

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Lehrbuch der Kochkunst oder neuestes praktisches Berliner Kochbuch

für junge Köche und für Frauen und Fräulein des gebildeten Standes

Sametzky, C. W.

Berlin, 1819

VIII. Abschnitt. Von den Gemüsen und Gartengewächsen.

urn:nbn:de:bsz:31-55110

Rosen rein ab; lasse dann erst die Milch mit Zucker, und 2 Eßlöffel aufs Quart Kartoffelmehl gut verkochen, legte es mit 4 Eiern, wie in Nr. 168, ab, thue dann die Rosenblätter dazu und lasse sie vor dem Anrichten durch ein Haarsieb laufen. Hierzu gibt man Disquit, ausgekochene Klöße, wie in Nr. 45, oder verlorene Eyer.

VIII. Abschnitt.

Von den Gemüsen und Gartengewächsen.

176. Sauerkohl mit Ragout von Austern und Fischen.

Man koche den Sauerkohl in Wasser weich und so, daß er nicht zu viel Saft behält; dann nehme man Zwiebeln, schneide sie vor der Hand in der Mitte durch, schmelze sie in Butter oder Schmalz recht weich, aber nicht braun, thue den gut verlesenen Sauerkohl auf die Zwiebeln und koche ihn so kurz ein, daß kein Saft mehr zu sehen ist und er wohlschmeckend wird. Viele thun auch Mehl hinzu, es ist aber zu widerrathen, weil der Kohl Nahrung aus dem Ragout an sich ziehen muß. Man nehme nun ein paar Schalotten, schmelze sie in Butter ab, nehme von dem weißen Coulis, Nr. 3, und koche es auf. Jetzt nehme man Hecht, Karpfen oder Zander, gleich viel von welcher Fischgattung, gräte und schäle den Fisch aus, schneide die Hälfte in der Form einer Auster und koche es in Salzwasser ab. Von dem Rest mache man eine Farce, wie in Nr. 34, rolle von dieser einige Stücke vor der Hand wie Würste rund, und koche diese in Wasser ab. Sobald sie gar sind, ziehe man sie auf ein Haarsieb und lasse sie

kalt werden. Hierauf schlitze man diese Würste in der Länge auf und schneide Stückchen davon, wie vom Fisch. Man thue nun die Fisch- und Farce Stücke mit Krebschwänzen und Champignons in das Coult, lasse es aufkochen; dann mit einem Leron von 6 Eiern, Nr. 24, und Sardellenbutter, Nr. 15, worin schon die abblanchirten Austern seyn müssen, gut abgelegt, damit es gehörig dick wird, und beim Anrichten in die Mitte des Sauerkohls gethan. Man gibt hierzu zu Fisch Cotelets, Sinte, Schinken, Haasen, Nehe &c.

177. Sauerkohl auf eine andre Art.

Man koch den Sauerkohl, wie in Nr. 176; lasse dann $\frac{1}{2}$ Meze Bollen, en Filets geschnitten, in Butter oder Schmalz weich, aber nicht braun schwitzen, thue den früher auf ein Haarsieb zum Ablausen geschütteten Sauerkohl auf die Zwiebeln, und lasse ihn gut verkochen, damit er keine Brähe behält. Wenn er auf die angegebene Weise wohlschmeckend zubereitet worden ist, so gieße man ein braunes Coultis über denselben. Zu diesem Sauerkohl gibt man Fasane, Rebhühner, Haasen, oder Würste und Carbonnade. Diese Sachen werden vorher gepickt und gebraten.

178. Grenade von Würsekohl.

Der Würsekohl wird verlesen, gewaschen und im Wasser, wie in Nr. 12, abblanchirt. Wenn er Blatt für Blatt, wegen den Würmer, nachgesehen und das Wasser herausgedrückt worden, so lasse man ihn in guter Bouillon mit passirten oder geschwitzten Zwiebeln und gestoßenen Gewürzen, als: Pfeffer Nelken und englischem Gewürz, recht kurz einkochen, damit er ganz trocken wird. Auf 10 oder 12 Personen nehme man nun 2 Pfund verbes Kalbfleisch und $\frac{1}{2}$ Pfund mageren Schinken, mit ein wenig Butter halb gar ge-

schwigt und hiermit den Kohl gekocht. Sobald er gar ist, bache man das Ganze mit einem Krummesser auf einem Küchenbrette ganz fein, thue 4 Stück ganze Eyer und für 1 Groschen geriebene Semmel dazu, lege eine Casserolle oder Form mit breit geschultenem Speck, welches man eine Barde nennt, ganz aus, drücke die Kohlmasse ganz fest darein, decke es mit Papier zu und lasse es im Ofen oder in einer Tortenpfanne eine Stunde etwas scharf backen. Wenn diese Grenade aus dem Ofen kommt, nehme man das Fett ab, stürze sie auf eine Schüssel, und gieße ein kräftiges Coullis nach Nr. 3 darüber. Hierzu gibt man Rebhühner gestobte Enten, Hammel, Coteletts; auch Bauchspeck und Würst.

179. Rollets von Weißkohl.

Man lasse gut verlesenen und nach Nr. 12 blanchirten Weißkohl mit fetter Bouillon, jedoch nicht ganz weich, gar kochen. Dann lege man ihn Blattweise auf eine Serviette, so daß 3 Blätter auf einander kommen, farcire eine Kalbfleischfarce, wie in Nr. 36, auf die Blätter, rolle sie auf, so daß es wie eine starke Cervelatwürst dick wird, schneide es in runde Stücke eines Fingers lang, rangire es in einer Casserolle oder einem Tegel fest aneinander, fülle ein wenig Bouillon auf, lasse es langsam kochen und thue beim Anrichten von dem braunen Coullis, Nr. 3, darüber. Hierzu gibt man Rebhühner, Enten, Hammel, Coteletts, Würste, Hammelkeule glacé, auch Gänse.

180. Bombe oder farcirten Kohlkopf.

Man behandle den Kohl, wie in Nr. 178, lege dann eine Casserolle oder Tymbale mit Speckstücken oder Varden aus, Blattweise Kohl darauf, dann Kalbfleischfarce, und so fahre man fort, bis die

Form voll ist; man drücke es nun fest zusammen und lasse es in einem Ofen oder einer Tortenpfanne scharf, wenn es auch braun werden sollte, backen. Hierüber giesse man von dem braunen Coulis, Nr. 3, und stürze es beim Anrichten. Man gibt hierzu Bratwürste, Hammel, Coteletts oder Rebhühner.

181. Rother Kohl oder Krautsalat.

Man schneide den rothen Kohl in Blätter, wasche ihn gehörig und schneide ihn vor der Hand mit einem Messer oder einem Kohlhobel, welches geschwin- der geht, fein. Man thue nun den geschnittenen Kohl in den vorher in seine Würfel geschnittenen und mit Butter gelb gebratenen mageren Speck, decke ihn gut zu und lasse ihn langsam schmelzen. Wenn er gar ist, thue man Zucker und Weinessig, so viel als nöthig ist, hinzu. Dieser Kohl darf keine Brühe haben, muß aber sehr fett und süß seyn. Man kann ihn mit geschmorten Äpfeln garniren, auch Äpfelmus dazu nehmen; Hierzu werden Coteletts und Saucischen gegeben, auch kann man ihn zu Karpfen mit Bier serviren.

182. Grünen oder braunen Kohl mit Castanien.

Der braune, recht krause Kohl ist der beste. Man blättere ihn von den Stielen kurz ab, und koche ihn in Wasser mit ein gutes Stück Butter, weil viele Personen ihn nicht mit Fett essen können, recht kurz ein. Man thue gehörig Zucker daran, auch wenn er gar ist etwas Mehl, damit die Sauce so wenig als möglich hervortritt, und salze ihn. Man richte die, nach Nr. 91 bereiteten, Castanien darüber an und gebe Spick, gans, Schinken und Würste aller Art hinzu.

183. Gehackten grünen Kohl.

Dieser Kohl wird nach Nr. 181 behandelt; nur

wird er roh bearbeitet und gehackt. Man gibt Brat-
würst, Eisbeine zc. hinzu.

184. Blumenkohl au four oder mit einem Guß.

Man koche den Blumenkohl, wenn er gepuht
und gewaschen worden, in Wasser und etwas Salzweich,
wenn er kalt ist, richte man ihn auf einer Schüssel, womit
er auf die Tafel gegeben werden kann, wie ein Berg
an. Man mache nun von Butter, Mehl und Eiern
mit darauf gefüllter Bouillon eine Sauce, so dick wie
eine Creme. Diese, mit etwas Muskatennuß versetzt
und gehörig abgeseizene, Creme giesse man über den
Blumenkohl, so daß auch der in der Mitte aufgetürmte
Kohl etwas davon erhält, streiche es dann mit gerle-
benem Parmesankäse über und lasse es im Ofen oder
in einer Tortenpfanne eine gelbbraune Couleur anneh-
men. Man kann auch gerlebene Semmel statt des
Käses nehmen, wenn einer kein Freund des letzteren
seyn sollte. Man übersprizze das Ganze mit etwas
Krebsbutter. Hierzu gibt man Cotelets, Saucischen,
Schenszunge oder Schinken.

185. Kleine märkische Rüben mit Fisch.

Der Fisch, Hecht, Zander oder Lachs, wird in Salz-
wasser mit einer Zwiebel und mit Gewürzen abgedocht.
Die Rüben, wenn sie gepuht worden, schneide man vor
der Hand länglich rund, wasche sie mit lauwarmen
Wasser und koche sie sogleich in siedendem Wasser mit
etwas Butter weich. Man lasse nun, nach dem Ver-
hältniß der Rüben, ein Stück Butter in einer Casserolle
aufsaufen, schütte 2 oder 3 Löffel voll Mehl dazu, schütze
es, damit es weiß bleibt, und thue das auf den Rüben noch
befindliche Wasser und ein paar Löffel Fisch- Wasser darauf

und rühre es auf dem Feuer zu einer dicken Sauce ab. Sobald es verkocht ist, thue man die Rüben darein und etwas Zucker, Muskatennuß und Pfeffer dazu. Sollten die Rüben nicht weiß genug seyn, so ziehe man sie mit ein paar Eydottern ab. Die Fische werden gut ausgegräset und zwischen die Rüben gethan. Hier gibt man zum Garniren Coteletts von Fischfarce, Nr. 34, auch in Butter gebackene Fische.

186. Blumenkohl en Matelote.

Der Blumenkohl muß gut ausgeputzt und in Wasser mit Salz abgekocht werden. Man kochte Krebse ab, putze sie aus, das heißt: die kleinen Scheren ab, mache das Fleisch des Schwanzes aus seiner Schale, nehme den schwarzen Darm heraus, schneide die Scheren auf, sie müssen aber an dem Krebse bleiben, und stelle sie mit Bouillon, Salz und ein wenig Butter warm. Man mache nun eine dicke Butter, statt der gewöhnlichen Butter, nehme Krebsbutter, 2 Löffel Mehl das Gelbe von 4 Eiern, die Butter von 2 Sardellen und Muskatennuß, fülle Bouillon auf und lasse es klar kochen. Man ziehe den Blumenkohl auf einer Serviette aus, kochte junge Hühner à la Braise oder brate sie auch in Butterpapier weiß à la Broche. Man lege nun eine Staube Blumenkohl, ein Huhn und zwei Krebse, von jeder Seite einen, auf eine Porcelan's Schüssel, und so fahre man fort, bis alles so geordnet darauf ist. Man richte nun die Sauce, jedoch nicht zu dick, darüber an.

187. Braune Rüben.

Die Rüben müssen geputzt, wegen der Maden nachgesehen und dann in lauwarmen Wasser gewaschen werden. Man thue ein wenig Butter und 2 Loth gestoßenen Zucker in eine Casserolle und lasse es hoch

braun werden, schütte dann die Rüben hinzu, lasse sie ein wenig schwizen, streue Mehl darüber, doch so, daß die Sauce nicht zu dick werde, fülle dann Jus oder Bouillon auf und schäume es gut aus, damit die Rüben weiß und die Sauce klar wird. Man versetze sie mit ein wenig Zucker, Pfeffer und Salz; auch kann man Castanten dazu nehmen. Man gibt zu diesem Gericht gestobte Hammelkule, Enten, Coteletts, Würste, Bauchspeck oder Schinken.

188. Weiße Rüben mit Schnepeln.

Die weißen Rüben werden gepuht, in Schelben geschnitten, in lauwarmen Wasser gewaschen und dann wieder in warmen Wasser mit ein wenig frischer Butter gar gekocht. Wenn sie weich sind, lasse man ein gutes Stück Butter in einer Casserolle auflaufen, thue 3 bis 4 Löffel Mehl dazu, und wenn das Mehl mit der Butter im Streifen ist, so fülle man, besonders wenn es Fastenspeisen seyn sollen, das Wasser von den gekochten Rüben auf und rühre es auf dem Feuer ab, damit es gehörig dick ist. In diese Sauce thue man die Rüben mit einem Stückchen Zucker und Pfeffer. Der Schnepel — man kann auch geräucherter Hering nehmen — wird in dreifingerbreite Stücke geschnitten und in Wasser bis zum Kochen gethan, so daß die Haut aufzieht, welches aber langsam geschehen muß. Sobald er gezogen hat, wird die Haut vorsichtig mit den Schuppen abgemacht, die Mittel- und kleinen Gräten ausgedrückt und der Fisch, bis man mit allem fertig ist, in reines warmes Wasser gelegt. Man lasse nun ein Stückchen Butter auflaufen und lege den Fisch, wohl ausgewaschen, doch ohne daß er Wasser behält, in die Butter und halte ihn warm. Beim Anrichten thue man erst weiße Rüben auf die Schüssel, dann den Schnepel und wieder Rüben darauf. Man kann auch den Saft von dem Fisch unter die Rüben thun. Wenn die Rüben nicht weiß genug seyn sollten, so legire man sie mit drei Eiern ab.

189. Weiße Rüben mit Rinderkalbaune.

Man schneide die Rüben in länglich feine Stücken, wasche sie gehörig und koche sie mit ein wenig Butter in Wasser weich. Die Rinderkalbaune muß mehrere Male gewaschen, dann nachgesehen, damit keine Unreinigkeiten dazwischen bleiben, und in einem Topf, worin sie am weißesten bleiben, mit etwas Salz, Gewürzen und Lorbeerblättern recht weich gekocht werden. Dann nehme man sie aus dem Wasser, sehe sie nochmals nach, schneide sie in Stücke und thue diese in die Rüben. Zu den Rüben nehme man nun in Butter geschwitztes Mehl, wie in Nr. 188, lasse die Kalbaunenbrühe durch ein Sieb oder eine Bouillonserviette darauf und mische die Rüben und Kalbaune untereinander. Zur Verzierung nimmt man die besten Stücke, feht sie in Ey und Semmel um, bakt sie aus und thut etwas Pfeffer und Muskatennuß darüber.

190. Gartengewächse à l'Anglaise.

Man nehme nur wenig von den Gartengewächsen, als: von weißen Rüben, Mohrrüben, Pastinaken, Kohlrüben, Spargel, Blumenkohl, grünen Bohnen, grünen Erbsen etc. und puze und wasche jedes nach seiner Art. Die Rüben und Bohnen bleiben ganz, auch werden letztere mit Zwirn gebunden; die Kohlrüben werden wie Rüben geschnitten, und der Blumenkohl wird besonders gekocht, weil er sonst verkokten würde. Diese Gartengewächse werden in guter Rindfleischbrühe, jede Gattung aber so in die Casserolle gelegt, daß sie auf der Schüssel in derselben Art angerichtet werden können. Man nehme nun noch farcirten Kopfsalat oder Würfelskohl hinzu und lasse alles ganz kurz einkochen. Hierüber macht man eine englische Sauce, die aus $\frac{1}{2}$ Pfund

Butter, 3 Eßlöffel Mehl und dem Gelben von 6 Eiern, welches gut durchgerührt und mit Bouillon, auch etwas von der der Wurzeln, verfezt und auf dem Feuer abgerührt worden, besteht, und streue ein wenig gehackte Petersilie und Muskatennuß darüber. Hierzu gibt man Puten, junge Hühner oder gefüllte Kalbesbrüste.

X 191. Kartoffeln à la Reine.

Die Kartoffeln werden mit Wasser abgekocht, geschält und, wenn sie kalt sind, in Scheiben geschnitten. Man nehme mehrere Zwiebeln, schneide sie vor der Hand in feine Flets, schmelze sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, damit sie ganz weiß bleiben, thue 3 Löffel Mehl hinzu, fülle abgekochte Sahne oder Milch darauf und rühre sie, nach dem Hinzuthun von etwas Salz und Pfeffer, zu einer steifen Sauce ab. In dieses Bechamell thue man die Kartoffeln, und nachdem man das Ganze gehörig durcheinander gerührt hat, auf eine Hand schüssel gethan. Wenn man keine Hand schüssel besitzt, so setze man einen Rand von abgebranntem Wasser teig auf und schütte, wenn er trocken geworden, das Ganze hineta. In die Masse und darüber streue man geriebenen Parmesankäse und gebe dem Gericht im Ofen oder in einer Tortenpfanne Couleur, jedoch nehme man darauf Rücksicht, daß das Ganze gut durchbäckt. Man gibt zu dieser Speise Bratwürste, Cotelets oder Kollade. Man nimmt zur Veränderung auch gehackte Ochsenzunge und Sardellen zu dieser Speise.

192. Spinat zu bereiten.

Der Spinat wird erst verlesen, gewaschen und nach Nr. 12 blançirt; dann in kaltem Wasser nachgewaschen, gut ausgedrückt und auf einem Küchenbrette fein gehackt. Man nehme, nach der Quantität des Spinats, ein gutes Stück Butter und Schinken, lasse es auslaufen,

ein oder mehrere Löffel Mehl gelbbraun darin werden, thue den gehackten Spinat dazu, lasse ihn ein wenig schwitzen, fülle dann gute Bouillon auf, abgerührt, mit ein wenig Muskatennuß und Salz versetzt und nicht zu lange kochen lassen, weil der Spinat sonst gelb wird. Man kann zur Veränderung auch Sahne, statt der Bouillon, und ein wenig Zucker dazu nehmen, wo er dann à la Crème heißt. Man gibt hierzu Coteletts, Omeletts, gebackene Saucischen, Grillade von Hühnern, Ochsenzunge und Wurst, auch Fricandeaus.

193. Kartoffeln à l'Espagnole.

Die Kartoffeln müssen gepuht, gewaschen, wenn es möglich ist, klein rund tressirt und mit Salz und Wasser, so daß sie nicht zerfallen, abgekocht werden. Man schneide einen guten Theil Zwiebeln würfelig, schütte sie mit Butter hellgelb, thue 2 Löffel Mehl hinein, passire sie gar, fülle Jus auf und lasse sie klar kochen. Man schütte nun noch gebackte Petersilie und Pfeffer dazu, lasse dann die Kartoffeln auf einem Durchschlag ablaufen und erhalte sie in der Sauce bis zum Anrichten warm. Man gibt hierzu Rindsbrust glacé oder Hammelkeule.

194. Sauerampfer.

Der Sauerampfer wird verlesen, so kurz als möglich von seinen Stielen befreit, dann gewaschen, mit sehr wenig Wasser aufgesetzt, geschwigt und auf ein Durchschlag oder Haarsieb genossen. Man passire Mehl mit Butter gelb, hacke den Sauerampfer ein paar Mal, thue ihn in die Butter und fülle gute Bouillon, jedoch nicht zu viel, auf. Man legire es mit 3 Eiern nach Nr. 24 ab, thue ein wenig Sardellenbutter nach Nr. 15, auch ein paar Löffel saure Sahne und ein wenig Muskatennüßchen dazu, so ist das Gericht fertig. Man

gibt hierzu verlorne Eyer, wie Nr. 22, glacirte Hühnerbrüste, Grillade, Coteletts ic.

195. Endivien à la Crème.

Die Endivien müssen gepuht, gewaschen und nach Nr. 12 blanchirt werden. Man wasche sie dann in kaltem Wasser nach, drücke sie aus und hacke sie ein paar Mal durch. Man mache nun mit Butter und einem Stück Schinken gelbes Mehl, thue die Endivien darein, auch ein wenig Zucker und Muskatennuß, und fülle abgekochte Sahne darauf. Hierzu gibt man farcirte Lammsbrüste, Grillade und Coteletts.

196. Junge Hopfenkeimchen und Sauerampfer.

Die Hopfenspruten werden wie Spargel gepuht, in Wasser gar gekocht und wenn sie recht weich geworden, in kaltes Wasser gezogen. Man verlese nun den Sauerampfer, wasche ihn recht rein, blanchire ihn ohne Wasser in seinem eignen Sud und schneide ihn mit einem Messer einigemal durch. Man lasse nun ein Stück Butter mit etwas magerm Schinken und 2 Löffel Mehl auflaufen, thue den Sauerampfer und Hopfen darein, fülle Bouillon auf und rühre es ab. Man legire es nun mit einem Lese von 4 Eiern, mit $\frac{1}{2}$ Quart saurer Sahne und der Butter von 2 Sardellen ab, thue ein wenig Salz und Muskatennuß hinein und gebe junge Hühner à la Broche, Coteletts und verlorne Eyer dazu.

197. Péré von Sauerampfer.

Der Sauerampfer muß gut verlesen, gewaschen und in einer Casserolle ohne Wasser in seinem eignen

Säfte schmelzen. Man lasse $\frac{1}{2}$ Pfund geschnittenen Schinken, 1 Zwiebel, und $\frac{1}{2}$ Mohrrübe und Sellerie mit etwas Butter einschmelzen, thue 2 Löffel Mehl dazu und den Sauerampfer darauf, fülle Bouillon auf, lasse es gut verkochen und streiche es durch ein Haarsieb. Beim Anrichten legire man es mit einem Lefon von 4 Eiern, der Butter von 2 Sardellen, $\frac{1}{4}$ Quart saurer Sahne und etwas Muskatennuß ab. Man gibt hierzu Lamm, Coteletts, glacirte und gespickte Hühnerbrüste, gespickte und glacirte Lamm, Keulen, verlorne Eyer und Grillade.

198. Schminkbohnen.

Die Bohnen werden abgezogen, gewaschen und vor der Hand geschnitten; dann laßt man ein Stück Butter mit einem Stückchen mageren Schinken gelbbraun auflaufen, thue die geschnittenen Bohnen dazu und lasse sie ein Weilchen schmelzen. Man fülle nun gute Bouillon auf, lasse sie ganz kurz einkochen, thue zuletzt noch etwas Zucker, Pfefferkraut und gehackte Petersilie dazu und lasse es mit ein wenig Mehl klar kochen. Man gibt hierzu Grillade von Enten, Gänse, Saucisken, Coteletts und Heringe.

199. Gefüllte Endivien.

Man püße die Endivien gut aus, besonders das Gröne ab, weil solches stets hart bleibt; dann wasche man sie gehörig, blanchire sie, wasche sie hierauf noch einmal in kaltem Wasser und lasse sie auf einer Serviette ablaufen. Wenn sie trocken sind, so thue man einen Klob in der Größe eines Eies, von Kalbfleischfarce, Nr. 36, in die Mitte der Blätter und drücke diese so viel als möglich um den Klob fest an, koche es in einer Bräse gar und thue eine weiße Sauce von Coulis, legirt, darüber. Man gibt hierzu junge Hühner, auch farcirte Lammbrüste oder Grillade.

200. Schweizer Bohnen à l'Espagnole.

Die kleinen Stauden, oder Brechbohnen werden abgeputzt, gewaschen, in kleine Stückchen geschnitten, mit Bouillon aufgefüllt und ganz kurz eingekocht. Man nehme Zwiebeln, schneide sie vor der Hand, thue etwas magern Schinken dazu, schwitze sie gelbbraun mit Butter, nehme einige Löffel Mehl dazu, fülle von der Jus, Nr. 2, auf, lasse es mit etwas Pfefferkraut und Petersilie gut verkochen, streiche es durch ein Haarsieb und thue die abgekochten Bohnen dazu, welche sehr warm erhalten werden müssen. Man gibt geschmorte Hammelkeule und Bratwürste dazu.

201. Weiße Bohnen à l'Espagnole.

Die weißen Bohnen werden verlesen, gewaschen und mit Wasser gar gekocht. Man schneide dann $\frac{1}{4}$ Meße vorher geputzte und gewaschene Zwiebeln vor der Hand fein, nehme $\frac{1}{2}$ Pfund magern Schinken, schneide ihn fein würfelig, und passire beides mit Butter hellgelb, verfehe es mit Mehl, schwitze es ab, fülle Bouillon und Jus auf und lasse es gut verkochen. Wenn diese Sauce die Stärke eines Coulis hat, streiche man sie durch ein Haarsieb. Kurz vor dem Anrichten lasse man sie recht heiß werden, und thue die vorher auf einem Durchschlag rein abgelaufene Bohnen in diese Sauce und richte sie an. Hierzu gibt man eine Hammelkeule am Spieß gebraten, oder auch gestobt.

202. Weiße Bohnen à la Hollandoise.

Die weißen Bohnen werden bis zum Kochen, wie Nr. 202 behandelt. Man nehme dann $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter, 3 bis 4 Löffel fettes Mehl, rühre es mit Weinessig klar; thue das Gelbe von 8 Eiern und Muskatennuß dazu, fülle Bouillon auf und rühre es

ab. Man lasse nun die Bohnen auf einem Durchschlag ablaufen, und thue sie vor dem Anrichten in die Sauce, auch ein wenig Pfeffer darüber. Man gibt hierzu Hammel, Coteletts oder Hammelkeule, auch gebräste Enten.

203. Gefüllter Kopfsalat.

Hierzu nimmt man nur losen Salat, welcher gewaschen und nach Nr. 12 blanckirt wird. Hierauf wird er wieder in kaltes Wasser gethan, leicht ausgesdrückt, damit die Blätter nicht vom Strunke abgehen, auf einer Serviette auseinander geblättert, etwas Farce, wie Nr. 36, ungefähr in der Größe eines Eyses, darein gelegt, Blatt für Blatt um die Farce gedrückt, so daß durch die letzteren Blätter ein Oval entsteht. Man fülle nun auf diesen Salat gute fette Bouillon, nur nicht zu viel, und lasse alles gut einkochen. Man nehme von dem weißen Coulis, Nr. 3, legte es mit ein paar Eiern nach Nr. 25 ab, und glesse es auf den angerichteten Salat. Man gibt hierzu junge Hühner, Tauben, farcirte Lammesbrüste ic.

204. Gestobter Kopfsalat.

Der Salat muß gut gepuht, alle Strünke ausgeschnitten, blanckirt und in Wasser gar gekocht werden, man wasche ihn dann in Wasser aus, damit er nicht sandig bleibt und hacke ihn hierauf wie Spinat. Man lasse nun ein Stück Butter in einer Casserolle mit einem Stückchen Schinkenlaufen, thue 2 Löffel Mehl dazu, wenn es hellgelb geworden, den Salat darein, ein wenig abgeschwigt, Bouillon aufgefällt, Mustaten muß daran gethan und gesalzen. Beim Anrichten legte man ihn mit einem Lison von 3 Eiern und der Butter von 2 Sardellen ab. Man gibt hierzu Coteletts, glacirte Hühnerbrüste, farcirte Lammesbrüste und Grillade.

205. Junge grüne Erbsen.

Die Schoten werden ausgepahlt, gewaschen und mit frischer Butter und Wasser aufgesetzt; dann ein wenig Zucker und gehackte Petersilie daran gethan, und zuletzt ein wenig Mehlklar. Man gibt hierzu Lamm-Coteletts, Grillade von Hühnern, gebratene Hühner, junge Tauben und Omeletts, auch Krebsse.

206. Péré von grünen Erbsen.

Oft sind die grünen Erbsen schon dick, ohne hart zu seyn, aus welchen Gründen man sie dann nicht, wie in Nr. 204 geben kann, sondern sie zum Péré benutht. Hierzu wasche man nun die Erbsen und lasse sie mit einem Eßlöffel Butter, magerem Schinken und einer Zwiebel langsam schwitzen. Dann thue man ein wenig Mehl dazu, rühre es durch einen Durchschlag, fülle es wieder mit Bouillon auf, lasse es verkochen und streiche die Erbsen dann mit blanchirter Petersilie, Nr. 12, durch ein Haarsieb, damit sie wieder grün werden. Man verlese nun das Péré mit ein wenig Zucker und Salz und gebe Bratwürste, Bauchspeck und Fricandeaus glacé dazu.

207. Péré von grünen Erbsen.

Man nehme hierzu die großen grünen Erbsen, wasche sie erst rein ab und schwitze sie mit Butter, etwas magerem Schinken und einer Zwiebel ganz weich, thue einen Löffel Mehl dazu, fülle Bouillon auf und lasse es gut verkochen. Wenn die Erbsen gar sind, streiche man sie durch ein Haarsieb, nehme blanchirte Petersilie hinzu, und schmecke sie mit etwas Zucker und Salz ab, so besitzt man ein Gemüse zur Mittag- oder Abendtafel. Man gibt dazu Fricandeaus glacé von Kalbfleisch, Saucisken, Coteletts, Ballons von Lammfleisch, Hühner oder ausgebackene Tendrons,

208. Schwarzwurzeln à la Hollandoise.

Diese Wurzeln werden gut gepuht und gleich in kaltes Wasser gelegt. Man schneide sie in Stücke wie zwei Glieder des Fingers lang, wasche sie gut aus und koche sie gleich mit einem Löffel voll Weinessig, Salz und ein Stückchen Butter in Wasser ab, damit sie recht weiß bleiben. Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund felsche Butter, drei Löffel voll Mehl mit Wasser klar gerührt, das Gelbe von 6 Eiern, Muskatennuß, $\frac{1}{4}$ Quart weißen Wein und ein klein Stückchen Zucker und rühre es mit Wasser ab. Man lass die Wurzeln auf einem Durchschlag ablaufen und thue sie in die Sauce. Man gibt dazu Coteletts Saucischen, gebackne Hühner, oder Mignets von Schinken, welche auf folgende Weise gemacht werden: Man nehme von einem Schinken die Nuß, schneide sie ganz fein; ist der Schinken salzig, so muß er erst mit einem Messer geklopft und in Milch gelegt werden. Wenn er in der Milch zwei Stunden ausgezogen hat, so trocken man ihn auf einer Serviette ab und kehre ihn in Mehl um; hierauf gebe man ihm in brauner Butter von beiden Seiten reich Couleur und richte ihn über das Gemüse an. Man farcirt auch diese Mignets mit Fischfarce und sautirt sie um grüne Bohnen, Spinat oder grüne Erbsen.

209. Habermurzeln.

Diese Wurzeln werden wie die Schwarzwurzeln behandelt, nur kömmt eine dicke Butter darüber. Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 3 Löffel Mehl, das Gelbe von 6 Eiern, und ein wenig Muskatennuß, fülle es mit Wasser auf, dann abgerührt, und über die Wurzeln angerichtet.

210. Spargel mit dicker Butter.

Der starke Spargel wird leicht abgepuht, damit nichts von seiner Stärke verloren geht, sauber gewas-

schen, mit Bindfaden in mäßige Bunde, alle mit den Köpfen beisammen, gebunden und mit kaltem Wasser und ein wenig Salz abgekocht, jedoch nicht zu weich, weil er sonst nicht angenehm zum Essen ist. Man gibt ihn mit der Sauce Nr. 113 oder 114 zur Tafel.

211. Spargel zum Gemüse.

Hierzu nehme man mittelmäßigen Spargel, putze ihn, damit nichts Hartes daran bleibt, schneide ihn in Stücke von der Länge eines Stagergliedes, brühe ihn ab, und lasse ihn nachher mit ein wenig Butter schwizen. Man thue dann einen Löffel Mehl hinzu, fülle Bouillon auf, und lasse ihn gar kochen. Wenn man nun noch etwas Zucker, und gehackte Petersilie hinzugesethan und das Ganze mit ein paar Eiern, wie Nr. 24, abgelegt hat, so kann man den Spargel mit grillirtem Kal, Lachs, Grillade und farcirten Kalbsbrüsten, Hammelkenten &c. geben.

212. Junge Mohrrüben.

Man putze und wasche die Mohrrüben, schälze sie, ganz wie sie sind, mit einem Stückchen Butter, streue etwas Mehl darauf, fülle Bouillon auf und lasse sie, ohne zu verkochen, weich werden. Wenn nun noch Petersilie und ein wenig Zucker hinzugesethan worden, so kann man sie mit Rindszunge, Coteletts, Würst &c. auf die Tafel geben.

213. Kohlraby à l'Anglaise.

Man schäle und wasche die Kohlraby, dresse sie kleine mit einem Ausstecher gut ausgehöhlte Becher daraus, und gebe ihnen ein buntes Ansehen. Auf jeden Becher muß ein Deckel, von derselben Rube geschnitten, darauf gethan werden. Man koche diese

Becher in Bouillon gar und servire ein feines Ragout von Kälbermilch mit Champignons darein. Das Ragout macht man wie folgt: Man wasche die Kälbermilch gut aus, blanchire sie weiß, schneide sie in feine Würfel, so auch die Champignons, und passire sie in Butter gar. Man thue nun ein wenig Coulis darauf hat man feins, einen Löffel Mehl über die Kälbermilch geschüttet, Bouillon aufgerührt und gar gekocht, Man thue nun Pfeffer und ein wenig Mustatennuß daran und lasse es mit einem Leseon von 3 Eiern, Sardellenbutter, dem Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone und $\frac{1}{2}$ Glase Rheinwein ab; fülle dann das Ragout in die Becher und gebe es statt Pasteten.

214. Artischocken mit Weinsauce.

Man breche den Stiel von den Artischocken, so auch die untern Blätter ab und schäle mit einem scharfen Messer die grüne Schale bis auf das zarte Fleisch seitwärts herunter; dann schneide man von den Spitzen einen Querfinger breit ab, schneide die Artischocken in der Mitte durch und hebe den rauhen oder haarigen Theil heraus. Man selbe sie nun bis auf das weiße Fleisch, mit ein wenig Essig ein und koche sie mit Wasser, Salz und Essig ab. Man gibt sie mit der Sauce Nr. 113 warm zur Tafel.

215. Artischocken en Salbicon.

Man breche den Stiel der Artischocken seitwärts aus, wodurch das Faserige aus dem Boden gezogen wird; eben so mache man es auch mit den Blättern, damit keine Löcher in den Boden kommen. Man schneide mit einem scharfen Messer den obern Theil der Blätter ab, so daß eine doppelte Reihe Blätter an dem Boden bleibt. Ueberhaupt muß die Artischocke glatt am Boden gepuht werden, doch so, daß man

Ihr nicht zu viel von ihrem Fleische nimmt. Man kochte sie hierauf in Wasser mit ein wenig Essig und Salz gar, hebe dann das Fasertige der Artischocken von oben heraus und mache es mit einem Theelöffel recht rein, daß solche klar und nur durch ein paar Blätter gar nicht bleibt. Man setze sie in eine Bräse, damit sie Kraft anziehen. Man legte ein Salbicon von Filets von Hähnern oder mit Kälbermilch und Champignons, schärfe es ab und zlehe die Artischocken auf eine Serviette, daß sie ablaufen können; dann mit dem Salbicon gefüllt und mit der Sauce Nr. 70 oder 82 zur Tafel gegeben.

216. Gelbe Erbsen.

Die Erbsen werden gut verlesen und gewaschen, dann mit weichem Wasser aufgesetzt und gar gekocht. Hierauf rühre man sie erst durch einen Durchschlag und dann mit Butter und ein wenig Salz ab; brate Rollen und fein geschnittenen magern Speck, jedoch nicht braun, richte die Erbsen an, gebe dann die gebratenen Rollen und Speck, mit etwas in Butter gebackener lang oder in Würfel geschnittener Semmel darüber; auch gibt man dieses in einer Sauciere. Man gibt hierzu Hühner, Hindsbrust, Schweine, Biskel, Eisbein, gebratene Feringe und Speck.

X 217. Linsen à l'Espagnole.

Die Linsen werden verlesen, gewaschen und mit Wasser recht weich gekocht. Dann nehme man mehrere Zwiebeln, schneide sie vor der Hand mit etwas magern Schinken, lasse sie in Butter gelbbraun braten, thue zwei bis drei Löffel voll Mehl dazu und fülle von der Jus, Nr. 2, auf und lasse sie verkochen. Man streiche diese Sauce durch ein Haarsieb und wenn das Wasser von den Linsen abgossen und rein abgelaufen ist, so thue man die Linsen in die Sauce,

Man kann auch Zwiebeln und gebratenen Speck geben. Man reiche zu den Vinsn Fasane, Rebhühner, Enten, Schinken, Würste und Eisbein.

218. Weißkohl à la Crème.

Der Weißkohl muß in den Blättern gut gewaschen, in Wasser weich gekocht und wenn er ausgedrückt worden, mit einem Krutmesser recht fein gehackt werden. Dann hacke man eine weiße Zwiebel fein, schmelze sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter; lasse 3 Eßlöffel voll Mehl weiß auslaufen, rühre es mit Sahne oder Milch ab und lasse den Kohl mit etwas Zucker und Muskatennuß gut verkochen. Man nehme sich beim Kochen in Acht, weil der Kohl leicht anbrennt.

219. Kartoffeln mit Zwiebelsauce.

Die Kartoffeln werden in Wasser mit der Haut abgekocht und wenn sie kalt sind abgepökt. Man schneidet die Zwiebeln fein würflig, brate sie in Butter gelbbraun, thue ein paar Löffel voll Mehl dazu und lasse sie mit aufgefüllter Jus, Nr. 2, gut verkochen. Nachdem in diese Sauce noch etwas fein gehackte Petersilie und Pfeffer gethan worden, so kann man die Kartoffeln hinzuthun. Geschmorte Hammelkeule oder Hindsbrust ist hierzu sehr gut.

220. Péré von Kartoffeln à la Crème.

Die Kartoffeln müssen geschält, in Scheiben geschnitten, gut abgewaschen und mit Wasser und ein wenig Salz abgekocht werden. Hierauf glesse man das Wasser ab und reibe sie mit Milch und ein gutes Stück Butter durch ein Haarsieb oder feinen Durch-

schlag. Hierüber gebe man braune Butter mit Zwiebeln. Man gibt hiezu Carbonnade oder Würst.

221. Backobst.

Man nehme fein geschältes Backobst, als: Äpfel, Pflaumen, Kirschen und Birnen, wasche es rein und lasse es mit Wasser, Zimmt und Citronenschale kochen. Von diesem Backobst müssen jedoch die Äpfel nicht gleich mit kochen, weil sie sonst verkochen. Ist das Obst gar, so nehme man in Butter gelbbraun geröstetes Mehl, fülle die auf dem Obste sich noch befindende Brühe darauf und lasse es klar kochen; verseeze es dann mit rothem Wein, am besten Pontac, und um ihm eine gute Farbe zu geben auch noch mit etwas Kirschsafft. Man mache nun die Klöße, wie in Nr. 43, koche sie gut aus und richte das Obst darüber an. Hierzu gibt man Spickgans, Würst, Schinken oder Carbonnade.

222. Grüne Birnen en Compote mit Boudin.

Die Birnen müssen erst geschält, dann abgewaschen und mit Zucker, Zimmt und Citronenschale ganz gekocht werden. Man nehme $\frac{1}{4}$ Quart Milch und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, lasse beides verkochen; rühre so viel Mehl im Kochen dazu, daß es ein fester Teig wird; wenn sich derselbe von der Casserolle löst, so ist er gut. Man schlage nun 4 ganze Eyer dazu und rühre es recht klar, dann noch Zucker, Zimmt und abgeriebenen Citronenzucker; wenn es kalt geworden, noch das Gelbe von 8 Ethern und das Weiße zu Schnee geschlagen. Man streiche eine Form mit Butter fett aus, thue die Masse darein und backe sie au bain Marie im Ofen. Wenn er gar ist, stürze man ihn auf eine Schüssel und garnire die Birnen gut um den Boudin. Jetzt mache man eine Creme, wie folgt:

Man rühre etwas Butter mit 2 Pöffel Mehl gut untereinander, thue den Saft vom Compot dazu und rühre ihn mit rothem Wein ab. Wenn man etwas Himbeer-Gelee dazu nimmt, so ist es noch besser. Man gibt diese Sauce über die Bienen.

223. Hammelfleisch mit Vollen und Rämmel.

Die geschälten Vollen werden in Achtel oder Viertel geschnitten, gute Hammel, Bouillon aufgefüllt und Kochrämmel (Carve), der gut verlesen und gewaschen worden, dazu. Wenn die Vollen weich und kurz eingekocht sind, so thue man ein wenig Weißmehl, wie Nr. 18, hinzu. Das Hammelfleisch wird ausgepüht und mit den Zwiebeln verkocht.

224. Farcirte große, weiße Zwiebeln.

Die Zwiebeln müssen gepüht und mit einem Ausstecher der größte Theil ausgehöhlt werden; man blanchire sie hierauf und stelle die offene Seite auf eine Serviette, damit das Wasser gut abläuft. Man mache eine Kalbfleischfarce, Nr. 36, schütze einen guten Theil von den Zwiebeln weiß, hacke sie fein, thue sie unter die Farce, verbinde es mit einem Ey und farcire das mit die ausgehöhlten Zwiebeln. Man koche es in einer nicht hoch aufgefüllten Bräse langsam gar. Wenn sie gar und weich sind glaciert, ober auf eine Tortenpfanne, mit etwas von dem Bräsesond, gesetzt, eine St. menü von $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, zwei ganze und von zwei Eiern das Gelbe zur Sahne geführt, ein wenig geriebenes Mundbrod, Muskatennuß und geriebenen Parmesankäse über die Zwiebeln, und mit Käse bestreut von oben rasch andacken lassen, damit die St. menü nicht abläuft. Man servire es mit einem weißen Péré von Zwiebeln, wozu man das Ausgehöhlte neh-

men kann. Man gebe sie statt kleiner Pasteten oder zur Garnitur bei einem gekochten und glacirten Schinken.

225. Farcirte Gurken.

Man schneide die Spitzen von den großen grünen Gurken auf beiden Seiten ab, höhle sie aus, das mit alle Kerne herauskommen; schneide die grüne Schale mit einem scharfen Messer gut ab, wasche die Gurken in Wasser aus, dann ablanchirt, auf einer Serviette gut ablaufen lassen, mit Kalbfleischsauce, Nr. 37, gefüllt und in einem fetten Fond oder Bräse gar gekocht. Man kann sie auch glaciren. Man gebe hierzu Gänse à la Broche, farcirte Enten, oder Hammelkenten glacé, oder zu einer Emincé von Hammelbraten à la Pompadure.

IX. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Fleische.

226. Rost - Beef,

Bei einem guten Rost - Beef hat man besonders auf das Fleisch zu sehen, nicht nur ob es von einem jungen Ochsen, sondern ob es auch das rechte Stück zu diesem Behuf ist. Das beste Stück ist das Merensstück vom Ochsen, wo der ganze Wehrbraten noch daran ist; auch ist es nöthig, daß der Ochse, besonders bei kalter Witterung, 6 bis 8 Tage vor dem Gebrauch seines Fleisches geschlachtet worden und daß viel Fett auf dem Fleische ist; denn je fetter es ist, je mürber wird der Braten. Sobald der Braten ausgepußt