

Wienbibliothek im Rathaus

301891 A

MA 9 - SD 25 - 082008 - 21A

MÜSE KOCHBUCH

DER K. K.
GARTENBAU-
GESELLSCHAFT



15 % DES
VERKAUFS
PREISES FÜR
KRIEGS-
INVALIDE
GÄRTNER
PREIS
60 HELLER

Erster Wolf



Gemüsetochbuch

der



Gartenbaugesellschaft in Wien.

Zehntes bis vierzehntes Tausend.

Verfaßt von der
Bildungsanstalt f. Koch- u. Haushaltungsschullehrerinnen, Wien I.
und der
Haushaltungsschule, Wien, XIX. Bezirk, Grinzing, Raasgraben
mit einem

Merfblatte über Trocckenconfervierung
von Otto Pfeiffer.

15% des Verkaufspreifes find kriegsinvallden Gärtneru gewidmet.

Verlegt bei Hugo Heller & Cie., Wien, I. Bezirk, Bauernmarkt 3,
im Kriegsjahre 1915.

A 301.891



.....
Alle Rechte, einschließlich des Übersetzungsrechtes (auch
für die dem Kochbuche „Wiener Küche“ von D. & U.
Heß entnommenen Kochanleitungen) vorbehalten.
.....

Druck von Joh. N. Bernah, Wien, IX., Canisiusgasse 8-10.

IN 489.412

Vorwort.

Seit jeher ist die k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien bestrebt, den heimatischen Gemüsebau in Erkenntnis seiner hohen volkswirtschaftlichen Bedeutung in jeglicher Weise zu fördern, um durch ihn der Bevölkerung gesundheitszuträgliche Nahrungsmittel, zahlreichen Produzenten lohnende Einkünfte zu sichern und dem Vaterlande ungezählte Millionen zu erhalten, die ihm durch die Einfuhr fremdländischen Gemüses entzogen werden.

Unter dem alle Gebiete des Lebens berührenden Einfluß des Krieges hat die Gesellschaft eine planmäßige Aktion eingeleitet, derzufolge nicht nur durch vermehrten Gemüseanbau drohendem Nahrungsmangel vorgebeugt, sondern auch Markt und Publikum befähigt werden soll, die erhoffte reichliche Ernte voll und ganz ihrer Bestimmung zuzuführen.

Mehr denn je bedarf es der Hebung des Gemüsekonsums. Es sollen daher dem Gemüse als Nahrungs- und Genußmittel weiteste Bevölkerungskreise als Freunde gewonnen und dann auch erhalten werden.

Ein Komitee der k. k. Gartenbaugesellschaft hat sich zur Aufgabe gemacht, in diesem Interesse zu wirken.

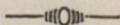
Verusene fachkundige Kräfte wurden eingeladen, die besten und bewährtesten Zubereitungsvorschriften zu sammeln und zu bearbeiten, nicht nur zum Wohle der durch den Krieg gefährdeten Volksernährung, sondern auch um dem Konsum und der Produktion von Gemüse eine Zukunft zu sichern.

Die in diesem Büchlein enthaltenen Koch- und Konservierungsvorschriften sollen diesem Zwecke dienen.

Möge es ihnen beschieden sein, ihn zu erfüllen.

Wien, im Mai 1915.

Das Komitee.



Inhaltsverzeichnis

geordnet nach Gemüsearten.

Artischocke.	Nummer	Dillkraut.	Nummer
Artischocken m. holl. Soß	104	Dillsoß	69
Gratinirte Artischocken	105	Eierfrüchte.	
Blaukohl.		Überkrustete Eierfrüchte	107
Blaukohl mit Kastanien	31	Erbseu.	
Blumenkohl.		Erbseusuppe	17
Blumenkohlsuppe	16	Erbseu in Buttersoß	34
Blumenkohlgemüse	30	Gedünstete Erbseu	48
Gemüse aus Blumenkohlbl.	30	Gedünstete Erbseu m. Bröseln	47
Blumenkohlsalat	87	Erbseubrei (Erbseupüree)	61
Blumenkohl m. holl. Soße	104	Risipisi	62
Blumenkohl m. Bröseln u. Käse	103	Erbseuomelette	110
Blumenkohl mit Butter und Bröseln	102	Grüner Erbseusalat	87
Überkrusteter Blumenkohl	106	Erbseu, getrocknete.	
Blumenkohl m. Fleischfülle	135	Erbseusuppe	28
Bohnen, grüne.		Erbseupüree	60
Grüne Bohnen auf engl. Art	101	Erbseu, böhmische	63
Grüne Bohnen mit Butter oder Bröseln	102	Gemüse gemischte.	
Eingebrannte grüne Bohnen	32	Wurzelsuppe	23
Eingebrannte grüne Bohnen mit Zucker	33	Gemüsejsuppe (Julienne= jsuppe)	1
Grüner Bohnensalat	88	Gemüseauflauf	111
Einlegen grüner Bohnen in Salz	3	Gemüseknödel	112
Bohnen, getrocknete.		Gemüsereis	113
Bohneusuppe	27	Gemüse dörren	58
Bohneupüree	60	Goldrübcheu (Karotten).	
Bohneusalat	96	Goldrübcheusuppe	8
		Goldrübcheu mit grünen Erbseu	50
		Goldrübcheu gedünstet	49
		Goldrübcheu, eingebrannt	35

Gurken.

Nummer

Gurkensoß aus frisch. Gurken	70
Gurkensoß aus Essig- oder Salzgurken	71
Gurkensalat	89
Gefüllte Gurken	136
Einlegen von Essiggurken	164
Einlegen von Senfgurken	165

Hauptelsalat.

Hauptelsalat	90
--------------	----

Karotten.

(siehe Goldrübchen)

Kartoffeln.

Einfache Kartoffelsuppe	24
Bayerische Kartoffelsuppe	25
Kartoffelbreisuppe	26
Kartoffelmonde	5
Kartoffelknödeln	3
Kartoffelschöberl	4
Kartoffelschmarren	75
Gestürzte Kartoffeln	76
Eingebrannte Kartoffeln	77
Betersilienkartoffeln	78
Majorankartoffeln	79
Kartoffeln mit Sardellen	80
Kartoffelbrei	81
Kartoffelknudeln	82
Gebadene Kartoffelknödeln	83
Kartoffelröllchen	84
Gebratene Kartoffeln ohne Schale	85
Prinzessinnenkartoffeln	86
Kartoffelsalat	91
Kartoffelsalat m. Mayonnaise	92
Kartoffelpuffer	127
Kartoffelherz	128
Kartoffelbalken	129
Grießkartoffeln	130
Paprikakartoffeln	131
Topfenkartoffeln	132
Mehlschmarren m. Kartoffeln	133
Kartoffelstrudel	134

Nummer

Kartoffelknödel mit Selch- fleisch	147
Fleischröllchen	148
Kartoffel-Eierspeise	149
Gefüllte Kartoffel-Fritatten	150
Gefüllte Kartoffeln	151
Kartoffelauslauf m. Fleisch	152
Kartoffeln m. Bratwürsteln	154
Gebadener Kartoffelbrei	153
Kartoffelkoch	158
Kartoffeltuchen	159
Kartoffelstrudel	160
Kartoffelbrot	161
Kartoffelauslauf	162

Kochsalat.

Kochsalatsuppe	9
Eingebrannter Kochsalat	36
Kochsalat mit Butter und Bröseln	102

Kohl.

Kohlsuppe	10
Kohlminestra	2
Kohlshöberl	6
Eingebrannter Kohl	37
Grün gedünsteter Kohl	52
Preßkohl	65
Kohl mit Butter und Bröseln	102
Kohlauslauf mit Fleisch- haschee	138
Kohlwürstel	139
Gefüllter Kohl	137
Kohlchnitzel	114
Gebadener Kohl	115

Kohlrabi.

Kohlrabisuppe	11
Eingebrannte Kohlrabi	39
Kohlrabikrapferl	116
Kohlrabi mit Butter und Bröseln	102
Gefüllte Kohlrabi m. Fleisch	140
Gefüllte Kohlrabi ohne Fleisch	117

Kohlsprossen.

Nummer

Gebühtete Kohlsprossen . . .	51
Eingebrannte Kohlsprossen	31
Kohlsprossen mit Butter und Bröseln	102
Kohlsprossen m. kalter Butter	101

Kraut.

Krautsuppe	12
Süßkraut	53
Kostkraut	54
Krautsalat, warm, m. Speck	94
Krautsalat, warm, gebühtet	95
Krautsalat, kalt	93
Krautchnitzel	118
Krautauflauf mit Fleisch- haschee	138
Gefüllter Krautkopf, gekocht	141
Gefüllter Krautkopf, ged. .	143
Kraut- und Kohlfleisch . . .	142
Krautstrudel	156
Krautsteckerl	155

Kräuter.

Kräutersuppe	13
------------------------	----

Kren.

Apfelkren	66
Semmelkren	68
Manbelkren	67

Kürbis.

Kürbisgemüse	58
Kürbiscompott (Dunstfrucht)	166
Kürbisemus (Marmelade) .	167

Linse.

Linzensuppe	29
Linsepüree	60
Specklinse	64
Eingebrannte Linse	40
Linsefsalat	96

Mangold.

Mangoldstiele m. Butter u. Bröseln	102
---	-----

Nummer

**Merblatt für Trocken-
konservierung Seite 58.****Paprika.**

Gefüllte Paprikaschoten . . .	144
-------------------------------	-----

Paradeisäpfel.

Paradeisuppe	18
Paradeissoße	72
Paradeisfsalat	97
Paradeisäpfel m. Kartoffeln	119
Gefüllte Paradeisäpfel . . .	145
Paradeisäpfel in Salzwasser	169
Paradeisäpfelmus	168

Pastinat.

Pastinat mit Butter und Bröseln	102
--	-----

**Pilze. (Champignons, Herren-
pilze, Morcheln, Eierschwämme)**

Pilzsuppe	19
Pilzsoß	73
Pilzreis mit Käse	122
Gebadene Pilze	120
Pilze mit Eiern	121
Pilze in Essig	170
Pilzchnitzel	123

Reitich.

Reitichfsalat	98
-------------------------	----

Rhabarber.

Rhabarbergemüse	42
Rhabarbercompott (Dunstfr.)	172
Rhabarberemus (Marmelade)	171
Rhabarberstrudel	157

Rüben, rote.

Rote Rüben (kalt)	99
-----------------------------	----

Rüben, saure.

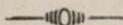
Eingebrannte saure Rüben	43
--------------------------	----

Rüben, weiße.

Eingebrannte weiße Rüben	44
--------------------------	----

	Nummer
Sauerampfer.	
Sauerampfersuppe	20
Sauerkraut.	
Gedünstetes Sauerkraut	55
Sauerkraut auf ung. Art	57
Wiener Sauerkraut	41
Gestürztes Sauerkraut	146
Schwarzwurzeln.	
Schwarzwurzelalat	87
Schwarzwurzeln auf eng- lische Art	101
Schwarzwurzeln mit Béchamel- soß	108
Schwarzwurzeln m. hollän- discher Soß	104
Schwarzwurzeln mit Butter und Bröseln	102
Schwarzwurzelm Gemüse	31
Sellerie.	
Sellerieuppe	14
Selleriealat	100
Sellerie mit Butter und Bröseln	102
Spargel.	
Spargeluppe	21
Spargel mit holländ. Soße	
Spargel mit Butter und Bröseln	102

	Nummer
Spargelm Gemüse	31
Spargelalat	87
Spinat.	
Spinatsuppe	22
Spinatockerln	7
Eingebrannter Spinat	45
Ungarischer Spinat	46
Spinat ohne Einbrenn	59
Spinatschnitzel	125
Spinatdunstloch	124
Spinat mit Butter und Bröseln	102
Stachys.	
Stachysalat	87
Stachys mit Butter und Bröseln	102
Stachys mit Béchamelsoß	109
Stachys mit holländ. Soß	104
Stachysgemüse	31
Topinambur.	
Topinambur	123
Wachsbobnen.	
Wachsbohnensalat	88
Wachsbobnen m. Butter u. Bröseln	102
Wachsbohnengemüse	32
Zwiebel.	
Zwiebelsuppe	15
Zwiebelsoß	74



Kochanleitungen*).

(Die Speisen sind für 4 bis 5 Personen berechnet.)

Echte Suppen.

1. Gemüsesuppe (Juliennesuppe).

1 kleine gelbe Rübe, 1 kleine Petersilienwurzel, $\frac{1}{2}$ Selleriewurzel, $\frac{1}{2}$ Häuptel Kohl, Salz, $\frac{1}{2}$ Liter frische, grüne Erbsen, 4 Deka grüne Bohnen, 5 Deka Edelpilze, 8 Deka Fett.

Die Wurzeln und der Kohl werden gepuzt, feinnudelig geschnitten, in 5 Deka heißes Fett gegeben und mit etwas Wasser weich gedämpft. Die nudelig geschnittenen grünen Bohnen und Erbsen werden in Salzwasser gekocht, die Pilze blättrig geschnitten und in 3 Deka Fett gedünstet. Alle Gemüse werden dann vermischt und mit Rindsuppe oder einem Absud von Maggi-, Nährhefe- oder anderen Suppenwürfeln übergossen.

2. Kohlmixstra.

3 Deka Fett, 1 Kohlkopf, Wasser und Salz, 5 Deka Fett, 15 Deka Reis, Wasser und Salz, 5 Deka Käse.

Feinnudelig geschnittener Kohl und Reis werden einzeln in Fett mit Wasser und Salz weich gedämpft, hierauf miteinander vermischt und mit geriebenem Käse bestreut. Man gibt dazu Rindsuppe oder eine Abkochung von beliebigen Suppenwürfeln.

*) Entsprechend der Absicht des Komitees, durch diese in bescheidenen Grenzen gehaltene Sammlung auch für spätere Zeiten auf die Hebung des Gemüseverbrauches und dadurch auch auf die Gemüseerzeugung einzuwirken, haben die Mitarbeiter eine beschränkte Auswahl aus dem reichen, zur Verfügung stehenden Rezeptenschatz getroffen, hoffend, daß durch dieselbe den Bedürfnissen aller Bevölkerungskreise nach Tunlichkeit Rechnung getragen erscheint.

Suppeneinlagen.

3. Gekochte Kartoffelknödel.

4 Deka Butter, 3 Dotter, 20 Deka gekochte, passierte Kartoffeln, Salz.

Butter wird schaumig gerührt, Dotter und Salz nach und nach dazugegeben, dann die passierten Kartoffeln eingemischt, kleine Knödel geformt, diese werden in Rindsuppe oder Salzwasser 10 Minuten gekocht.

4. Kartoffel-Schöberl.

5 Deka Butter, 2 Dotter, 2 Deka Reis-, Mais- oder Weizen Grieß, Salz, 1 Messerspitze grüne Petersilie, 1 Deka Mehl, 6 Deka gekochte, passierte Kartoffeln und 2 Eiweiß.

Die Butter wird schaumig gerührt, mit Dotter, Salz, gehackter Petersilie, Grieß, Mehl und den gekochten, passierten Kartoffeln verrührt und der feste Schnee von den 2 Eiweiß darunter gemischt.

Diese Masse wird in einer befetteten Biskuitform gebacken.

5. Kartoffelmonde (Kartoffelkipferl).

4 große Kartoffeln, 5 Deka Mehl, 1 Dotter, Salz, 6 Deka Fett.

Kartoffeln werden gekocht, geschält, passiert, mit Mehl, Dotter und Salz zu einem Teig verrührt und 20 Minuten rasten gelassen, dann ausgewalkt und kleine Monde oder Kipferl ausgestochen. Das Fett wird in einer Pfanne heiß gemacht, die Monde beiderseitig schön braun ausgebacken, hierauf auf ein Sieb gegeben und zu klarer Rindsuppe oder zu Gemüsesuppe serbiert.

6. Kohlschöberl.

½ Kilogramm Kohl, 8 Deka Fett oder Butter, 3 Eier, Salz.

Der Kohl wird gepuzt, gewaschen, breidnudelig geschnitten, in Butter gedünstet, wenn er Farbe hat mit Salz und Pfeffer und überkühlt mit 3 Eiern verrührt. Diese Masse wird in einer mit Butter ausgestrichenen kleinen Tortenform gebacken, in Würfel geschnitten und zu heißer Rindsuppe serbiert.

7. Spinatnockerl.

6 Defa Butter, 2 Eier, Salz, 20 Defa Spinat, 6 bis 8 Defa Mehl, Salzwasser.

Butter wird schaumig gerührt, Dotter, Salz, der gekochte passierte Spinat, Mehl und Schnee hineingerührt, mit einem Löffel kleine Nockerl ausgestochen, diese in kochendes Salzwasser gegeben und 5 bis 8 Minuten kochen gelassen. Die Nockerl werden als Einlage in klare Rindsuppe gegeben.

Schweizer Gemüsesuppen.

8. Goldrübchensuppe.

$\frac{1}{4}$ Kilogramm Goldrübchen (Karotten), 5 Defa Fett, 3 Defa Mehl, Salz, Zucker.

Karotten werden gewaschen, gepulzt, nudelig geschnitten und in Fett gedünstet, dann stäubt man mit Mehl, läßt es gut anrösten, gießt mit Wasser auf und läßt die Suppe gut verkochen. Zucker und Salz gibt man nach Geschmack dazu.

9. Kochsalatsuppe.

2 Häuptel Kochsalat, 5 Defa Fett, 3 Defa Mehl, $1\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser, 20 Defa Kartoffeln.

Der Kochsalat wird gewaschen, nudelig geschnitten, in Fett gedämpft, gestäubt und wenn das Mehl gut angeröstet ist, mit Wasser aufgegossen. Man salzt die Suppe nach Geschmack und läßt sie langsam kochen; dann gibt man die geschälten, kleinwürflig geschnittenen Kartoffeln dazu und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde mitkochen.

10. Kohlsuppe.

1 Kohlkopf, 5 Defa Fett, 3 Defa Mehl, $1\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser, 20 Defa Kartoffeln, Pfeffer.

Kohl wird gewaschen, nudelig geschnitten, in Fett gedünstet, gestäubt, wenn das Mehl gut angeröstet ist mit Wasser aufgegossen und gut verkocht. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten gibt man geschälte, kleinwürflig geschnittene Kartoffeln dazu und läßt sie mitkochen.

Zur Verbesserung kann man auch blättrig geschnittene gekochte Frankfurter-Würstel oder gebratene Bratwürstel als Einlage in diese Suppe geben.

11. Kohlrabisuppe.

2 bis 3 Stück Kohlrabi, 5 Deka Fett, 3 Deka Mehl, 1½ Liter Wasser, Salz und Pfeffer.

Kohlrabi werden geschält, mit den zarten grünen Blättern feinnudelig geschnitten, in Fett gedünstet, gestäubt, aufgegossen, gesalzen, gepfeffert und zirka 1 Stunde langsam kochen gelassen.

12. Krautsuppe.

¼ Kilogramm Kraut, 5 Deka Fett, 3 Deka Mehl, Salz, 15 Deka Kartoffeln.

Das gewaschene, feinnudelig geschnittene, gesalzene Kraut wird in Fett gedünstet, mit Mehl gestäubt, nach dessen Anrösten mit Wasser aufgegossen. Wenn die Suppe 1 Stunde gekocht hat, gibt man die geschälten, würfelig geschnittenen Kartoffeln dazu und läßt sie ½ Stunde mitkochen.

Man kann auch Scheiben von Frankfurter- oder Bratwürsteln, sowie Selschfleischwürfel als Einlage geben.

13. Kräutersuppe.

15 Deka Suppenkräuter, 4 Deka Fett, Zwiebeln und Petersilie, 5 Deka Butter oder Fett, 4 Deka Mehl, Salzwasser, 2 Löffel Rahm.

Suppenkräuter (Spinat, Sauerampfer, Gundelrebe, Spitzwegerich, Löwenzahn usw.) werden gepuht, gewaschen, mit Zwiebeln und Petersilie in Fett weich gedünstet, passiert, in eine lichte Einmach gegeben, mit Salzwasser aufgegossen und gut verkocht.

Die Suppe kann man mit sauerem Rahm und durch Legieren mit 1 Dotter vollmündiger und nahrhafter gestalten.

14. Selleriesuppe.

1 mittelgroße Selleriewurzel, 5 Deka Fett, 3 Deka Mehl, Salzwasser.

Die Selleriewurzel wird geschält, feinnudelig geschnitten in Fett weich gedünstet, gestäubt, wobei das Mehl gut angeröstet werden muß, mit Salzwasser aufgegossen, gut verkocht und passiert.

Verbesserung: Man kann die Suppe mit Rahm und Dotter legieren und kleintwürflig geschnittenes Selschfleisch als Einlage geben.

15. Zwiebelsuppe.

15 Deka Zwiebeln, 4 Deka Fett, 1 Deka Zucker, $1\frac{1}{2}$ Deka Mehl, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 15 Deka Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Essig.

Die Zwiebeln werden feinblättrig geschnitten, mit Zucker in Fett hellbraun geröstet, gestäubt, aufgegossen, gesalzen und verkocht. Die Suppe wird passiert, die geschälten, würfelig geschnittenen Kartoffeln dazugegeben und $\frac{1}{2}$ Stunde mitkochen gelassen. Man säuert die Suppe nach Geschmack.

Eingebrannte Gemüsesuppen.

16. Blumenkohluppe.

1 Karfiolrose, 5 Deka Butter oder Fett, 5 Deka Mehl, Salz.

Der Karfiol wird in Salzwasser weich gekocht und in Röschen geteilt. Die hübschen Röschen werden in kaltem Wasser aufbewahrt, die minder schönen und der Strunk passiert. Der passierte Karfiol wird in eine lichte Einmach gegeben, mit dem Karfiolwasser aufgegossen, gesalzen und gut verkocht.

Außer den Karfiolröschen kann man auch gebähte Semmelschnitten oder Bröselknödel als Einlage geben.

17. Erbsensuppe.

$\frac{1}{2}$ Kilo frische Erbsen, 3 Deka Butter, Salz, Petersilie, 4 Deka Fett, 4 Deka Mehl, Rindsuppe oder Wasser zum Aufgießen.

Die Erbsen werden gewaschen, in 3 Deka Butter weich gedünstet und passiert. Aus Fett und Mehl macht man eine lichte Einbrenn, gibt die Erbsen und Salz dazu, gießt mit Wasser oder Rindsuppe auf und läßt die Suppe verkochen.

Als Einlage gibt man gebähte Semmelschnitten oder Reis oder gebackene Tropfteigerbsen.

18. Paradeisuppe.

$\frac{1}{2}$ Kilo Paradeisäpfel, Zwiebeln und Petersilie, 5 Deka Fett, 4 Deka Mehl, Salzwasser, Zucker, Essig, Weißwein, 3 Deka Reis.

Die Paradeisäpfel werden gewaschen, auseinandergebrochen, mit Zwiebel und Petersilie im eigenen Saft gedünstet und passiert. Das Passierte gibt man in eine lichte Ein-

brenn, gießt mit Salzwasser auf, gibt Zucker und Essig nach Geschmack dazu und läßt die Suppe gut verkochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man den Reis dazu und läßt ihn mitkochen.

19. Pilzsuppe.

10 Deka Pilze (Champignons, Pilzlinge, Eierschwämme, Morcheln oder andere), 3 Deka Butter, Petersilie, 4 Deka Fett, 4 Deka Mehl, Salzwasser, $\frac{1}{10}$ Liter Rahm.

Gepuzte, feinblättrig geschnittene Pilze werden mit feingehackter Petersilie in Butter gedünstet, in eine lichte Einbrenn gegeben, mit Salzwasser aufgegossen, gut verkocht und mit dem sauren Rahm vermengt.

20. Sauerampfersuppe.

4 Deka Butter oder Fett, 4 Deka Mehl, 10 Deka Sauerampfer, Salzwasser, $\frac{1}{10}$ Liter sauren Rahm.

In einer lichten Einbrenn wird fein gewiegter Sauerampfer angeröstet, mit Salzwasser aufgegossen und gut verkocht. Zuletzt gibt man den Rahm dazu.

Man kann die Suppe auch mit 1 Eidotter legieren.

21. Spargelsuppe.

$\frac{1}{4}$ Kilo Suppenspargel, 5 Deka Butter, 5 Deka Mehl, Salzwasser, 1 Dotter.

Vom Spargel werden die holzigen Teile in Wasser ausgekocht. Der übrige Teil weichgekocht, die Köpfchen und oberen Stücke als Einlage verwendet, der Rest passiert, zu einer lichten Buttereinmach gegeben, mit Spargelsud und Salzwasser aufgegossen, gut verkocht und mit 1 Dotter legiert.

22. Spinatsuppe.

$\frac{1}{2}$ Kilo Spinat, 4 Deka Fett, 3 Deka Mehl, Zwiebeln und Petersilie, Salz und Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Der Spinat wird gepuzt, gewaschen, in Salzwasser gekocht und passiert. Dann macht man eine lichte Einbrenn, läßt darin etwas feingehackte Zwiebeln und Petersilie aufschäumen, gibt den Spinat dazu, gießt mit Milch und Salz-

oder Gemüſewaffer auf, pfeffert ganz wenig und läßt die Suppe gut verkochen.

Einlage: Semmelnſchnitten oder gebackene Erbsen.

23. Paſſierte Wurzelſuppe.

$\frac{1}{2}$ Selleriewurzel, $\frac{1}{2}$ gelbe Rübe, $\frac{1}{2}$ Petersilienwurzel, 1 kleines Häuptel Kohl, Zwiebeln und Petersilie, 3 Deka Fett zum Dünſten, 4 Deka Fett und 4 Deka Mehl zur Einbrenn, Salzwaffer.

Sellerie, gelbe Rübe, Petersilie und Kohl werden gepuht, gewaſchen, feinnudelig geſchnitten, mit Zwiebeln und Petersilie in Fett gedünſtet und paſſiert. Das Paſſierte gibt man in eine lichte Einbrenn, gießt mit Salzwaffer auf und läßt die Suppe gut verkochen.

Als Einlage gibt man geröſtete Semmelnſchnitten.

Kartoffelſuppen.

24. Einfache Kartoffelſuppe.

35 Deka Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Liter Salzwaffer, 5 Deka Fett, 4 Deka Mehl, 1 Meſſerſpiße Majoran, $\frac{1}{4}$ Liter Waſſer, 12 Deka Kartoffeln.

35 Deka geſchälte Kartoffeln werden in Salzwaffer zu einem Brei gekocht; aus Fett und Mehl macht man eine Einbrenn, rührt den Kartoffelbrei hinein, würzt mit Majoran, ſalzt und pfeffert, gießt mit Waſſer auf und läßt die Suppe gut aufkochen.

Die anderen Kartoffeln werden würfelig geſchnitten, eine halbe Stunde vor dem Anrichten in die Suppe gegeben und mitgekocht.

Zur Verbeſſerung kann man 2 Stück Suppenwürfel oder ſtatt Majoran, geriebenen Schweißertkäſe dazugeben.

25. Bayeriſche Kartoffelſuppe.

10 Deka Selchfleisch, $\frac{1}{4}$ Kilo würfelig geſchnittene Kartoffeln, 3 Deka Fett, 3 Deka Mehl, Salz und Pfeffer.

Selchfleisch und Kartoffeln werden ſeparat weich gekocht; aus Fett und Mehl macht man eine Einbrenn, die mit dem Selch- und Kartoffelſud zur Suppe aufgegoſſen, geſalzen und gepfeffert wird.

Als Einlage gibt man die Kartoffeln und das kleinwürfelig geschnittene Seldschfleisch.

26. Kartoffelbrei-Suppe (Kartoffelpüree-Suppe).

30 Deka Kartoffeln, $3\frac{1}{2}$ Deka Fett, $3\frac{1}{2}$ Deka Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, Wasser zum Aufgießen, 2 Paar Würstel oder 10 Deka Seldschfleisch, Salz.

Die Kartoffeln werden geschält, gebiertelt und in Salzwasser weich gekocht, dann passiert. Aus Fett und Mehl macht man eine lichte Einbrenn, gießt zuerst mit etwas kaltem Wasser auf, dann rührt man die passierten Kartoffeln dazu, gießt Milch und Wasser nach Bedarf auf, salzt, läßt alles aufkochen und gibt blätterig geschnittene Würstel oder kleinwürfelig geschnittenes, gekochtes Seldschfleisch als Einlage.

Hülsenfruchtsuppen.

27. Bohnensuppe.

$12\frac{1}{2}$ Deka Bohnen, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 3 Deka Butter, $2\frac{1}{2}$ Deka Mehl, Petersilie, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, Salz und Pfeffer, 1 Semmel.

Die weichgekochten, passierten Bohnen werden in eine lichte Einmach aus Butter und Mehl, in der man feingeschnittene Petersilie anrösten läßt, gemischt, mit Wasser aufgegossen, gesalzen und gepfeffert.

Einlage: Geröstete Semmelwürfel.

Eine Verbesserung dieser Suppe erzielt man, wenn man kleinwürfelig geschnittene Pökelzunge oder 15 Deka gekochtes, kleinwürfelig geschnittenes Seldschfleisch oder Kalbfleisch hineingibt.

28. Erbsensuppe.

15 Deka Erbsen, 1 Liter Wasser, 4 Deka Fett, $3\frac{1}{2}$ Deka Mehl, $\frac{1}{4}$ Wasser, Salz und Pfeffer, 1 Semmel.

Geschälte, gespaltene, gelbe oder grüne Erbsen werden weich gekocht, passiert, zu einer Einbrenn aus Fett und Mehl gerührt, mit Wasser aufgegossen, gesalzen und gepfeffert.

Einlage: Geröstete Semmelwürfel.

Anmerkung: Falls man zum Kochen der Erbsen hartes Wasser verwenden muß, fügt man diesem 1 Gramm doppeltkohlensaures Natron per $\frac{1}{2}$ Liter Wasser bei.

29. Linsensuppe.

15 Deka Linsen, 1 Liter Wasser, Einbrenn 4 Deka Fett, Einbrenn 3 Deka Mehl, $\frac{1}{2}$ Deka Zwiebeln, $\frac{1}{8}$ Deka Petersilie, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Essig, Salz, 1 Semmel.

Linsen werden in kaltem, weichem Wasser auf den Herd gestellt, weich gekocht und passiert. Dann macht man aus Fett und Mehl eine Einbrenn, gibt fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie und die passierten Linsen hinein, gießt mit Wasser auf, säuert mit ein wenig Essig und läßt alles gut verkochen.

Einlage: Gebähte Semmelschnitten oder geröstete Brot- oder Semmelwürfel.

Verbesserung: Man kann die gesalzene Suppe auch mit Pfeffer und Zitronensaft würzen sowie gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Frankfurter Würstchen als Einlage hineingeben.

Gingebrannte Gemüse.

30. Gingemachter Blumenkohl (Karfiolgemüse).

$\frac{1}{2}$ Rosen Karfiol, Salzwasser, 5 Deka Butter, 3 Deka Mehl, Petersilie, Salz, Pfeffer, Wasser (oder Suppe).

Der Karfiol wird gepuht, in Salzwasser weichgekocht und in kleine Röschen geteilt. Hernach macht man eine Buttereinmach, in die man fein geschnittene Petersilie gibt, gießt mit Wasser oder Suppe auf, salzt, pfeffert und gibt die Karfiolröschen hinein, die man noch aufkochen läßt.

Auf gleiche Art können auch Spargel, Schwarzwurzeln und Stachys zubereitet werden.

Anmerkung: Karfiolblätter als Gemüse. Die zarten, grünen Karfiolblätter können in gleicher Weise wie Kohl oder Kohlpflanzen (siehe dort) zubereitet werden. Sie geben ein sehr schmackhaftes Gemüse.

31. Blaukohl.

4 Stück Blaukohl, Salz, 4 Deka Fett, 4 Deka Mehl, 2 Deka Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Kilo Kastanien, 8 Deka Zucker, $\frac{1}{16}$ Liter Milch oder Wasser.

Der Kohl wird von den Rippen befreit, gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, kalt übergossen und fein gehackt. Aus Fett und Mehl macht man eine lichte Einbrenn, gibt Zucker, den gehackten Kohl, Salz, $\frac{1}{8}$ Liter Milch und die Kastanien (Zubereitung siehe unten) dazu und läßt den Kohl noch eine halbe Stunde dünsten.

Die Kastanien werden gebraten, geschält, in 8 Deka gebräunten Zucker gegeben, mit $\frac{1}{16}$ Liter Milch aufge-gossen und eindünsten gelassen.

32. Gingebrannte grüne Bohnen (Schnittbohnen).

$\frac{1}{4}$ Kilo grüne Bohnen, Salzwasser, 4 Deka Fett, 4 Deka Mehl, Petersilie, Salz, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm.

Die Bohnen werden gewaschen, gepuht, feinnudelig ge-schnitten, in kochendes Salzwasser gegeben, weichgekocht und abgeseiht. Dann macht man eine Einbrenn, läßt ein wenig Petersilie darin aufschäumen, gießt mit Gemüswasser auf, gibt die Bohnen hinein, läßt sie aufkochen und gibt Salz und Rahm dazu.

Auf gleiche Art können auch W a c h s b o h n e n zube-reitet werden.

33. Gingebrannte grüne Bohnen mit Zucker.

$\frac{1}{2}$ Kilo grüne Bohnen, Zitronensaft, 1 bis 2 Löffel Zucker, Salz, 3 Deka Butter, 1 bis 2 Deka Mehl und Suppe.

Grüne Bohnen werden gepuht, in Salzwasser gekocht und abgeseiht. Aus Butter und Mehl macht man eine lichte Einmach, gibt die Bohnen, Zitronensaft, Zucker und Salz hinein und gießt mit Suppe auf.

34. Erbsen in Buttersoß.

$\frac{1}{4}$ Kilo Erbsen, 4 Deka Butter, 2 Deka Mehl, Suppe oder Wasser, Salz und Zucker.

Die Erbsen werden in Salzwasser weichgekocht, abge-seiht und abgeschreckt. Aus Butter und Mehl wird eine

lichte Einmach gemacht, diese mit Suppe oder Erbsenwasser aufgegoſſen, die Erbsen dazugegeben, gezuckert, gefalzen und aufkochen gelassen.

35. Eingebraunte Goldrübchen (Karotten).

$\frac{1}{2}$ Kilo Goldrübchen, 3 Deka Fett, 2 Deka Mehl, Salz, Zucker.

Die geputzten Goldrübchen werden nudelig geschnitten, in Salzwasser gekocht, in eine lichte Einbrenn gegeben, mit Gemüsewasser aufgegoſſen, gezuckert, gefalzen und gut verkocht. Nach Geschmack kann man auch in Salzwasser gekochte grüne Erbsen dazugeben.

36. Kochsalat.

3 Häuptel Kochsalat, Salzwasser, 3 Deka Fett, 2 Deka Mehl.

Der Kochsalat wird gepuzt, gewaschen, in kochendes Salzwasser gegeben und nicht zugedeckt 10 Minuten gekocht, abgeseiht, grob gehackt, in eine lichte Einbrenn gegeben, mit Gemüsewasser aufgegoſſen und gut verkocht.

Zur Verbesserung kann man auch in Salzwasser gekochte grüne Erbsen dazugeben.

37. Eingebraunter Kohl.

2 große Kohlköpfe, Salzwasser, 3 Deka Fett, 3 Deka Mehl, Petersilie, 20 Deka Kartoffeln.

Der Kohl wird gepuzt, von den groben Blattrippen und Strünken befreit, gewaschen, grobnudelig geschnitten und in Salzwasser in einem offenen Gefäß gekocht. Aus Fett und Mehl macht man eine lichte Einbrenn, gibt Petersilie dazu, gießt mit Suppe oder Wasser auf, gibt den Kohl hinein, salzt und läßt den Kohl noch eine Viertelstunde kochen.

Nach Geschmack kann man auch geschälte, würfelig geschnittene Kartoffeln mitkochen.

38. Kohlsprossen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kohlsprossen, Salz, 3 Deka Fett oder Butter, etwas Suppe, 4 Deka Fett oder Butter, 1 Kaffeelöffel Mehl.

Die Sprossen werden gepuzt, gewaschen und in 3 Deka Butter mit Suppe oder Wasser weich gedünstet. Aus 4 Deka

Butter und Mehl macht man hierauf eine lichte Einmach, gießt mit Suppe auf, salzt, rührt die Sprossen dazu und läßt sie aufkochen.

39. Eingebraunte Kohlrabi.

4 Stück Kohlrabi, Salzwasser, 4 Deka Fett oder Butter, 1 Deka Zucker, 3 Deka Mehl, Petersilie, Wasser (oder Rindsuppe).

Kohlrabi werden geschält, blätterig geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Dann läßt man in heißem Fett Zucker gelb werden und Mehl nebst etwas feingewiegter Petersilie rösten. Diese Einbrenn gießt man mit Wasser oder Rindsuppe auf, salzt, pfeffert und zuckert sie und gibt die gekochten Kohlrabi hinein.

Anmerkung: Wenn die Kohlrabi noch sehr zart und jung sind, kann man einen Teil der Blätter separat 8 Minuten in Salzwasser kochen, fein wiegen und in die Einbrenn geben.

40. Eingebraunte Linsen.

$\frac{1}{4}$ Kilo Linsen, Wasser, 5 Deka Fett, $4\frac{1}{2}$ Deka Mehl, $\frac{1}{2}$ Deka Zwiebeln, Zitronenschalen, Thymian, Wasser (oder Rindsuppe), Essig, Salz.

Linsen werden in Wasser weich gekocht. In einer dunklen Einbrenn röstet man feingehackte Zitronenschalen, Zwiebeln, Petersilie und Thymian an, gießt mit Wasser oder Rindsuppe auf, gibt die gekochten Linsen hinein, säuert sie mit Essig oder Zitronensaft und läßt sie aufkochen.

41. Wiener Sauerkraut.

$\frac{1}{4}$ Kilo Sauerkraut, Wasser, 3 Deka Fett, 3 Deka Mehl, Salz, 1 Deka Zwiebeln, 5 Deka Kartoffeln.

Das Sauerkraut wird mit kaltem Wasser zugestellt und eine Stunde weich gekocht. Ist das Kraut zu sauer, so wechselt man das Wasser einmal, während es köcht, doch darf dies nicht erst dann geschehen, wenn das Kraut schon weich ist, da es sonst an Geschmack einbüßt. Hierauf wird eine goldgelbe Einbrenn gemacht, feingehackte Zwiebeln darinnen geröstet, das Kraut samt dem Wasser und einem halben

rohgeriebenen Kartoffel hineingegeben, mit Wasser oder Suppe aufgegossen und gesalzen.

42. Rhabarbergemüse.

$\frac{1}{4}$ Kilo Rhabarberblätter, 4 Deka Fett oder Butter, 4 Deka Mehl, Petersilie, Salz, Pfeffer.

Die Blätter werden in Salzwasser weich gekocht und fein gehackt. Aus Fett und Mehl macht man eine lichte Einbrenn, gibt die gehackten Blätter hinein, salzt und pfeffert nach Geschmack, gießt mit Wasser oder Suppe auf und läßt das Gemüse aufkochen.

Erwünschten Falles kann man das Gemüse mit 1 Dotter legieren.

43. Saure Rüben.

$\frac{1}{2}$ Kilo saure Rüben, Salzwasser, 5 Deka Speckschwarten oder Speckscheiben, 1 Deka Zucker, 3 Deka Fett, 2 Deka Mehl, Wasser.

Die Rüben werden in Salzwasser mit Speckschwarten oder Speckscheiben und Zucker 1 Stunde gekocht. Hierauf macht man eine lichte Einbrenn, gibt die Rüben hinein und läßt sie noch eine halbe Stunde kochen.

Wenn die Rüben zu stark sauer sind, brüht man sie vor dem Kochen mit heißem Wasser ab.

44. Weiße Rüben.

5 Stück weiße Rüben, Salzwasser, 4 Deka Fett, 3 Deka Mehl, Zucker, Essig und Salz.

Die Rüben werden geschält, kleintwürfelig geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht, in eine lichte Einbrenn gegeben, mit Wasser oder Suppe aufgegossen und nach Geschmack mit Salz, Zucker und Essig vermischt.

Man kann auch den Zucker in der Einbrenn braun werden lassen, bevor man die Rüben hineingibt.

45. Spinat.

$\frac{3}{4}$ Kilo frischer oder 15 Deka gedörrter Spinat, Salz, 3 Deka Fett, 3 Deka Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, Wasser oder Suppe, Salz und Pfeffer.

Frischer Spinat wird gepulzt, gewaschen, in Salzwasser in einem offenen Gefäß 15 Minuten gekocht, abgeseiht,

ausgedrückt und gehackt oder passiert. Den gekochten zer-
kleinerten Spinat gibt man in eine lichte Einbrenn, gießt
mit Milch und Suppe oder dem Gemüswasser auf, gibt
Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu und läßt den Spinat
einige Minuten kochen.

46. Ungarischer Spinat.

$\frac{1}{4}$ Kilo Spinat, Salzwasser, 6 Deka Speck, 3 Deka Mehl,
Petersilie, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, Salz.

Der Spinat wird gepuht, gut gewaschen und in Salz-
wasser unzugedeckt weich gekocht, abgeseiht und fein gehackt.
In den kleinwürfelig geschnittenen, angelaufenen Speck gibt
man Petersilie, staubt dann mit Mehl, gibt nach dessen An-
rösten den feingehackten Spinat hinein, gießt mit heißer
Milch auf, salzt und läßt das Gemüse gut verkochen.

Gedünstete Gemüse.

47. Gedünstete Erbsen mit Bröseln.

$\frac{1}{4}$ Kilo Erbsen, Salz, 4 Deka Butter, etwas Zucker, 3 Deka
Sammelbröseln.

Erbsen werden in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht,
in heiße Butter gegeben, gesalzen, gezuckert und mit
Sammelbröseln bestreut serviert.

48. Gedünstete Erbsen.

4 Deka Butter, 1 Deka Zucker, etwas Rindsuppe, $\frac{1}{4}$ Liter
Erbsen, Salz.

Butter läßt man heiß werden, gibt die gewaschenen
Erbsen hinein, salzt, gießt mit Rindsuppe auf und dünstet
die Erbsen weich. Dann gibt man Zucker dazu und gießt
nach Bedarf Suppe nach.

49. Goldrübchen (Karotten).

$\frac{1}{2}$ Kilo Goldrübchen, 5 Deka Fett, Petersilie, Zucker, 2 Deka
Mehl, Wasser, Salz.

Goldrübchen werden gepuht, feinnudelig geschnitten, mit
feingehackter Petersilie in Fett gedünstet, gezuckert, gestäubt,
mit Wasser oder Suppe aufgegossen, gesalzen und aufgekocht.

50. Goldrübchen (Karotten) mit grünen Erbsen.

$\frac{1}{4}$ Kilo grüne Erbsen, 3 Deka Fett und $\frac{1}{2}$ Kilo Goldrübchen (Karotten), 4 Deka Fett, 3 Deka Mehl, 2 Deka Zucker, Salz.

Die Goldrübchen werden gepuht, gewaschen und feinnudelig geschnitten und dann in Fett mit etwas grüner Petersilie unter Zugießen von etwas Wasser weich gedünstet. Ebenso dünstet man die gewaschenen Erbsen, die man etwas später zustellt, da sie schneller weich werden. Hernach mischt man die Erbsen und Goldrübchen zusammen, stäubt sie, gießt mit Wasser oder Suppe auf, gibt Zucker und Salz hinein und läßt sie gut verkochen.

51. Gedünstete Kohlsprossen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kohlsprossen, 3 Deka Butter, Salz, etwas Zucker und Suppe.

Die Kohlsprossen werden gepuht, gewaschen, in heiße Butter gegeben, gesalzen, gezuckert und unter Zugießen von etwas Suppe weich gedünstet.

52. Grün gedünsteter Kohl.

4 grüne Kohlhäuptel, 4 Deka Fett, $\frac{1}{2}$ Deka feingehackte Petersilie, 3 Deka Butter, 3 Deka Mehl, Salz.

Der Kohl wird gewaschen, gebiertelt, 5 Minuten in Salzwasser gekocht und abgeschreckt. In heißem Fett läßt man Petersilie anrösten, gibt den Kohl dazu, gießt mit Rindsuppe oder Wasser auf, läßt ihn weich dünsten, verrührt den Kohl dann mit einer Buttersoß, läßt ihn nochmals aufkochen und gibt Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu.

53. Süßkraut.

7 Deka Fett oder Butter, 4 Deka Zucker, $\frac{1}{4}$ Kilo feingeschnittenes Kraut, 1 Deka Mehl, Salz, Wasser, Essig.

Man läßt in heißem Fett Zucker bräunen, gibt das feinnudelig geschnittene Weißkraut hinzu und dämpft es unter Beimengung von wenig Wasser weich. Dann wird es gesalzen, mit Mehl gestäubt und sobald dieses angeröstet ist, mit Wasser oder Suppe aufgegossen und nach Geschmack mit Essig gesäuert.

54. Rotkraut.

7 Deka Fett oder Butter, 2 Deka Zucker, $\frac{1}{4}$ Kilo feingeschnittenes Rotkraut, Salz, 1 Apfel, Wasser, 1 Deka Mehl, Wasser, Rotwein, Essig.

In heißes Fett gibt man Zucker, dann das nudelig geschnittene Rotkraut und den feinblättrig geschnittenen Apfel und läßt es unter Beimengung von Wasser weich dämpfen. Dann wird es gestäubt; sobald das Mehl angeröstet ist, wird mit Wasser aufgegossen, das Kraut nochmals aufgekocht und Rotwein und Essig nach Geschmack dazugegeben.

55. Einfaches Sauerkraut.

$\frac{1}{4}$ Kilo Sauerkraut, 5 Deka Fett, 1 Deka Zwiebeln, Salz.

Das Sauerkraut wird in wenig Wasser weich gekocht, dann läßt man in heißem Fett feingehackte Zwiebeln anrösten und mischt das gekochte, gesalzene Sauerkraut darunter.

56. Gedünstetes Sauerkraut.

$\frac{1}{2}$ Kilo Sauerkraut, 5 Deka Speck oder Krameln, 1 Deka Mehl, Salz.

Das Sauerkraut wird nach Hinzugabe von ein wenig Wasser in einer Kasserolle weich gedämpft. Dann läßt man in einer zweiten Kasserolle kleinstwürfelig geschnittenen Speck anrösten, den man mit Mehl stäubt und nachdem auch dieses genügend angeröstet ist, mit dem gedämpften Kraut vermischt.

57. Kürbisgemüse.

1 kleiner Kürbis, 5 Deka Fett, Salz, Paprika, 1 Deka Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, 2 Deka Mehl.

Der Kürbis wird geschält, nudelig geschnitten, gesalzen, 20 Minuten stehen gelassen, hierauf fest ausgedrückt, in heißes Fett gegeben, mit Zwiebeln, Paprika weich gedünstet, mit 2 Deka Mehl gestäubt, mit Suppe oder Wasser und Rahm aufgegossen und aufgekocht.

Durch Beigabe von Dillenkraut kann der Geschmack dieses vorzüglichen Gemüses gehoben werden.

58. Ungarisches Kraut.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kraut, 2 Dela Zwiebeln, 1 Dela Zucker, 6 Dela Bratfett, 3 Dela Mehl, $\frac{1}{10}$ Liter Rahm, Paprika.

Zucker und Zwiebeln läßt man in Bratfett anlaufen, gibt das Sauerkraut hinein und dünstet es unter Zugabe von etwas Wasser weich, dann stäubt man das Kraut, gießt wieder mit Wasser auf, gibt Salz, Rahm und Paprika dazu und läßt alles gut verkochen.

59. Spinat (ohne Einbrenn).

Junger Spinat wird gepuht, gut gewaschen, in eine Kasserolle gegeben und unter öfteren Umrühren im eigenen Wasser weich gekocht. Der Spinat wird passiert, in heiße Butter gegeben und gesalzen.

Man kann den Spinat auch mit Schlagobers und 1 Dotter legieren.

Verschiedene Beilagen.

60. Erbsenbrei (Erbsenpüree) von frischen Erbsen.

$\frac{1}{4}$ Liter Erbsen, 4 Dela Butter oder Fett, 4 Dela Mehl, Salz, Pfeffer, Suppe oder Wasser.

Frische Erbsen werden weich gekocht, abgeseiht und passiert. Aus Fett und Mehl macht man eine leichte Einbrenn, rührt die Erbsen hinein, salzt, pfeffert, gießt mit Suppe oder Wasser auf und läßt das Püree aufkochen.

61. Erbsenbrei (Erbsenpüree) von getrockneten Erbsen.

$\frac{1}{4}$ Kilo gelbe Erbsen, Wasser, $\frac{1}{4}$ Zwiebel und Petersilie, $1\frac{1}{2}$ Dela Fett, 5 Dela Fett, 4 Dela Mehl, Wasser (oder Rindsuppe), 3 Dela Fett, 3 Dela Zwiebeln.

Die Erbsen werden mit in Fett angerösteter Petersilie und Zwiebeln in Wasser weich gekocht und passiert.

Die passierten Erbsen werden in eine Einbrenn aus Fett und Mehl gemischt, mit Wasser oder Rindsuppe vergossen, gesalzen und nach längerem Verkochen mit kleingehackten, in Fett braugerösteten Zwiebeln oder Zwiebelringen bestreut.

Anmerkung: Auf die gleiche Art bereitet man Linsen- und Bohnenpüree; alle diese Pürees können auch ohne Einbrenn bereitet und nur mit heißer Butter oder heißem Fett abgeschmalzen werden. Grünes Erbsenpüree (aus großen grünen Erbsen) wird zumeist ohne Einbrenn hergestellt.

62. Risipisi.

20 Deka Reis, 8 Deka Butter oder Fett, $\frac{1}{2}$ Deka grüne Petersilie, $\frac{1}{8}$ Liter grüne Erbsen, etwas Suppe.

Die Erbsen werden mit Petersilie halb weich gedünstet, dann gibt man den Reis dazu, gießt mit kochender Suppe auf, salzt und läßt den Reis in der Röhre zugedeckt ausdünsten. Man drückt das Risipisi leicht in eine Form ein, stürzt es und kann es mit geriebenem Parmesan (seltener auch mit geröstetem Speck) überstreuen.

63. Böhmishe Erbsen.

$\frac{1}{2}$ Kilo gelbe Erbsen, Wasser, Fett für die Kasserolle, 8 Deka Fett, 6 Deka Bröseln, 5 Deka Zwiebeln, 4 Deka Fett.

Die weichgekochten gelben Erbsen werden nicht passiert, sondern in eine mit Fett angestrichene Kasserolle, ungefähr 3 Zentimeter hoch, geschichtet, mit angerösteten Semmelbröseln und angerösteten nudelig geschnittenen Zwiebeln dicht bestreut und noch 20 Minuten im Rohr gebacken. Man trachte beim Stürzen der Erbsen auf die Servierschüssel die Kruste nicht zu brechen.

64. Specklinjen.

38 Deka Linsen, Wasser, 5 Deka Speck, Salz.

Zu kleinstwürfelig geschnittenem, gelb geröstetem Speck werden in Wasser gekochte, abgeseigte und gesalzene Linsen gemischt.

65. Preßkohl.

3 Kohlköpfe, 3 Deka Pilze, Petersilie, Salz, Zwiebel, 3 Deka Fett, 15 Deka Speck.

Die Kohlköpfe werden gepuzt und entblättert, die Kohlblätter 2 Minuten in Salzwasser gekocht, mit kaltem Wasser übergossen, ausgedrückt und zum Abtropfen auf ein Sieb

gelegt; dann werden sie auf einer Seite mit gerösteten feinen Kräutern bestrichen, eingerollt in eine Pfanne gelegt, darüber Speckscheiben gelegt, die man vorher mit 2 bis 3 Einschnitten versieht, etwas Wasser oder Suppe aufgegossen und beiläufig 10 Minuten im Rohr gedünstet.

66. Apfelfren.

$\frac{1}{2}$ Kilo Apfel, $\frac{1}{10}$ Liter Essig, 3 Deka Kren, 3 Deka Zucker.

Apfel werden geschält, gerieben, mit gewässertem Essig, geriebenem Kren und Zucker vermengt.

67. Mandelfren.

$\frac{1}{4}$ Liter Obers, 1 Deka Mehl, 1 Deka Butter, 1 Deka Mandeln, 1 Deka Zucker, 3 Deka Kren.

In kaltes Obers oder Milch wird Mehl eingequirlt. Dann wird die Milch bis zum Sieden erhitzt, mit Butter, geschälten, fein geriebenen Mandeln, Zucker und geriebenem Kren vermischt und nochmals kurz aufgekocht.

68. Semmelfren.

4 Stück Semmeln, $\frac{1}{10}$ Liter Suppe, $\frac{1}{10}$ Liter Milch, 1 Deka Mehl, 3 Deka Kren, Salz.

Semmeln werden blätterig geschnitten, mit siedender Suppe übergossen und darin weichgekocht. Milch wird mit Mehl abgesprudelt, mit den Semmeln, Salz und geriebenem Kren vermengt und verkocht.

Verbesserung: Man kann die Milch statt mit Mehl mit Dottern (1 Dotter) absprudeln, wodurch der Semmelfren wesentlich verbessert wird.

Soßen.

69. Dillsoß.

3 Deka Fett, 3 Deka Mehl, Petersilie, $\frac{1}{2}$ Deka Zwiebeln, 1 Büschel Dillkraut ($1\frac{1}{4}$ Deka), Wasser (oder Rindsuppe), Salz, Zitronensaft, $\frac{1}{10}$ Liter Rahm.

Zwiebeln, Petersilie und Dillkraut werden fein gewiegt, in einer gelben Einbrenn angeröstet und mit Wasser oder Rindsuppe aufgegossen. Die Soß wird gesalzen, mit

ein wenig Zitronensaft gesäuert und mit saurem Rahm vermengt.

U n m e r k u n g: Zu einer Zeit, wo Dillkraut teuer ist, nimmt man wenig davon und gibt dafür etwas Dilleneßig in die Soß, den man zu Zeiten ansetzt, zu welchen Dillkraut billig erhältlich ist.

70. Gurkensoß aus frischen Gurken.

1 Gurke, Salz, 3 Deka Fett, 3 Deka Mehl, Dillkraut, 1 Löffel Essig oder Rahm.

In einer lichten Einbrenn läßt man feingewiegtes Dillkraut und Petersilie anrösten, gießt mit sehr wenig Wasser auf, gibt die geschälte, feinblättrig geschnittene, gesalzene Gurke hinein und läßt sie ungefähr eine halbe Stunde kochen. Essig und Rahm gibt man nach Geschmack dazu.

71. Gurkensoß aus Essig- oder Salzgurken.

3 Deka Fett, 3 Deka Mehl, feingewiegte Petersilie, 1 größere Salzgurke oder 5 Essiggurken, Rahm, Salz.

In einer lichten Einbrenn läßt man Petersilie anrösten, gießt mit Wasser auf, läßt die Soß aufkochen, gibt die geschälten, blättrig geschnittenen Gurken hinein, läßt sie mitkochen und gibt Rahm und Salz nach Geschmack dazu. Man kann auch einige blättrig geschnittene, gekochte Kartoffeln dazugeben.

72. Paradiesäpfelsoß (Paradeissoß).

½ Kilo Paradiesäpfeln, Petersilie, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 2 Deka Fett, 4 Deka Butter, 3 Deka Mehl, 1 kleine gelbe Rübe, 1 kleine Petersilie, 1 Stückchen Zwiebel, Zucker, Salz, Essig oder Zitronensaft, Suppe oder Wasser.

Die Paradiesäpfel werden gewaschen und auseinandergebrochen. Die blättrig geschnittenen Wurzeln werden in 2 Deka Fett angeröstet, die Paradiesäpfel, Petersilie und das Wasser dazugegeben und weich gedünstet. Aus Butter und Mehl macht man eine lichte Einmach, rührt die gedünsteten Paradiesäpfeln dazu, salzt und zuckert, läßt alles aufkochen und passiert es. Dann gießt man mit Suppe oder

Wasser auf, gibt Zitronensaft oder Essig und nach Geschmack Zucker dazu.

73. Pilzsoß.

$\frac{1}{2}$ Kilo Pilze, 5 Defa Butter oder Fett, 3 Defa Mehl, Peterfilie, Salz, Zitronensaft oder sauren Rahm.

Feinblättrig geschnittene Pilze werden in Butter oder Fett mit etwas feingewiegter Peterfilie weich gedämpft, mit Mehl gestäubt, mit Wasser aufgegossen, gesalzen, aufgekocht und nach Geschmack mit Zitronensaft oder Rahm vermengt.

Man kann die Pilze auch in Salzwasser kochen, blättrig schneiden, in eine Einmach geben und mit dem Pilzsud aufgießen.

74. Zwiebelsoß.

12 Defa Zwiebeln, 2 Defa Zucker, 3 Defa Fett, 3 Defa Mehl, Wasser, Salz, 1 Löffel Essig.

Blättrig geschnittene Zwiebeln werden mit Zucker in Fett angeröstet und mit Mehl gestäubt, dann wird Wasser oder Suppe aufgegossen und gut verkocht. Diese Soß wird passiert, gesalzen und mit Essig gesäuert.

Kartoffel-Beilagen.

75. Kartoffelschmarren.

1 Kilo Kartoffeln, 8 Defa Fett, Salz.

Die Kartoffeln werden gewaschen, gekocht, geschält und blättrig geschnitten. Das Fett läßt man heiß werden, salzt es, gibt die geschnittenen Kartoffeln dazu und läßt sie eine Viertelstunde anrösten.

U n e r k u n g: Nach Geschmack kann man auch feingehackte Zwiebeln im Fett anrösten bevor man die Kartoffeln dazugibt.

76. Gestürzte Kartoffeln.

Eine Kasserolle wird mit Fett ausgestrichen, mit Bröseln bestreut, der Kartoffelschmarren (siehe oben) fest eingedrückt, eine halbe Stunde in der Röhre gebacken und dann auf eine Schüssel gestürzt.

77. Eingebraunte Kartoffeln.

¼ Kilo Kartoffeln, 2 Deka Zwiebeln, Essig, Salz, Pfeffer, Thymian, 5 Deka Fett, 6 Deka Mehl.

Aus Fett und Mehl macht man eine Einbrenn, gibt den feingeschnittenen Thymian und Zwiebel dazu und röstet alles schön braun an. Dann gießt man mit Suppe oder Wasser auf, würzt mit Essig, salzt und pfeffert, gibt die gekochten blätterig geschnittenen Kartoffeln dazu und läßt alles gut verkochen.

78. Petersilien-Kartoffel.

1 Kilo Kartoffeln, 6 Deka Butter oder Fett, Salz, 1 Eßlöffel feingewiegte, grüne Petersilie.

Die Kartoffeln werden geschält, geviertelt, halbweich gekocht, in die gesalzene heiße Butter gegeben und zugedeckt in der Röhre weich gedünstet, dann mit der fein gehackten, grünen Petersilie überstreut.

79. Kartoffeln in Majoransoß.

4 Deka Butter oder Fett, 4 Deka Mehl, grüne Petersilie, 1 Deka Zwiebeln, Majoran, ½ Kilo gekochte, blätterig geschnittene Kartoffeln, Salz.

Aus Fett und Mehl macht man eine lichte Einbrenn, gibt die feingeschnittene Petersilie, Zwiebel und Majoran dazu, gießt mit Suppe oder Wasser auf, rührt die blätterig geschnittenen Kartoffeln hinein, salzt und läßt alles gut verkochen.

80. Kartoffeln mit Sardellen.

4 Deka Butter oder Fett, 2 Deka Mehl, ¼ Kilo gekochte, würfelig geschnittene Kartoffeln, 3 bis 4 feingeschnittene Sardellen, Petersilie und Salz.

Aus Fett und Mehl macht man eine Einbrenn, gießt diese mit Wasser und Rahm auf und läßt sie gut verkochen. Dann salzt man, gibt die Petersilie, die feingeschnittenen Sardellen und die Kartoffeln dazu und läßt alles gut verkochen.

81. Kartoffelbrei (Kartoffelpüree).

$\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, Salz, 4 Dela Butter.

Die Kartoffeln werden geschält, gekocht und durch ein Haarsieb passiert, dann mit Butter, Milch und Salz gut verrührt und aufkochen gelassen. Bevor man den Brei zu Tisch bringt, kann man ihn mit in Butter gerösteten Bröseln oder gerösteten Zwiebeln überstreuen.

82. Kartoffelknudeln.

$\frac{1}{2}$ Kilo gekochte, passierte Kartoffeln, 12 Dela Mehl, 1 Ei, Salz, 5 Dela Fett, 4 Dela Semmelbrösel.

Kartoffeln werden mit Mehl, Ei und Salz zu einem Teig verknetet und 10 Minuten rasten gelassen, dann formt man kleine Knudeln, gibt sie in kochendes Salzwasser, läßt sie gut aufkochen, seigt und schreckt sie ab, gibt sie in die mit Fett geröstete Brösel und läßt sie noch 10 Minuten in der Röhre dünsten.

83. Gebackene Kartoffelknödel.

6 Dela Butter oder Fett, 2 Dotter, 1 Ei, Salz, 4 große Kartoffeln, zum Panieren 1 Ei, 4 Dela Brösel, zum Baden 10 Dela Fett.

Butter wird schaumig gerührt, hierauf mit den Dottern, dem Ei, Salz und den gekochten, passierten Kartoffeln verrührt. Aus der Masse formt man nußgroße Knödel, paniert diese dann in Ei und Bröseln und backt sie aus dem Fett.

Man kann diese Knödel nicht nur als Beilage, sondern auch als Einlage zu Suppen (z. B. Kohl- und Kochsalat-suppe) geben.

84. Kartoffelröllchen.

30 Dela gekochte, passierte Kartoffeln, 3 Dela Butter, 2 Dotter, Salz und Pfeffer, 15 Dela Fett.

Butter wird schaumig gerührt; dann gibt man Dotter, Salz und die Kartoffeln dazu, vermengt dieses zu einem Teig aus welchem man kleine Würstchen formt und diese aus heißem Fett goldbraun bäckt.

85. Gebratene Kartoffeln ohne Schale.

1 Kilo Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden roh geschält, gewaschen, abgetrocknet, auf ein Blech gegeben und in der Röhre hellgelb gebraten.

86. Prinzessinnen-Kartoffeln.

35 Dela Kartoffeln, 5 Dela Butter, 1 Ei, Salz.

Die Kartoffeln werden gekocht und passiert. Die Butter rührt man schaumig, gibt Salz, das Ei und die passierten Kartoffeln dazu, dressiert kleine Krapsel'n auf ein bestrichenes Backblech, die man eine Viertelstunde in heißer Röhre backt.

Salate.

87. Spargelsalat.

$\frac{1}{2}$ Kilo Spargel, Salzwasser, $\frac{1}{8}$ Liter Essig, $\frac{1}{16}$ Liter Öl.

Spargel wird gepulzt, gewaschen, in Stücke geschnitten, in Salzwasser gekocht, abgeseiht und noch warm mit Öl und Essig übergossen.

Ebenso zubereitet werden grüne Erbsen, Blumenkohl, Stachys und Schwarzwurzeln.

88. Grüner Bohnensalat.

$\frac{1}{2}$ Kilo grüne Bohnen, Salzwasser, Öl, Essig, Salz und Pfeffer.

Die von den Fäden befreiten grünen Bohnen werden gewaschen und schief nudelig geschnitten; dann werden sie in Salzwasser gekocht, abgeseiht und nach dem vollständigen Abtropfen mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer gut vermischt.

Auch aus Wachsbohnen kann man Salat bereiten. Dieselben werden von den Fäden befreit und in Salzwasser gekocht, dann mit Essig, Öl und Salz vermischt.

89. Gurkensalat.

3 Gurken, Salz und Pfeffer, Essig, Öl.

Die Gurken werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz, Essig und Öl vermischt und mit Pfeffer oder Paprika bestreut.

90. Hauptelsalat (Kopfsalat).

3 Salathaupteln, $\frac{1}{2}$ Deziliter Öl, $\frac{1}{2}$ Deziliter Essig, Salz.

Guter Salat muß frisch gepflückt sein und zarte Blätter haben. Nachdem man die Haupteln von den äußersten dunklen Blättern befreit und den inneren festen Teil in 4 oder 8 Teile geschnitten hat, wird der Salat in öfters gewechseltem Wasser schnell gewaschen. Dann schwenkt man ihn in einem Salatschwinger oder legt ihn in Ermangelung eines solchen auf ein Sieb, worauf man ihn zur vollständigen Entfernung des anhaftenden Wassers in einem an den Enden zusammengefaßten reinen Tuch schüttelt. Kurz vor dem Anrichten wird der Salat gesalzen, zunächst mit Öl allein, dann noch mit Essig gut untereinander gemischt.

Einen feineren Geschmack dieses Salates erzielt man durch Zuckern des Essigs.

91. Kartoffelsalat.

$\frac{1}{4}$ Kilo Kartoffeln, Salz, 3 Dela Zwiebeln, Essig und Öl.

Die Kartoffeln werden gekocht und blätterig geschnitten. Essig wird mit etwas Wasser und Salz verquirlt darüber gegossen, alles mit dem Öl vermengt und in eine Schüssel gegeben.

Nach Geschmack kann man den Salat auch mit feingeschnittenen Zwiebeln bestreuen.

92. Kalter Krautsalat.

1 kleiner Krautkopf, Salz und Rümme!, 1 Deziliter Essig, $\frac{1}{2}$ Deziliter Öl.

Ein Krautkopf wird feinnudelig geschnitten und mit Salz, Essig, Rümme! und Öl gut vermengt. Der Salat soll mindestens eine Stunde vor der Mahlzeit bereitet werden.

93. Kartoffelsalat mit Mayonnaise.

$\frac{1}{4}$ Kilo Kartoffeln, 1 Dotter, 3 Eßlöffel Öl, 1 Kaffeelöffel Senf, Essig und Pfeffer.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält, blätterig geschnitten. Dotter wird mit dem Öl tropfenweise verrührt, dann gibt man Senf, Salz, Pfeffer und Essig dazu und vermischt alles mit den gesalzenen, geschnittenen Kartoffeln. Sollte

der Salat zu dick sein, kann man mit Essig oder Wasser verdünnen.

94. Warmer Krautsalat.

1 kleiner Krautkopf, 1 Deziliter Essig, 1 Deziliter Wasser, Salz und Kümmel, 6 Deka Speck.

Das feinnudelig geschnittene Kraut wird mit kochendem Wasser abgebrüht und das Wasser weggegossen, dann wird Essig mit Wasser, Salz und Kümmel kochend über das Kraut gegossen, nach viertelstündigem Stehen wird die Flüssigkeit abgeseiht, aufgekocht und wieder über das Kraut gegossen und dieser Vorgang drei- bis viermal wiederholt. Vor dem Anrichten wird kleinstwürfelig geschnittener, angerösteter Speck über das angerichtete Kraut gegeben.

95. Gedünsteter warmer Krautsalat.

1 kleiner Krautkopf, 10 Deka Speck, 1 Deka Zwiebel, 1 Kaffeelöffel Kümmel, 1 Deziliter Essig, Salz.

Das Kraut wird feinnudelig, der Speck kleinstwürfelig geschnitten und in einer Kasserolle gelb geröstet. Die Speckkrammeln (Grieben) werden aus der Kasserolle entfernt, in dem zurückgebliebenen Fett aber werden feingeschnittene Zwiebeln und Kümmel leicht angeröstet, dazu Essig gegeben und das geschnittene, gesalzene Kraut weich gedämpft. Beim Anrichten streut man die warmen Speckkrammeln über das Kraut.

96. Linsensalat.

$\frac{1}{4}$ Kilo Linsen, Salz, 1 Deziliter Essig, $\frac{1}{2}$ Deziliter Öl.

Weichgekochte Linsen werden ausgekühlt, gesalzen und mit Essig und Öl vermischt.

Auf die gleiche Art kann auch aus getrockneten Bohnen Salat bereitet werden.

97. Paradeisalat.

3 frische, reife Paradeisäpfel, Essig und Öl, Salz, etwas Petersilie und gehackte Zwiebeln, Pfeffer.

Die Paradeisäpfel werden eine Sekunde in heißes Wasser getaucht, dann geschält, in dünne Scheiben geschnitten, mit Essig und Öl übergossen, gesalzen, gepfeffert und mit gehackten Zwiebeln und grüner Petersilie bestreut.

98. Rettichsalat.

2 Stück schwarze Rettiche, Salz, 1 Deziliter Essig, Zucker, Öl.

Schwarze Rettiche oder Radieschen werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut und eine halbe Stunde lang an einem kühlen Orte aufbewahrt. Das aus den Rettichen ausgetretene Wasser gießt man ab und begießt die Rettiche mit wenig gezuckertem Essig und mit Öl.

99. Rote Rüben (kalt).

2 rote Rüben, $\frac{1}{8}$ Krenwurzel, $\frac{1}{4}$ Deka Kümmel, 1 Deziliter Essig, $1\frac{1}{2}$ Deka Zucker.

Gewaschene rote Rüben werden in kaltem Wasser auf den Herd gebracht, weich gekocht, geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Diese werden in ein Glas- oder Porzellengefäß gefüllt, mit einigen Krenscheiben belegt, mit Kümmel bestreut und mit gekochtem Essig, in dem der Zucker aufgelöst wurde, übergossen.

Die roten Rüben können erst nach zwei- bis dreitägiger Ablagerung genossen werden.

100. Selleriesalat.

2 Sellerieknochen, Salz, $\frac{1}{2}$ Zitrone, $\frac{1}{8}$ Liter Essig, $\frac{1}{16}$ Liter Öl, 1 Deka Zucker.

Sellerie wird geschält und in dünne Scheiben geschnitten, die man in gesalzenem und mit Zitronensaft gesäuertem Wasser weich kocht und mit Öl und gezuckertem Essig übergießt.

Man kann den Selleriesalat auch auf die Weise zubereiten, daß man die Sellerieknochen schält, im ganzen mit Salzwasser und Zitronensaft kocht, in überkühltes Wasser legt, dann in dünne Scheiben schneidet und mit Öl und gezuckertem Essig übergießt.

Gekochte Gemüse mit kalter Butter.

101. Schwarzwurzeln.

1 Bund Schwarzwurzeln, Salzwasser, 6 Deka Butter.

Schwarzwurzeln werden gewaschen, abgeschabt, in drei Zentimeter lange Stücke geschnitten und gleich in Milch oder Zitronenwasser gelegt, damit sie nicht braun werden.

Die Schwarzwurzeln werden in Salzwasser weich gekocht, auf einer Schüssel angerichtet und mit einigen Stücken frischer Butter belegt.

Auf gleiche Art können grüne Bohnen und Kohlsprossen zubereitet werden.

Gemüse mit Butter und Bröseln.

102. Gemüse auf polnische Art.

Blumenkohl, grüne Bohnen, Kohl, Kohlsprossen, Kochsalat, Mangoldstiele, Schwarzwurzeln, Spargel, Spinat, Stachys, Wachsbohnen oder nudelig geschnittene Kohlrabi oder geschälte in Scheiben geschnittene Sellerie (oder Pastinak) werden gepuht und gewaschen, in Salzwasser gekocht, abgeseiht und mit in Butter oder Fett gerösteten Bröseln übergossen.

103. Blumenkohl (Karfiol) mit Bröseln und Käse.

1 großer oder 2 kleine Rosen Karfiol, Salz, 2 Deka Käse, 2 Deka Brösel, 4 Deka Butter.

Die Karfiolrose wird in Salzwasser gekocht, abgeseiht, auf eine Schüssel gegeben, mit Bröseln und geriebenem Käse bestreut und mit brauner Butter übergossen.

Gemüse mit holländischer Soß.

104. Holländische Soß.

$\frac{1}{32}$ Liter Essig, $\frac{1}{16}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Deka Schalotten, $2\frac{1}{2}$ Deka Pfefferkörner, $2\frac{1}{2}$ Dotter, 10 Deka Butter, Salz, Saft von einer Viertel Zitrone.

Essig und Wasser werden mit feingeschnittenen Schalotten und Pfefferkörnern fein verkocht und durchgeseiht. Nach dem Auskühlen gibt man Dotter dazu und schlägt die Flüssigkeit auf dem Herdbrande, bis sie dick ist. Dann gibt man unter beständigem Rühren zerlassene Butter tropfenweise dazu und würzt die Soß mit Salz und Zitronensaft. Die Soß soll kurz vor dem Anrichten bereitet und warm aufgetragen werden. Falls sie gerinnt, gibt man einen Kaffee-

Löffel voll Wasser dazu und rührt sie so lange, bis sie wieder glatt ist.

Die Soß kann auch mit einem Löffel Buttereinmach verrührt werden.

104 a. Schwarzwurzeln mit holländischer Soß.

1 Bund Schwarzwurzeln, Salzwasser, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, holländische Soß.

Die gepuzten, in Stücke geschnittenen Schwarzwurzeln werden in Salzwasser, dem man Milch beigefügt hat, weich gekocht, abgeseiht, angerichtet und mit holländischer Soß übergossen.

Auf gleiche Art können auch Artischofen, Blumenkohl, Stachys und Spargel zubereitet werden.

Überkrustete (gratinirte) Gemüse.

105. Überkrustete Artischofen.

5 Artischofen, Salzwasser, $2\frac{1}{2}$ Deka Parmesan, $\frac{1}{2}$ Liter Öl, Butter für die Pfanne.

Von den Artischofen werden die Stengel und die Spitzen der Blätter abgeschnitten.

Die Artischofen werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht, in eine leicht besetzte Pfanne gelegt, mit geriebenem Parmesan bestreut, mit heißem Öl begossen und fünf Minuten ins heiße Rohr gestellt.

Statt des Oles kann man auch Butter verwenden.

106. Überkrustete Blumenkohlröschen.

1 Blumenkohl, Salzwasser, 3 Deka Butter, 3 Deka Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Deka Käse, 2 Deka Brösel, 2 Deka Butter.

Blumenkohl wird in Salzwasser gekocht, in eine bestrichene, mit Bröseln bestreute Auflaufform gegeben, mit nachbezeichnetem Soß übergossen, mit geriebenem Käse und Semmelbröseln bestreut, mit Butter betropft und eine Viertelstunde in die heiße Röhre gestellt.

Soß: 3 Deka Butter und 3 Deka Mehl werden zu einer Einmach verrührt, mit Milch aufgegossen und entsprechend gesalzen.

107. Überkrustete Eierfrüchte.

5 Stück Eierfrüchte (Auberginen, Melanzani), 5 Stück Champignons, 5 Deka Butter, Zwiebeln und Petersilie, 1 Dotter, Salz, Pfeffer, 2 Deka geriebener Käse, 2 Deka feine Brösel.

Die Eierfrüchte werden halbiert und ausgehöhlt. Das Ausgehöhlte wird mit Champignons, Zwiebeln und Petersilie, fein gehackt, in Butter geröstet, mit Dotter, Salz und Pfeffer verrührt, in die halbierten Früchte gefüllt, mit Parmesan und Bröseln bestreut, mit heißer Butter betropft, in eine flache, mit Butter ausgestrichene Pfanne gegeben und 10 Minuten in die heiße Röhre gestellt.

108. Schwarzwurzeln mit Béchamelfoß.

$\frac{1}{2}$ Kilo Schwarzwurzeln, Salzwasser, 4 Deka Butter, 3 Deka Mehl, $\frac{2}{3}$ Liter Milch, 1 Dotter, 1 Löffel Obers, Salz, Zitronensaft, 2 Deka Butter, 8 Deka Edelpilze, 4 Deka Parmesan, 2 Deka Brösel, 3 Deka Butter.

Die vorbereiteten Schwarzwurzeln werden in 2 Zentimeter lange Stücke geschnitten, in Salzwasser und Milch weich gekocht, abgeseiht, in befettete Muscheln oder eine Backform gehäuft, mit nachstehender Soß überzogen, mit geriebenem Parmesan und Bröseln bestreut, mit heißer Butter betropft und 10 Minuten lang in ein heißes Rohr gestellt.

Soß: Eine lichte Buttereinmach wird mit Milch aufgegossen, mit Dotter und Obers legiert, mit Salz, Zitronensaft und in Butter gerösteten Edelpilzen vermengt.

109. Stachys mit Béchamelfoß.

$\frac{1}{4}$ Kilo Stachys, Salzwasser, $2\frac{1}{2}$ Deka Butter, $2\frac{1}{2}$ Deka Mehl, $\frac{1}{3}$ Liter Wasser, $\frac{1}{3}$ Liter Milch, 2 Dotter, Zitronensaft, Salz und Pfeffer, 2 Deka Butter, 2 Deka Brösel, $2\frac{1}{2}$ Deka Parmesan.

Die gereinigten Stachys werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht, auf einer Gratinierschüssel angerichtet, mit Béchamelfoß übergossen, mit Bröseln und geriebenem Parmesan überstreut und mit zerlassener Butter übertropft. Man stellt die Speise für die Dauer von 10 Minuten ins Rohr.

Béchamelsoß: Eine lichte Einmach wird mit Suppe aufgegossen, gut verkochen gelassen, mit Milch und Dottern legiert und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer gewürzt.

Verschiedene Gemüßspeisen.

110. Erbsen-Omelette.

$\frac{1}{4}$ Liter weich gekochte, trockene Erbsen, 8 Deka Fett oder Butter, 3 Deka Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Ei und Salz.

Mehl und Milch wird verquirlt, mit den passierten Erbsen verriührt und 7 Minuten kochen gelassen. Dann rührt man Salz und den Eidotter ein, läßt die Masse ausfühlen, mengt den festen Schnee dazu, bäckt aus der Masse eine Omelette und bestreut sie mit gehacktem Sechfleisch und Parmesan.

Man kann auch frische Erbsen dazu verwenden.

111. Gemüßauflauf.

$\frac{1}{10}$ Liter grüne Erbsen, $\frac{1}{2}$ Liter Kohlsprossen, $\frac{1}{2}$ kleine Karfiolrose, 5 Deka Goldrübchen, 4 Deka Pilze, 1 Deka Butter, $\frac{2}{10}$ Liter Milch, 3 Deka Fett oder Butter, 3 Deka Mehl, 3 Eier, Salz.

Grüne Erbsen, Kohlsprossen, in kleine Röschen zerteilter Karfiol und nudelig geschnittene Goldrübchen (Karotten) werden in Salzwasser gekocht, blätterig geschnittene Pilze in Butter gedünstet. Aus Milch, Butter und Mehl bereitet man eine dicke Béchamelsoß, die man nach dem Erkalten mit Dotter, Salz, den gekochten und ausgeföhnten Gemüßen, den gedünsteten Pilzen und dem festen Schnee von 3 Klar vermengt. Das Ganze wird in eine mit Butter bestrichene Auflauffschüssel gefüllt und in der Röhre gebacken.

112. Gemüßknödel.

3 Semmeln, oder andere gleichschwere Weißbrote, 1 Deziliter Milch, 2 Eier, 5 Deka geriebener Käse, 8 Deka nudelig geschnittene, gedünstete Karotten, 8 Deka blätterig geschnittene, gedünstete Pilze, 8 Deka in Salzwasser gekochte Kohlsprossen, 8 Deka in Salzwasser gekochte Karfiolröschen, Salz.

Die Semmeln werden kleinwürfelig geschnitten, mit Milch, den Eiern und allen Gemüßen vermischt. Aus dieser

Masse formt man einen Knödel, bindet ihn in eine befettete Serviette und kocht ihn eine halbe Stunde in Salzwasser.

113. Gemüsereis.

20 Deka Reis, $\frac{1}{2}$ Liter grüne Erbsen, 8 Stück Spargel, 4 Stück Champignons oder Herrenpilze, 1 Häuptel Kohl, 2 Goldrübchen, 10 Deka grüne Bohnen, 2 Deka Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Deka grüne Petersilie, 3 Deka Butter, 4 Deka Fett, 2 Deka geriebener Käse.

Die grünen Erbsen, der in kleine Stücke geschnittene Spargel, der nudelig geschnittene Kohl, die kleinwürfeltig geschnittenen Karotten sowie die schiefnudelig geschnittenen grünen Bohnen werden in Salzwasser weich gekocht. Die Schwämme werden blätterig geschnitten, mit feingehackten Zwiebeln und Petersilie in 3 Deka Butter gedünstet. Der Reis wird mit 4 Deka Fett gedämpft, mit den gut abgeseihten Gemüsen und den Schwämmen vermischt und mit geriebenem Käse bestreut.

114. Kohlschnitzel.

4 Stück Kohl, 4 mittelgroße Champignons oder andere Pilze, 3 Deka Butter, Salz, 1 Ei, 3 Deka Brösel, 5 Deka Fett.

Der Kohl wird gepuzt, gewaschen, in Salzwasser halbweich gekocht, abgeseiht, abgeschreckt, grob gehackt, in heiße Butter gegeben, mit gehackten Champignons und Salz ganz weich gedünstet, zu Schnitzeln geformt, in Ei und Bröseln paniert und in heißem Fett gebraten.

115. Gebackener Kohl.

6 kleine lockere Kohlhäuptel, Salz, 2 Eier, Brösel, Fett zum Ausbacken.

Die gepuzten Kohlhäuptel werden halbiert, in Salzwasser halbweich gekocht, abtropfen gelassen und jeder Teil so ausgedrückt, daß sich flache Schnitzel bilden. Diese werden noch nachgesalzen, in Ei und Bröseln paniert und in Fett gebacken.

Beilage: Kartoffelsalat.

116. Kohlrabi-Krapferl.

6 bis 8 Stück junge Kohlrabi, 10 bis 15 Deka Semmelbrösel, 1 Ei, Salz, Ei, Brösel zum Panieren, Fett zum Ausbacken.

Die Kohlrabi werden geschält, in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht, passiert, dann mit Semmelbröseln, Ei und Salz vermischt, Krapferl geformt, in Ei und Bröseln paniert und aus heißem Fett gebacken.

117. Gefüllte Kohlrabi ohne Fleisch.

5 Stück junge Kohlrabi, 3 Pilze, Petersilie, 4 Deka Butter oder Fett, 1 Ei, Salz und Pfeffer, 3 Deka Butter, Brösel, 2 Deka geriebener Käse.

Die Kohlrabi werden geschält, ein Deckel abgeschnitten, ausgehöhlt und in Salzwasser halb weich gekocht. Das Ausgehöhlte, die Deckel, die zarten grünen Blätter, Pilze und Petersilie werden fein gehackt, in Fett oder Butter weich gedünstet und mit 1 Ei, Salz und Pfeffer verrührt. Diese Masse füllt man in die Kohlrabi, bestreut sie mit geriebenem Käse und Bröseln, betropft sie mit heißer Butter, *gibt sie* in eine flache, mit Fett ausgestrichene Pfanne und *für* die Dauer von 10 Minuten in eine sehr heiße Röhre. *1/2 Minute!*

118. Kraut-Schnitzel.

1 Krautkopf, 2 Deka Zwiebeln, 3 Eier, Salz und Pfeffer, 3 bis 4 Deka Semmelbrösel, Eier und Brösel zum Panieren, Fett zum Ausbacken.

Das Kraut wird in Salzwasser gedämpft, abgeseiht, fein gewiegt, mit den klein geschnittenen, gerösteten Zwiebeln, Semmelbröseln, Eiern, Salz und Pfeffer vermischt, zu Laibchen geformt, dieselben in Eiern und Bröseln paniert und in Fett gebacken.

119. Paradiesäpfel mit Kartoffeln.

½ Kilo Paradiesäpfel, 1 Zwiebel, Salz, 4 Deka Butter, 3 Deka Fett, 4 Deka Mehl, 1 bis 2 Deka Zucker, ¼ Kilo Kartoffeln, 3 Deka Parmesankäse.

Die Paradiesäpfel werden auseinandergebrochen, mit der Zwiebel in 3 Deka Fett weich gedünstet und hierauf passiert. Aus Butter und Mehl wird eine lichte Einmach ge-

macht, die Püree hineingerührt, gezuckert, gesalzen und mit Suppe oder Wasser aufgegoßen. Dann werden die gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hineingemengt und die Masse vor dem Anrichten mit geriebenem Käse bestreut.

120. Gebackene Pilze.

60 Deka Pilze, 3 Deka Mehl, 2 Eier, Salz, 10 Deka Brösel, 20 Deka Fett zum Ausbacken.

Pilze werden gepuht, wenn sie klein sind im ganzen gelassen, wenn sie größer sind, in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten, in Mehl, gesalzenem Ei und Bröseln paniert und in Fett gebacken.

Man kann die Pilze vor dem Backen statt in Mehl, Ei und Bröseln auch in Bier- oder Weinteig tauchen.

121. Pilze mit Ei.

$\frac{1}{2}$ Kilo Pilze, Salz, 4 Deka Fett oder Butter, Petersilie, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, 5 Spiegeleier.

Gepuhte, blätterig geschnittene Pilze werden nebst feingewiegter Petersilie in heiße Butter gegeben, zugedeckt, weich gedämpft und zuletzt mit saurem Rahm und Salz vermischt. Man richtet sie auf einer Schüssel an und belegt sie mit Spiegeleiern.

122. Pilzreis mit Käse.

20 Deka Reis, 10 bis 15 Deka Pilze, 8 Deka Fett, Salz, 4 Deka geriebener Käse.

Reis wird mit 5 Deka Fett und Salzwasser gedämpft, mit den feinblätterig geschnittenen, in 3 Deka Fett gedünsteten Schwämmen vermischt angerichtet und reichlich mit geriebenem Käse bestreut.

123. Pilzschnitzel.

40 Deka Stein- oder Herrenpilze oder andere Schwämme, 4 Deka Butter oder Fett, 2 Semmeln, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Eier, Brösel, Fett zum Ausbacken.

Die Schwämme werden gepuht, blätterig geschnitten, in Butter gedünstet, ausgekühlt, grob gehackt, mit den in

Milch erweichen, gut ausgedrückten passierten Semmeln, 1 Ei, Salz, Pfeffer und etwas Bröseln vermischt, Laibchen geformt, dieselben in Ei und Bröseln paniert und in Fett gebacken.

Beilage: Kartoffelsalat oder Kartoffelbrei.

124. Spinatdunstkoch.

5 Deka Butter oder Fett, 3 Eier, 10 Deka gekochter, passierter Spinat (roh 30 Deka), grüne Petersilie, 1 Semmel, $\frac{1}{10}$ Liter saurer Rahm, 4 Deka Brösel, 4 Deka Butter, 3 Deka Brösel.

Butter wird flaumig gerührt, nach und nach mit Dottern, in Salzwasser gekochtem, ausgedrücktem, passiertem Spinat, der geweichten, ausgedrückten, passierten Semmel, saurem Rahm, Salz, Pfeffer, dem steifen Schnee von Eiern und Bröseln verrührt. Diese Masse füllt man in eine reichlich befettete und mit feinen Bröseln ausgestreute Dunstform und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst.

Das aus der Form gestürzte Dunstkoch bestreut man mit in Butter gerösteten Bröseln.

125. Spinat-Schnitzeln.

3 Semmeln, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 4 Deka Butter oder Fett, einige Pilze, Butter oder Fett, 20 Deka gekochter, passierter Spinat, Zwiebeln und Petersilie, 5 Deka Brösel, Ei und Brösel zum Panieren, Fett zum Ausbacken.

Semmeln werden in Milchwasser erweicht, ausgedrückt, in heißer Butter ausgedünstet und mit dem Spinat, den würfelig geschnittenen, in Butter gedünsteten Pilzen, Salz, Pfeffer, dem Ei, gerösteten Zwiebeln und Petersilie und Bröseln vermischt. Sollte die Masse zu weich sein, gibt man noch Brösel zu. Man formt Laibchen, paniert sie in Ei und Bröseln und bäckt sie in heißem Fett.

126. Topinambur.

$\frac{1}{2}$ Kilo Topinambur, Salz, Pfeffer, 10 Deka Butter.

Topinambur werden in Salzwasser gekocht, geschält in heiße Butter gegeben, gepfeffert, rasch umgerührt und sehr heiß angerichtet.

Kartoffelspeisen ohne Fleisch.

127. Kartoffelpuffer.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln, 3 Dotter, 3 Löffel sauren Rahm, 1 Eßlöffel Mehl, Salz und 6 Deka Fett.

Kartoffeln werden roh gerieben, auf ein nasses Tuch gegeben und gut ausgedrückt. Das Wasser läßt man stehen, die zurückgebliebene Stärke wird mit dem Kartoffelbrei vermennt, die Dotter, Rahm, Salz, Mehl und der feste Schnee dazugegeben, je 2 Eßlöffel davon in heißem Fett in einer Omelettenpfanne beiderseitig gelb gebacken und sofort serbiert.

128. Kartoffelsterz.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl (Gersten- oder Maismehl), 2 Deka Fett, Salz, 10 Deka Fett zum Ausdünsten.

Kartoffeln werden unter möglichster Vermeidung von Verlusten roh geschält, gebiertelt und in Salzwasser halbweich gekocht; dann gibt man das Mehl und 2 Deka Fett dazu und läßt den sich bildenden Klotz beiläufig eine Viertelstunde zugedeckt kochen. Hierauf gießt man die Hälfte des Wassers ab, verrührt die Masse sehr gut und läßt sie in einer Bratpfanne, in der man Fett sehr heiß werden ließ, im Rohr ausdünsten.

129. Kartoffel-Dalken.

7 große Kartoffeln, 2 Dotter, 1 Eßlöffel Rahm und Salz.

Kartoffeln werden gekocht, geschält, passiert und mit den Dottern, Rahm und Salz gut verrührt. In eine Dalkenform gibt man heißes Fett und bäckt aus der Kartoffelmasse schöne braune Dalken.

130. Griechkartoffeln.

$\frac{1}{4}$ Kilo Kartoffeln, 8 Deka Fett, 8 Deka Weizen-, Reis- oder Maisgrieß, 1 Eßlöffel heißes Wasser und Salz.

Den Grieß gibt man in das heiße Fett, läßt ihn anrösten, gibt das heiße Wasser dazu, salzt und läßt es etwas verdünsten. Die Kartoffeln werden gekocht, geschält, blätterig geschnitten und mit dem angerösteten Grieß vermischt.

Hiezu serbiert man Salat.

131. Paprikakartoffeln.

4 Deka Fett, 4 Deka Zwiebeln, 1 Messerspitze Paprika, 1 Eßlöffel Paradeismark, $\frac{1}{4}$ Kilo rohe, geschälte, geviertelte Kartoffeln, Salz.

In das heiße Fett gibt man feingeschnittene Zwiebeln, röstet sie gelb an, gibt dann Paprika, Paradeismark, die zerschnittenen Kartoffeln und Salz dazu und läßt es zugedeckt gut dünsten. Dann gießt man ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter Wasser auf und läßt die Kartoffeln fertig dünsten.

132. Topfentartoffeln.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln, 10 Deka Speck, 20 Deka geriebener Topfen und Salz.

Die Kartoffeln werden geschält und in Salzwasser weich gekocht. Der Speck wird kleinwürfelig geschnitten und angeröstet. Auf eine Schüssel gibt man eine Lage Kartoffeln, bestreut diese mit dem geriebenen Topfen und Speck, gibt wieder eine Lage Kartoffeln und streut oben geriebenen Topfen und Speck darüber.

133. Mehlschmarren mit Kartoffeln.

25 Deka gekochte, passierte Kartoffeln, 10 Deka Mehl, Salz, 2 Dotter, Milch, 2 Klar Schnee, 5 Deka Fett.

Die gekochten passierten Kartoffeln, Mehl, Milch, Dotter und Salz werden zu einem nicht zu dicken Teig verquirlt und mit dem festen Schnee der 2 Eiklar vermischt. In einer flachen Pfanne läßt man Fett heiß werden, gießt den Teig fingerhoch ein, dreht ihn, wenn er unten Farbe hat, stückweise um, läßt ihn ausdünsten und zerstoßert ihn.

Beilage: Gemüse oder Salat.

134. Kartoffelstrudel.

1 Kilo gekochte, passierte Kartoffeln, 30 Deka Mehl, 1 Ei, grüne Petersilie, 8 Deka Fett oder Butter, 5 Deka Brösel, 8 Deka Butter und Salz.

Die Kartoffeln werden mit Ei, Salz und Mehl zu einem Teig verknetet, eine Viertelstunde rösten gelassen, dann $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick ausgewalkt, mit der in Butter gerösteten grünen Petersilie und Bröseln bestrichen, eingerollt, in eine mit Butter oder Fett bestrichene Serviette eingebun-

den und eine Stunde in Salzwasser gekocht, dann in Scheiben geschnitten und mit 8 Deka heißer Butter übergossen.

Gemüsespeisen mit Fleisch.

135. Blumenkohl mit Fleischfülle.

2 kleine Karfiolrosen, Salzwasser, 4 Deka Fett oder Butter, $\frac{1}{4}$ Kilo Kalb- oder Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, 1 Ei, 3 Deka Fett oder Butter, Semmelbrösel.

Die Karfiolrosen werden in Salzwasser halbweich gekocht, in eine glatte, mit Butter ausgestrichene Form mit der Rose nach unten eingelegt und die Form mit einem Haschee von Kalbs- oder Schweinefleisch vollgefüllt. Die Masse wird hierauf eine halbe Stunde in Dunst gekocht oder in der Röhre zugedeckt gebacken. Dann wird die Form gestürzt, mit Bröseln bestreut und mit heißer Butter übergossen.

Haschee: Kleingewiegtes (faschiertes) Fleisch wird mit Salz und Pfeffer angeröstet und überkühlt mit einem Ei verrührt.

Statt auf Fleischhaschee kann man Blumenkohl auch auf gedünstetem Reis servieren.

136. Gefüllte Gurken.

2 Gurken, Zwiebeln und Petersilie, 3 Deka Fett, 20 Deka Schweinefleisch oder Fleischreste, 1 Ei, 4 Deka Fett oder Butter, 3 Deka Mehl, 1 Büschel Dillkraut, Wasser, Salz, Paprika, 1 Löffel Essig, $\frac{1}{10}$ Liter Rahm.

Frische, grüne Gurken werden geschält, die Enden abgeschnitten, ausgehöhlt und gewaschen, Gehackte Zwiebeln und Petersilie werden in Fett angeröstet, dann gibt man faschiertes Schweinefleisch oder Bratenreste hinein, läßt dies anrösten und verrührt es, wenn es ausgekühlt ist mit dem Ei, Salz und Pfeffer und füllt damit die Gurken. In eine lichte Einmach gibt man feingewiegte Petersilie und Dillkraut, Salz und Paprika und gießt mit Wasser auf, dann gibt man die Gurken hinein, läßt sie weich dünsten und gibt Rahm dazu.

Statt frischer Gurken kann man auch Salzgurken verwenden.

137. Gefüllter Kohl.

1 Kohlkopf, Salzwasser, Essig, Kümmel, $\frac{1}{4}$ Kilo Schweinefleisch oder Fleischreste, 10 Deka Selchfleisch, 1 Semmel, Zwiebeln und Petersilie, 1 Ei, Salz und Pfeffer.

Der gewaschene nur wenige Minuten in Salzwasser mit Essig und Kümmel gekochte Kohlkopf wird im weiteren genau so behandelt wie der gefüllte Krautkopf (siehe Nr. 143).

138. Kohlaufang mit Fleischhaschee.

2 Kohlköpfe, Salz, $\frac{1}{4}$ Kilo Rind- oder Schweinefleisch, 2 Deka Fett, Salz, Pfeffer, 1 Ei, 1 Deka Zwiebeln und etwas grüne Petersilie, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm.

Kohl wird in Salzwasser gekocht, in Fett gedünstet. Eine Aufangform wird mit Butter oder Fett bestrichen, der Boden mit Kohlblättern belegt und Fleischhaschee (siehe unten) darauf gestrichen, Kohlblätter daraufgelegt, dann wieder Fleischhaschee u. s. f. bis man mit Kohlblättern schließt. $\frac{1}{8}$ Liter Rahm wird mit einem Dotter verquirlt und etwas gesalzen, dariobergegossen, in der Röhre eine halbe Stunde gebacken und zum Servieren gestürzt.

Fleischhaschee: Das Fleisch wird fasciert, in heißem Fett mit Zwiebeln und Petersilie angeröstet, gesalzen, gepfeffert, mit Eiklar verrührt.

Anstatt Kohlblätter kann man auch Krautblätter verwenden. (Krautauflang.)

139. Kohlwürstchen.

1 Kohlkopf, Salzwasser, 15 Deka Schweinefleisch oder Fleischreste, 10 Deka Selchfleisch, 6 Deka Reis, 2 Deka Fett, Salzwasser, 1 Ei, Salz und Pfeffer, 10 Deka Speck, Wasser oder Rindsuppe, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm.

Die gewaschenen, vom Stengel losgelösten Blätter eines Kohlkopfes werden in Salzwasser aufgekocht, abgeseiht, ausgebreitet, mit nachstehender Fülle bestrichen, zusammengerollt, in eine mit Speckscheiben belegte Kasserolle gelegt, mit ein wenig Wasser oder Rindsuppe begossen und $\frac{3}{4}$ Stunden in heißem Rohr gedünstet. Kurz vor dem An-

richten wird das Fett abgeseiht und die Kohlwürstchen mit faurem Rahm übergossen.

Fülle: Schweinefleisch oder Fleischreste und das gekochte Gelfleisch werden facht, mit dem gedünsteten Reis dem Ei, Salz, Pfeffer und eventuell etwas gerösteten Zwiebeln und Peterfilie vermischt.

140. Gefüllte Kohlrabi.

5 Stück mittelgroße Kohlrabi, 15 Deka Schweinefleisch, 3 Deka gedünsteter Reis, 4 Deka Fett, $\frac{1}{2}$ Deka Zwiebeln, Peterfilie, Salz, Pfeffer, 1 Ei.

Die Kohlrabi werden geschält und ein Deckel abgeschnitten. Hierauf werden sie möglichst stark ausgehöhlt und nebst den Deckeln und den Abfällen in Salzwasser halbweich gekocht. Die Kohlrabi werden mit Gaschee (siehe unten) gefüllt, die Deckel daraufgegeben und in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle gelegt, etwas Suppe dazugegeben und in der Röhre zugedeckt 20 Minuten gedünstet.

Gaschee: Fleisch wird facht, mit den passierten Abfällen der Kohlrabi in heißes Fett gegeben, mit Zwiebel, Peterfilie, Salz und Pfeffer vermischt, angeröstet, mit gedünstetem Reis vermengt, überkühlt und das Ei eingerührt.

141. Gekochter gefüllter Krautkopf.

1 Krautkopf, 4 Deka Fett, Salz und Kümmel, Zitronenschale, Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Kilo fettes Schweinefleisch, 6 Deka Butter oder Fett, 4 Deka Brösel, 3 Deka Parmesan.

Der rohe Krautkopf wird beim Stiel ziemlich gut und weit ausgehöhlt. Das Innere wird fein gehackt und mit Kümmel und Fett gedünstet. Bevor es weich ist, gibt man das feingewiegte fette Schweinefleisch, Zitronenschale, Salz, Pfeffer dazu und läßt dies fertig dünsten. Wenn diese Masse ausgekühlt ist, gibt man noch 2 bis 3 Eier dazu und füllt sie in den Krautkopf ein. Dieser wird dann mit großen Blättern zugedeckt, in eine Serviette gebunden und 1 bis 2 Stunden gekocht. Der fertige Krautkopf wird mit in Butter gerösteten Bröseln und Parmesan bestreut.

142. Kraut- und Kohlfleisch.

$\frac{1}{2}$ Kilo Schweinefleisch oder Rindfleisch, Salz, 3 Deka Fett, 10 Deka Zwiebel, Paprika, 1 Kohlkopf, 1 kleiner Krautkopf, $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln.

Die feinsblättrig geschnittenen Zwiebeln läßt man in Fett gelb anrösten, gibt das würfelig geschnittene Fleisch und etwas Paprika dazu, gießt mit Wasser auf und läßt das Fleisch halbweich dünsten. Dann gibt man den gepuzten, nudelig geschnittenen Kohl und das ebenso behandelte Kraut sowie geschälte, geviertelte Kartoffeln hinein und läßt es weich dünsten.

143. Gedünsteter gefüllter Krautkopf.

1 Krautkopf, Salzwasser, Essig, Kümmel, $\frac{1}{4}$ Kilo Selch- oder Schweinefleisch oder Fleischreste, 2 Deka Fett, 1 Deka Zwiebeln und Petersilie, 1 Ei, Salz und Pfeffer, 2 Deka Zwiebeln, 2 Deka Fett, 3 Deka Speck, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser oder Suppe, 4 Deka Butter oder Fett, 3 Deka Mehl, Selchsuppe.

Der Krautkopf wird gewaschen, in Salzwasser unter Hinzufügung von Essig und Kümmel halbweich gekocht und zum Abtropfen und Erkalten auf ein Sieb gelegt, hierauf lockert man die Blätter des Krautkopfes, belegt sie alle vorerst mit Speck, bestreicht sie an der inneren Fläche mit nachstehender Fülle, preßt sie dann fest aneinander, so daß der Krautkopf seine frühere Form wieder erhält und umschnürt ihn mit Spagat. Dann röstet man feingehackte Zwiebeln in Fett gelb an, belegt den Boden des Gefäßes mit Speckscheiben, legt den Krautkopf darauf und dämpft ihn unter öfterem Begießen mit Wasser oder Suppe ungefähr eine Stunde. Man entfernt beim Anrichten den Spagat, übergießt den Krautkopf mit Einmachsoß und schneidet ihn in keilförmige Stücke.

Fülle: Das Selchfleisch wird gekocht, fasciiert und mit Ei, gerösteten Zwiebeln und Petersilie, Salz und Pfeffer verührt.

Soß: Man macht eine leichte Einmach- und gießt mit Selchsuppe auf.

Anmerkung: Das Sechsfleisch kann auch bis zu zwei Drittel mit rohem Schweinefleisch gemischt werden.

144. Gefüllte Paprikaschoten.

5 Stück Paprikaschoten, Wasser, Fülle: $\frac{1}{2}$ Deka Zwiebeln, $\frac{1}{4}$ Deka Petersilie, 3 Deka Fett, 10 Deka Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Ei, Salz, 3 Deka Reis, 2 Deka Butter, Wasser, Salz, Paradiesapfelsok (siehe dort, die Hälfte der Masse).

Von grünen Paprikaschoten schneidet man beim Stiel die Deckeln ab und höhlt erstere ganz aus. Dann übergießt man sie mit kochendem Wasser, läßt sie 10 Minuten stehen und legt sie dann für eine Stunde in kaltes Wasser. Einstweilen röstet man feingehackte Zwiebeln und Petersilie in Fett an, gibt rohes, fasciertes Schweinefleisch, Ei, Salz und gedämpften Reis dazu, verrührt die Masse gut, füllt sie in die Paprikaschoten und gibt die Deckeln darauf. Die gefüllten Schoten werden nun in eine Kasserolle gelegt, mit Paradeisok übergossen und 1 Stunde zugedeckt gedünstet.

145. Gefüllte Paradiesäpfel.

8 Stück Paradiesäpfel, $\frac{1}{4}$ Kilo Kalbfleisch, Zwiebeln, Petersilie, 3 Deka Reis, Salz, 3 Deka Fett, Suppe, 4 Deka Butter oder Fett.

Die Paradiesäpfel werden gewaschen, ein Deckel abgeschnitten, erstere mit einem Löffel ausgehöhlt und mit einer der nachstehenden Füllen gefüllt:

1. Fülle: Gehacktes Fleisch wird mit Zwiebeln, Petersilie und dem gedünsteten Reis in Fett angeröstet.

2. Fülle: 30 Deka Champignons oder Edelpilze, Petersilie, Salz und Pfeffer, 4 Deka Butter. Die Schwämme werden gepuht, blätterig geschnitten und in Butter mit Petersilie, Salz, Pfeffer gedünstet.

Die Fülle wird in die Paradiesäpfel gestrichen, diese mit Bröseln und geriebenem Käse bestreut, mit zerlassenen Butter betropft und in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle nebeneinander gestellt, etwas Suppe dazugegossen und überkrustet (gratiniert).

146. Gestürztes Sauerkraut.

6 Deka Speck, $\frac{1}{2}$ Kilo Sauerkraut, Essig, Wasser, Salz, Zucker, $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln, 30 Deka Selchfleisch, $\frac{1}{8}$ Liter saurer Rahm, Fett und Brösel für die Form.

Der Speck wird kleinwürfelig geschnitten, geröstet, dann gibt man das Sauerkraut nebst Essig, Zucker, Salz und Wasser dazu und läßt es weich dünsten. Kartoffeln und Selchfleisch werden gekocht. In eine mit Fett und Bröseln ausgestreute Auflaufform gibt man zuerst eine Lage gebünstetes Kraut, dann eine Schichte gekochte, geschälte, blätterig geschnittene Kartoffeln, dann kleinblättrig geschnittenes Selchfleisch, dann wieder Sauerkraut u. s. f. bis man mit einer Schichte Sauerkraut schließt. Das Ganze wird mit Rahm übergossen, 1 Stunde gebacken und dann vorsichtig gestürzt.

Kartoffelspeisen mit Fleisch.

147. Kartoffelknödel mit Selchfleisch.

4 große Kartoffeln, 6 Deka Brösel, 4 Deka Butter oder Fett, 3 Löffel sauren Rahm, 1 Dotter, 1 Ei, 6 Deka feingeschnittenes Selchfleisch, Salz.

Die Kartoffeln werden gekocht und passiert, mit den in Butter gerösteten Bröseln, Rahm, Salz, Dotter, Ei und Selchfleisch zu einem Teig vermengt, daraus Knödel geformt und diese auf einem bestrichenen Backblech in der Röhre gebacken.

Statt Selchfleisch kann man auch 4 Deka kleinwürfelig geschnittenen, gerösteten Speck verwenden.

148. Fleischröllchen (Fleisch-Croquettes).

20 Deka frisches gehacktes Schweinefleisch, 20 Deka frisches gehacktes Kalbfleisch (oder Bratenreste), 20 Deka gekochte, passierte Kartoffeln, 1 Deka Zwiebeln und Petersilie, Salz und Pfeffer, Fett zum Backen.

Aus den vorgenannten Zutaten bereitet man einen Teig, formt Würstchen daraus und bäckt sie in heißem Fett; man serviert sie mit Kohl, Spinat, Sauerkraut oder grünem Salat.

149. Kartoffel-Eierspeise.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln, 5 ganze Eier, 5 Deka gehacktes Selschfleisch oder Bratenreste, Salz.

Die Kartoffeln werden weich gekocht, geschält und passiert. Eine Auslauffschüssel wird mit Butter ausgestrichen und der gesalzene Kartoffelbrei eingefüllt. Die Eier werden gut verquirlt, gesalzen, über die Kartoffeln gegossen, mit gehacktem Selschfleisch oder Bratenresten bestreut und solange in die Röhre gestellt, bis die Eier steif sind.

150. Gefüllte Kartoffel-Frittaten.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eier, Salz, 3 gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Eßlöffel Mehl, 4 Deka Fett zum Baden.

Aus vorbezeichneten Zutaten macht man einen etwas dickeren Frittatenteig, gießt ihn in heißes Fett, bäck ihn beiderseits und füllt die Frittaten mit gedünstetem Kraut, Schwämmen, Fleischhaschee, Spinat, Kochsalat oder anderem.

151. Gefüllte Kartoffeln.

1 Kilo mittelgroße Kartoffeln, 6 Deka Fett oder Butter, Salz, etwas Pfeffer, 15 Deka Bratenreste, 4 Deka Fett, 1 Champignon, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 1 Dotter.

Die Kartoffeln werden gewaschen und in der Röhre halbweich gebraten, dann geschält, ein Deckel abgeschnitten, vorsichtig ausgehöhlt und mit Fleischhaschee (s. u.*) gefüllt. Hierauf wird der abgeschnittene Deckel draufgegeben, die gefüllten Kartoffeln nebeneinander in eine Kasserolle gestellt, mit heißer Butter übergossen, gesalzen, etwas Suppe oder Wasser dazugegeben und noch 10 Minuten in die heiße Röhre gestellt.

Fleischhaschee: 15 Deka Bratenreste werden gehackt, in 4 Deka Fett mit Zwiebeln und Champignons angeröstet, gepfeffert und mit einem Dotter verrührt.

Beilage: Salat, grüne Gemüse.

*) Diese Kartoffeln kann man auch mit Rühreiern füllen.

152. Kartoffel-Auflauf mit Fleisch.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln, 7 Deka Butter, 4 Eier, 4 Deka Mehl, 2 Eßlöffel geriebener Käse, Salz, $\frac{1}{4}$ Kilo Kohlsprossen, 3 Deka Butter und Salz, 10 Deka Bratenreste, 2 Deka Fett, Salz, Pfeffer, Zwiebeln.

Die Butter wird schaumig gerührt, Dotter, Salz, Mehl und die passierten Kartoffeln dazugegeben und hierauf mit dem festen Schnee vermengt. Die Sprossen werden gepulvt, in Salzwasser gekocht, abgeseiht und in 3 Deka heißer, gesalzener Butter gedünstet. 2 Deka Fett läßt man heiß werden, gibt die feingehackten Zwiebeln und die fasciierten Bratenreste dazu. In eine mit Butter bestrichene, mit Semmelbröseln bestreute Auflaufform gibt man eine Lage der Kartoffelmasse, dann eine Lage Kohlsprossen, hierauf wieder eine Lage Kartoffelmasse, dann die gerösteten Fleischreste und schließt mit dem letzten Teil der Kartoffelmasse ab, bäckt das Ganze ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden bei guter Hitze. Dann stürzt man den Auflauf und serviert dazu Schwammsoß.

153. Gebackener Kartoffelbrei.

80 Deka Kartoffeln, 10 Deka Butter oder Fett, 1 Löffel Rahm, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Deka Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Deka grüne Petersilie, 2 Eier, 15 Deka Selsfleisch oder 1 Paar Würstel.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält, passiert und noch warm mit 8 Deka Butter, Rahm, Milch, Salz, den feingehackten Zwiebeln und Petersilie vermischt. Wenn die Masse überkühlt ist, fügt man Dotter und den festen Schnee dazu, füllt sie zur Hälfte in eine mit Butter ausgestrichene Backform, gibt das gehackte Selsfleisch oder die in Scheiben geschnittenen Würstel, dann die zweite Hälfte des Kartoffelbreies darauf und bäckt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden bei guter Hitze.

154. Kartoffeln mit Bratwürsteln.

1 Kilo Kartoffeln, 10 Deka Fett, 6 Deka in Fett geröstete Zwiebeln, 3 Deka kleinwürfelig geschnittenen Speck, 3 Paar in Fett abgebratene Bratwürstel oder Schinkenreste, $\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm, 2 Eidotter.

Kartoffeln werden halbweich gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und in Fett hellgelb gebacken. Eine Auflauf-

form wird mit Butter ausgestrichen, eine Lage Kartoffeln eingelegt, feingeschnittene, in Butter geröstete Zwiebeln und und kleinstwürfelig geschnittener Speck daraufgegeben, auf diese wieder eine Lage Kartoffeln, ferner in Scheiben geschnittene Bratwürstel oder gehacktes Schafschfleisch und darauf wieder eine Lage Kartoffeln. Dann wird der Rahm mit den Dottern und etwas Salz verquirlt über die Masse gegossen, dieselbe mit Butterstückchen belegt und $\frac{3}{4}$ Stunden in heißer Röhre gebacken.

Mehlspeisen.

155. Krautfleckerl.

Rudelsteig: 16 Deka Mehl, 1 Ei, $1\frac{1}{2}$ Löffel Wasser; $\frac{1}{2}$ Kopf Kraut, 4 Deka Fett, $\frac{1}{2}$ Deka Zwiebeln, Paprika, 2 bis 3 Deka Zucker und Salz, 3 Deka Fett.

Aus Mehl, Ei, Salz und Wasser wird ein fester Teig gemacht, den man nicht zu dünn auswalkt und zu Fleckerln schneidet. Das Kraut wird fein geschnitten, in heißes Fett gegeben, mit Zwiebeln, Salz, Paprika und Zucker gedünstet. Die Fleckerl werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht und abgeschreckt. 3 Deka Fett läßt man heiß werden, gibt die Fleckerl und das Kraut hinein und vermengt beides.

156. Rhabarberstrudel.

Strudelsteig von 15 Deka Mehl, 1 Ei, 1 Deka Fett, Wasser, Salz, $\frac{1}{2}$ Kilo Rhabarber, 8 Deka Butter oder Fett, 10 Deka Zucker, 3 Deka Rosinen, 3 Deka Brösel.

Auf einen ausgezogenen Strudelsteig streut man in Butter oder Fett geröstete Brösel, geschälte, dünn geschnittene Rhabarberstiele, Zucker und Rosinen, rollt den Strudel ein und bäckt ihn auf einem mit Fett bestrichenen Backblech in der Röhre.

157. Krautstrudel.

Strudelsteig von 15 Deka Mehl, 1 Deka Fett, Salzwasser, 1 Krautkopf, Salz, 10 Deka Fett, 3 Deka Zucker, Pfeffer, Fett zum Bestreichen.

Ein Krautkopf wird nach Entfernung des Strunkes klein geschnitten, gekocht und gesalzen. Nach ungefähr halb-

stündigem Sieden wird das Kraut ausgedrückt, in heißes Fett gegeben, in dem man zuerst Zucker braun werden ließ, gepfeffert und mit wenig Wasser weich gedünstet. Diese Fülle wird auf den ausgezogenen Strudelteig gestrichen und dieser eingerollt. Der Strudel wird auf ein Butterblech gelegt, mit Fett bestrichen und gebacken.

158. Kartoffelkoch.

40 Deka gekochte, passierte Kartoffeln, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 3 Deka weiße, geriebene Mandeln, 4 Eier.

Butter und Zucker werden schaumig gerührt, Dotter, Mandeln, Kartoffeln, etwas Vanille und fester Schnee von 4 Klar dazugegeben, die Masse in eine bestrichene Porzellan-schüssel gefüllt und eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

Beilage: Fruchtsoß.

159. Kartoffelkuchen.

14 Deka gekochte, passierte Kartoffeln, 14 Deka Zucker, 7 Dotter, Zitronenschalen, 3 Deka süßlich geschnittene Mandeln, 4 Deka zerschnittene Rosinen.

Kartoffeln, Zucker und Dotter werden eine Viertelstunde gerührt, hierauf Zitronenschalen, Mandeln und Rosinen dazugegeben, kleine mit Fett bestrichene und mit feinen Bröseln bestreute Formen zur Hälfte mit der Masse gefüllt und ungefähr eine halbe Stunde in der Röhre gebacken; hierauf gestürzt und mit Zucker bestreut zu Tisch gebracht.

160. Kartoffelstrudel.

15 Deka Mehl, 1 Ei, Wasser, Salz, 6 Deka Rosinen, 2 Deka Semmelbröseln und 2 Deka Butter, Salz, $\frac{1}{2}$ Liter Milch; Fülle: 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 3 Dotter, 20 Deka passierte Kartoffeln, Salz, $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm, Schnee von 3 Klar.

Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Dotter dazugegeben, hierauf die passierten Kartoffeln, Salz, Rahm und Schnee. Diese Masse streicht man auf einen ausgezogenen Strudelteig, streut gepuzte Rosinen und Brösel darauf, rollt dann den Strudel zusammen und gibt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne. Sobald er durch Backen gelb

gefärbt erscheint, wird er mit $\frac{1}{4}$ Liter etwas gezuckerter Milch übergossen und fertig gebacken.

161. Kartoffelbrot.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 10 Deka Butter oder ein anderes Fett, 1 Dotter, Salz, $1\frac{1}{2}$ Deka Germ (Hefe), 2 bis 3 große Kartoffeln, 5 Deka Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Die Kartoffeln werden gekocht, passiert und mit dem Mehl in einen Weiting gegeben. Butter wird mit der erwärmten Milch, Salz und Zucker verquirlt und mit einem Dampsel und dem Dotter mit dem Mehl und den Kartoffeln zu einem Teig verarbeitet. Der Teig wird gut abgeschlagen und am Nudelbrett zu einem Laibchen geformt. Dieses läßt man zugedeckt langsam aufgehen, gibt es auf ein bestrichenes Backblech, bestreicht es mit lauwärmer Milch und bäckt es ungefähr eine Stunde bei guter Hitze. Nach dem Backen wird es nochmals mit Milch bestrichen.

162. Kartoffelauflauf.

3 große, gekochte, passierte Kartoffeln, $8\frac{1}{2}$ Deka Butter, 4 Dotter, 7 Deka Zucker, Orangenschale, 2 Löffel sauren Rahm, 3 Klar Schnee.

Die Butter wird schaumig gerührt, Dotter, Zucker, Kartoffeln, Orangenschalen dazugegeben, dann Rahm und Schnee leicht eingerührt und die Masse in einer mit Butter bestrichenen Auflaufform gebacken.

Beilage: Fruchtjast.

Konserven.

163. Einlegen grüner Bohnen in Salz.

1 Kilo grüne Bohnen (Fisolen), $\frac{1}{4}$ Kilo Salz.

Die gewaschenen, geputzten grünen Bohnen werden mit geriebenem Kochsalz gut gemischt, in ein Einsiedeglas gegeben und gut verbunden. In einigen Tagen werden die Schoten zusammengesunken sein, dann füllt man nach, was man so oft wiederholt, bis sie nicht mehr zusammensinken. Vor dem Gebrauch muß man die Bohnen gut auswaschen und in ungesalzenem Wasser kochen. Man verwendet sie dann wie frische Bohnen. Einlegezeit Juli bis September.

164. Einlegen von Essiggurken.

100 Stück kleine Gurken, 10 Pfefferkörner, 6 Deka Schalotten, Ingwer, 1 Bund Dillkraut, 5 Deka Kren, 5 Paprikaschoten, Salz, Weichselblätter, 1½ Liter Essig.

Kleine Gurken werden gewaschen, in ein Glas gelegt, mit Pfefferkörnern, klein gehackten Schalotten, Ingwer, Dillkraut, Paprika, Krenscheiben, Paprikaschoten, Salz und Weichselblättern bestreut und mit gekochtem, abgekühltem Essig und Wasser übergossen. Die Gläser werden verbunden und vor Gebrauch 3 Wochen an einem kühlen Orte aufbewahrt.

165. Einlegen von Senfgurken.

5 Gurken, Salz, 14 Deka Zucker, 5 Deka Senfkörner, 1 Deka weiße Pfefferkörner, 1 Büschel Dillkraut, 3 Deka Schalotten, 3 Deka Kren, ½ Liter Weinessig.

Mittelgroße Gurken werden geschält, geviertelt, nach Entfernung der Kerne in ungefähr 10 Zentimeter lange Stücke geschnitten, mit Salz bestreut und 10 bis 12 Stunden in einem bedeckten Gefäß an einen kühlen Ort gestellt. Dann werden die Gurken mit einem Leinentuch getrocknet, in ein Porzellangefäß gelegt, mit Zucker, Senfkörnern, Pfefferkörnern, Dillkraut, feingehackter Zwiebel und in Scheiben geschnittenem Kren bestreut, mit gekochtem und wieder ausgekühltem Essig übergossen und weitere 10 Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Hierauf wird der Essig abgeseiht, wieder aufgekocht, erkaltend gelassen und hernach über die Gurken gegossen. Nach je zehnstündiger Lagerung wird der Überguß in gleicher Weise noch dreimal wiederholt, worauf man die Gurken in die Gläser füllt und mit Pergament verbindet. Einsiedezeit Juli.

166. Kürbiskompott (Dunstfrucht).

½ Kilo Kürbis, 25 Deka Zucker, 0,3 Liter Wein, Zitronenschale.

Kürbisse werden geschält, kleinvürfelig geschnitten, mit etwas Essig und Wasser übergossen und über Nacht stehen gelassen und morgens der Essig abgeseiht. Wein, Zucker und Zitronenschalen läßt man aufkochen, gibt die Kürbisse hin-

ein und läßt sie kochen, bis sie durchsichtig werden. Nach dem Auskühlen füllt man das Kompott in Gläser und verbindet sie.

167. Kürbismus (Kürbismarmelade).

2½ Kilo Kürbis, 1½ Kilo Zucker, Saft von 2 Zitronen, etwas Ingwer.

Der Kürbis wird geschält und eine halbe Stunde ohne Wasser unter öfterem Umrühren kochen gelassen; mit Zucker, Zitronensaft und Ingwer kocht man das Mus zu einem dicken Brei, füllt es in Gläser, läßt diese auskühlen, bedeckt sie mit Kumpapier und verbindet sie.

(Kürbismus wird statt Honig auf Brot gestrichen gerne verwendet.)

168. Paradiesäpfelmus (Tomatenmarmelade).

40 Deka gekochte, passierte Paradiesäpfel, 15 Deka Zucker.

Die Paradiesäpfel werden ohne Zucker weich gekocht und zu Mark passiert und dieses mit dem Zucker ziemlich dick eingekocht. Das Mus wird in Gläser gefüllt und diese gut verbunden. Am nächsten Tage kocht man sie noch eine Viertelstunde in Dunst.

169. Einlegen der Paradiesäpfel in Salzwasser.

Man bereitet starkes Salzwasser, kocht es und läßt es auskühlen. Reife, doch feste Paradiesäpfel werden in Steinguttöpfe fest eingeschichtet, mit dem kalten Salzwasser übergossen, mit einem reinen Lappen bedeckt, mit einem Brett und einem Stein beschwert und in kühlen trockenen Räumen aufbewahrt.

170. Pilze in Essig.

½ Kilo Champignons (oder andere Pilze), ¼ Liter Essig, ¼ Liter Wasser, 1 Deka Salz, Pfefferkörnchen, ½ Deka Schalotten, ½ Liter Öl.

Kleine Pilze läßt man ganz, während man bei größeren die Stiele von den Hüten abtrennt. Champignons werden abgeschält, Pilzlinge schnell in kaltem Wasser abgewaschen. Nun kocht man die Pilzlinge in stark gesalzenem Wasser einmal auf und gibt sie dann auf ein Sieb zum Abtrocknen. Hiernach

füllt man sie in Einsiedelgläser, übergießt sie mit einer aufgekochten, überkühlten Mischung von Wasser, Essig, Salz, Pfefferkörnern und Schalotten, gibt eine fingerdicke Schichte Öl darauf und verbindet sie mit Pergamentpapier. Einlegezeit Sommer und Herbst.

171. Rhabarbermus.

1 Kilo Rhabarberstengel, 90 Deka Staubzucker.

Die Stengel werden gewaschen, geschält, in 1 Zentimeter lange Stücke geschnitten, mit dem Zucker vermischt, kaltgestellt und nach 3 Tagen eine halbe Stunde bei guter Hitze eingekocht, bis eine Probe mit einem Tropfen ergibt, daß sich das Mus sulzt.

172. Rhabarberkompott.

$\frac{1}{2}$ Kilo Rhabarberstengel, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 15 Deka Zucker.

Den Zucker läßt man aufkochen und gibt in denselben die 3 Zentimeter lang geschnittenen Rhabarberstengel, welche man in der Zuckerlösung so lange kocht, bis sie genügend weich sind.

Merksblatt

für die

Herstellung von Dörrgemüse und Dörrobst im Haushalt.

Sollte uns im Kriegsjahre infolge vermehrten Unbaues eine reiche Gemüseernte beschieden sein, so ist schon in voraus an die Verwertung wahrscheinlicher Übermengen zu denken und Vor Sorge zu treffen. Alles Gemüse, welches im Haushalt vom Frischgenusse oder von der Konservierung in Gläsern erübrigt, sollte mit der Herddörre getrocknet werden. Die Verallgemeinerung der Erzeugung von getrocknetem Gemüse mittels des einfachen und billigen Herddörrverfahrens ist für die Haushaltung von hoher wirtschaftlicher Bedeutung. Durch das Trocknen der Gemüse werden wir in den Stand gesetzt uns dieselben derart zu erhalten, daß sie jederzeit, besonders aber im Winter, wenn Mangel an frischem

Gemüse herrscht oder der Preis desselben nicht für jeden erschwinglich, verwendbar und vollständig vor dem Verderben geschützt sind. Es steht dem frischen Gemüse, wenn richtig gekocht, in keiner Weise nach und ist demselben im Aussehen, Geschmack und Nährwert vollständig gleich. Aus 100 Kilo frischem werden erfahrungsgemäß 8 bis 10 Kilo trockenes*) Gemüse und da dasselbe nur einen sehr kleinen Raum einnimmt — kaum den zwanzigsten Teil des frischen — so ist es leicht möglich, auch im kleinsten städtischen oder ländlichen Haushalt verhältnismäßig große Mengen für den Winter oder für einen noch späteren Bedarf unterzubringen. Es eignet sich daher auch ganz besonders für die Verproviantierung der Armee und der Marine wie der Festungen und Schiffe überhaupt. Da das getrocknete Gemüse vollständig gepulvt und zerteilt ist, so erspart man dann bei Verwendung desselben sehr viel Zeit, was besonders für kleine Haushalte sehr vorteilhaft erscheint. Mit der Herddörre kann man das Trocknen bei mäßigem Feuer während des Kochens oder nach dem Abkochen auf der Herdplatte sowie auch im offenen Bratrohr ausführen. Zum Trocknen soll nur zartes, nicht zu ausgewachsenes Gemüse verwendet werden. Die gereinigten und entsprechend zugerichteten Gemüse sind vor dem Auflegen auf die Gürden einige Minuten in kochendem Wasser zu blanchieren (sieden) oder mit solchem abzubrühen, weil sie so nicht allein rascher trocknen und später sich besser kochen lassen, sondern weil sie auch, besonders die eiweißreichen, wie Erbsen und Bohnen, nachher besser im Geschmacke sind. Das abgekochte (blanchierte) oder abgebrühte Gemüse ist auf ein Sieb zu geben und nachdem das Wasser gut abgetropft, auf die Gürden nicht zu dicht und so gleichmäßig als möglich aufzulegen und der Apparat, wie schon erwähnt, bei mäßigem Feuer oder nach dem Abkochen in das offene Bratrohr oder auf die Herdplatte zu stellen. Das anfängliche Ankleben der

*) Spinat ausgenommen, wovon 100 Kilo nur 2 bis 3 Kilo trockenen ergeben.

Gemüse an die Gürden wird durch mermaliges Aufschütteln derselben am besten verhütet. Näheres über die Dauer des Abkochens oder Abbrühens erscheint umstehend bei jeder Gemüseart angegeben. Die Gürden sind während des Trocknens fleißig zu wechseln, d. h. von unten nach oben usw. Das Dörren ist als beendet zu betrachten, wenn sich das Gemüse nicht mehr feucht anfühlt. Das Trocknen einer aufgelegten Partie Gemüse dauert durchschnittlich zwei bis drei Tage. Es ist zu vermeiden, die Gemüse auf dem Herde oder im Bratrohr allzu rasch zu trocknen, weil ihnen dadurch die für die Aufbewahrung nötige Biegsamkeit, der Wohlgeschmack und das Ansehen genommen werden und dieselben dadurch auch leicht zerbröseln. Wer nur mit einzelnen Gürden ohne Apparat trocknen will, muß unter die vier Ecken Ziegelstücke legen, damit die Gürden nicht aufliegen und die Luft durchstreichen kann. Besonders zu beachten ist, daß alle Gemüse, wenn sie nicht am Herd getrocknet werden, nur im Schatten, niemals aber in der Sonne getrocknet werden sollen, weil dieselben dadurch ebenfalls Farbe, Geschmack und Ansehen verlieren würden. Ausgenommen von dieser Regel sind nur die Pilze, welche auch in der Sonne getrocknet werden können. Als Trockenplätze sind besonders offene Veranden und Fensterbretter, wo es auch möglich ist Gegenzug herzustellen, geeignet. Während der Nacht stellt man beim Lufttrocknen den Apparat in die Küche auf den überkühlten Herd oder sonst an einen trockenen Ort. Sollte das Lufttrocknen durch Regenwetter unterbrochen werden, so ist das Dörren auf dem Herde fortzusetzen, da sonst das auch nur etwas feuchte Gemüse sauer oder schimmelig werden würde. Um ein gutes Produkt zu erhalten und das Trocknen zu beschleunigen, ist es beim Lufttrocknen angezeigt, wenn nicht ein sehr heißes, trockenes Wetter herrscht, das Gemüse nach dem Abkochen oder Abbrühen einige Stunden auf dem Herde oder im Bratrohr vorzutrocknen, damit das vom Abbrühen anhaftende Wasser rasch entzogen wird. Vor der Aufbewahrung ist das Gemüse noch einige Stunden auf dem Herde nachzutrocknen. Nach dem Dörren ist das Gemüse an einem

trockenen, luftigen Ort in Papier-, dünnen Leinen- oder Organtinsäcken hängend aufzubewahren, doch ist hie und da nachzusehen und aufzuschütteln. Herddörren sind in den meisten Wiener Haus- und Küchengeräteniederlagen und Eisenwarenhandlungen billig erhältlich. Wer das Dörren in größerem Umfange betreiben will, kann die Arbeiten, wie das Zerkleinern, Schneiden, Schälen, Entkernen usw., leicht mit den in allen größeren Haushaltungsgeeschäften erhältlichen Hilfsmaschinen und Geräten ausführen lassen. 80 bis 90 Gramm trockenes Gemüse liefert eine Suppe für vier Personen. Für den Verbrauch ist das Dörrgemüse ungefähr 5 bis 6 Stunden vor dem Kochen, besser noch am Abend vorher durch Abspülen von allfällig anhaftendem Staube zu reinigen und dann in dem Wasser, in welchem es gekocht werden soll, einzuweichen. Wer die Nährsalze erhalten will, muß die Gemüse mit dem Einweichwasser fertig kochen, wer jedoch den Geschmack des Frischgemüses erreichen will, muß das Wasser während des Kochens mehrmals wechseln, wozu man sich daneben heißes Wasser bereit hält. Im nachstehenden ist das nötigste über die Vorbereitung der zum Dörren bestgeeigneten Gemüsearten bis zur Auflegung auf die Gürden angegeben:

Spinat: Gut putzen und auswaschen, auf die Gürden legen, an der Luft etwas abtrocknen lassen, ohne zu blanchieren, mit den Gürden auf die Dörre bringen und bei mäßiger Wärme auf dem Herde, nicht im Rohre trocknen.

Erbsen: Nur zarte Erbsen verwenden, dem Blanchierwasser per Liter 3 bis 4 Stück Würfelzucker zusetzen, 4 bis 5 Minuten lang kochen lassen, nur bei mäßiger Wärme trocknen.

Bohnen: Wohl ausgewachsene, aber noch zarte, fleischige Schoten wie üblich schneiden, 4 bis 5 Minuten kochen.

Kohlrüben (Kohlrabi): In 4 bis 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden, 10 bis 12 Minuten, bis sie glasig geworden, kochen und jede Spalte einzeln nebeneinander, nicht übereinander, auflegen. Die zarteren Blätter breitnudlig schneiden, oder ganz lassen, abbrühen, 3 Minuten kochen lassen und separat trocknen.

Kohl: Die einzelnen Blätter breitnudlig schneiden und abbrühen wie oben bei Kohlrübenblätter mitgeteilt.

Karotten (Gelbe Rüben), Sellerie- und Petersilienwurzel: Der Länge nach ungefähr 4 Zentimeter lang nudlig schneiden und 6 bis 8 Minuten kochen. Die Gemüse und Kräuter für Wurzelsuppen, Julienne, werden jede Art für sich getrocknet und erst bei Bedarf vermischt.

Rüchenkräuter: Rüchenkräuter (Petersilie, Kerbelkraut, Borree, Sellerieblätter, Gundelrebe, Bohnenkraut, Majoran usw.) werden nicht abgebrüht, sondern nur dünn und gleichmäßig auf die Gürden aufgelegt und auf dem Herd getrocknet.

Pilze: Nicht auswaschen, trocken putzen und wie üblich schneiden.

Tomaten (Paradeis): Sehr reife, dunkelrote Tomaten auseinanderbrechen, auf einem Sieb den Saft gut abtropfen lassen und in einer irdenen Kasserolle kochen. Den sich oben bildenden Saft abschöpfen, die Früchte passieren, nochmals auf das Feuer setzen und so lange kochen lassen, bis das Mark ganz dick ist. Dünnes helles Backpapier mit Salatöl bestreichen, das Paradeismark ungefähr 1 Zentimeter dick darauf streichen und die Blätter auf den Gürden trocknen. Wenn trocken von dem Papier loslösen, in kleine Vierecke schneiden, nochmals auf der Gürde leicht nachtrocknen und aufbewahren. Wenn das Trocknen nicht auf dem Herde erfolgt, sondern in der Luft, so darf es nicht an der Sonne geschehen weil die Tomaten die schöne Farbe verlieren.

Kartoffel: Die Kartoffeln kochen, schälen und erkalten lassen. Durch eine Fleischhackmaschine treiben oder auf dem Reibeisen zerkleinern. Auf den Gürden trocknen. Im Winter zu Büree, Büreesuppen und allen Mehlspeisen, zu welchen Kartoffeln verwendet werden, vorzüglich geeignet. Das Trocknen der Kartoffeln ist besonders für die Stadtbevölkerung wertvoll, weil ihr dadurch die Möglichkeit geboten wird, dieselben zur Zeit ihres vollen Nährwertes im Herbst billig zu erwerben und in einem verhältnismäßig kleinen Raum für den Bedarf während des Winters aufbewahren zu können. Es ist erwiesen, daß der Stärkegehalt der

Kartoffel zur Zeit der Reife am höchsten ist, im Winter jedoch während des Lagerns bis zum Frühjahr hin stetig abnimmt und muß es deshalb unser Bestreben sein, die Knolle in dem Zustande ihres höchsten Wertes zu erhalten, was am sichersten und vollständigsten durch das Trocknen geschehen kann.

Dieselbe Bedeutung wie dem Gemüsedörren ist auch dem Obstdörren beizumessen. Zum Dörren eignen sich fast alle Obstarten, ganz besonders aber Kirschchen, Zwetschen, Äpfel und Birnen. Beim Dörren des Obstes ist folgendes zu beachten: Das Obst zum Dörren muß vollständig reif sein. Unreife, unausgebildete, fleckig gewordene, wurmige und teigige oder überreife Früchte geben kein wirklich gutes Trockenobst. Das Obst soll angenehm süßsauerlich sein. Reinsüße oder saure Früchte sowie fadschmeckende Sorten sollten nur im Notfalle zum Trocknen verwendet werden. Die Gürden sind öfters als wie beim Gemüsedörren zu wechseln. Man wechselt die Gürden je nach der Wärme des Herdes oder Rohres alle 20 bis 30 Minuten.

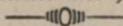
Steinobstfrüchte sind genügend getrocknet, wenn beim Quetschen des Fruchtfleisches an der Stielwunde sich kein Saft mehr zeigt. Apfelschnitze, Spalten und Ringe müssen sich biegen lassen und dürfen nicht brechen, Birnen müssen sich noch elastisch und nicht hart anfühlen. Da manche Obstsorte oft ungleich dörren, sind die nach den vorstehend mitgeteilten Anzeichen fertigen Früchte während des Gürdenwechsels herauszunehmen und abkühlen zu lassen. Rasches Abkühlen am offenen Fenster usw. gibt schönes Obst. Nach vollkommenem Abkühlen wird es genau so wie Trockengemüse aufbewahrt. Trockengemüse und Obst ist während der Aufbewahrung von Zeit zu Zeit durchzusehen und leicht aufzuschütteln. Sollte sich hier und da leichter Schimmel zeigen, was bei richtiger Aufbewahrung wohl selten vorkommt, so ist das Gemüse oder Obst wieder auf Gürden zu bringen, einige Stunden zu übertrocknen und nach vollständigem Abkühlen wieder in die Behälter zu geben.

Kirschen: Die besten Trockenkirschen erhält man von großfrüchtigen Sorten. Sie werden entstielt, jedoch nur in einer Lage aufgeschüttet, gleichgültig ob die Stielnarbe nach oben, oder einer anderen Seite gerichtet ist.

Zwetschen: Dieselben werden dicht nebeneinander, die Stielnarben nach oben, auf die Gürden gelegt.

Apfel: Alle Äpfel müssen geschält und von dem Kernhaus befreit werden. Sie werden hierauf in 5 bis 6 Millimeter dicke Scheiben oder Spalten geschnitten. Kleine Früchte können auch ganz bleiben. Es müssen aber in diesem Falle die Kernhäuser mit einem sogenannten Kernhausbohrer (in allen Haushaltungsgeschäften billig erhältlich) ausgestochen werden. Die fertig zugerichteten Spalten, Scheiben usw. werden sofort in eine leichte Salzlösung (8 bis 10 Gramm per Liter Wasser) geworfen, um das Braunwerden zu verhüten und ein helles, schönes Produkt zu erhalten. Nach einigen Minuten nimmt man sie heraus, läßt abtropfen und legt sie nebeneinander auf die Gürden. Für Äpfel ist gleich zu Beginn des Dörrrens eine etwas höhere Wärme zu empfehlen.

Birnen: Kleine Birnen läßt man ganz und ungeschält und legt sie mit den Stielen nach oben auf die Gürden. Mittelgroße und größere Birnen kann man geschält und ungeschält verwenden, doch sind sie zu halbieren oder in Viertel zu schneiden. Das Kernhaus der Birnen ist häutig, wird beim Kochen weich und genießbar und kann daher belassen werden. Wenn die Birnen geschält oder geschnitten werden o sind sie ebenfalls in Salzwasser zu legen und wie die Äpfel zu behandeln, wenn man ein helles Produkt erzielen will.



Um Raum zu sparen, wurde in diesem Merkblatt nur das Trocknen der meist verbreiteten und beliebtesten Gemüse- und Obstsorten besprochen, doch lassen sich nach den hier mitgeteilten Regeln mittels der Herbdörre alle Vegetabilien konservieren. Wer sich mit dem Dörrverfahren vertraut gemacht und Übung erlangt und durch Versuche Erfahrungen gesammelt hat, wird mit den Erfolgen zufrieden sein.

Unentbehrliche Bücher in der Kriegszeit für jedermann
aus dem Verlage der Heller'schen Buchhandlung
Wien, I. Bezirk, Bauernmarkt Nr. 3.

**Kriegsdienstleistung
der Frauen!**

Ein Rechenschaftsbericht von Helene
Granitsch mit etwa 20 Abbildungen.
Preis 60 Heller.

Inhalt: 1. Kriegsdienstleistung der Mutter. 2. Wirtschaftliche Kriegsdienstleistung.
3. Soziale Kriegsdienstleistung. 4. Mutter- und Säuglingsfürsorge. 5. Kriegspatenschaft.

**Was eine
Vormünderin
wissen muß!**

Vier Vorträge zur Einführung in die
Aufgaben der Vormundschaft nebst den
gesetzlichen Bestimmungen. Preis 1 Krone.

**Wiener Kochrezepte
für Kriegszeit.**

Herausgegeben zugunsten des Schwarz-
Gelben Kreuzes. 64 Seiten. Preis 60 Heller.

Anweisungen zur einfachen, schwachhaften und billigen Ernährung.

**Kriegskatechismus für
die Daheimgebliebenen.**

Ein Ratgeber in allen rechtlichen und
wirtschaftlichen Angelegenheiten während
des Krieges. Von Dr. Viktor Heller
und Dr. Hugo Strauß. Nebst einem Kriegswörterbuch für Zeitungsleser
und einer Statistik der kriegführenden Staaten. 132 Seiten. Preis 1 Krone.

Die kaiserliche „Wiener Zeitung“ urteilt über das Buch: Diese verdienstvolle Schrift
ist ein unentbehrlicher Ratgeber in allen Zweigen des öffentlichen und privaten Lebens.

Die stille Stunde.

Dichtergrüße für unsere Krieger im
Feld und daheim. Vier Bogen, elegant
geheftet, im Feldpostwert. Preis 40 Heller.

Das Büchlein bringt unter anderem Dichtungen von Hermann Hesse, Goethe,
Flaischlen, Villencron, Rieysche, Storm, Märkte in scheinbar bunter und zu-
fälliger und doch absichtsvoller Reihenfolge.