

Fünftes Buch.

Vegetabilien.

Die Grünspeisen nähren in der Regel nur wenig. Ihr Genuß ist aber dem menschlichen Körper zuträglich durch ihre verdünnende, erfrischende und befänstigende Einwirkung auf das Blut, und durch die mildernde Wirkung auf die Geschmacksnerven nach den starkreizenden Fleischspeisen. Ihr Geschmack, obgleich mannigfaltig nach ihrer Specialität, ist dennoch nicht vorragend und befähigt den Gaumen zu neuer Empfänglichkeit. Dadurch ist ihr Erscheinen erst nach dem Genuß einiger Fleischspeisen motivirt.

Die Zuspeisen, nämlich jene Vegetabilien, die vom Anfange des Mahls gewöhnlich als Unterlage dem Fleische dienen, als die Kohllarten, Wurzeln und Knollengewächse enthalten nebst verdünntem Eiweißstoff würzige und zuckerige Substanzen, viel Amidon (Sagmehl, Stärkmehl) und gehören daher zu den Nahrhaften, ohne an der schätzbaren Eigenschaft des Einhüllens zu verlieren.

Die Hülsenfrüchte endlich gewähren die meiste Nahrung, allein ihr Genuß verursacht Blähungen und trägen Blutumlauf. Dem ersteren Ungemach sucht man durch Entfernung ihrer Hülsen zu begegnen, dem zweiten durch Beigabe von Fleisch; um sie endlich für den Gaumen zurecht zu machen, fordern sie nebst der Würze das meiste Fett. Bei dem Entwurf der Speisezettel werden wir Gelegenheit haben, ihre geeignete Stelle unter den übrigen Speisen aufzuzeichnen.

XV. Abschnitt.

Pflanzen, Wurzeln und Knollen.

(283). Die Petersilie, sowohl die Wurzel als das Blatt ist die am häufigsten angewandte Würze an den Speisen. Es erscheint keine Brühe, keine Suppe ohne ihre Beihülfe. Sie ist ein wesentlicher Bestandtheil eines jeden feinen Kräutels, und gewährt endlich den Vortheil, daß man sie das ganze Jahr hin-

durch benützen kann; für Unkundige ist nothwendig Acht zu geben, daß sie nicht die Hundspetersilie und den Schirling, die beide Ähnlichkeit mit derselben haben, mit ihr verwechseln. Die Hundspetersilie unterscheidet sich durch den Glanz der Blätter auf der untern Seite, so wie der Schirling durch die rostbraunen Flecken der Stengel von der eßbaren Petersilie.

(284). Das Kerbelkräutchen, der Kerbel, welchem, ganz jung, die Blättchen der Petersilie sehr ähnlich sind, ist jedoch in der Farbe lichter, und die zwei- und dreifach gefiederten Blätter machen es leicht kenntlich. Die Anwendung in der Küche als zarte Würze ist häufig vorgezeichnet. Außer diesem Nutzen hat der Kerbel verschiedene medicinische Eigenschaften, indem man ihn zu den zertheilenden, reinigenden und harn-treibenden Mitteln zählt.

(285). Bertram, Dragun. Ein starkwürziges Kräutchen, das sehr gerne zu Salatwürze verwendet wird. Man legt den Essig auf dessen Blätter an, um den Geruch auszuziehen; so wie man es an manche Speisen nimmt, die seiner Würze bedürfen.

286. Sellerie (d. Zeller).

Eine an den Brühen von Fleisch und Fischen sehr beliebte Würze, und zwar von den Knollen und den Blättern zugleich. Die Knollen werden weich gekocht und blattweis geschnitten, allein, oder als Gemenge mit Erdäpfeln, mit Essig und Oehl als Salat genossen.

287. Schnittlauch (d. Schnittling).

Der Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*) hat runde pfriemensadenförmige, röhrige Blätter. Sie bleiben den Winter über grün, und wenn man sie abschneidet, kommen sie immer wieder mit neuer Kraft hervor, daher der Name Schnittlauch. Als Würze gebraucht, hebt derselbe den Fleischgeschmack vortheilhaft, daher dessen Beliebtheit und häufiger Gebrauch an Suppen und an Salaten.

288. Schalotte (d. Schalotten).

Es ist eine kleine, längliche, röthliche Zwiebel, dem Knoblauch einigermaßen ähnlich durch die kleinen Zwiebelchen, die sich an die größere anschließen. Im Geschmack stehen sie in der Mitte der Zwiebel und des Knoblauchs, und sind an Fleisch- und Fisch-

speisen von guter Wirkung; bei den meisten feinen Kräutchen sind sie unentbehrlich, bei Butterfaucen, die den Fischen beigegeben werden, zu welchem Zweck sie zerquetscht mit dem Essig aufgekocht werden, der bestimmt ist, die Sauce zu säuern; eine besondere Anempfehlung als Würze verdienen sie bei grünen Fisolen.

289. Der Porrée, auch Poreau oder Poireau (der Purri).

Eine Pflanze, die sich der Zwiebel nähert, dieselbe aber an Feinheit des Geschmacks übertrifft; sie bildet einen knopfähnlichen Kern, um den sich dicke Schalen ansetzen und als grobe Blätter den Stamm bildend, aus der Erde aufschießen. So tief sie in der Erde sitzen, oder so weit sie weiß sind, so weit sind sie zart und brauchbar. Der Porrée wird vorzüglich als Würze der Fleischbrühe gebraucht, aber derselben erst beigegeben, wenn das Kochen bald beendigt ist. Oft wird diese Pflanze als Vertreterin der Zwiebel angewandt.

290. Die gemeine Zwiebel.

Es gibt drei Sorten Zwiebeln, die in der Küche gebraucht werden, nämlich unsere gemeine, breitrunde mit rother Schale, die spanische, langrund, mit weißer Schale, von feinerem, süßerm Geschmack als die vorhergehende, und endlich die florentinische, in der Größe von starken Haselnüssen, die gebacken als Beigabe zu einem Ragout oder als Garnirung eines Gerichtes angewendet werden. Die Zwiebeln geben die am häufigsten gebrauchte Würze und zwar an allen Speisen, die gekocht, gedünstet oder gedämpft werden, selbst an den meisten Gemüsearten. Roh oder als selbstständiges Gericht sind sie weniger zu empfehlen, ihrer schweren Verdaulichkeit wegen. Dem sinnigen Künstler kömmt es zu, den Gebrauch dieser vortrefflichen Würze bei den Speisen mehr oder weniger zu ordnen.

291. Knoblauch (der Knofel).

Der Knoblauch (*allium sativum*) besteht aus vielen kleinen Zwiebeln, deren Anzahl sich zuweilen auf dreißig beläuft und die in drei weißen und sehr zarten Häuten eingeschlossen sind. Man nennt diese einzelnen Zwiebeln Zehen, weil sie eine den Zehen ähnliche Krümmung zeigen. Der Knoblauch hat unter allen Gattungen dieses Geschlechts den stärksten Ge-

rich, daher seine Verwendung nur sparsam geschehen kann. An Schöpfensfleisch ist derselbe als Würze am beliebtesten, obgleich am Kalbsbraten von guter Wirkung, dennoch nur auf Verlangen, denn sein penetranter, langanhaltender Geruch ist nicht Jedem angenehm. Ausgezeichnet ist seine nervenstärkende Eigenschaft.

292. Die Rocambole.

In Geschmack und Geruch dem Knoblauch ähnlich, nur viel milder, daher eine Stellvertreterin desselben.

293. Der Majoran.

Diese Würze findet ihre vorzügliche Anwendung am Gänsebraten, wo sie von guter Wirkung ist. Man benützt sie auch, aber nur sparsam, an Leber- und Blutwürsten; an Erdäpfeln in Buttersauce ist sie ebenfalls angenehm.

294. Der Thymian.

Ist eine kräftige Würze besonders für's Wildbret, Schöpfens- und für alles schwarze Fleisch, seine Anwendung ist häufig angezeigt, darf aber nicht zu stark vorherrschen, ausgenommen bei Fischen, die insgesammt diese Würze gut vertragen.

295. Das Lorbeerblatt.

Der Lorbeerbaum, aus Asien abstammend, kommt im südlichen Europa, besonders am mittelländischen Meere häufig vor, und dessen Blätter werden den nördlichen Ländern in erstaunlicher Menge zugesendet, daher kommt, daß man dieselben von sehr verschiedener Qualität bekommt, wonach sich ihre Anwendung richten muß, denn wo zwei frische Blätter ausreichen, da können eine Handvoll alte angewendet werden. Sie geben einen gewürzhaften Geschmack und einen angenehmen Geruch, wodurch der Speise ein gewisser Ton beigebracht wird. Man schreibt ihnen übrigens eine nervenstärkende Eigenschaft zu.

Der Thymian und das Lorbeerblatt werden gewöhnlich in Gesellschaft verwendet. In Gläsern vor Verwitterung geschützt, behalten sie ihre würzigen Eigenschaften Jahre hindurch.

296. Die Kresse.

Es gibt mehrere Gattungen Kresse, als Gartenkresse, Brunnenkresse und indianische Kresse, alle drei werden aber ver-

schiedentlich als Würze gebraucht. Die Gartenkresse, fein geschnitten über Butterschnittchen als Imbiß, befördert die Gsflust. Die Brunnenkresse mit Salz bestaubt und mit Essig bespritzt, wird gerne als Unterlage des Bratens angewandt, endlich die indische Kresse (Kapuziner-Blume) als Beigabe zum Salat, theils ihrer schönen hochrothen Blumen, die sich gar lieblich ausnehmen, theils ihres der Brunnenkresse ähnlichen Geschmacks wegen. Ihre noch nicht aufgeblühten Blumenknospen, so wie die Beeren, werden in Essig und Salz den grünen Gurken beigegeben; hiebei muß man jedoch auf der Hut sein, dem der reife Same ist ein starkes Purgirmittel.

297. Der Meerrettig (der Kren).

Der Kren, nämlich die Wurzel des Meerrettigs hat einen scharfen beißenden Geschmack, es gibt deren aber, die durch Cultur und Boden an Schärfe verlieren und durch eigene Süße an Geschmack gewinnen. So der Malina-Kren, von einem Orte in Böhmen so benannt. Man gibt denselben fein gerieben, mit Essig und etwas Zucker zu gesottenem Rindfleisch, Schweinefleisch und zu Schnecken; in milderer Gestalt, als Suppenkren mit Butter, Mehl und Fleischbrühe zur Sauce abgerührt. Zum jungen Gänsebraten mit Milch und Mandeln, als Mandelkren. Die Wurzel hat übrigens mehrere medicinische Eigenschaften.

298. Sauerampfer.

Der gemeine Sauerampfer findet sich wild auf Wiesen und andern feuchten Orten, die Pflanze treibt einen hohen Stengel mit vielen großen herb sauren Blättern. Der Garten-Sauerampfer hat eirunde fette Blätter von milder, angenehmer Säure und wird daher dem erstern vorgezogen. Derselbe dient als Würze an Suppen, besonders an Frühlings- oder Kräutelsuppen, bei dem Spinat auf englische Art, und selbstständig als Sauce, oder als Unterlage zu verschiedenen Fleisch- und Fischspeisen, endlich als Unterlage zu hartgesottenen Eiern. In Gesundheitsrückichten als blutreinigend und erfrischend erwiesen.

(299). Die indischen Gewürze, als die Muskatnuß und Muskatblüthe werden ihres eigenthümlichen Geschmacks und Geruchs wegen gebraucht. Sie haben überdies den schätzbaren Vorzug, daß sie die Nerven stärken.

(300). Das Neugewürz oder englisches Gewürz vereinigt in sich den Geschmack der Gewürznelke, der Muskatnuß und des Zimmerts, ist jedoch weniger erhitzen als jedes Einzelne derselben.

(301). Die Gewürznelke wird ihres Geruches wegen geschätzt.

(302). Der Ingwer als Stärkung des Magens.

(303). Der Zimmt hat einen süßen, würzigen Geschmack, wird daher vorzüglich bei Milchspeisen angewandt, übrigens ist derselbe anregend und etwas erbigend.

(304). Der häufigste Gebrauch wird jedoch vom Pfeffer gemacht, nicht des schwachen Geruches wegen, nicht des scharfen Geschmacks wegen, der die Nerven unangenehm afficirt, sondern jener Eigenschaft halber, die den Magen zur Thätigkeit anreizt und daher die Verdauung befördert. Dadurch ist dessen starker Verbrauch an fetten und rohen Speisen motivirt.

(305). Der Cayenner Pfeffer ist die schärfste befehendste Würze, die nur mit großer Vorsicht statt unserer Paprika gebraucht wird, weil derselbe die Eigenthümlichkeit besitzet, die Gflust zu vermehren.

XVI. Abschnitt.

Blätteriges Gemüse, Grünspeisen.

306. Spinat. (Les épinardes.)

Wenn wir mit dem Frühjahr anfangen, so ist es der Spinat, welcher uns am ersten erfreut. Derselbe wird durchgeklaubt, damit keine fremden Blätter dabei bleiben, und zugleich die allenfalls sich vorfindenden Stengel beseitigt, dann in reinem Wasser ausgewaschen, und in vielem Wasser mit Salz abgekocht, welches, wenn das Wasser ein weiches ist, in fünf Minuten geschehen sein kann. Derselbe muß sich zwischen den Fingern leicht zermalmen lassen, und wird sodann in einen Durchschlag gegossen und mit frischem Wasser übergossen, um zu verhindern, daß seine schöne Farbe leide. Nach dem Auskühlen wird derselbe nur handvollweise herausgenommen, und möglichst stark zwischen den Händen ausgedrückt. Die Bereitung geschieht auf zweierlei Weise, entweder als Zuspese mit einem beliebigen Belege von Schinken, Coteletten, Zungen, Farcewürstchen, gebackenen Fischen, Bichelhäringen u. dgl., oder als selbstständiges Gericht mit Semmelkrusten, oder als Unterlage zu Fricandeaur u. dgl. Im ersten Falle wird der Spinat fein geschnitten, dann wird auf einen Teller voll eine mittelfleine Zwiebel fein geschnitten, mit acht Loth Schmalz und einem Löffel voll

Mehl lichtgelb geröstet, der Spinat hinein gethan, verrührt, und mit der Fleischbrühe so weit genäst, daß er dickflüssig wird, derselbe wird nun hinreichend gesalzen, und mit einer Messerspitze voll weißem Pfeffer und der Hälfte so viel geriebener Muskatnuß gewürzt, ohne ihn weiter kochen zu lassen. Im zweiten Falle kommt der fein geschnittene Spinat in eine Casserolle und wird über schwachem Feuer mit einem halben Pfund Butter, die kleinweise hinzu kömmt, bis zum kochend Heißwerden verrührt, dem vorhergehenden gleich gewürzt und sogleich angerichtet. Man darf nicht außer Acht lassen, daß bei der zweiten Art das Gericht um die Hälfte weniger ausgibt. In Niederland und England pflegt man, um dem Spinat in seinem äußerst schwachen Geschmack aufzuhelfen, ein Drittheil Sauerrampfer in etwas Butter zu dünsten, und dann denselben beizumengen.

Ein Herr König, in Rumors Geist der Kochkunst, ereifert sich gegen den üblen Brauch, die Gemüse in Wasser abzukochen, indem dadurch ihre besten Säfte ausgezogen und nutzlos verloren gehen. Wir müssen dem Herrn beistimmen, wenn er seine Behauptung nur auf einige Gemüsearten, als: den Sauerrampfer, gekrauten Salat und die grünen Erbsen einschränkt, selbst das süße Kraut lassen wir ihm drein gehen, denn diese Species werden überall und von jeher so behandelt. Dagegen möchten wir wissen, wie er es mit den Kohlarten, als: Kopfkohl, Sprossenkohl, Blumenkohl, grüne Fiolen und so viel andern, die sich gar nicht dünsten lassen, hält? Der Spinat läßt sich recht leicht dünsten, behält aber einen herben unangenehmen Geschmack, an den sich schwerlich Jemand gewöhnen möchte.

307. Häuptelsalat. (Laitue.)

Wenn der Salat noch jung, daher noch zart ist, so wird derselbe mit Essig und Dehl verwendet, und zwar auf folgende Weise: Nachdem die Häuptel von den gröberern Blättern entblößt sind, werden sie nach ihrer Stärke, in sechs oder acht Theile geschnitten und sorgsam durchgesehen, sind sie rein genug, daß man sie nicht auswachen darf, so ist das sehr gut, sind sie mit Erde oder Sand verunreinigt, so muß mit Durchwaschen nachgeholfen werden, von da kommen sie in eine Serviette und werden so lange heftig geschneilt, als noch einige Tröpfchen Wasser aussprizen. Nun werden auf eine gewöhnliche Salatschale ein Löffel voll feingeschnittene Schalotten, eben so viel Bertram und die Hälfte so viel Kerbelkraut nebst der gehörigen Menge Salz und zwei Messerspitzen voll weißer Pfeffer über den Salat gestreut, mit vier Löffel voll starkem Tafelessig und acht

Löffel voll des feinsten Tafelöls begossen und eine ziemliche Weile genau durcheinander gemengt. Zuletzt kommen einige Eierdotter zerschnitten hinzu. Die Beigabe von Sardellen wird nur auf besonderes Verlangen beigemengt. Das Wesentlichste ist und bleibt viel feines Dehl und ein langes Mengen.

308. Gebrühter Salat. (La salade au beurre.)

Wenn der Hauptesalat zu stark wird, so verliert derselbe an Zartheit, und dann wird er gerne abgebrüht. Zu diesem Zweck werden acht bis zehn Loth Butter mit vier Löffel voll Tafeleffig und der bei dem Vorhergehenden angegebenen Würze aufgekocht, der Salat hinein gethan, und nur so lange schnell durcheinander gemengt, als nöthig ist, daß derselbe durch und durch warm werde.

Specksalat wird auf dieselbe Weise bereitet, nur daß anstatt Butter kleinwürflich geschnittener Speck, und zwar zwölf Loth, bis zum Gelbwerden erhitzt wird.

309. Bundsalat. (La romaine.)

Der zarte Bundsalat wird gerne kalt mit Essig und Dehl genossen, und in diesem Falle wie der Hauptesalat behandelt. Derselbe eignet sich aber auch zum Dämpfen und wird daher als Zuspeise benützt. Zu diesem Zweck wird der Salat, nachdem die gröbern Blätter abgenommen und derselbe ausgewaschen ist, in daumenbreite Stücke geschnitten, und eine starke Salatschale voll mit acht Loth Butter gedünstet, weil aber die Salatblätter stark pauschen und bei dem Dämpfen sehr zusammen fallen, so wird eine zweite Schale voll nachgegeben. Hat nun das Dünsten so lange gedauert, daß sich der Salat zwischen den Fingern leicht zermalmen läßt, so werden zwei Kaffeelöffel voll Mehl mit einem halb Ei kleinen Stück Butter gut abgerührt und kleinweise in den Salat gethan und unter starkem Rühren aufgekocht. Bei dem Dünsten hat sich viel Saft gebildet, durch den Zutritt des Mehls wird derselbe in eine Sauce umgestaltet, und der Salat erscheint gehörig gebunden, in dickflüssiger Form. Salz und weißer Pfeffer ist die einzig übliche Würze, wenn aber der sonst eigenthümlich lieblich bittere Geschmack vorschlagen sollte, so wird auch ein wenig Zucker beigegeben.

310. Gefrauster Salat. (La chicorée garnie.)

Dieser Salat wird dem vorhergehenden gleich bereitet, derselbe enthält aber etwas mehr Bitterstoff, und um den zu mildern

bern, wird bei dem Garmachen etwas Obers zugegossen, um aber das Gericht nicht zu dünn zu bekommen, muß ein kleines wenig mehr Mehl mit der Butter abgerührt werden. Solche Gemüse gehören übrigens schon zu den feinem Zuspeisen, bekommen daher ausgewähltere Belege, z. B. Fricandeaux (gespiciete Kalbsnuß Coteletten, gebackene Hühner u. dgl.).

311. Spargel mit Buttersauce. (Les asperges sauce au beurre.)

Der dickstämmige schöne Spargel erscheint zwar in der Reihe der feinen Gemüse, bildet aber ein selbstständiges, werthvolles, nobles Gericht, dessen Austragen vor dem Braten stattfindet, um durch seinen feinen und milden Geschmack die Empfänglichkeit der Geschmacksnerven wieder herzustellen, damit der Braten und was folgt mit neuem Vergnügen genossen werden könne. Diese Aufgabe kommt zwar allen feinen Gemüsearten zu, wird aber von keinem andern in solch'm Grade erreicht. Die Zurichtung ist wohl die einfachste von der Welt. Die feinen am Stamme anliegenden Blättchen werden abgeklaut, die Stämme behutsam von der allensfalls anklebenden Erde abgewaschen, dann in handstarke Büschel gebunden, und in gesalzenem Wasser ohne eine andere Zuthat weich gekocht, welches in zwanzig bis dreißig Minuten stattfindet, es darf übrigens nie so lange geschehen, daß der Stamm beim Herausheben sich stark biege, ein zartsprödes Weichen unter dem Drucke des Fingers gibt ein sicheres Zeichen. Derselbe wird auf eine zusammengelegte Serviette angeordnet, und ihm eine einfache, ungesäuerte Buttersauce (s. 59) beigegeben.

(312). Man pflegt statt der Buttersauce den gesottenen Spargel auch mit heißer Butter, in welcher Semmelbröseln geröstet sind, zu überbrühen. Diese Bereitungsweise stehet der vorhergehenden nach.

313. Spargel-Erbfen. (Les pois d'asperge.)

Eine andere Gattung Spargel, der nur grüne Wurzelschößlinge treibt, wird als Beigabe an andere Speisen, als Suppen und Eingemachtes (die saueren ausgenommen) benützt. Zu diesem Zweck werden die Stämmchen stark gekogen, wobei sie, so weit sie mürbe sind, gewöhnlich in ihrer Mitte abspringen; der untere Theil ist zu nichts nütze. Die Stängelschen werden nun von den Blättchen befreit, in erbsenkleine Stückchen geschnitten, in Salzwasser abgekocht, gut abgeseiht, mit guter

dicker Buttersauce (s. 59) so weit aufgegoßen, daß sie ein schwerflüssiges Gericht geben, das mit etwas Salz, Muskatnuß und wenigem Zucker gewürzt, und mit Umkränzung von gebackenen Semmelkrusten aufgetischt werden. Sollte sich's finden, daß sie durch Wasserauskochen die Sauce verdünnen, und daher zu dünnflüssig würden, so muß man drei bis vier Eierdotter hinein schlagen, und über dem Feuer behutsam schwenken, bis die Dotter das Ganze dicklich binden.

Zu Suppen und Eingemachten werden sie in längere Stücken geschnitten.

314. Grüne Erbsen mit Butter. (Les pois verts au beurre.)

Je jünger die Erbsen, desto feiner ihr Geschmack, daher die abweichenden Preise zwischen zwanzig Kreuzer und zwei Kreuzer das Seidel. Nach diesem Maaß werden sie nämlich verkauft. Zu einem Gerichte werden acht Seidel in einer Casserolle, mit vielem Wasser ausgewaschen, dann mit acht Loth Butter zwischen den Händen so abgetnetet, daß die Butter sie gleichsam umspielt, jetzt wird das Wasser ganz abgeseiht und die Erbsen mit einem zusammengebundenen Büschel grüner Zwiebel und Petersilie, genau bedeckt, scharf gedünstet; sie geben viel Saft, und bevor derselbe verdampft, sollen sie vollkommen weich sein. Nun wird das Büschel herausgehoben, statt dessen kommt ein schwacher Löffel voll Mehl mit sechs Loth Butter gut abgerührt hinzu, und bis zum Verdicken über dem Feuer fortbewegt. Endlich kommen noch vier Eierdotter hinzu, und wenn alles, bis zum Schwerflüssigsein verbunden ist, werden sie etwas gesalzen, und mit einem Löffel voll Zucker und einem Kaffeelöffel voll feingeschnittener grüner Petersilie gewürzt, mit gebackenen Semmelkrusten aufgetischt.

315. Grüne Erbsen mit gebackenen Hühnern. (Les pois verts garnis de poulets frits.)

Die Erbsen werden den vorhergehenden gleich bereitet. Die gebackenen Hühneln (s. 142) dienen dann als Beleg. In solcher Gestalt werden sie als Eingemachtes betrachtet.

316. Grüne Erbsen als Zuspseife. (De gros pois.)

Die weniger feinen, selbst die groben Erbsen, vier Seidel ungefähr, werden mit einer starken Salatschale voll Bundsalat

(s. 309) bis zum beiderseitigen Weichwerden gedünstet, dann ebenso wie dort beendet, und mit einer beliebigen Fleischgattung, oder an Fasttagen mit Fischbelege aufgetischt.

317. Grüne Fisoln mit Semmelkrusten. (Les haricots verts pour entremets.)

Mit den grünen Fisoln ist es wie mit den grünen Erbsen, je kleiner, desto vorzüglicher. Sie werden in der ersten Zeit gezählt und nach Hunderten verkauft. Von solchen Kleinfinger langen, Spagat dünnen, noch fast runden Fisoln braucht man acht Hundert für eine anständige Schüssel. Es werden die Ansätze von den Stengeln und Spizen abgebrochen, dieselben dann ausgewaschen und in kochendes Wasser geworfen; da dies vorzugsweise weiches sein soll, man es aber nicht überall zur Hand hat, so ist rathsam, dasselbe erst eine Weile kochen zu lassen, dann ein Paar Löffel voll schwache Lauge (nämlich einen Löffel voll Asche mit einem Glas voll warmen Wassers angefeht und nach einiger Zeit, wenn alles klar geworden, durchgeseiht) hinzugehan, die Fisoln hinein und sobald sie zartspröde (vor zu weichem Kochen muß man sich hüten) zwischen den Fingern weichen, abgeseiht. Nach dem Abtropfen werden sie mit zwölf Loth Butter über scharfem Feuer schnell erhitzt und durcheinander geschwungen. Sie geben viel Wasser von sich, dieses ganz zu verdünsten, bevor sie zu weich werden, ist nicht möglich, deshalb werden zwei Kaffeelöffel voll Mehl, mit zwei Loth Butter abgerührt, den Fisoln in kleinen Bröckchen beigegeben, mit etwas Salz, einem Kaffeelöffel voll sehr feingeschnittenen Schalotten, eben so viel grüner Petersilie und etwas weißem Pfeffer gewürzt und stark durcheinander geschwungen, bis sich alles zu einem Ganzen genau verbunden hat, dann werden sie mit einer Bekränzung von Semmelkrusten aufgetischt. Die Würze von Limoniensaft ist nicht allgemein angenommen. Solch ein eben so feines als kostspieliges Gericht wird immer nur als Zwischenspeise vor dem Braten aufgetischt.

Ich kann mich nicht enthalten, auf das Weichmachen des Wassers aufmerksam zu machen; diese geringe Beigabe von zwei Löffel voll ganz schwacher Lauge in zwei Maas Wasser reichen hin, die Fisoln in sehr kurzer Zeit weich, schön grün, und von feinem Geschmack zu erhalten, da im harten Wasser dieselben durch zu langes Kochen ihre ansprechende Farbe und den feinen Geschmack verlieren. übrigens auch nie zartspröde, sondern zähe werden. Ganz so verhält es sich mit allen Gemüsen, die im Wasser gekocht werden. Hinsichtlich der Gesundheit ist diese homöopathische Beigabe

von gar keiner nachtheiligen Wirkung, im Gegentheil, sie ist empfehlenswerth, weil alles, was für den Magen gut prädisponirt wird, sich leicht verdaut.

318. Grüne Fisoln als Zuspelpe. (Les haricots verts garnis.)

Der Genuss der feinen Fisoln dauert nicht lange, da sie immer stärker werden; aber auch die großen geben einige Monate hindurch vortreffliche Zuspelpen. Die nun immer größer werdenden Fisoln, eigentlich Schoten der Fisoln haben über dem Rücken einen starken Faden, der bei dem Sieden nicht erweicht, und daher abgenommen werden muß, welches am leichtesten geschieht, wenn man den Ansatz vom Stängel über den Rücken hin abbricht, der Faden bleibt an dem Stängel hängen, und läßt sich von dem ganzen Rücken herabziehen. Die Schoten sind nun zu groß, um sie ohne weiters zuzurichten. Sie müssen zerschnitten werden, und um sie den kleinen ähnlich zu machen, schneidet man sie etwas schief, der Länge nach, so daß eine Schote vier bis fünf kleine Stiften gibt. Eine Eigenthümlichkeit dieser zarten Frucht besteht darin, daß sie die Schärfe des besten Messers auffallend schnell abstumpfen, und man genöthigt wird, dasselbe oft zu frischn. So geschnitten werden die Fisoln den vorhergehenden gleich, weich gekocht, und war es gut dort etwas Lauge beizugeben, so wird dieses hier zu einer Nothwendigkeit, denn je größer sie geworden, je schwerer kochen sich dieselben.

Es gibt nun mehrere Arten sie zurecht zu machen, die feinsten werden nach der oben angegebenen Weise bereitet, die weniger feinen werden bloß mit etwas Butter und fetter Brühe befeuchtet, mit einem Löffel voll Schalotten, der Hälfte so viel grüner Petersille, Salz und Pfeffer gewürzt und scharf überdünstet.

Die ganz groben werden aber eingebrennt; es wird nämlich eine mittelgroße Zwiebel fein geschnitten, in acht Loth Butter mit einem Löffel voll Mehl so lange geröstet, bis die Zwiebel anfängt gelb zu werden, jetzt werden die abgeseihten Fisoln hinein gethan, mit etwas fetter Fleischbrühe genäßt und durcheinander gemengt, damit die Einbrenn sich in eine Sauce umgestalte, dann werden sie den vorhergehenden gleich gewürzt und etwas verkocht. In Ermangelung der Schalotten ist die Würze von Knoblauch oder der Rocambole anzuempfehlen. Als Zuspelpe an Fleisch- und Fasttagen müssen sie einen Beleg von beliebigem Fleisch oder Fisch erhalten. Die grünen Fisoln bloß

gesotten, werden auch mit Essig und Dehl (s. 274) als Salat-
speise aufgetischt.

319. Blumenkohl mit Buttersauce. (Les chouxleurs sauce au beurre.)

Nicht die größten, sondern die weißesten gedrunge-
nen Rosen, Blumen oder Carfiol sind auszusuchen. Die Stengeln
werden bis auf ein Paar Finger breit unter der Rose abgeschnit-
ten, die Rose selbst von allen sie umschließenden Blättchen, und
der Stengel von der grünweißen Haut entblößt, und vorzügliche
Aufmerksamkeit auf die weißgrünen Würmer gewendet, welche
an den Nestchen in der Rose zu liegen pflegen und wahrzunehmen
sind. So gereinigter Carfiol wird in gesalzenem Wasser mit
einem Stückchen Butter weich gekocht; aus dem Sude auf ein
reines Tuch gelegt, damit das Wasser vollends abfließe, dann
wird derselbe auf eine Schüssel oder in eine Porzellan-Casserolle ge-
häuft angerichtet, und mit einer einfachen Buttersauce (s. 59)
begossen.

320. Blumenkohl mit Käse. (Les chouxleurs au parmesan.)

Zu dem vorhergehenden Blumenkohl wird eine weniger
fette, aber etwas dicker gehaltene Buttersauce (s. 59) genom-
men, der Kohl in eine Kuppelform fest aneinander gelegt und
über die Schüssel gestürzt, dann mit der Sauce gleichförmig
übergossen, mit fein geriebenem Käse (am besten Parmesankäse)
dick bestreut, in die Bratröhre gestellt und zeitweise umgedreht,
bis der Käse schmelzend eine feine goldgelbe Kruste bildet. Da
es aber gewagt ist, ein Porzellan-Gefäß einer solchen Hitze
auszusetzen, so pflegt man, um sich vor Schaden zu schützen,
eine starke eiserne Schaufel glühend zu machen, und über das
Gericht so lange von allen Seiten zu halten, bis der Zweck er-
reicht ist.

321. Kohl als Zuspeise. (Les choux.)

Es gibt mehrere Arten den Kohl zuzubereiten. Die einfach-
ste und schmachthafteste dürfte die folgende sein: der Kohl wird
nämlich von den groben Blättern entblößt, von einander ge-
spalten, der Strunk ausgeschnitten, die Blätter gut durchgese-
hen, daß ja kein Wurm verborgen bleibe, und nun in gesalze-
nem Wasser weich gekocht. Dann wird derselbe abgeseiht, zwis-

schen den Händen gut ausgepreßt und fingerbreit überschritten; endlich eine Schüssel voll mit acht Loth Butter und einer Schale voll fetter Fleischbrühe genäßt und so lange langsam geröstet, bis die Feuchtigkeit größtentheils verdunstet ist. Die Würze besteht nur in Salz und Pfeffer. Da der Kohl gerne Blähungen verursacht und den Pfeffer gut verträgt, so pflegt man denselben nicht zu sparen, um die Verdauung zu beschleunigen.

Die zweite Art ist den Kohl einzubrennen, es wird nämlich acht Loth Butter oder Schmalz, am liebsten Schweinschmalz mit einer fein geschnittenen Zwiebel und einem Löffel voll Mehl braungeröstet, der weich gekochte und überschrittene Kohl hinein gethan, mit etwas fetter Brühe genäßt, mit Salz, Pfeffer und etwas wenigem Knoblauch gewürzt und verkocht. Die dritte Art endlich

322. Gedämpfter Kohl mit Rebhühnern. (Les choux aux Perdrix.)

Der halbweich in Wasser abgekochte Kohl wird nach dem Abseihen und Auspressen in halben Häupteln in eine mit blattweise geschnittener Zwiebel und dünnen Speckplatten belegte Casserolle gethan, lagweise mit Salz und Pfeffer bestäubt, mit Speckplatten bedeckt, mit fetter Fleischbrühe angefeuchtet, und nun genau bedeckt, damit der Dampf nicht entgehen könne, langsam gar gedämpft. Eine kurze Zeit vor dem Garwerden kommen zwei bis drei gedämpfte oder gebratene Rebhühner hinein und es wird noch eine Weile zusammen gedämpft, dann aber aufgetischt.

323. Braunkohl mit Kastanien.

Der Braunkohl, eine Abart des grünen oder Gartenkohls, wird erst spät im Herbst, wenn schon einige Reife über denselben gekommen sind, als gehörig reif betrachtet, dann aber in Wasser völlig weich gekocht, ausgepreßt, fein geschnitten und endlich dem eingebrennten Kohl gleich gar gemacht. Ein Pfund Kastanien werden gebraten, rein abgeschält, entzwei geschnitten, eine Weile mit gedünstet und das Ganze dann mit Salz, Pfeffer, und etwas Zucker gewürzt und mit einem Beleg von Bratwürstchen oder Kaiserfleisch, oder auch mit beiden zugleich aufgetischt. Das Eigenthümliche bei diesem Gericht ist die Würze von Zucker.

324. Süßes Kraut. (Les choux blancs.)

Der Weißkohl oder das süße Kraut wird von den äußern groben Blättern befreit und die zarten weißen Blätter ohne den Strunk und die größeren Rippen dünnfädig geschnitten und mit acht bis zehn Loth Butter gedünstet; die frischen Blätter geben so viel Feuchtigkeit, daß man nicht nöthig hat, dieselben während dem Dünsten anderweitig zu nassen. Nach dem völligen Weichwerden, und wenn der Saft verdampft ist, welches in derselben Zeit zu geschehen pflegt, wird dasselbe mit Salz und Pfeffer gewürzt, und mit einer beliebigen Fleischart aufgetischt. Das Ansäuern, während des Dünstens die Würze von Kümmel, von gerösteter Zwiebel, wird nur auf Verlangen angewandt. Eben so das Einbrennen.

Süßes Kraut mit Schweinefleisch wird ganz so behandelt, nur daß man Jungschweinefleisch nehmen muß, damit das Fleisch mit dem Kraut zugleich gar werde, und ist das Fleisch fett, so darf nicht so viel Butter genommen werden, übrigens ist hier die Würze von Kümmel geboten, weil das Schweinefleisch den Kümmel gut verträgt, und weil derselbe insbesondere die Verdauung befördert und die Blähungen abhält oder auch ableitet.

325. Saueres Kraut. (La choucroute.)

Das saure Kraut ist bekanntlich das gegorene süße Kraut. (Bei dem Aufbewahren der Früchte wird das Säuern desselben vorkommen.) Durch das lange Liegen im Salze und die Umwandlung der Säfte wird die Faser oder der Faserstoff des Blattes hart, denn, wenn dasselbe Blatt des süßen Kohls in einer halben Stunde weich geworden, muß vollkommen ausgegorenes zwei Stunden lang dünsten und man erlangt den Zweck doch sehr unvollkommen. Daher wird das Kraut immer erst in Wasser weich gekocht, und dann entweder gedünstet oder eingebrennt gemacht.

326. Gedünstetes Kraut. (La choucroute étuvée.)

Dies wird nach dem oben Gesagten erst mit Wasser weich gekocht, man darf nur so viel Wasser anwenden als nöthig ist, um dasselbe gehörig zu nassen; in der zum Weichwerden nöthigen Zeit ist das Wasser bis auf einen kleinen Theil verdampft. Nun wird auf eine Menge, die für acht Personen ausreichen soll, und in anderthalb Maß rohen Krauts enthalten sein dürfte,

eine mittelgroße Zwiebel dünnstiftlich geschnitten und mit zwölf Loth, ebenfalls klein geschnittenem Speck gelb geröstet, in das Kraut gethan, mit einigen Löffeln fetter Fleischbrühe noch angefeuchtet, und bis zum völligen Verschwinden der sichtbaren Feuchtigkeit fortgedünstet. Dieses Dünsten, vorausegesetzt, daß Feuchtigkeit vorhanden ist (denn ohne dieselbe wäre es Schmoren, ein geschmortes Kraut ist aber ein Unding), kann Tagelang dauern, nur muß Sorge getragen werden, daß es nicht anbrenne, welches durch oft wiederholtes Aufrühren verhindert wird. Auf diesem langen Dünsten beruht die Meinung, daß je öfter das Kraut aufgewärmt, desto schmackhafter es werde. Um diese Speise schmackhafter zu erhalten, dünstet man gerne Schweinsfleisch: als Schweinsohren, Füße, die fleischigen Theile des Kopfes, wie überhaupt alle verwendbaren Abfälle mit. Bei dem Aufstischen wird dasselbe gerne mit Bratwürsten, geselchten Würsten, mit Selchfleisch, Schweinsbraten, mit Nebhühnern, ja sogar mit Fasanen belegt und hebt sich auf diese Weise zu einem luxuriosen Gericht.

Das eingebrennte, weniger in Ansehen stehende Kraut, wird gleich dem vorhergehenden vorerst weich gesotten, dann wird eine Zwiebel mit acht Loth Schmalz (Schweinschmalz ist vorzuziehen) und einem starken Löffel voll Mehl braun geröstet, in dasselbe gethan, gut verrührt mit fetter Brühe bis zur Dickflüßigkeit verdünnt, und noch längere Zeit verfocht. Die Belege wie oben. Das Sauerkraut hat aber nicht immer den gleichen Geschmack, das nach dem Einmachen sechs Wochen alte, wo man es zu verfochen anfängt, ist in der Regel zu wenig sauer, dasjenige, welches ein halbes Jahr lang unangetastet geblieben, ist zu sauer; in beiden Fällen muß man nachzuhelfen suchen, und zwar im ersten durch Zusatz von etwas Essig, im zweiten durch leichtes Auswaschen in frischem Wasser.

XVII. Abschnitt.

Wurzeln und Knollen.

327. Gelberüben als Gemüse. (Les carottes.)

Zu einfachem Gemüse werden die Gelberüben reinlich abgeschabt, in Wasser abgospült, in daumenbreite Stücke, diese in dünne Blätter und diese erst in feine Stiften geschnitten und zwei Maß derselben mit acht Loth Butter gedünstet, bis die

Feuchtigkeit, deren sie im Anfange entlassen, verdunstet ist, dann werden sie mit einem schwachen Löffel voll Mehl gestaubt durch einander geschwungen, mit etwas fetter Brühe genäht und durcheinander gemengt, so daß es ein dickflüssiges Gericht gibt, sie werden nur mit etwas Salz (sie vertragen nicht viel) und Zucker gewürzt und langsam gar gekocht. Als Gemüse nehmen sie gerne alles Fleisch, gebackenes, geröstetes und gebratenes und vorzüglich das junggefälschte Kaiserfleisch als Garnirung oder Belege auf.

328. Gedünstete Gelberüben. (Les carottes étuvées.)

Gedünstet werden die Rüben gewöhnlich als Garnirung zu andern Speisen verwendet, und zu diesem Zweck nicht mehr stiftlich geschnitten, sondern mit einem Federkiel dünnen Ausstecher in daumenlange Würstchen, oder mit einem Hohlseisen in Haselnuß kleine Knöpfchen ausgestochen, oder auf die in großen Küchen gebräuchliche sehr mühsame Art in der Form der Oliven zugeschnitten. Eine Maas solcher Rüben werden dann mit acht Loth Butter, etwas Salz und Zucker ganz weich gedünstet; das wiederholte Umschwingen darf nicht vernachlässigt werden, um dem Anlegen und Braunwerden vorzubeugen.

329. Ein Mus von Gelberüben. (La purée de carottes.)

Die rein abgeschabten Gelberüben werden dünnblättrig geschnitten und mit einer halben Zwiebel (gleichfalls klein geschnitten) in acht Loth Butter, wenn zwei Maas solcher Rüben zu behandeln wären, völlig weich gedünstet, sie werden nun durch ein Sieb gestrichen, wieder in die Casserolle gethan, mit vier Loth frischer Butter, in welcher zwei Kaffeelöffel voll feines Mehl abgerührt wurden, in kleinen Stückchen belegt, mit Salz, Zucker und ein klein wenig Muskatnuß gewürzt, und unter schnellem Rühren bis zum Kochen erhitzt, und dann mit einer beliebigen Garnirung aufgetischt.

Dieses Mus in einer mürben Kruste mit schnell abgebratenen Bratwürstchen gemengt gibt eine schmackhafte Casserollpastete.

330. Kohlrüben als Gemüse.

Die Kohlrüben (Kohlrabi) ganz jung verwendet geben ein vorzügliches Gericht; wenn sie aber ihre gehörige Größe erreicht

haben, so ist ihr zarter Geschmack verloren und sie sind dann gewöhnlich holzig, wodurch viel an ihrer Masse verloren geht. Sie werden ganz dünn geschält und in dünne Rippchen geschnitten, was ihnen die Form der Mondscheiben gibt; dann werden zwei Maass solcher Rippchen mit acht Loth Butter behutsam gedünstet, und wenn die meiste Feuchtigkeit verdunstet ist, mit einem Löffel voll feinem Mehl gestäubt, durch einander geschwungen, mit etwas fetter, kochender Brühe so weit aufgegossen, daß es unter sanfter Bewegung dicksaucig wird, und endlich langsam weich gekocht; ihre Würze besteht in mäßigem Salz, Zucker und einen Gedanken Muskatnuß. Ihr Beleg ist wie bei den Gelberüben, vorzüglich aber auch junge, gebratene Enten.

331. Gedünstete Kohlrüben. (Les chou - raves.)

Gehören wie die Gelberüben (s. 327) zur Garnirung anderer Speisen und werden auch ganz so behandelt.

332. Gemischte Zuspeise als warme Pastete. (La macedoine.)

Eine gleiche Menge gedünsteter Gelberüben und Kohlrüben werden mit einer weißen Sauce (s. 44), welche mit eben so viel kochendem Obers, als sie der Menge nach beträgt, verdünnt, und dann über scharfem Feuer zur dicken Sauce schnell abgedämpft und mit Glace verstärkt worden ist, begossen und durch einander geschwungen. Dieses fein schmeckende Gericht, das durch Beigabe von Schneidespargel, Champignons, zerschnittenen Hahnenkämmen und Nierchen gleichsam veredelt worden, erscheint in einer mürben Kruste mit einer gespickten Kalbsnuß belegt, als eine warme Pastete.

333. Weiße oder Feldrüben. (Les navets.)

Werden so behandelt wie die Kohlrüben, (s. 331) nur daß sie in kleine Würfel geschnitten und angebräunt gedünstet werden. Sie enthalten mehr Zuckerstoff als Erstere.

334. Wasserrüben als Gemüse.

Die Wasserrüben zeichnen sich von den Feldrüben durch einen prickelnden schärferen Geschmack aus und fordern eine stärkere Würze von Zucker. Als Unterscheidungszeichen werden

sie Kleinfinger dünn geschnitten, übrigens aber den Feldrüben gleich behandelt. Zu ihrem Beleg zieht man Schweinefleisch mit denselben gedämpft allem Übrigen vor.

335. Scherrüben.

Diese kleinste zierlich seltene Gattung Rüben haben nebst dem ihnen eigenthümlichen, einen noch schärferen und prickelndern Geschmack. Sie werden zum Unterschiede in spize dünne Zapfen geschnitten, welches auch ihrer Naturform entspricht. Da sie ihrer Schärfe wegen viel Zucker fordern, so werden acht Loth desselben mit eben so viel Butter so erhitzt, daß der Zucker braun wird, dann werden die Rüben hinein gethan und langsam gedünstet, bis alles gleichförmig vertheilt ist, darauf wird etwas brauner Sauce (s. 45) über selbe gegossen, womit sie völlig weich gekocht werden. Diese Speise gehört zu den selteneren, wird daher nur mit abgefottenen, in lange Schmitte gespaltenen Schweinsohren belegt.

336. Kartoffeln in der Schale (Erdäpfel). (Les pommes de terre.)

Die gewöhnliche Art die Kartoffeln in der Schale zu serviren, besteht darin, daß man sie im Wasser so lange kochen läßt, bis sie anfangen aufzuspringen, dann wird das Wasser abgeseiht, und der Topf bedeckt noch eine kleine Weile stehen gelassen, damit die Hitze fortwirkend dieselben vollkommen gar mache. Nun werden sie in einer zusammen gelegten Serviette aufgetischt und frische Butter beigelegt. Eine kleine Umänderung in diesem Verfahren besteht darin, daß man die Erdäpfel in Dampf kocht, man gibt nämlich nur Daumen hoch Wasser in den Topf und stellt einen Daumen hoch über dasselbe ein fein durchlöcheres Brettchen oder ein ähnliches Blatt von Blech. Der Topf wird dann mit Erdäpfeln gefüllt, bedeckt, und nun gekocht. Das Wasser, welches auf dem Sparherde nur von unten die Hitze empfängt, verdämpft, und die Dämpfe machen die Erdäpfel gar. Warum die Erdäpfel auf diesem Wege besser sein sollen, ist nicht auszumitteln, da die Dämpfe sich an den kühleren Erdäpfeln condensiren und wieder zu flüssigem Wasser werden, dieselben daher eben so viel davon einsaugen können, als wenn sie im Wasser selbst lägen. Uebrigens liegt in der Natur dieser Frucht selbst das sicherste Präservativ gegen das Einsaugen, weil sie fünf und siebenzig Procent Wasser als ihren wesentlichen Bestandtheil enthalten. Außerdem haben jene Erdäpfel, die in der

Röhre
hat, fr
durch da
behandel
Butter l

337. 2

D
großen
Schiffe
nebst S
sobald si
dieselben
recht he
Gebrauch
den, üb
Bette b
resten e

338.

D
süßer M
mit den
bröcklich
dieses
feine D
bel glei
die Ju
men u
als ein
Semmel
Butter
währen
so viel
nach be

339.

D
ten Erd

Röhre gebraten werden, und wozu das Wasser keinen Zutritt hat, keinen andern Geschmack außer jener Modificirung, die durch das Anbrennen der Schale entsteht. Die in der Bratröhre behandelten werden ebenfalls in Servietten aufgetischt und frische Butter beigefügt.

337. Abgebrühte Erdäpfel. (Les pommes de terre au beurre.)

Die Erdäpfel (die kleinen sind gewöhnlich besser als die großen) werden roh geschält, rein ausgewaschen und eine kleine Schüssel voll in einem angemessenen Topf mit kaltem Wasser nebst Salz und einem Stückchen Butter ins Kochen gebracht, sobald sie zu zerfallen anfangen, wird das Wasser abgeseiht und dieselben auf die gehörige Schüssel gethan und mit acht Loth recht heiß gemachtem Schmalz, in welchem im Augenblick des Gebrauchs ein fein geschnittener Zwiebel gelbbraun geröstet worden, überbrüht. Diese einfache Weise wird von vielen als die Beste betrachtet, weil durch diese der Erdäpfel am schwachsten erscheint.

338. Erdäpfelmus (oder gestrote Erdäpfel). (Une purée de pommes de terre.)

Die vorhergehenden Erdäpfel werden statt in Wasser, in süßer Milch so lange gekocht, bis sie zerfallen, dann werden sie mit dem Löffel zu einem Mus zerrührt und mit acht Loth kleinbröcklich beigegebener Butter aufs Genaueste vermenget. Kommt dieses Mus als selbstständige Speise auf den Tisch, so wird seine Oberfläche mit fein geschnittener braun gerösteter Zwiebel gleichsam verziert. Als Unterlage zu gespickten Speisen bleibt die Zwiebel weg. Da die Erdäpfel ein jedes Fett gut annehmen und viel von demselben absorbiren, so wird dieses Mus als eine feine Zwischenspeise vor dem Braten in seinen kleinen Semmelkrusten aufgetischt, hiezu wird das Mus mit viel Butter und zwar sehr guter vermenget, so daß unter immerwährendem Rühren auf einer heißen Stelle nach und nach eben so viel Butter eingerührt wird, als die Erdäpfel ihrer Menge nach betragen, es wird mit etwas Muskatnuß gewürzt.

339. Gebackene Erdäpfel. (Les pommes de terre frites.)

Die roh geschälten in ungefähr gleicher Größe ausgesuchten Erdäpfel werden mit Salz bestäubt und mit einem Stück

Schmalz in der Röhre schön gleichfärbig gebraten, welches dadurch erlangt wird, daß man sie während dem Braten recht oft wendet. So bereitet werden sie als Garnitur zum Rindfleisch, Schweinsbraten, Schöpfen, Gänse- und Entenbraten angewendet.

340. Erdäpfelschmoren. (Les pommes de terre risolées.)

Die in der Schale gekochten Erdäpfel werden noch heiß geschält, dünnblättrig geschnitten und in einer Bratpfanne, in welcher zehn Loth Schmalz erhitzt, und eine feingeschnittene Zwiebel etwas gelb abgeröstet ist, gethan, und nun bis zur angenehmen Krustirung geschmort; man läßt nämlich dieselben so lange schmoren, bis sie von unten Farbe haben, dann werden sie mit flachen breiten Löffeln umgewendet und wieder so verfahren. Hier bleibt zu bemerken, daß die sogenannten Kipfelerdäpfel größtentheils etwas speckig oder doch weniger mehlig sind, und deshalb weniger Schmalz in Anspruch nehmen; der Unterschied geht so weit, daß man zu den mehligten noch einmal so viel Schmalz bedarf als zu den Letzteren, welche überhaupt weniger geachtet werden.

Eine Eigenheit dieser Frucht besteht darin, daß sie das Aufwärmen durchaus nicht vertragen, und im Gegensatz, je heißer als sie zum Genuß dargeboten werden, je schmackhafter sie sind.

341. Erdäpfel mit Buttersauce. (Les pommes de terre sauce au beurre.)

Die roh geschälten Erdäpfel werden in gesalzenem Wasser weich gekocht, das Wasser abgeseiht, dieselben auf die Schüssel gestürzt, mit dem Messer in dicke Blätter gespalten; dann eine mit Muskatnuß gewürzte Buttersauce (s. 59) über selbe gegossen.

Dieselben mit einem Löffel voll Majoran gewürzt, schmecken recht angenehm und sind schon darum zu empfehlen, weil man mit einer einfachen Einbrenn, die mit etwas fetter Brühe zur Sauce abgerührt und verkocht wird, recht gut auskömmt.

342. Eine Mayonnaise, oder gefulzter Erdäpfel-Salat. (La mayonnaise de pommes de terre.)

Wir sind hier bei einer der letzteren Erfindungen der modernen Küche, durch welche wir eine wunderhübsche und eben so

angenehme Speise erhalten haben und das ist die Mayonnaise. Es wird zu diesem Zweck ein großer Topf voll Rispfelerdäpfel gesotten, abgeseiht und bedeckt kalt gestellt; während diesem wird eine Casserolle oder sonst eine glatte Form auf dem Boden einen Messerrücken dünn mit zerlassener Fleischsulz (s. 6) begossen und ebenfalls kalt gestellt, nun werden die schon kalt gewordenen Erdäpfel sorgsam geschält und mehrere davon dünnblättrig geschnitten, aus diesen Blättchen werden nun Blumen oder sonst beliebige Figuren ausgestochen oder ausgeschnitten und mit denselben, die in der Form gesulzte Aspice gelegt; jetzt wird diese Verzierung mit flüssiger Sulz bespritzt, und wenn dieses gesulzt ist, noch einmal bespritzt, um die Verzierung bei dem Aufgießen vor Zerstörung zu schützen; wenn endlich auch dieses fest geworden, so wird wieder Messerrücken dünn klare Sulz aufgegossen. Jetzt werden aus den Erdäpfeln, die in klein Finger dicke Blätter geschnitten sind, mit klein Finger dünnen Ausstechern kleine Würfel ausgestochen; und nun mittelst einer Dressirnadel angestochen in halbzerlassene Fleischsulz getunkt und rund herum an die Wand der Form gestellt. Wenn die erste Reihe vollendet ist, wird eine zweite gelegt und so fort bis die ganze Form ausgelegt ist. Dann wird so viel von den übrigen Erdäpfeln in kleine dünne Blättchen geschnitten, als man ungefähr braucht, die Form zu füllen, diese werden, vorausgesetzt es sei deren eine Maas voll, mit drei Löffel voll starkem Essig, sechs Löffel voll Oehl und eben so viel zerlassener Fleischsulz begossen, mit einem Löffel voll fein geschnittener Schalotten, eben so viel Bertram, Salz und weißem Pfeffer gewürzt, gut durcheinander geschwungen, damit sich alles genau mengt, kalt gestellt, und zeitweise wieder geschwungen bis es zu sulzen anfängt; dann wird die Form mit diesem Salat voll gefüllt, und bis zum völligen Sulzen kalt stehen gelassen. Bei dem Aufstischen wird die Form einige Augenblicke in heißes Wasser bis zum Rand eingetunkt, schnell abgewischt und auf die gehörige Schüssel gestürzt. Wenn die Arbeit mit Geschick und Geschmack vor sich gegangen ist, so muß dieses Gericht angenehm überraschen. Das Bessermachen mit Zusatz von harten Eidottern bleibt einem Jeden unbenommen.

343. Erdbirnen mit Buttersauce.

Die Erdbirnen auch Erdartischoken, die man ebenfalls zu den Erdäpfeln zählt, werden roh geschält und in gesalzenem Wasser mit einem Stückchen Butter weich gekocht, welches jedoch mit Behutsamkeit geschehen muß, weil sie gar leicht zu weich und dann marklos werden. So abgekocht wer-

den sie gerne zu ordinärem weißen Eingemachten gegeben; als selbstständig werden sie dünnblättrig geschnitten, und mit einer Butterfauce (s. 59) aufgetischt.

XVIII. Abschnitt.

Hülsenfrüchte und Schwämme.

344. Erbsen auf böhmische Art. (Des pois secs.)

Die durchgeklauten und ausgewaschenen Erbsen werden mit noch einmal so viel gesalzenem weichen Wasser aufgesetzt und bedeckt, langsam gekocht. Sie saugen das Wasser ein und schwellen dadurch auf, so daß der obere Theil ohne Wasser sich ungleich kochen würde, dem zuvor zu kommen werden sie zeitweise geschwungen, um die obern zu Boden und die untern obenauf zu heben. Sie müssen endlich völlig weich, unzerquetscht fein und das Wasser ganz aufgesaugt haben, dann werden sie gehäuft, auf die Schüssel geschüttet, und, vorausgesetzt es sei eine halbe Maas, mit acht Loth heiß gemachtem Schmalz, in welchem eine kleine fein geschnittene Zwiebel gelb geröstet ist, überbrüht und mit dem Beisatz von sauern Gurken aufgetischt.

345. Erbsen mit Selchfleisch. (Des pois au presalé.)

Die Erbsen werden zwar den vorhergehenden gleich gesotten, doch wird ein bis anderthalb Pfund geselchtes fettes Fleisch mit gesotten, welches in Löffel kleine Stücke geschnitten wurde, und das wenn es jung war, gerade dieselbe Zeit wie die Erbsen zum Garwerden braucht, und dann ohne andere Zuthat oder Fett aufgetischt.

346. Pritschel von Erbsen. (Des pois à l'orge perlée.)

Ist ein eigenthümliches Gericht aus schichtweise aufgerichteten Erbsen und weich gekochter gerollter Gerste, wo eine jede Schichte einen Finger hoch, mit gerösteten Semmelbröseln und Schmalz übergossen wird. Es ist sich angenehm, hat aber den Nachtheil, daß es dem Feineßer zu wenig Genuß gibt, denn es sättigt zu bald und nährt zu viel. Es ist offenbar die nahrhafteste Speise, die wir aufweisen können.

Die Erbsen werden ganz so gekocht wie die auf bömische Art. Die gerollte Gerste wird auch ganz so gekocht, nur daß man ein Stück Butter beigibt, und daß sehr darauf gesehen werden muß, daß sie nicht anbrenne, welches sehr leicht geschieht. Das Wasser muß übrigens gleich anfangs hinlänglich gesalzen werden. Als Garnirung braucht man gerne gefelchte oder Bratwürstchen, ohne von den übrigen Würsten auch nur eine auszuschließen.

347. Erbsenmus. (Une purée de pois secs.)

Die Erbsen werden nach der angegebenen Weise recht weich gekocht, dann recht abgerührt und durch ein Sieb gestrichen, darauf über dem Feuer unter immerwährendem Rühren mit einer beliebigen Menge Butter vermengt, mit etwas Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und mit einem Fleischelege oder einer Garnirung von Würsten aufgetischt. Die Muse im Allgemeinen haben die Eigenschaft viel Fettstoff zu bedürfen, um in eben dem Maaße dem Gaumen angenehm zu sein.

348. Bohnen als Zuspeise (dürre Fisoln). (Des haricots.)

Die Fisoln werden, den Erbsen gleich, weich gesotten, dann wird eine fein geschnittene Zwiebel in acht Loth Schmalz, wenn eine halbe Maaß derselben gekocht worden ist, gelb geröstet und die Fisoln mit etwas von ihrem Sudwasser darein gethan und unter wiederholtem Schwingen und Aufkochen gut gemengt. Salz und Pfeffer sind die gewöhnlichen, Muskatnuß und Knoblauch aber ungewöhnliche Würzen, die nur auf besonderes Verlangen angewandt werden.

Fisoln eingebrennt ist eine Abänderung der vorhergehenden, die darin besteht, daß ein Löffel voll Mehl mit Schmalz und Zwiebel braun geröstet wird, die hinzu kommenden Fisoln müssen dann mehr genäht werden, indem das geröstete Mehl durch das Rässen in eine Sauce umgestaltet wird, dagegen muß auch mehr Fett angewandt werden, um den Wohlgeschmack und die Schlüpfrigkeit beizubehalten.

349. Fisoln mit Zwiebspurée. (Des haricots à la bretonne.)

Ist eine andere Abänderung; es werden nämlich vier große Zwiebeln in zwölf Loth Schmalz ganz weich gedünstet, alsdann

durch ein Sieb gestrichen, an die Fisolen gethan, und ohne eine andere Zuthat als Salz und Pfeffer gut durcheinander geschwungen und mit einem Belege aus Fleisch, vorzüglich Schöpfensfleisch, aufgetischt.

350. Fisolen mit Butter. (Les haricots à la maitre d'hôtel.)

Die kleinste Gattung Fisolen werden in reichlichem Wasser, das gesalzen und mit einer Messerspiß voll Pottasche weich gemacht worden, weich gekocht; wenn ein Teller voll Fisolen zugefetzt worden, so sind sie nach dem Kochen zu einer Schüssel voll angequollen; in diese Menge werden, nachdem das Wasser abgeseiht ist, nach und nach noch unter immerwährendem Schwingen über dem Feuer zwölf Loth gute Butter und zu Ende drei Eierdotter gemengt, mit etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß und zwei Kaffeelöffel voll grüner Peterflie gewürzt, mit dem Saft einer Limonie angesäuert und sofort mit gebackenen Semmelschnitten aufgetischt. Eine größere Menge Butter macht dies Gericht nur noch schmächhafter.

351. Mayonnaise von Fisolen. (Une Mayonnaise d'haricots.)

Diese Speise wird jener Mayonnaise von Erdäpfeln (342) ganz gleich zubereitet. Zur größeren Verzierung können ausgestochenes Eiweiß und in kleiner Menge eingelegte rothe Rüben verwendet werden.

352. Linsen mit Rebhühnern. (Les lentilles aux perdrix.)

Die durchgeklauten und ausgewaschenen Linsen werden in noch zweimal so viel Wasser als sie betragen, mit Salz und einer kleinen Messerspiß voll Pottasche weich gekocht. Angenommen, es werden ein Teller voll Linsen gesotten, so werden zehn Loth Butter mit einer feingeschnittenen Zwiebel bis zum Gelbwerden geröstet und die abgeseihten Linsen in dieselbe gethan, mit weißem Pfeffer gewürzt und gut durcheinander geschwungen und mit gebratenen Rebhühnern aufgetischt. Dieses wäre die kürzeste Art; allein Rebhühner, die schön genug sind, um gebraten werden zu können, gibt man lieber als selbstständigen Braten, und verwendet die alten weniger schönen gedämpft zu diesem Gericht; dann hat man auch gerne, wenn die Linsen gleichsam in

einer Sauce erscheinen, wodurch ihr Geschmack milder wird. Zu diesem Zweck wird ein halber Löffel feines Mehl in der angegebenen Butter braun geröstet, und wenn die Linsen hinzu kommen, mit etwas Brühe oder noch besser mit dem Saft von den gedämpften Rebhühnern verdünnt.

Auf diese Weise bereitet, können dieselben mit einem Fleisch-Belege jeder Art aufgetischt werden.

353. Linsenmus. (Une purée de lentilles.)

Dieses Gericht wird dem Erbsenmus (s. 347) gleich bereitet. Als der römische Feldherr seine Soldaten zur Strafe ihres unrühmlichen Verhaltens auf die Kost von Linsen beschränkte, haben diese übrigens braven Leute solche nicht nach unserer Art zu bereiten gewußt. Die Strafe wäre sonst leicht zu ertragen gewesen.

354. Trüffel. (Les truffes.)

Wir haben hier ein sonderbares Gewächs unter der Hand, ohne Wurzel, ohne Stiel, ohne Blüthe in einer groben, kleinwürfligen, braun oder grauschwarzen Schale von der Größe einer Erbse bis zur Faust und auch darüber wird es aus der Erde gegraben; das Fleisch, ohne allen Kern, ist schwärzlich, mit feinen, weißen Adern gesprengt, von starkem, eigenthümlichen Geruch und einer körnigen Würbe. Die Feinesser schätzen sie sehr hoch. Sie kommen nicht überall vor, und sind schwer aufzufinden, daher ihr hoher Preis. Sie sind übrigens von verschiedener Qualität, die französischen aus Périgom werden für die besten in der Welt gehalten, dann kommen die italienischen, die sich durch ihre Größe und einen Knoblauchgeschmack auszeichnen, dann die böhmischen von Brandeis, welche den französischen nahe kommen, in Oesterreich um Wien herum bei Dornbach u. a. D., sind zwar klein, aber von feinem Geschmack, endlich die ungarischen. Die Trüffel haben mit andern Schwämmen, und zwar in noch höherem Grade das gemein, daß sie durch langes Dünsten oder Kochen hart, zähe und unverdaulich werden. Uebrigens ist der zu starke Genuß der Trüffeln erzigend.

Man benützt die Trüffeln größtentheils, um den Geschmack und den Werth der feineren Fleischspeisen als Eingemachten und Ragout zu erhöhen, zu diesem Zweck werden sie sorgsam geschält und in runder Form von der Größe einer wälschen Nuß, oder blattweise, Messerrücken dünn geschnitten, in der entspre-

henden Sauce aufgekocht, oder in etwas Butter ein wenig ausgedünstet und dann dem Gerichte beigegeben. Die groben Schalen werden mit Essig angefeßt. Diejenigen Abfälle, die dann entstehen, wenn sie in gewisse Formen zugeschnitten werden, benutzt man zum feinen Kräutel.

355. Geschwungene Trüffeln. (Les truffes au beurre.)

Die Trüffeln werden, nachdem sie geschält sind, in Messerrücken dünne Blätter geschnitten und zwei Teller voll mit acht Loth zerlassener Butter, einem Lorbeerblatt, einem Löffel voll fein geschnittener Schalotten, dem hinreichenden Salz und einer Messerspitze voll weißem Pfeffer über scharfem Feuer nur so lange geschwungen als sie brauchen, um durch und durch kochend heiß zu werden; dann werden vier bis sechs Löffel voll brauner, kochend heißer Sauce (S. 45) und einige Löffel voll Glace beigegeben, gut durch einander gemengt und mit Semmelkrusten aufgetischt.

Zu berücksichtigen bleibt, daß die Trüffeln, obgleich sie erst dann am besten sind, wenn der Frost schon über die Erde streicht, dennoch sehr leicht von demselben angegriffen werden, und dann ihren Geruch und Geschmack völlig verlieren, daher sorgfältig verwahrt werden müssen.

356. Champignons in Krusten. (Champignons en croustade.)

Die weißen Wiesenschwämme, die durch Cultur veredelt zu den Speisen als den Geschmack hebende oder mildernde Zugaben verwendet werden, sind nur dann brauchbar, wenn sie in der Größe von wälschen Nüssen den Kopf bis an den Stengel geschlossen haben, und erst einen Tag gepflückt waren, denn wenn sie einmal welk sind, so werden sie schwer verdaulich.

Zum vorbezeichneten Gericht werden sie reinlich geschält, und weil dieses eine ziemlich lange Zeit in Anspruch nimmt, so wird sogleich ein jedes Stück ins Wasser gelegt, um die Einwirkung der Luft abzuhalten. Sind sie endlich geschält, so werden sie dünnblättrig geschnitten und mit acht Loth Butter (vorausgesetzt, daß deren eine starke Schüssel voll vorhanden sei) schnell geröstet; sie geben anfangs viel Saft von sich. Nun werden zwei Loth Butter mit zwei Kaffeelöffel voll Mehl kalt abgerührt, in kleinen Bröckeln hinzu gethan, und stark durch einander geschwungen, bis sich eine Sauce bildet, dann werden

drei bis vier Eierdotter daran geschlagen, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, und wiederum über dem Feuer geschwungen, bis sich alles genau bindet. Endlich werden sie über dünne, gebackene Semmelschnittchen angerichtet; man pflegt sie auch mit Limoniensaft anzusäuern.

357. Faschirte Champignons. (Les champignons farcis.)

Die größeren Champignons werden abgeschält, und die inwendigen Lappchen herausgeschabt. Nun werden ein Paar Loth Speck fein geschabt, mit einem Löffel voll Schalotten, die Hälfte so viel grüne Petersilie, zwei Löffel voll feine Semmelbröseln mit Salz, Pfeffer und zwei Eierdotter genau durch einander gemengt. Jetzt wird eine Bratpfanne mit Speckblättchen belegt, die Champignons mit feinem Salz und weißem Pfeffer stark bestaubt, und ein um den andern mit dem Farce angefüllt in die Pfanne an einander gereiht, mit Semmelbröseln bestreut, mit zerlassener Butter stark bespritzt und in die heiße Bratröhre gestellt. Nachdem sie Farbe bekommen, werden sie mit beigefetzter Limonie aufgetischt.

358. Champignons zum Garniren. (Les champignons passés au beurre.)

Als Garnitur an die Speisen werden die schönsten Champignons abgeschält, mit ein klein wenig Wasser, Limoniensaft und Butter schnell abgedünstet, dann bei Seite gestellt und im Augenblick des Bedarfs in die betreffende Speise gethan.

359. Morcheln mit Butter. (Les morilles au beurre.)

Die Spitzmorcheln (Maurachen) werden sorgsam durchgeklaubt, ausgewaschen, und die Stengel abgeschnitten, dann eine Schüssel voll mit acht bis zehn Loth Butter schnell gedünstet, mit Salz, Pfeffer und zwei Kaffeelöffel voll grüner Petersilie gewürzt, endlich drei Eierdotter daran geschlagen, über dem Feuer aufs neue durch einander geschwungen, mit Limoniensaft angesäuert und mit Semmelkrusten umkränzt aufgetischt.

In Butter abgedünstet werden dieselben statt der Champignons an weißes Eingemachte gethan.

An Fäden gereiht und getrocknet lassen sich dieselben Jahre lang aufbewahren; vor dem Gebrauch müssen sie dann einen halben Tag lang in lauwarmem Wasser geweicht werden.

360. *Herrn = Pilzlinge mit Butter.*

Die Pilzlinge sind nur gut, wenn sie jung und frisch gepflückt sind. Alte und abgewelkte sind sehr unverdaulich, daher deren Genuß zu widerrathen. Sie werden übrigens sorgsam durchgesucht, daß keine Würmer zurückbleiben, dann gut gewaschen und ohne geschält werden zu müssen, dünnblättrig geschnitten, und eine Schüssel voll mit acht Loth Butter schnell abgedünstet, bis der größte Theil des Saftes, dessen sie viel entlassen, verdampft, und der Rest mit der Butter gleichsam eine Sauce bildet. Dann werden sie stark mit Salz, weißem Pfeffer und grüner Peterflie gewürzt und aufgetischt.

Diese vier Gattungen Schwämme sind unter der Menge eßbaren die einzigen, worunter sich kein Giftschwamm vorfinden kann, und gewähren daher volle Sicherheit vor Vergiftung, welche bei den übrigen Gattungen oft genug vorkommt.

Im Geschmack bilden die Schwämme den Uebergang von den Vegetabilien in die animalische Nahrung und sagen dem Gaumen sehr zu, so daß die meisten Menschen sie gerne, viele leidenschaftlich gerne genießen.

Die
datter
rührt,
löffel
Die G
schlage
den A
gemac
breitet
nomm
ren un
hat, s
angeri
getreu
F
kömmt
einen
muß s
rere p
Schlä
aus de
langsam
keit der
bildet
endlich
wande
und di
sich ni
gen ni
D
geleht,
schlage
klar f