Sorte, schält sie, zerschneidet sie in mittelgroße Würfel und stellt sie mit 1 Liter Wasser und 1 Kaffeelöffel Salz zum Weichsieden. Sind sie völlig gar, so wird das überflüssige Sudwasser abgerührt und die Kartoffel mit dem Kochlöffel zerdrückt, wobei man ein faustgroßes Stück frische Butter darunter mischt. Nun passirt man die völlig weichgesottenen Bohnen, rührt sie gut mit den Erdäpfeln durch und ordnet das Gemüse auf der runden Schüssel gehäuft an.

Amalie Hauffen, Private, Salzburg.

Erdäpfelbrei mit Erbsen.

Unter die weichgesottenen, abgerührten Erdäpfel, wie sie vorbeschrieben sind, mischt man 1/2 Liter passirte Erbsen, die man wie die Bohnen des vorhergehenden Receptes mit einem Stück Fleisch weichgesotten hat. Servirt wird in derselben Weise.

Garnirungen zu Fleisch, Braten 2c.

Erdäpfelpüree-, -Croquetten, -Knödel, -Nocken, -Krapferl, siehe unter „Erdäpfelspeisen".

Gedünsteter Reis.

7 Deka Butter oder Fett läßt man heiß werden und röstet darin 1/4 Kilo überklaubten und abgewischten Reis 1 Minute. Dann gießt man so viel obere (fette) Rindssuppe darüber, daß sie fast 2fingerbreit darüber steht. Nun fügt man eine halbe mit zwei Gewürznelken besteckte Zwiebel bei und dünstet den Reis zugedeckt weich, doch so, daß die Körnchen ganz bleiben. Man mischt ihn deshalb nur hie und da mit der zweispitzigen Gabel auf.

Helene Kroh, Apothekersgattin, Laibach.

Schinkenreis.

Nachdem der Reis in vorangegebener Weise gargedünstet wurde, entfernt man die Zwiebel und untermischt ihn kurz vor dem Anrichten mit 3 Eßlöffeln voll feingehacktem Schinken.

Leberreis.

Statt mit Schinken kann man den Reis mit weichgedünsteter gröblichgehackter Gansleber vermischen und von dem Gansleberfett 1—2 Löffel voll beigeben.

Josefine Ortner, Wien.

Braungedünsteter Reis.

12 Deka feingehacktes Beinmark, Speck oder Abschöpffett läßt man heiß werden und eine gröblich gehackte größere Zwiebel braunrösten. Nun seiht man dies in eine andere Casserole, läßt es abermals heiß werden und darin 25 Deka sorgfältig geklaubten, trocken gewischten Reis 1 Minute abrösten. Dann untergießt man mit 1 Liter brauner Rindssuppe oder heißem Wasser mit bohnengroß Fleischextract, gibt in letzterem Falle noch 1 Kaffeelöffel voll Salz bei und dünstet den Reis zugedeckt weich.

Risotto

siehe unter „Vorspeisen".

Reis als türkischer Pilaw.

In zweimal gewechseltem lauem Wasser wäscht man $^1/_4$ Kilo überklaubten Reis von bester Sorte, läßt ihn abtropfen übergießt ihn in einer Casserole mit 8 Deciliter siedendem Wasser und fügt 1 Kaffeelöffel voll Salz bei. Zugedeckt, siedet man den Reis bis alle Flüssigkeit versotten ist, wobei man mit der zweispitzigen Gabel leicht umrührt, ohne daß die Körner zerfallen. Dann läßt man $12^1/_2$ Deka Geflügelfett oder Butter siedend werden, schüttet es auf den Reis, bedeckt ihn mit einem zusammengelegten Küchentuch und dem Topfdeckel, so daß kein Dampf entweichen kann und läßt den Reis am Rand des Herdes 10 Minuten stehen. Mit einer zweispitzigen Gabel rührt man ihn auf und richtet ihn zu gedünstetem Geflügel, Hammel- oder Lammfleisch an.

Anna Schober, Steyr.

Pilaw als Gericht.

Den fertigen Pilaw untermischt man mit nudliggeschnittenen weichgesottenen Geflügellebern oder -Magen oder weichgedünstetem in Stückchen geschnittenem Hühner- oder Lammfleisch. Eine kräftige, süß-säuerliche Paradeisäpfelsauce wird beigegeben.

Reis mit Schwämmen.

Blattlichgeschnittene in Butter weichgedünstete Champignons, Morcheln oder Herrenpilze werden mit weichgedünstetem Reis untermischt zur Garnirung verwendet.

Reis mit Schwämmen als Gericht für sich.

1/4 Kilo weiß- und gargedünsteten Reis schichtet man mit einer der vorgenannten Schwämmesorten in einen Model ein, den man mit frischer Butter ausgestrichen hat. Die unterste und oberste Schichte bildet der Reis. Diese bestreut man dicht mit geriebenem Parmesankäse, belegt es mit Butterstückchen und bäckt es in der mäßig heißen Röhre eine gute halbe Stunde. Gestürzt übergießt man mit einigen Löffeln voll Butter- oder Ragoutsauce und servirt von derselben auch extra in der Saucière.

Eleonore Brenner, Lehrerin, Linz.

Reiscroquetten (römisch) (Croquets du riz).

Den wie anfangs beschrieben dickgekochten Reis verrührt man mit einer Prise weißem feingestoßenem Pfeffer und 1 gehäuftem Eßlöffel voll Parmesankäse. Dann gibt man den Reis zum Auskühlen auf eine flache Schüssel und drückt ihn gleichmäßig flach, etwa fingerdick. Nun sticht man mit einem mittleren Krapfenstecher Portionen aus, füllt in die Mitte derselben dickes pikant bereitetes Hachee von Lungen- oder Geflügelbraten, rollt die Portionen zu länglichen Knöderln, welche man in zersprudelte Eier taucht, in gesiebten Semmelbröseln wälzt und in heißem Fett ausbäckt. Man garnirt gebratenes, gedünstetes oder eingemachtes Fleisch damit. Als Gericht für sich wird es bergig aufgeschichtet mit grüner Petersilie garnirt und Sardellen-, Paradeis- oder Ragoutsauce extra beigegeben oder auch nur Citronenviertel dazu gereicht.

Gerösteter Gries.

12 Deka Fett, am besten Abschöpffett läßt man heiß werden und darin eine feingehackte oder geriebene Zwiebel gelbrösten. Hiezu rührt man 20 Deka Gries und läßt ihn unter öfterem Umrühren Farbe annehmen. Dann fügt man nach und nach nicht ganz 1 Liter braune heiße Suppe bei. Sobald der Gries weichgedünstet und nicht breiig, sondern die Flüssigkeit verdampft ist, garnirt man damit gedünstete oder gebratene Kalbs- oder Gansleber, Rindsbraten oder Schöpsenfleisch. Auch bestreut man ihn mit braungerösteten Zwiebeln.

Griesnocken (siehe bei „Suppen").

Sie werden aus der dreifachen Menge bereitet, in Rindssuppe oder Salzwasser ausgesotten. Abgetropft garnirt man mit den Griesnocken oder -Knödeln, welche man mit reschen, braunen Zwiebelringerln bestreut, Leber, Rindfleisch oder gedünstete Zunge.

Barbara Kleiner, Budapest.

Griesszweckerl oder Griesnudeln.

3 Deciliter Gries röstet man auf Fett und Zwiebel, wie umstehend beschrieben und dünstet ihn weich. Indessen hat man Zweckerl von Nudelteig oder dickere Nudeln in Salzwasser ausgesotten, auf den Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser übergossen. Sobald sie abgetropft sind, kommen sie in den Gries, werden gut durchgerührt, noch etwas zugesalzen und nach einigen Minuten angerichtet.

Apollonie Jeger, Köchin.

Geröstetes geriebenes Gerstel.

6 Eßlöffel voll Gans- oder anderes Fett läßt man heiß werden und gibt 16 Löffel voll geriebenes, braungeröstetes Gerstel hinein, worin es einige Minuten dünstet. Nun fügt man nach und nach 1 Liter Suppe oder Wasser, 3 Messerspitzen gestoßenen Pfeffer und etwas Salz bei und dünstet die Gerstel zugedeckt weich, wobei man öfters umrührt und wenn nöthig noch etwas Suppe oder Wasser zugießt. Man achte darauf, daß nur wenig Flüssigkeit beigegeben wird und die geriebenen Gerstel weich werden und körnig bleiben. Verwendet man Suppe, so genügt 1 Messerspitze Salz, wird aber Wasser genommen, so ist 1 Kaffeelöffel voll Salz erforderlich.

Clara Sauer, Beamtensgattin, Sillein.

Nockerln (ungarische Haluska).

Ein ganzes Ei sprudelt man mit 3 Deciliter Milch ab und knetet oder rührt es nach und nach zu $1^1/_2$ Liter Mehl im Weidling. Man fügt 1 Prise Salz bei und schlägt es zu einem glatten Teig ab, der sich leicht vom Kochlöffel löst, wobei man, wenn nöthig noch etwas Mehl unterstaubt, doch muß die Masse weich bleiben. Nun nimmt man einen Theil derselben auf das Nockerlbrettchen, taucht das Küchenmesser in heißes Wasser, schneidet etwa 1 Eßlöffel voll von dem Teig, drückt es mit dem Messer flach und streift nun kleine Theile des Teiges vom Brettchen herunter in das

siedende Salzwasser. Sobald die Nockerln aufsteigen, läßt man sie noch 1 Minute kochen, faßt sie mit dem Schaumlöffel auf das Sieb und gibt sie nach dem Abtropfen in heißes Fett oder würfliggeschnittenen hellbraun gerösteten Speck, beliebig auch zu braun gerösteten Zwiebeln.

Goldnockerln.

Die in vorbeschriebener Weise bereiteten Nockerln werden in heißes Fett gegeben. Vor dem Anrichten sprudelt man 3—4 ganze Eier mit 2 Messerspitzen voll Salz und 1 Messerspitze gestoßenen weißen Pfeffer. Dies schüttet man über die Nockerln, rührt sie um und röstet sie noch ab, bis die Eier die Nockerln überzogen haben und nicht mehr roh sind. Hierauf werden sie als Garnirung verwendet. Man hat auch für Nockerlbereitung ein gutes Geräth aus Weißblech. Dasselbe hat die Form einer flacheren Casserole mit Stiel, der Boden hat kreisrunde Löcher. Wenn man nun den Teig mit dem Kochlöffel hier durchtreibt, so fällt er in kleinen Nockerln in das siedende Salzwasser, was die Arbeit sehr abkürzt.

Elise Watz, Wien.

Wasserspatzen.

Auf 1 Liter Mehl nimmt man $^1/_2$ Liter heißes Wasser, in welchem man $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz auflösen ließ. Mit diesem Wasser verrührt man nach und nach glatt das Mehl und schlägt den Teig mindestens 10 Minuten ab. Hierauf siedet man die Nockerln in der vorbeschriebenen Weise aus oder man sticht mit dem in heißes Wasser getauchten Kaffeelöffel Portionen aus, die man in siedendem Salzwasser zerkocht. Nachdem sie auf dem Sieb abgetropft sind, werden sie in heißes Fett gegeben.

Valerie Trucza, Arztensgattin, Arad.

Wasserspatzen mit Gries.

14 Deka Butter oder Fett läßt man heiß werden und röstet darin 2 Deciliter Gries ab. 1 Deciliter Milch sprudelt man mit 1 Messerspitze Salz, gießt sie zu dem Gries und gibt die Wasserspatzen dazu. So dünstet man sie zugedeckt einige Minuten bis der Gries gar ist.

Wasserspatzen mit Semmelbröseln.

14—18 Deka Fett oder Butter läßt man heiß werden und darin erst 1 gehäuften Eßlöffel Petersilienkraut feingehackt abrösten, fügt 4 Eßlöffel voll gesiebte Semmelbröseln bei, läßt diese, einigemal umrührend, abrösten und verrührt die Wasserspatzen damit.

Rahmnocken.

2 ganze Eier sprudelt man mit $^4/_{10}$ Liter gutem saurem Rahm und einer tüchtigen Prise Salz ab. Nun rührt man damit $^4/_{10}$ Liter Mehl zu einem glatten Teig, den man einige Minuten mit dem Kochlöffel abschlägt. Mit dem in heißes Wasser getauchten Kaffeelöffel sticht man gleichmäßige Teigstückchen ab und siedet sie in Salzwasser aus. Abgetropft werden sie in heißes Fett gegeben und mit geriebenem Parmesankäse oder gesiebten Bröseln bestreut verwendet.

Pauline Steinitzer, Wels.

Trencsiner Haluschka.

2—3 Deciliter saueren Rahm sprudelt man mit 3 ganzen Eiern und 1 gehäuften Messerspitze Salz ab. Dann reibt man 2 große oder 3 mittelgroße rohe geschälte Erdäpfel auf dem Reibeisen und vermengt sie mit 1 Liter Mehl. Dies verrührt man mit obigem Rahm zu einem geschmeidigen Teig, welchen man zu Nocken ausfaßt und in Salzwasser aussiedet. Zum Abtropfen auf das Sieb gelegt, werden sie mit kaltem Wasser übergossen. Wenn dieses ganz abgetropft ist, kommen die Nockerln in 15 Deka heiße Butter und wenn sie darin heiß geworden sind, werden sie mit einem kleinen Teller voll geriebenen Brinza (dortiger Schafkäse, der auch geräuchert wird und vielfach in Handel kommt) überstreut und bis zum Anrichten an mäßig warmer Herdstelle stehen gelassen.

Emma Vogel, Raab.

Nudeln zum Garniren.

Dünne sogenannte Fadennudeln werden in Salzwasser abgesotten, auf das Sieb gefaßt und mit kaltem Wasser überschüttet. Nach dem Abtropfen kommen sie in 14 Deka heiße Butter, wobei man 1 Prise Salz und ebenso viel feingestoßenen Pfeffer beifügt. Oder man siedet 3—4 Centimeter lange dickere Nudeln aus und giebt sie mit gerösteten Zwiebeln, Semmelbröseln oder Parmesankäse bestreut als Garnirung zu Rinds- oder Lungenbraten oder polnischer Zunge. Die feinen Nudeln eignen sich nur zu eingemachten Fleischspeisen oder solchem Hausgeflügel.

Fiumaner Polenta.

$1^1/_2$ Deka Salz bringt man mit $1^1/_2$ Liter Wasser zum Sieden und schüttet dann mit einem Kochlöffel fleißig rührend $^1/_2$ Kilo Polenta (Kukurutzmehl oder Gries) hinein. Nun siedet man

es unter Umrühren etwa 20 Minuten, in welcher Zeit es zu einem dicken, fast steifen Brei geworden ist. Von diesem faßt man mit dem in heißes Fett getauchten Eßlöffel große Nocken heraus und bringt sie mit heißem Fett begossen und mit braungerösteter Zwiebel oder geriebenem Parmesankäse bestreut zu Tische. Sie werden entweder auf eine Schüssel separat gehäuft angerichtet oder Rinds-, Matrosen-, Lungen- oder Schöpsenbraten damit garnirt.

Fanny Ringler, Bozen.

Polenta in Scheiben.

75 Deka Polentamehl wird in 1½ Liter siedendem mit 1½ Deka Salz gemischtem Wasser so lange unter Umrühren gekocht, bis es ein ganz fester Brei wird, in welchem der Kochlöffel aufrecht stehen bleibt. Nun faßt oder stürzt man es auf das Fleischbrettchen aus, streicht es zu glattrunder Form und wenn es ein wenig überkühlt ist, schneidet man mit einem Spagatfaden Scheiben, welche man in vorangegebener Weise anrichtet, für sich oder als Garnirung zu Tische bringt.

Kroatische Polenta.

5 mittelgroße weichgesottene Erdäpfel schält man, drückt sie heiß auf dem Nudelbrett mit dem Walker ab und mischt sie zu der Polenta wie sie vorbeschrieben ist, mit welcher man sie noch wenige Minuten sieden läßt. Im Uebrigen richtet man sie wie die erstbeschriebene an.

Falsche Polenta.

Man sprudelt 3 Deciliter saueren Rahm mit 3 Prisen Salz und 6 Eidottern ab, dann verrührt man nach und nach, damit keine Klümpchen entstehen, 3 Deciliter gesiebtes Mehl, fügt noch etwas Salz und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der Eier klar bei. Indessen hat man die Mitte einer Serviette mit frischer Butter ausgestrichen, füllt den Teig ein und bindet die Serviette nicht zu nahe daran damit derselbe schön aufgehen kann. Auf einem Kochlöffel hängt man es auf und siedet es in Salzwasser 25—30 Minuten. Hierauf nimmt man den Teig aus dem Sud, schneidet mit einem Spagatfaden kleinfingerdicke Scheiben, ordnet sie auf die Schüssel oder um den Braten herum und bringt sie mit Parmesan dicht bestreut und mit heißer Butter begossen zu Tische.

Falsche Polenta in der Form.

Umstehend beschriebene Masse kann auch in die Form, welche mit Butter ausgestrichen wurde, gefüllt und wie Pudding im Dunst gesotten werden.

Kassa (spr. kascha, nordungarisch).

8—10 mittelgroße Erdäpfel schält man roh, wäscht sie und stellt sie mit Wasser bedeckt zum Weichsieden, wobei man zwei reichliche Prisen Salz beifügt. Man siedet die Erdäpfel weich und rührt sie mit dem Sudwasser recht glatt ab. Dann verrührt man 4 gehäufte Eßlöffel voll Mehl mit etwas kaltem Wasser, daß aber keine Klümpchen entstehen, vermengt es gut mit den abgerührten Kartoffeln und läßt Alles zusammen noch eine gute Viertelstunde verkochen. Diesen dickglatten Brei gibt man auf eine Schüssel, begießt ihn mit heißem Gansfett oder Speck mit den reschen Grammeln und überstreut es dicht mit braungerösteten Zwiebelringerln. Auch kann es mit dem in heißes Fett getauchten Löffel zu Nocken ausgefaßt um Rindsbraten, Wildbraten mit der Sauce oder polnischer Zunge gelegt werden. Antonie Kuczawa, Kaufmannsgattin.

Maccaroninudeln.

Gute Maccaroni bricht man in gleichmäßige Stücke, so weit die zur Faust geschlossene Hand die Maccaroni umfaßt. Für 1/4 Kilo dieser Maccaroni stellt man 2 Liter Wasser, 1 gehäuften Kaffeelöffel Salz und ein nußgroßes Stück Butter zum Sieden. Dahinein gibt man die Maccaroni und siedet sie in 20—25 Minuten weich, worauf sie abgeseiht mit kaltem Wasser übergossen, abtropfen lassen werden. Indessen hat man in einer Casserole 10 Deka Butter oder Bratenfett heiß werden lassen, gibt die Maccaroni und eine gute Prise weißen gestoßenen Pfeffer hinzu und läßt sie einige Minuten durchdünsten.

Emil Kuner, Hotelkoch, Abbazia.

Maccaroni mit Parmesan.

Die nach vorbeschriebener Angabe bereiteten Maccaroni durchrührt man vor dem Anrichten mit 9 Deka geriebenem Parmesankäse. Dieser zergeht und überzieht die Maccaroni, dann richtet man sie gehäuft an oder gibt sie im Kranz um die betreffende Fleischspeise. Nach italienischer Art läßt man auch in dem Sudwasser eine mit 2 Gewürznelken besteckte Zwiebel mitkochen und fügt zu den fertigen Maccaroni 1 Messerspitze feingeriebene Muskatnuß bei, was den Wohlgeschmack bedeutend hebt.

Maccaroni auf pikante Art.

Die nach vorbeschriebener Art bereiteten Maccaroni rührt man mit einem großen Stück Sardellenbutter ab, doch soll für diese Zubereitung das Sudwasser weniger gesalzen sein.

Maccaroni mit Saucen.

Man weicht die Maccaroninudeln in lauem Wasser ein bis sie weich werden und sich schneiden lassen; sie können zu diesem Zweck auch einmal übersotten werden. Hierauf schneidet man sie in 4 Centimeter lange Stückchen und siedet sie wie eingangs beschrieben. Sobald sie abgetropft sind, verrührt man sie mit 3 Deka heißer Butter und 3 Eßlöffeln voll Parmesan und wenn dieser zergangen ist, fügt man einige Löffel voll kräftiger Paradeis-, weißer Sardellen- oder Ragoutsauce bei und richtet sie an.

Betti Eigl, Försterstgattin.

Knödel

siehe „Suppeneinlage".

Gefüllte oder ausgebackene Gemüse als Garnirungen

siehe „Gemüse".

Tarhonya (ungarisches Teiggerstel).

Pro Person rechnet man 2 Löffel voll Tarhonya. 10 Deka Fett läßt man heiß werden und darin eine feingehackte Zwiebel gelbbraun rösten. Die Tarhonya läßt man unter Umrühren auf diese Zwiebel etwa 2 Minuten abrösten und untergießt hierauf mit $^3/_{10}$ Liter Suppe oder Wasser. Sobald dieses verdünstet ist, gibt man immer etwas Flüssigkeit nach, aber nicht viel auf einmal, damit die Körnchen schön aufquellen und nicht zu Brei zerkochen. Man gibt 1 Kaffeelöffel voll Salz und 1 reichliche Messerspitze feingestoßenen Pfeffer oder Paprika, das letztere am besten gleich mit dem Fett abgeröstet, als Würze dazu.

Hirse als Garnirung.

In derselben Weise wie die vorbeschriebene Tarhonya wird auch Hirse, nachdem sie zweimal in lauem Wasser gut durchgewaschen wurde, geröstet und mit nach und nach zugegossener Flüssigkeit gedünstet. Sie sieht als Garnirung sehr appetitlich aus.

Parmesanbrandnudeln.

Man bringt $^1/_2$ Liter Wasser mit 2 Deka Butter zum Sieden und verrührt es glatt zu $^1/_2$ Liter Mehl. Nun bringt man es wieder ans Feuer und rührt dort so lange bis der Teig sich von der Casserole löst. Dann verrührt man es auf dem Brett oder stößt es im Mörser mit 6 ganzen Eiern, die man vorher längere Zeit in warmem Wasser durchliegen ließ. Ist der Teig gleichmäßig abgeknetet, so gibt man 3 gehäufte Eßlöffel geriebenen Parmesankäse und 1 Prise weißen Pfeffer bei und füllt den Teig in die mit einem kleinen trichterförmigen Ansatz versehene Spritze. Durch diese drückt man kleine Nudeln in das heiße Fett und bäckt sie zu hellbrauner Farbe. Fräulein Fella Kaufmann in Prag.

Parmesandalken.

Obigen Brandteig verrührt oder stoßt man, wenn er fast ausgekühlt ist, mit 3 Eidottern, ebenso viel Eßlöffeln voll geriebenen Parmesankäse und zuletzt arbeitet man den festen Schnee der drei Eiweiß nebst 1 Prise weißen Pfeffer darein. In die Vertiefungen des Dalkenmodels gibt man heiße Butter, in jede einen schwachen Löffel voll des Teiges und bäckt die Dalken zu schöner Farbe. Man gibt sie mit Parmesankäse bestreut als Garnirungen zu Rinds- oder Wildbraten. Fräulein Fella Kaufmann in Prag.

Feine Erdäpfelknödel.

14 Deka frische Butter werden mit 4 ganzen Eiern flaumig abgetrieben, 1 gehäufte Messerspitze Salz und 28 Deka gebratene, passirte Erdäpfel dazugerührt. Nun fügt man 35 Gramm Mehl und 8—10 Deka würfliggeschnittene altbackene Semmel bei, deren Rinde man abgerieben hat. Daraus formt man mit in Mehl getauchten Händen kleine Knödel, die man in Salzwasser (auf 1 Liter Wasser 1 Kaffeelöffel voll Salz) 10 Minuten sieden läßt. 7 Deka Gansfett oder Butter läßt man heiß werden und darin 2 Eßlöffel voll Semmelbröfel anrösten. Die ausgefaßten und abgetropften Knödel werden in diesen Bröseln geschwungen und als Garnirung verwendet.

Posesen (ausgebackene Semmelschnitten).

Semmeln, die tagsvorher gebacken wurden, eignen sich am besten. Man reibt die Rinde ab und schneidet die Semmeln in kleinfinger-

dicke Scheiben, die man noch beliebig zu Blatt-, Herz- oder Eiform zuschneidet, auch kann der Rand in Zäckchen ausgeschnitzelt werden. Hierauf bäckt man sie von beiden Seiten goldbraun und belegt sie mit in Suppe gargesottenem zu Stückchen geschnittenen Rindsmark. Oder man häuft Wildsalmi, Schnepfenkoth oder gedünstetes mit Sardellen bereitetes Hirn und streicht es fingerhoch darauf.

Rohe Garnirungen.

Dazu gehören alle Gemüsegattungen der Mixed-Pickles, die man in netter Farbenabwechslung anordnet. Blumen oder verschiedenartige Sterne, Herz, Treff oder verschobene Viereckformen, die man aus gelben Rüben, Petersilien oder Pastinaken schneidet, auch Kren eignet sich dazu. Ueberdies kann man diesen der Länge nach schaben, die Hälfte davon mit rothem Rübensaft färben und so im Doppelkranz um die Speise geben. Radieschen, Citronenviertel oder Scheiben, in letzterem Fall mit Caviar oder Kapernhäufchen belegt. Schneckenförmig gerollte Sardellenhälften, Schnitten von geräuchertem goldglänzenden Häring mit Petersilienkrautsträußchen abwechselnd, geräucherte rosenfarbene Lachsschnitten mit geschabten Blumen von frischer Butter und Krauspetersilie abwechselnd, Häufchen von angemachtem Krautsalat weißer und blaurother Sorte, die man abwechseln läßt oder einen halben Kranz von der weißen, den anderen von der rothen Sorte herstellt. Ebenso Salatherzchen, die mit einer Mischung von Salz, Essig und Oel besprengt wurden und die mit Vierteln von hartgesottenen Eiern abgewechselt werden können.

RECEPTE.