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 zerschleichen, 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 Teigfleckerl 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 überschnittene 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

verdickt, sodann mit aus Butter gebackener Semmel garniert und so auf den Tisch gegeben.

Gefüllter Salat.

Mittelgroßer Häuptelsalat wird von den groben Blättern gereinigt und in Wasser etwas überkocht, dann gut abgeseiht, von jedem Häuptel behutsam die Blätter ausgebogen und ein Eßlöffel voll Frace dareingegeben, dieselben dann wieder überbogen und eines neben dem anderen in eine mit Butter bestrichene Casserolle gestellt, etwas Fleischbrühe daraufgegeben, gut zugedeckt und eine Stunde langsam gedünstet. Man kann ihn nun zierlich auf eine Schüssel richten und zur Tafel geben oder ihn mit Buttersauce noch ein wenig aufkochen.

Salat mit grünen Erbsen.

Nachdem man von jungem Bundsalat die groben Blätter weggebrochen und ihn rein ausgewaschen, wird derselbe in Wasser etwas übersotten, dann abgeseiht und mit grünen Zuckererbsen in Butter mit ein wenig grüner Petersilie gedünstet; wenn er weich ist, wird etwas Mehl daran gestaubt und dann mit guter Fleischbrühe aufgegossen.

Abgebrühter oder sogenannter Speckſalat.

Von acht Stück Bund- oder Häuptelsalat werden die gröbsten Blätter weggebrochen und derselbe dann in mehrere Theile geschnitten, gut gewaschen und wieder abgetrocknet. Nun schneide man $^1/_4$ Kilo Speck in kleine Würfel, lasse denselben in einer Pfanne gelb werden, gebe $^1/_6$ Liter Essig, und wenn dieser kocht, den Salat darein, kehre ihn ein paarmal auf dem Feuer um, richte ihn an und gebe ihn sogleich zur Tafel. Man kann statt Speck auch Butter nehmen.

Gekochter Endiviensalat.

Der gut gereinigte und wohl ausgewaschene Salat wird in Wasser gekocht, dann dünne weiße Einbrenn mit grüner Petersilie gemacht, mit guter Fleischbrühe aufgegossen, der Salat, nachdem er abgeseiht und im frischen Wasser ausgespült, dareingegeben und gut aufgekocht. Auf die nämliche Art kann man ihn in Buttersauce geben.

Gemüsepürées.

Kartoffelpürée. Rohe Kartoffeln werden geschält, in Salzwasser mit Kümmel weich gekocht, sodann abgeseiht, mit wenig Buttermehl und guter Suppe oder Milch abgerührt, durch ein Püréesieb passiert und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln oder Zwiebelringlein abgeschmalzen.

Erbsenpürée. Die weich gekochten Erbsen werden durch ein Haarsieb getrieben und mit 10 Deka Butter auf 7 Deciliter Erbsen und gelb gerösteten Zwiebeln abgebrannt und durcheinandergerührt. Dieses Pürée mit einer Auflage von Bratwürsteln oder Selchfleisch dient auch als selbständiges Gericht.

Bohnenpürée. Ein Liter feine trockene Bohnen wird vollkommen weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen. Der erhaltene Brei wird dann noch einmal zur Siedehitze gebracht, hierauf mit 10 Deka Butter oder Geflügelfett fest abgerührt, mit Salz und Muscatnuss gewürzt, nach Belieben auch noch mit etwas Essig gesäuert.

Linsenpürée wird ganz wie das Vorige gemacht.

Kastanienpürée. Die gebratenen oder gekochten Kastanien werden sauber geschält, durch ein Sieb gestrichen, der Brei in Butter leicht angeröstet, mit wenig, aber kräftiger Suppe und gutem Wein glatt gerührt.

Zwiebelpürée. Schöne weiße Zwiebeln werden geschält, in dicke Scheiben geschnitten, auf Butter weich gedämpft, mit wenig mittelbrauner Einbrenn und kräftiger Bratensauce verrührt, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt.

Gemüse, Macedoinen, Chartreusen oder Bordüren.

Macedoinen nennt man verschiedenartige Gemüse in hübschen Farben, in Croustaden (Krusten, Ringform), Bordürenformen oder Ragoutschalen angerichtet.

Eine Frühlingsmacedoine besteht aus grünen Bohnen, Erbsen, Blumenkohl, gelben Rübchen (Carotten) und Spargelspitzen.

Eine Sommermacedoine besteht aus weißen und gelben Rüben, kleinen Zwiebeln, geschälten Spargelbohnen, Blumenkohl, Artischockenfonds und Kohlrüben.

Eine Wintermacedoine besteht aus weißen und gelben Rüben, Rosenkohl, Champignons, Schwarzwurzen und Sellerie.

Ferner muss bemerkt werden, dass die Gemüse bei den Macedoinen sehr schön geschnitten und abgeformt sein müssen, wozu man sich am besten eines Chartreusemessers oder kleiner Gemüseausstecher bedient. (Siehe Abbildung 1 und 2.)

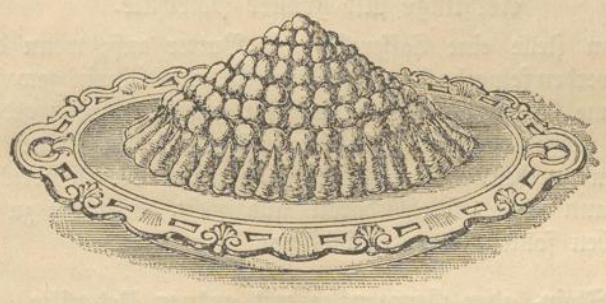
Abbildung 1. Abbildung 2.

Ferner muss alles Gemüse weich sein, dabei aber die schöne Farbe und Form beibehalten. Macedoinen werden nur mit wenig Sauce unterschwemmt und höchstens mit lichter Bratensauce begossen.

Chartreuse nennt man auch gestürzte Speise von aufgesetzten Gemüsen.

Kleine Chartreusen sind aufgesetzte Gemüse, welche dazu dienen, größere Fleischstücke zu garnieren.

Abbildung 3.



Eine einfache, aber hübsche Gemüseschüssel kann man aus gemischtem Gemüse, als: Kartoffeln, Erbsen, Carotten 2c. herstellen.

Schwämme.

Um sich vor giftigen Schwämmen zu schützen, koche man einen silbernen Löffel zugleich mit. Färbt sich derselbe schwarzbraun, so ist es ein Zeichen, dass sich giftige unter den Schwämmen befinden und dann werfe man das ganze Gericht weg.