

**Alle Sorten warmer Pasteten, gefüllte Val-au-vents,
Filetschnitzchen &c.**

gehören ebenfalls in diese Rubrik und sind unter den verschiedenen einzelnen Recepten bei den diversen Fleischgattungen leicht zu finden.

Gemüse.

Neben der Fleischkost bilden die Erzeugnisse des Pflanzenreiches aus Garten und Feld einen großen Theil unserer täglichen Nahrung. Die Erfahrung hat gezeigt, daß der Mensch ohne Fleisch, nur bei Gemüsen, bestehen kann und bei Pflanzennahrung ein ebenso hohes Alter erreichen kann, als bei Fleischnahrung. In kleinen Haushaltungen, wo man aus Sparfamkeitsrückichten weniger Speisen zu Tische bringt, sind dem Kindfleisch zum größten Theile Gemüse beigegeben. In feinen Küchen oder bei größeren Tafeln wird nur ausgesucht feines Gemüse, und dieses als Delicatsse, verwendet.

Gemüse zeichnen sich durch ihre Reichhaltigkeit an Nahrungstoffen aus, und namentlich enthalten die Hülsenfrüchte einen beinahe dem Gehalt des Fleisches nahekommenen Kraftstoff, der die Fleischnahrung fast entbehrlich macht.

Nur müssen derartige Gemüse sehr weich gekocht sein und womöglich passiert werden, da die ziemlich starken, lederartigen Hülsen sehr schwer verdaulich sind.

Hülsenfrüchte, namentlich in dürrerem Zustande, müssen in weichem Wasser und mit Zusatz von etwas Soda gekocht werden. Will man rasch Hülsenfrüchte kochen, so erweiche man dieselben über Nacht in Wasser und stelle sie mit neuem, weichem Wasser zum Feuer. Dürre Hülsenfrüchte sollen womöglich nur in den Wintermonaten auf den Tisch kommen. Salate sind nur gut, bevor sie Blüten treiben, Rüben nur vom Frühjahr bis zum ersten Viertel des Sommers. Kohlrüben, Spargel und Blumenkohl sind zu Beginn des Sommers bis in die Mitte hinein am kräftigsten und ausgiebigsten. Es ist nur eine irrige Ansicht der Feinschmecker, die da glauben, Gemüse nur im aufsprießenden Zustande genießen

zu müssen, weil sie da am zartesten wären; im Gegentheil, die Kraft und der Wohlgeschmack fehlt dem jungen Pflänzchen gänzlich, und zu junge Gemüse haben nur den Vortheil, daß sie die Säcke der Grünzeughändler füllen.

Eine umsichtige Hausfrau wird derartige Gemüse nur dann kaufen, wenn sie anfangen billig zu werden.

Kohl (Kelf) kann durch die ganze Sommerszeit bis tief in den Herbst hinein in Verwendung kommen. Weiß-, Blau- und Rothkraut ist im Herbst am vorzüglichsten, weil es da im Zustande der vollkommensten Reife am kräftigsten und ausgiebigsten ist. Blaukohl ist ein Wintergemüse, das nur ausgefroren zu brauchen ist, da es sonst einen herben, unangenehmen Geschmack hat. Rothe Rüben und Burgunder sind ebenfalls im Herbst am besten, Gurken im Hoch- und Spätsommer. Erdäpfel beginnen die ersten im Monate Juli zu Jakobi. Zu dieser Zeit werden in unseren Gegenden die Erdäpfel reif und können ohne Schaden für die Gesundheit genossen werden. Wenn die Erdäpfel im Keller auszuwachsen beginnen, sollen selbe nicht mehr genossen werden, weil sie dann nachtheilig auf die Gesundheit einwirken.

Alle grünen Gemüse, mit Ausnahme des gemeinen Kohls, sollen mit Salz gekocht werden, weil sie dadurch ihre schöne grüne Farbe behalten. Bei allen Kohl- und Krautarten müssen die Rippen und Stengel sorgfältig entfernt werden, ebenso das Wasser, worin sie gekocht wurden, weil andernfalls leicht Störungen im körperlichen Wohlbefinden hervorgerufen werden. Gurken müssen sehr rein geschält und ihr Wasser darf nicht ausgepresst werden, weil sie sonst hart und unverdaulich sind und mitunter sogar Fieber und sonstiges Unwohlsein hervorrufen.

Die Gemüse im allgemeinen, wenn sie nach hausmännischer Art nicht gedünstet, sondern bloß eingebrannt werden, dürfen niemals das Aussehen einer Brühe haben, wo einzelne Blätter in der Suppe herumschwimmen, sondern sie müssen sich allezeit püreeartig als möglichst compacte Masse präsentieren. Ein Hauptaugenmerk ist auf die zu verwendenden Gewürze zu lenken. Spargel und Blumenkohl verlangen Muscatnuss und Ingwer, Weißkohl und Kraut Pfeffer, weiße und gelbe Rüben Zimmt und Gewürznelken, Sauerkraut oder auch frisches Kraut Zwiebel und Pfeffer, Kohl Knoblauch, Kohlrüben Kümmel und etwas Majoran, und so verlangt jedes ein-

zelne Gemüse fein eigenthümliches Gewürz. Gedünstete Gemüse sollen stets unter Hinzuthat eines Stückchens Zucker zubereitet werden, weil sie dadurch eine schöne Farbe und einen äußerst pikanten Geschmack erhalten. Eingebraunte Gemüse dürfen keine Fettschichten an der Oberfläche aufweisen, sondern müssen gleich den Saucen von schönem Glanze sein.

Bilden Gemüse den Hauptbestandtheil der Fastenspeisen, so erhalten sie keine Fleischauflage, sondern höchstens gefottene Eier, gebackenen oder heißabgefottenen Fisch u. dergl. Sonst werden Gemüse stets mit einer Fleischgarnitur auf die Tafel gebracht.

Erdäpfel nach russischer Art.

Man schneide gefottene Kartoffeln in feine Rädchen, bestreiche eine Casserolle mit Butter und lege die Hälfte der Kartoffeln darauf; dann schneide geräucherte, in Wasser gefottene Bratwürste in dicke Rädchen, einen Hering in Würfelchen, wiege Zwiebel und Petersilie sehr fein, dünste sie in Butter, legt dies in eine Schüssel, die Bratwürste und den Hering nebst etwas Muscatnuss und $\frac{1}{3}$ Eiter sauren Rahm dazu, streiche es über die eingelegten Kartoffeln, thue die andern Kartoffeln darauf hin, setze den Aufzugdeckel darüber und lasse die Speise schwach dünsten.

Erdäpfel mit Sardellen oder Hering.

Man schneide halbfertige Kartoffeln in fingerdicke Rädchen, streue Salz darüber und begieße sie mit zerlassener Butter. Dann bestreiche man eine Casserolle mit Butter, belege den Boden mit Kartoffelrädchen, reinige Sardellen oder einen Hering, hacke sie fein, dämpfe Zwiebel und Petersilie in Butter, rühre die Sardellen mit saurem Rahm darunter, streiche eine Lage von dieser Fülle auf die eingelegten Kartoffeln, bringe auf die Fülle wieder Kartoffeln, dann wieder Fülle u. s. f.; mit Kartoffeln muß aufgehört werden. Man setze einen Aufzugdeckel darüber oder backe sie im Zwischenofen gar.

Erdäpfel in saurer Brühe.

Man schneide gefottene Kartoffeln in Rädchen, mache Schmalz heiß, dünste geschnittene Zwiebel darin, röste einen kleinen Koch-

Löffel Mehl schön hellbraun, verrühre es mit etwas Wein oder Essig ab und gieße unter beständigem Umrühren Fleischbrühe daran. Wenn diese siedet, so gibt man die Kartoffeln mit etwas Pfeffer dazu und lasse sie noch ein wenig mitkochen. Man kann auch etwas Citronensaft und feingehackte Petersilie hineingeben.

Erdäpfel in saurem Rahm.

Unter etwa dreißig in Rädchen geschnittene Kartoffeln menge man Salz, Pfeffer, Schnittlauch und dämpfe sie in Schmalz, sie dürfen sich nur wenig bräunen; dann nimmt man $\frac{1}{3}$ Liter sauren Rahm, quirle ihn mit zwei Dottern und menge ihn unter die Kartoffeln, die nur noch fünf Minuten mit denselben anziehen dürfen.

Erdäpfel abgefotten nach rheinischer Art.

Man wäscht die Erdäpfel ab, schält sie roh, putzt alle schwarzen Flecken weg und setzt sie am besten in einem Dunsttopf mit Salzwasser und Kümmerl bei. Bevor sie ganz weich sind, gießt man das Wasser bis auf einen kleinen Rest ab und läßt sie im Dunst gar werden.

Geröstete Erdäpfel (-Schmarrn).

Weich gekochte, geschälte und blattweise geschnittene Erdäpfel gebe man in heiße Butter oder Schmalz, worin man in Streifen geschnittene Zwiebel gelbbraun röstet, kehre sie einigemal um, daß sie schön braun werden und stürze sie dann auf eine Schüssel.

Gedünstete Erdäpfel.

Man schäle rohe Erdäpfel und schneide sie würfelig, gebe sie mit Butter und feingeschnittener grüner Petersilie in eine Casserolle und lasse sie weich dünsten, staube ein wenig Mehl daran, lasse es etwas damit dünsten und verdünne sie dann mit Fleischbrühe.

Erdäpfel mit Majoran.

Nachdem die Erdäpfel gekocht, geschält und blattweise geschnitten, werden sie in gelbbraune Einbrenn, welche mit Rind-

suppe verdünnt ist, gegeben und mit etwas Majoran verkocht. Man nimmt auch statt Majoran Zwiebel und gibt dann ein paar Löffel voll Essig darein.

Gefüllte Erdäpfel.

Acht bis zehn große Erdäpfel werden, nachdem sie gekocht, auf dem Reibeisen gerieben, $\frac{1}{8}$ Kilo Butter abgetrieben, vier Eier damit verrührt und die Erdäpfel nebst etwas Salz dareingegeben. Nun schneide man ein Stück Schinken mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie fein zusammen, forme von dem Erdäpfelteig Knödel, mache von der Seite ein Loch, fülle die Schinken darein, vermache es so gut als möglich, tauche sie in abgeschlagene Eier, bestreue sie mit Semmelkrumen und backe sie langsam gelbbraun aus dem Schmalz.

Erdäpfelpüree.

Man schäle rohe Erdäpfel, setze sie, nachdem sie blattweise geschnitten, mit Wasser und Salz zum Feuer und lasse sie langsam so lange kochen, bis sie sich mit dem Kochlöffel zerdrücken und recht fein verrühren lassen. Beim Anrichten werden dieselben auf eine Schüssel gegeben, mit Semmelbröseln bestreut und mit heißgemachter Butter, worin nach Belieben auch ringförmig geschnittene Zwiebel braun gemacht werden können, begossen.

Erdäpfel in Rahmsauce auf andere Art.

Man kocht gesottene Erdäpfelscheiben in einer Buttersauce auf, würzt sie mit Salz und Muscatnuß und rührt vor dem Anrichten $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm mit einem Ei abgesprudelt darüber.

Böhmische Erdäpfel.

Roh geschälte Erdäpfel werden mit Salzwasser und Kümmel weich gekocht, abgeseiht und auf eine heiße Schüssel gestürzt.

Nun wird zerschnittene Zwiebel in Butter gebräunt und diese heiß über die Erdäpfel geschüttet, das Ganze aber mit frischem Topfen (Quark) überstreut.

Glasirte Kartoffeln (Erdäpfel).

Lauter kleine (welschnußgroße) Kartoffelchen werden, nachdem sie geschält sind, in Butter mit etwas Zucker so lange

gekocht, bis sie schön glänzend geworden sind und dann als Garnitur für Braten und andere Fleischgerichte zu Tisch gegeben.

Gedünstete Kohlrüben.

Man schneide Kohlrüben, welche aber nicht holzig sein dürfen, dick nudelartig, gebe sie in Butter in eine Casserolle und lasse sie unter öfterem Umkehren gelbbraun dünsten, dann staube man Mehl daran, lasse sie nochmals dünsten und gieße sie mit guter Fleischbrühe auf.

Gefüllte oder faschierte Kohlrüben.

Junge Kohlrüben werden, nachdem die Schale herabgenommen und oben eine kleine Platte herabgeschnitten, mittelst eines Hohl-eisens oder mit einem scharfen Kaffeelöffel bis auf Fingerdicke ausgehöhlt und in Salzwasser etwas überkocht; dann guter Kalbfleischfarce (siehe diese) mit ein paar Eiern und Rahm verrührt, hineingefüllt, der Deckel daraufgelegt, und dieselben in einer Casserolle mit guter Fleischbrühe und etwas Butter, zugedeckt, langsam weich gedünstet. Beim Anrichten gibt man sie auf eine Schüssel und gute Buttersauce oder Consommé darüber.

Eingebrannte Kohlrüben.

Die feinsten grünen Blätter davon werden, nachdem sie gut ausgewaschen, in Wasser gekocht, die Knollen geschält und dünn blattweis geschnitten, welches gewöhnlich mittelst eines eigens dazu bestimmten Schneideisens geschieht, dann mit etwas gesalzenem Wasser ebenfalls weich gekocht. Nun mache man Butter oder reines Fett heiß, gebe Mehl darein und lasse es lichtgelb werden, gebe die Kohlrüben, die ausgedrückten und ein paar mal abgeschnittenen grünen Blätter dazu, gieße so viel Fleischbrühe, oder von dem Wasser, worin die Kohlrüben gekocht, dazu, daß es die gehörige Dicke behält und lasse es gut aufkochen.

Kohlstrudel.

Gesottene Kohlblätter, welchen man die Stengel ausgeschnitten, breitet man auf einer Serviette aus. Dann treibt man Butter mit Dotter ab, mischt feingeschnittenes Kalbfleisch und

den Schnee der Eier dazu, streicht es dünn auf, streut Schinkensfleisch darüber oder mischt würflig geschnittene Zunge zur Farce, rollt sie strudelartig zusammen, bindet sie in ein Tuch, siedet sie in Salzwasser oder Suppe und gebe sie zu Stücken geschnitten als Fleischgarnierung.

Gedünsteter Kohl.

Von grünem Kohl werden die groben Blätter und der Strunk weggenommen, derselbe dann in vier bis sechs Theile geschnitten und in leichtem Salzwasser abgekocht. Dann wird Butter oder Fett heiß gemacht, der abgeseigte Kohl dareingegeben und weich gedünstet. Man gibt ihn dann entweder gleich zur Tafel oder staubt ein paar Löffel voll Mehl daran, läßt ihn anlaufen, gießt ihn mit guter Fleischbrühe auf, doch ja nicht zu dünn und läßt ihn gut verkochen.

Gestürzter Kohl.

Man puzt kleine grüne Kohlhäuptchen und wäscht sie rein, schneidet sie dann in zwei Theile und überbrüht sie mit kochendem Wasser. Nun belege man eine mit Butter bestrichene Casserolle mit Speck und Schinkenschnitten, gebe etwas Salz und Muscatblüte und eine Lage Kohl darüber, dann wieder Schinke und fährt so fort, bis die Casserolle angefüllt ist. Mitten gebe man ein Stückchen Speck und einen Löffel voll Zus oder andere gute Fleischbrühe darüber, und stelle sie dann in den Ofen oder gebe von unten und oben schöne frische Glut. Beim Anrichten stürze man die Casserolle über eine Schüssel, nehme den Speck und das Fett rein weg und gebe etwas Consommé darüber.

Gefüllter Kohl.

Nicht gar zu fester Kohl, welcher rein gewaschen und von den groben Blättern gereinigt worden, wird in Salzwasser überkocht, dann gut abgeseigt, die Blätter ausgebogen, ein guter Esslöffel voll Farce hineingegeben, dieselben gut überbogen, und weiters damit wie mit den gefüllten Kohlrüben verfahren.

Eingebranntes süßes Kraut.

Auf die einfachste Art wird es bereitet, wenn man dasselbe, nachdem es nudelförmig geschnitten, in Salzwasser mit wenig

Kümmel weich kocht, dann mit Fett und Mehl eine gelbbraune Einbrenn macht und das Kraut, nachdem es abgeseiht, darein gibt, mit Fleischbrühe verdünnt und recht wohl verkocht.

Krautsalat.

Man schneidet blaues oder weißes Kraut so fein nudelförmig als nur möglich, läßt dann Butter oder feinwürflig geschnittenen Speck heiß werden, gibt das Kraut darein und kehrt es so lange über dem Feuer um, bis es durch und durch heiß ist, dann gibt man gestoßenen Pfeffer, Salz und etwas Essig darein, wendet es über dem Feuer noch paarmal um und gibt es warm auf die Tafel.

Faschiertes Kraut.

Von schönen großen Häupteln Kraut löse man die Blätter behutsam herab und überkoche sie etwas mit Wasser. Nun schneide man $\frac{1}{4}$ Kilo Kalbfleisch, ein Stück Speck, $\frac{1}{8}$ Kilo gekochtem Schinken, etwas grüne Petersilie, Schalotten und eine in Wasser geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel fein zusammen, salze es, gebe ein wenig feingestoßenen weißen Pfeffer und Muscatblüte darein, verrühre vier Eier damit und streiche diese Trage auf die gut abgeseihten Krautblätter, rolle jedes zusammen, und lasse sie, eines nahe an das andere gelegt, in einer Casserolle mit Butter und ein wenig Fleischbrühe langsam dünsten. Nun kann man entweder Butter mit Mehl anlaufen lassen, gute Fleischbrühe dazu geben, das Kraut behutsam hineinlegen und damit aufkochen lassen, oder Rahm mit ein paar Eierdottern absprudeln, über das in Schmalz gelb geröstete Mehl an das Kraut geben und einkochen lassen, bis es wenig Brühe mehr hat. Will man die Schüssel garnieren, so nimmt man vier harte Eier, schneidet sie in der Mitte entzwei und legt einen Stern von diesen Eiern oben auf das Kraut, so daß das Gelbe auf dem Gemüse liegt. Man gibt Schweinefleisch oder Würste dazu.

Bairisches Kraut.

Dieses schneidet man zart mit einem Hobel. Bevor es zugefetzt wird, mengt man Salz und Kümmel darunter, läßt es eine Stunde stehen, macht Schmalz recht heiß, gibt das

Kraut darein und läßt es dämpfen, bis es gelblich ist. Je nachdem es viel Kraut ist, wird Wein und Essig darangegeben, zugedeckt und gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden drei Messerspitzen voll Mehl in Schmalz braun geröstet und darunter gemischt. Dann läßt man das Kraut nochmals aufkochen.

Roggenkraut.

Sauerkraut wird, nachdem es weich gekocht, in etwas braune Einbrenn mit Zwiebel gegeben, der Roggen, nachdem er mit Salzwasser abgekocht und mit Butter etwas geröstet, damit verührt und recht wohl verkocht.

Rothkraut

wird wie bairisches Kraut geschnitten, 1 Glas Essig darüber gegossen, etwas Salz daran gethan, Schmalz heiß gemacht, das Kraut darein gegeben, weich gedämpft und Suppe daran gegossen. Dann wird eine Messerspitze voll Pfeffer und Zucker zugesetzt, leicht mit Mehl bestäubt, mit etwas Rothwein nachgewürzt und mit Suppe genügend verdünnt aufgekocht.

Blauer oder brauner Kohl mit Kastanien.

Nachdem die Blätter von den Stängeln gezupft und rein gewaschen, werden sie in Wasser weich gekocht, dann gut ausgedrückt und fein gehackt. Nun wird Mehl in Butter gelbbraun geröstet, etwas feingeschnittene Zwiebel oder Knoblauch und der Kohl darein gegeben, mit fetter Fleischbrühe verdünnt und gut aufgekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man gebratene und aus den Schalen genommene Kastanien darein, und läßt sie gut damit kochen.

Kürbiskraut, Kürbisse (Buchetti),

geschält und nudelig geschnitten, salzt man und läßt sie einige Stunden stehen. Dann gibt man sie in heißes Schmalz, dünstet sie offen nur wenig ab, gibt Essig und Kümmel dazu, macht zugleich lichte Sauce und mischt sie nebst saurem Rahm dazu.

Oder sie werden mit der Schale zu Würfeln geschnitten, gefalzen und leicht eingeshwert. Nach zwei Stunden wäscht man

sie aus, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und dünstet sie mit Butter oder Öl, mit Pfeffer bestreut und gibt dann einige Paradiesäpfel mit Sellerie und Zwiebelscheiben gedünstet und passiert dazu.

Oder man schält sie, wenn sie reif und gelb sind, thut die Kerne weg und schneidet das Fleisch in 5 Centimeter breite Stücke. Man legt diese nebeneinander in eine Casserolle, deckt sie zu und bratet sie im Rohre in ihrem eigenen Saft. Dann werden sie wie Erdäpfel mit Butter gegessen.

Gedünsteter Weißkohl oder Sauerkraut.

Man belege den Boden einer Casserolle mit würflich geschnittenem Speck und Zwiebeln, gebe das Sauerkraut, welches, wenn es zu scharf sein sollte, vorher ausgewaschen werden muß, darauf und lasse es bei öfterem Umrühren dünsten, dann gebe man ein paar Löffel voll Mehl daran, lasse es wieder dünsten und gieße es mit Fleischbrühe, und wenn man es besonders gut haben will, mit etwas weißem Wein auf.

Sauerkraut mit saurem Rahm.

Man nimmt das fertig als Gemüse zubereitete Sauerkraut heiß aus dem Topfe in eine porzellanene Schüssel, lege es mit dem Holzlöffel fest und gleich ein und gib folgenden Gufs darüber: $\frac{2}{3}$ Liter dicken sauren Rahm mit vier Eiern und vier Löffel feinem Mehl gut verrührt. Setze die Schüssel in die Backröhre und lasse den Gufs schön gelbbraun backen. — Der Gufs ist für sechs Personen berechnet.

Sauerkraut mit Schinken.

In Gans- oder Schweinefett wird eine gespaltete Zwiebel licht geröstet, 3—4 Schöpflöffel voll Sauerkraut zugelegt, damit schön braun gedünstet, 1 Löffel Mehl darübergestaubt, gut verrührt, mit Rindsuppe genügend verdünnt, noch vollkommen weich gekocht. In eine Backschüssel, welche erst gut mit Butter ausgestrichen wurde, gibt man eine dünne Schichte Rahm, eine Lage blätterig geschnittener, gekochter Kartoffeln, dann eine Krautlage, darüber kommt eine Lage dünner Schinkenschnitten. Die Lagen

werden wiederholt, bis aller Vorrath zu Ende ist, zum Schlusse wird abermals Rahm darüber gegossen und das Gericht 30—40 Minuten zugedeckt ausgedünstet.

Kraut saures auf ungarische Art.

14 Dekk geschnittenen Speck, lässt man heiß werden, gibt die Grumen heraus und röste 3—4 Löffel gestoßenen Zucker hochgelb damit, dann gibt man 6 Schöpflöffel voll Sauerkraut darein, menge es mit etwas Suppe untereinander und lasse es 1 Stunde dünsten, staube Mehl daran und gibt 1 Glas Wein dazu, lasse es nochmals dünsten, schneide 56 Dekk Schweinebraten und 14 Dekk Speck fein zusammen, menge es mit 6 Eßlöffel voll gedünstem Reis und 6 Eierdottern, Salz, Pfeffer und dem Geschnittenen zusammen, wasche ein Kälbernetz, trockne es ab, streiche den Fatsch darauf, rolle es zusammen, brate es mit etwas Rindsuppe übergossen bei starker Hitze, dann gibt man es in das Kraut, dünste dieses zusammen noch eine Stunde, richte das Kraut in die Gemüseschüssel, schneide das in das Kälbernetz Eingeschlagene in Scheiben und rangiere es schön rund auf dem Kraute als Auflage.

Glasirtes Kraut.

Man gibt in eine Casserolle Speckscheiben, 4 in Mehl umgekehrte Schinkenschnitten, zusammengechnittene Zwiebel, Sellerie, gelbe Rüben, etwas gestoßenen Pfeffer und Neugewürz, lasse es etwas dünsten, nehme 3—4 Stück kleine Krautköpfe, schneide die Stengel und äußeren Blätter weg, bestreue sie mit Salz und Kümmel und lege die ganzen Köpfe auf das Gedünstete; wenn es etwas gedünstet hat, gieße man etwas braune Suppe dazu, lasse sie gut einkochen, gebe noch ein Stückchen in Mehl umgekehrte Butter mit noch etwas Suppe hinzu, koche es wieder gut, nur gebe man die Krautköpfe in eine andere Casserolle, lasse die Sauce dicklich einkochen und passiere sie über das Kraut, bestreue es sehr gut mit Zucker und dünste es unter öfterem Rütteln noch einmal, gebe das Kraut auf die Gemüseschüssel und die Sauce darüber.

Gefülltes Kraut mit Erbsen.

Von kleinen festen Krautköpfen schneide man Stengel und die äußeren Blätter weg und höhle selbe so viel wie möglich

aus, streiche von einigen Bratwürsten das Brät heraus, gebe geschnittene Krebschweiferln und in Butter gedünstete grüne Erbsen mit etwas Salz und Gewürz dazu, menge es gut untereinander, fülle die Krautköpfe damit, binde die Blätter mit Spagat darauf, gebe sie mit Rindsuppe in eine Casserolle und lasse sie gut weich dünsten, nehme Spagat und Blätter ab, richte sie in die Gemüseschüssel, besäe sie mit feingeschnittenem Petersiliengrün. Darüber gieße man eine mäßig dicke Buttersauce, koche das Ganze damit auf und bringe es heiß zu Tisch.

Französisches Kraut.

Man schneide 2 Theile Kraut, 1 Theil frische junge Bohnen (Fisolen), 1 Theil Spargel fein nudelartig zusammen, gebe 1 Theil junge grüne Erbsen dazu, lasse in einer Casserolle ein Stück Butter mit 4 Löffel Mehl etwas aufschäumen, gebe Obiges dazu und lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten, rühre es um, gebe einige Löffel Rindsuppe, feingeschnittenes Petersilienkräutl, 1 Messerspitze gestoßene Muscatblüte, einige Löffel Rahm dazu, lasse es gut einkochen, richte es auf die Gemüseschüssel und belege es mit Cotelettes oder gebackener Leber.

Faschiertes Kraut auf Wiener Art.

Man nimmt 10—12 große Krautblätter, schneide die Rippen davon weg, aber das Blatt muß ganz bleiben, gießt heißes Salzwasser darüber, lasse sie zugedeckt 10—15 Minuten stehen, seigt das Wasser ab, legt die Blätter zum Auskühlen auseinander, schneidet gedünstetes Fleisch, Limonienschalen, Petersilienkräutl mit einer Zwiebel fein zusammen, treibt in einem Weidling $10\frac{1}{2}$ Deka Butter flaumig ab, rühr 4 Eier mit 2 Löffel Rahm, gestoßenem Ingwer darunter und mengt alles gut mit dem Geschnittenen, bestreicht die Blätter damit, rollt sie zusammen, in eine Casserolle gibt man Krebsbutter und Rahm, legt die Würstel eng anschließend hinein, gebe auch oben darüber Rahm und lasse sie schön langsam dünsten, richtet sie auf die Gemüseplatte und halte das glühende Kohlenhäufel darüber, daß sie ein wenig Farbe bekommen.

Sprossenkohl.

Die zarten Sprossen werden, nachdem sie von den gröbern Blättern gereinigt, gewaschen, in Salzwasser gekocht und abgeseiht, dann entweder mit Butter überdünstet oder etwas Mehl in Butter gestaubt, mit Fleischbrühe aufgegossen und die Sprossen damit gut verkocht.

Welsche Broccoli oder blauer Blumenkohl

wird ganz dem Vorigen gleich bereitet, nur hat man sich bei der Zurichtung mehr inacht zu nehmen, da dessen Rosen noch zerbrechlicher sind.

Grüne Erbsen.

2 $\frac{2}{3}$ Liter grüne Erbsen mit $\frac{1}{8}$ Kilo Butter und etwas feingeschnittener Petersilie werden zugedeckt weich gedünstet, mit zwei Kochlöffel voll Mehl bestäubt, mit guter Fleischbrühe aufgegossen und etwas Zucker und Salz dareingegeben.

Buckererbsen.

Die Schottchen werden, nachdem sie rein gewaschen, in Stückchen von der Länge eines Fingergliedes geschnitten, in Wasser überkocht und dann mit Butter und feingeschnittener grüner Petersilie gedünstet. Wenn sie vollends weich sind, staube man etwas feines Mehl daran, lasse es anlaufen und gieße dann gute Fleischbrühe dazu.

Böhmische Erbsen.

1 $\frac{1}{3}$ Liter gelbe Erbsen werden mit zweimal so vielem Wasser und etwas Salz bis zum Weichwerden gekocht; die Schalen, welche beim Kochen in die Höhe kommen, müssen fleißig abgenommen werden, dann wird das Wasser abgeseiht, die Erbsen auf eine Schüssel gegeben, mit Semmelbröseln bestreut und mit sehr gutem Schmalz, worin etwas geschnittene Zwiebel geröstet, abgebrannt. Man gibt dieselben gewöhnlich mit einer Einfassung von geräuchertem Fleische.

Erbsen mit Nudeln.

Wenn die Erbsen auf die obige Art weichgekocht, läßt man Mehl in Butter anlaufen, gibt dann feingehackte Zwiebeln und

zuletzt die Erbsen sammt ihrer Brühe hinein. Wenn sie gut aufgekocht, gibt man nicht gar zu fein geschnittene Nudeln darein und läßt sie darinnen gar kochen. Man kann die Nudeln auch in Salzwasser abkochen, dann dasselbe herabsieihen und die Nudeln in die Erbsen geben.

Durchgetriebene Erbsen (Erbsenpurée).

Die Erbsen werden, nachdem sie mit einer Zwiebel sehr weich gekocht, durch ein Sieb geschlagen, wie die obigen mit Semmelkrumen bestreut und mit in Schmalz gerösteten, ringförmig geschnittenen Zwiebeln belegt; auch kann etwas Schmalz darübergegossen werden. Man kann auch etwas Mehl in Butter gelbbraun rösten und daruntergeben. Mit dem Erbsenwasser so viel als nöthig verdünnt, geben sie die klare Erbsenbrühe, welche zu vielen Gattungen Fastenspeisen verwendet wird.

Gedünstete grüne Bohnen oder Fisolen.

Dieselben werden, wenn sie von den Fäden wohl gereinigt und in schmale Streifen geschnitten, oder auch nur in Stücken gebrochen worden, in Salzwasser weich gekocht, dann abgeseiht und mit Butter in einer Casserolle so lange gedünstet, bis der Saft, welcher ihnen entquillt, wieder verdunstet ist; dann werden sie sogleich angerichtet.

Eingebrannte grüne Fisolen.

Nachdem die Bohnen auf die obige Art abgekocht, werden sie in Butter oder anderem Fett mit etwas grüner Petersilie gedünstet, dann mit Mehl bestäubt und mit Fleischbrühe aufgegossen. Man kann auch, wenn dieselben abgekocht, eine dünne weiße Einbrenn machen und sie, gut abgerührt, damit verkochen lassen.

Dürre Fisolen.

Dieselben werden entweder in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht und dann mit Butter, feingehackter grüner Petersilie und Zwiebel über dem Feuer ein wenig gedünstet und dann gleich zur Tafel gegeben, oder in etwas braune Einbrenn, worin man gehackte Zwiebel anlaufen läßt, gegeben und mit

derselben gut aufgekocht. Manche lieben dieses Gericht mit ein paar Eßlöffel voll Essig gesäuert. Man kann dieselben auch, wenn sie in ihrem Sude abgekühlt, abseihen und mit Essig und Öl, etwas feingehackter Zwiebel und Schalotten gut vermischen und mit harten Eiern belegt als Salat verwenden.

Gebackene Gurken zur Garnierung.

Man schält die großen Gurken, schneidet sie auf längliche Spalten, von denen man die Körner und das wässrige Fleisch wegpugt; nun werden sie mit Salz bestäubt, eine halbe Stunde liegen gelassen, sodann ausgepresst und in recht heißem Schmalz gebacken, hernach mit etwas Essig und Öl aufgekocht, zur Garnierung verwendet.

Gurkengemüse.

Vier bis sechs Gurken größerer Gattung werden geschält, mittlen durchgeschnitten und von den Kernen befreit, dann entweder gleich viereckig geschnitten oder ausgestochen. Die Stückchen werden nun in 16 Defa süßer Butter etwa eine Viertelstunde gedämpft, dann mit einem starken Löffel voll Mehl eingestaubt, mit $\frac{1}{4}$ Liter süßem Rahm vergossen und noch eine Viertelstunde langsam gekocht; dann gibt man etwas feingehackte Petersilie (grün) dazu, ein Stückchen Butter, Salz und Muscatnuß, schwingt alles gut durcheinander und trägt es auf, u. z. zu Fricandeau, Schöpfenbraten, Kalbs-, Lamm- oder Hammelcoteletts.

Gefüllte Gurken.

6 Stück Gurken werden sorgfältig geschält, dann der Länge hindurch gespalten, die Kerne mit einem Löffel ausgekratzt, die Gurken in kochendem Salzwasser abbanchiert, auf Siebe zum Abtropfen gelegt.

Indessen werden 70 Gramm Kalbsfleisch mit einem ganzen schönen Kalbsbries und einer in Milch erweichten, dann fest ausgedrückten Semmel feinfaschiert, mit 2 Eiern und 2 Eßlöffel voll süßem Rahm gut verrührt, mit Salz, Pfeffer und etwas Muscatnuß gewürzt und die Masse gut vermengt. Die Gurken werden nun noch mit einem reinen Tuche nachgetrocknet, mit flüssiger Butter ausgestrichen, mit der Fülle gefüllt, dann je

zwei Hälften sich deckend mit Bindfaden zusammengebunden. Eine mit Butter ausgestrichene Casserolle wird mit den gefüllten Gurken belegt, Rahm darüber gegossen, die Gurken zur schönen Farbe gedünstet, der Bindfaden abgenommen, die Gurken mit der restlichen Sauce angerichtet.

Gefüllte Gurken auf steirische Art.

Man suche möglichst glatte, gleich große Gurken aus, schäle sie, worauf man oben und unten ein Deckblatt (Spitze) der Gurke abschneidet; die Gurken werden nun ausgehöhlt, wozu man sich am besten eines Ausstechers bedient. Nun werden die Gurken mit beliebiger Fleischfarce, die mit Rahm vermenget wurde, eingefüllt, stopft dann die gefüllten Gurken oben und unten mit einem Speckblättchen zu. Eine Casserolle wird mit Speckblättern ausgelegt, die Gurken darüber gelegt, feingehackter Speck, gelbe Rübenblättchen, etwas Preiselbeerenblatt, Salz und Pfeffer darüber gestreut, die Gurken unter öfterem Nachgießen von Jus darin weich gedünstet. Die fertigen Gurken werden auf 3—4 Centimeter hohe Scheiben geschnitten auf eine heiße Gemüseschüssel aufgesetzt und die passierte eigene Sauce darüber gegeben.

Gedünstete Melonzani (Kleinkürbise).

3—4 kleine Melonzani werden mit einem Tuche abgewischt, sammt der daran befindlichen Schale in kleine Würfelchen geschnitten, dann gibt man sie in eine irdene Schüssel, salze sie gut, lege ein Brettchen und einen Stein darauf und lasse sie 2 Stunden stehen. Nach dieser Zeit wird etwas Wasser an die Würfel gegossen und dieses wieder abgeseiht. Die abgetropften Würfel werden in einem Tiegel mit Butter unter Hinzugabe von vier Stück Paradiesäpfeln, zwei kleinen Sellerieknollen und einer Zwiebel weich gedämpft. In einer weiteren Casserolle läßt man ein mit Mehl abgeknetetes Butterstück zerschleichen, passirt das Gemüse und gibt es in die Butterschwige, die mit Wein und etwas Zucker gewürzt wurde und kocht das Ganze gut auf.

Gedünstete gelbe Rüben.

Nachdem die Rüben geschabt, werden sie mundelförmig geschnitten, in Butter mit feingehackter grüner Petersilie gedünstet, etwas

Mehl daran gestaubt, dann mit fetter Fleischbrühe verdünnt und aufgekocht.

Gelbe Rüben glaciert (Carotten).

Hiezu eignen sich die kurzen dunkelrothgelben Rüben am besten. Sie werden wie die Vorigen abgeschabt, abgespült, aber nicht zerschnitten, sondern ganz in Salzwasser abgekocht, worauf man sie auf einem Sieb abtropfen läßt. Von Butter wird mit wenig Mehl eine lichte Mehlschwitze angerührt, die mit dem abgeseihten Rübenwasser zur Sauce verkocht wird; man würze die kurze Sauce noch mit recht kräftiger Bratenbrühe und etwas Zucker, gebe darein die abgekochten Rüben, schwinde und schüttle sie darin öfters durch, bis sie glänzend abgedünstet sind.

Gelbe Rüben mit grünen Erbsen.

Die kleinsten gelben Rüben werden in Salzwasser ganz gekocht, dann in kaltes Wasser gestoßen, die feinen Häutchen mit den Fingern leicht abgestreift und ganz wie die gedünsteten gelben Rüben weiters behandelt; man würze sie mit Zucker, einer kleinen Prise weißem Pfeffer und etwas grüner Petersilie. Auf einer Schüssel angerichtet gibt man erhöht die gelben Rüben und ringsum einen Kranz in Butter mit Petersilie abgedämpfter grüner Erbsen.

Gemischtes Bugemüse von weißen und gelben Rüben.

Die weißen Rüben werden, nachdem sie geschält, mit einem Hohlseifen in Form kleiner Kugeln ausgestochen und in Butter, gut bedeckt, weich gedünstet. Die gelben werden geschabt, in dünne Blätter geschnitten und in zierliche Formen gestochen oder sternförmig ausgeschnitten und ebenfalls mit Butter weich gedünstet. Zu bemerken ist, daß dieses sehr langsam geschehen muß, damit beide Gattungen ihre eigenthümliche Farbe nicht verlieren. Beim Anrichten gebe man die weißen Rüben gehäuft mitten auf eine Schüssel und mache von den gelben einen Kranz herum.

Gedünstete weiße Rüben.

Man schäle weiße Rüben, schneide sie dann nicht gar zu kleinwürfelig, dünste sie mit Butter oder reinem Fett gelbbraun,

staube Mehl daran, lasse es etwas mitrösten und verdünne sie dann mit guter Fleischbrühe. Man kann auch Lamm- und Schöpfensfleisch kochen, die Rüben mit der Brühe davon aufgießen, das Fleisch darein legen und recht gut damit verkochen lassen.

Eingebrannte weiße Rüben.

Die Rüben werden in dünne Scheiben geschnitten und entweder allein oder mit Schöpfensfleisch und etwas Kümmel weich gekocht, dann lichtgelbe Einbrenn gemacht und mit den Rüben aufgekocht.

Weisse Rüben mit Schöpfensfleisch gedünstet.

4—5 mittelgroße weiße Rüben werden, nachdem sie geschält wurden, auf bleistiftdicke Radeln aufgeschnitten. 500—600 gr nicht allzufettes Schöpfensfleisch wird auf größere Würfel geschnitten, gesalzen, dann in einer Casserolle schichtenweise mit einer Lage Rüben abwechselnd eingelegt. Darüber gießt man ein paar Löffel Rindsuppe, dünstet damit die Rüben weich, staubt sie leicht mit wenig Mehl, verrührt die Rüben noch mit einem Eßlöffel voll gebranntem Zucker und kocht das Fleischgemüse gut auf.

Scherrüben.

Man sticht sie aus, blanchiert und dünstet sie, sodann läßt man ein Stückchen Butter mit Zucker braun werden, macht eine dünne Buttersauce, gießt den gebräunten Zucker damit auf, läßt es gut verkochen, gibt dann die Scherrüben hinein und läßt es nochmals nur sehr wenig aufkochen.

Teltower- oder Körberkräbchen

werden wie die Vorigen gekocht, müssen aber ganz bleiben. Man entfernt nur das Häutchen durch Abbrühen.

Saure Rüben.

Die Rüben werden in Wasser erst halb weich gekocht, dann in kleine lichte Einbrenn eingerührt, mit etwas Rahm und weißem Pfeffer gewürzt und ausgekocht. Man kann die Rüben auch in Fett dünsten, dann mit Mehl bestauben und fertig kochen.

Hospo.

Man schneide Kohl, weißes Kraut, rothes Kraut und Spinat, wasche es aus, jedes für sich, streiche eine Casserolle mit Butter aus, nehme ein Kalbsnetz, wasche es aus und trockne es mit einem Tuche gut ab und breite es in der Casserolle aus, dann gebe man eine Lage von dem gedünsteten Rothkraut, dann eine Lage kleine Kälberschnitze, eine Lage Kohl, eine Lage kleine Bratwürstchen, eine Lage Spinat, eine Lage Kaiserfleisch, zuletzt Weißkraut, schlage das Netz zusammen, bestreue es mit etwas Salz und gieße einige Löffel Suppe darüber und lasse es schön kastanienbraun dünsten, stürze es auf eine runde Platte und ferveriere es sogleich.

Hospo gemischt.

Man schäle weiße, gelbe Rüben, Sellerie, Kohlrüben, steche mit einem runden, kleinen Ausstecher Kügelchen aus, gebe in eine Casserolle Butter und einen guten Löffel voll gestoßenen Zucker, lasse ihn braun werden, gebe die Kügelchen dazu, lasse sie etwas dünsten, dann staube man Mehl daran, gebe einige Löffel voll Rindsuppe, eine Messerspitze voll gestoßene Muscatblüte, eine kleine Messerspitze voll Salz, noch Zucker, daß alles süß genug wird, rühre die Speise behutsam um, daß sie nicht zerfällt, lasse sie noch ein paarmal aufkochen, gebe in die Mitte der Gemüseschüssel ein gebratenes Hendl, richte mit einem Löffel das Hospo herum und verziere den Rand mit grünen, gedünsteten Erbsen.

Schwarzwurzeln.

Man schabt die feine schwarze Haut weg und legt die Wurzeln in ein etwas mit Citronensaft vermengtes Wasser oder in ein dünnes Teiglein von Mehl, Wasser und einem Spritzer Essig, damit sie weiß bleiben, schneidet sie dann in längliche Stücke und kocht sie in Salzwasser mit etwas Citronensaft und Butter langsam weich, läßt sie gut abseihen und gibt sie hübsch aufgerichtet mit Buttersauce übergossen auf den Tisch.

Schwarzwurzeln gebacken.

Die Wurzeln werden wie oben gekocht, und nachdem sie ausgekühlt in einen Weinteig getunkt sehr schnell aus dem Schmalz gebacken und auf einer Schüssel gehäuft angerichtet.

Artischocken.

Schöne Artischocken werden am Boden rein zugestutzt, die Blätter etwas zugeschnitten, dann in mit Citronensaft gesäuertes Wasser gelegt. Inzwischen bringt man in einem zweiten Tiegel Salzwasser mit dem Saft von einer Citrone zum Kochen, darein werden die zugespitzten Artischocken gelegt, zugedeckt und weich gesotten. Nach dem Kochen hebt man von jeder Artischocke mittelst Silberlöffels die inneren Blätter und den Bart aus, ohne die äußeren Blätter zu verlegen. Nun werden die Artischocken entweder gefüllt, oder gespalten, beliebig zubereitet oder ganz in pikante Sauce gegeben und erwärmt angerichtet.

Artischocken mit Citronensaft.

Man nimmt gereinigte Artischocken, siedet sie im Salzwasser weich, löst die Böden schön heraus und legt sie in kaltes Wasser, daß sie schön weiß bleiben; dann gebe man in eine Casserolle Butter, röstet einen Löffel Mehl schön gelb darin, gibt etwas Rindsuppe, Citronensaft, 5—6 Löffel Rahm, gestoßene Muscatblüte, Salz dazu, lasse alles aufsieden, zer Schneide die Böden in 4 Stücke, gebe sie in die Sauce und koche sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde und gebe sie zu Tisch.

Gebackene Artischockenböden

behandelt man wie die vorhergehenden; man schneide die gesottenen Artischockenböden in 4 Theile, mache es wie einen Salat mit Pfeffer, Salz, Essig und Öl an, lasse es $\frac{1}{4}$ Stunde darin liegen, dann wende man jedes Stück in einem Backteig um und backe es aus dem Schmalze. Mit den Artischocken kann man auch etwas grüne Petersilie in Schmalz resch backen, womit beim Anrichten die Artischockenböden garniert werden.

Gebratene Artischocken.

Man siede die Artischocken nicht gar zu weich im Salzwasser, streue feingeschnittenes Petersilienkräuteln, Schalotten, etwas Salz und Pfeffer darüber, gebe in eine Casserolle Olivenöl, — es kann auch Butter genommen werden — brate sie unter öfterem Begießen ganz weich und drücke beim Anrichten Citronensaft darüber.

Gefüllte Artischocken.

Wohlgeputzte Artischocken werden in gesalzenem Wasser gekocht, dann der Bart herausgenommen, guter Kalbsfarce hineingegeben und dieselben dann in Fleischbrühe und etwas Butter weich gedünstet oder gute Buttersauce darübergegeben und mit dieser gut aufgekocht.

Artischocken mit grünen Erbsen.

Feine grüne Erbsen werden mit Butter und etwas feingehackter grüner Petersilie weich gedünstet, dann mit etwas Mehl bestäubt, mit guter Fleischbrühe verdünnt und die wohlgeputzten, in gesalzenem Wasser weich gekochten, dann wieder mit frischem Wasser abgekühlten Artischocken darein gelegt und damit aufgekocht.

Glacierter Beller (Sellerie).

Sechs bis acht schöne junge Sellerieknollen werden möglichst rund geschnitten (die Abfälle lassen sich zu Suppenwurzeln noch verwenden), dann geschält ins kalte Wasser gelegt. Wenn sie gut ausgewässert sind, läßt man sie abtropfen. Mittlerweile wird ein flaches Geschirr mit Butter ausgestrichen und mit einer Handvoll Staubzucker angestreut, die Sellerie hineingelegt und Bratenfett so hoch darauf gefüllt, daß das Gemüse davon bedeckt ist. Nun legt man ein Papier darüber und dämpft sie, bis sie sich weich anfühlen. Will man das Gemüse besonders schön glaciert haben, so braucht man nur den Saft vollkommen verdunsten zu lassen.

Karfiol (Blumenkohl) mit Butter.

Die Rosen werden von den Blättern gereinigt und von den Stengeln die Haut so viel als möglich abgezogen, dann in Salzwasser langsam weich gekocht, zierlich auf eine Schüssel gerichtet, mit Semmelbröseln bestreut und mit heißer Butter begossen.

Blumenkohl mit Buttersauce.

Derselbe wird, nachdem er auf obige Art weich gekocht und angerichtet, mit guter Buttersauce begossen. An Fasttagen nimmt man statt Fleischbrühe das Wasser, worin er gekocht worden.

Gebackener Karfiol.

Wenn der Karfiol gepuzt und in Salzwasser abgekocht ist, bestreiche man eine Porzellanschüssel mit Butter, gebe zwei Eßlöffel voll Rahm darauf, richte die Rosen zierlich darauf und begieße sie mit Rahm, mit welchem einige Eierdotter abgesprudelt worden, bestreue sie mit Semmelkrumen und backe sie eine halbe Stunde in einer Röhre oder bei frischen Holzkohlen. Broccoli können auf dieselbe Art bereitet werden.

Karfiol mit Parmesankäse.

Schöne große Rosen Karfiol werden, nachdem sie rein gepuzt und gewaschen, in gesalzenem Wasser abgekocht, dann etwas Mehl in Butter anlaufen gelassen, mit guter Fleischbrühe aufgegossen, so daß es eine recht dicke Sauce bildet. Diese wird nun in eine Porzellancasserolle oder tiefe Schüssel über den Karfiol gegeben, daß derselbe fast davon bedeckt ist, und oben fingerdick mit feingeriebenem Parmesankäse bestreut. Nun wird dieselbe sogleich in einen überhitzten Ofen gegeben und von oben gelbbraun gebacken. Dieses Gericht kann nicht angerichtet werden, indem es sonst das ihm eigenthümliche zierliche Ansehen ganz verlieren würde.

Karfiol mit Parmesankäse auf andere Art.

Einige Rosen Karfiol werden gepuzt und in Salzwasser abgekocht. Sollten sie zu groß sein, schneidet man sie in zwei oder mehrere Theile, dann wird der Karfiol auf eine Schüssel gelegt, Butter heiß gemacht, darüber gegossen, dick mit geriebenem Parmesankäse bestreut und sehr heiß, was eine Hauptsache ist, zur Tafel gegeben.

Spargel mit Butter.

Nachdem der Spargel rein gepuzt und ausgespült, binde man ihn mit Bindfaden zusammen und lasse ihn in Salzwasser kochen, lege ihn auf eine Schüssel, binde ihn auf, bestreue ihn mit feinen Semmelkrumen und überbrenne ihn mit heiß abgemachter Butter.

Spargel mit Buttersauce.

Derfelbe wird wie der vorige gekocht, dann läßt man etwas Mehl in Butter anlaufen, welches mit dem Spargelwasser aufgegoßen und nachdem man ein paar Löffel voll Rahm darein gegeben und gut verköcht wird. Beim Anrichten wird der Spargel auf eine Schüssel gelegt und die Sauce darüber gegossen. Man kann dieselbe auch mit ein paar Eierdotter legieren.

Spargelerbsen.

Der Spargel wird, so weit er sich leicht brechen läßt, in ganz kleine Stücker geschnitten und in Salzwasser überköcht, dann abgeseiht und mit Butter weich gedünstet. Nun staubt man entweder etwas Mehl daran und verdünnt ihn mit Jus oder sonst guter Fleischbrühe, oder macht gute Buttersauce darüber. Zu diesem Gerichte ist der kleinste Spargel am dienlichsten.

Spargelspißen

werden wie die Spargelerbsen gekocht, dann mit einer etwas versüßten Beschamelsauce oder in Essig und Öl serviert. In ersterem Falle werden sie pyramidenartig auf eine Schüssel aufgerichtet, mit harten Eierhälften ringsum garniert.

Hopsensprossen.

Die zarten Theile, das Obere der im Frühling hervorkeimenden Hopfenpflanzen, werden sauber gepuht, reingewaschen, dann mit kochendem Salzwasser gut abblanchiert, zum Abtropfen auf Siebe ausgebreitet, worauf die zarten Triebe in einer kräftigen Buttersauce mit feinen Kräutern gedünstet, mit Salz, Zucker, Muscatnuss gewürzt, geschwungen und zu Tisch gegeben werden.

Hopsensprossen anderer Art

geben, abgekocht, mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer angemacht, ein vorzügliches Salatgemüse.

Löwenzahn oder Hundebblumen, Röhrlgemüse,
werden ebenso wie die Vorigen zubereitet.

Cichoriegemüse.

Eine entsprechende Menge Cichorienalat sammt den Wurzeln wird sauber gewaschen, eine Viertelstunde im Salzwasser gekocht und ins kalte Wasser gelegt, abgeschüttet, recht trocken ausgedrückt und fein gehackt. Nun werden 20 Deka frischer Butter in eine Casserolle gegeben, das Gemüse hineingegeben und unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer rasch abgedämpft, etwas mit Mehl angestaut, das Ganze mit guter Rindsuppe abgerührt, mit etwas Muscatnuß gewürzt, noch eine Viertelstunde gekocht und dann mit in Butter gerösteten Semmelschnitten, womit das Gemüse garniert wird, aufgetragen.

Stachys oder Knollenzießl.

Die in Wasser gut gereinigte Frucht wird in Salzwasser weich gekocht, die Häutchen abgezogen, dann wie Spargel in Buttereinmachsauce oder in Essig und Öl angerichtet.

Cardonen.

Diese gehören zu den Bleichgemüsen, müssen von schön gelblich-weißer Farbe sein und dürfen nicht wurmstichig sein. Das Gemüse wird, nachdem es rein gewaschen ist, in fingerlange Stücke geschnitten, in reichlich Salzwasser mit einem Spritzer Essig und ein paar Brotschnitten vollkommen weich gekocht, dann mit grobem Salz und einem Tuche die häutigen Fasern abgestreift, in frisches Wasser gelegt, schön zugeschnitten. Kurz vor dem Anrichten legt man das Gemüse auf Siebe zum Abtropfen, gibt es mit kräftiger spanischer Sauce oder einem pikanten Beschamelguss mit Parmesan zu Tisch.

Spinat mit Sauerampfer.

Spinat und Sauerampfer werden zu gleichen Theilen, nachdem sie rein gewaschen, zugedeckt, mit einem Stück Butter langsam weich gedünstet, mit weißem Mehl bestäubt und mit Fleischbrühe aufgegoßen. Ein paar Eßlöffel voll Rahm verbessern seinen Geschmack um vieles.

Spinat.

Die einfachste, wohlfeilste und fast auch beliebteste Art, Spinat zu kochen, ist, daß man denselben, nachdem er gereinigt und ausgewaschen, in Wasser kocht, dann abseiht, mit frischem Wasser abspült, gut ausdrückt, fein zusammenhackt und dann mit gelber Einbrenn, woein man etwas feingehackte Schalotten oder Knoblauch gegeben, abrührt, mit Fleischbrühe aufgießt und mit weißem Pfeffer gut verkochen läßt.

Spinat auf eine andere Art.

Der reingepugte Spinat wird sehr weich gekocht, durch ein grobes Haarsieb gestrichen, mit Muscatnuß und Salz gewürzt, mit der Hälfte so viel Butter als der Spinat beträgt unter immerwährendem Rühren auf schwacher Glut vermengt und mit in Butter gerösteten Semmelwürstchen garniert auf den Tisch gegeben.

Spinat gefüllt.

Man bereite eine Handvoll Spinat nach gewöhnlicher Art, gebe in eine Casserolle ein Stückchen Butter und dünste einige Minuten den geschnittenen Spinat darinnen, schneide eine halbe eingeweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel mit dem Brustfleisch von einer gebratenen Taube oder einem anderen Stück Braten, 2 hartgekochten Eierdottern und Petersilienkräutl fein zusammen, rühre ein Stück Butter mit 2 Eiern ab, menge das Geschnittene darunter, nehme große ausgewaschene Spinatblätter, zupfe die Stiele weg und stoße sie in heißes Wasser, lasse sie auskühlen, streiche das Fäsch auf ein Blatt, ein zweites wird daraufgelegt und so fort, bis das Fäsch gar ist, nun bestreiche man eine Gemüseplatte dick mit Butter, lege die gefüllten Blätter darauf, gebe einige Löffel Rahm darüber und lasse alles zusammen noch eine Viertelstunde dünsten.

Spinatwürstchen.

Man bereite 2 Hände voll Spinat wie gewöhnlich zu, kacke einige Pfannenkuchen, streiche den Spinat darauf, rolle den Pfannenkuchen zusammen, schneide fingerlange Stückchen herunter,

bestreiche die Gemüseplatte mit Butter, lege die Würstchen darauf, gieße Rahm dazu und dünste sie noch 15 Minuten.

Spinatkoch (Gestürzter Spinat).

2 Hände voll Spinat werden nach bekannter Art zubereitet, in eine Casserolle gibt man Butter, lasse sie zerschmelzen, rühre 3 versprudelte Eier mit etwas Salz und Pfeffer dazu, lasse sie etwas fest werden, wenn es ausgekühlt, schneidet man sie mit einer eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Semmel fein zusammen, treibe 14 Deka Butter flaumig ab, rühre 3 Eier eines nach dem anderen hinein, menge den Spinat mit 2 Löffel Semmelbrösel, 2 Löffel Rahm darunter, streiche eine Casserolle gut mit Butter aus, bestreue sie mit Semmelbröseln, fülle den Spinat hinein, backe ihn schnell bei starker Hitze, stürze ihn in die Gemüseschüssel und gebe sie sogleich zu Tisch.

Spinatkrapferln.

Spinat wird ganz gewöhnlich zubereitet. Indessen mache man einen nicht zu festen Nudelteig, walke ihn schön dünn aus, steche mit dem Krapfenradl runde Formen heraus, bestreiche sie mit Eiweiß, fülle sie mit etwas Spinat, decke sie mit einem zweiten Teigsfleckerl zu, drücke den Rand herum mit dem Krapfenradl fest zusammen und siede sie im Salzwasser. Nun gibt man sie auf die Gemüseplatte, bestreue sie mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, zuletzt mit geriebenem Parmesankäse.

Kochsalate.

Breitgekrauster Salat.

Der gereinigte und überschchnittene Salat wird in Butter mit etwas Salz und weißem Pfeffer weich gedünstet, sodann ein eigroßes Stück Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl abgearbeitet, hineingegeben und mit zwei Eßlöffel voll Obers, etwas Zucker, Salz und Muscatnuss so lange über dem Feuer gerührt, bis er