

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe, 1844

Große und kleine Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

in einer halben Stunde gar; dann mache man von Trüffel, Krebschweifen, Quennelles, Champignons, Brieffchen, ein Ragout melé, Sauce Nr. 75 dazu gethan, der Karpfen auf die Platte gelegt und das Ragout darüber angerichtet.

Große und kleine Gemüse.

177. Sauerkraut mit Krebsen.

Sehr gut ist es, wenn man das Sauerkraut auf zwei Tage kocht, denn je mehr dasselbe aufgewärmt wird, desto besser wird es. Nehme also zu dem Sauerkraut mit Krebsen von dem des Tags zuvor gekochten Sauerkraut, menge Krebsbutter und Krebschweife darunter und servire es; dazu können auch die Purées von Erbsen und Kartoffeln gegeben werden.

178. Rosenkohl.

Der Rosenkohl wird rein gepuzt und im Salzwasser abgekocht, dann nehme man von der weißen Sauce Nr. 59 einen starken Anrichtlöffel voll in eine Casserol, lasse sie kochen, thue den Rosenkohl hinein und lasse ihn einige Mal aufkochen. Als Beile kann dazu gegeben werden: gebackene Hühner, Kalbs- und Hammels-Cottelettes, gebackener Kalbsfern.

179. Blumenkohl au four.

Wenn der Blumenkohl gereinigt ist, wird er im Wasser abgekocht, in welches Salz und Butter gethan worden, dann wird er auf die Platte, worauf er servirt werden soll, angerichtet und folgende Masse darüber gemacht man nehme nämlich 1 Kochlöffel voll Mehl, rühre es mit einem Schop-

pen sauern Rahm nebst etwas Salz und Butter und rühre diese Masse auf dem Feuer ab, lasse sie erkühlen und schlage alsdann 4 Eigelb hinein; hierauf schlage man das Weiße der Eier zu Schnee und $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesanfäs darunter gerührt, mit diesem überziehe man alsdann den Blumenkohl und bace ihn im Ofen.

180. Blumenkohl mit Kräuter-Sauce.

Wenn der Blumenkohl, wie bei Nr. 179, abgekocht ist, wird er angerichtet und die Sauce Nr. 71 darüber angerichtet.

181. Brockelerbsen à l'Anglaise.

Dazu sind die kleinsten Erbsen nothwendig. Man setze eine Casserol mit Wasser und Salz zum Feuer; wenn dasselbe kocht, werden die Erbsen hinein gethan und auf schnelltem Feuer weich gekocht, damit sie schön grün bleiben; dann werden sie abgeseiht, ein Stück Butter nebst etwas fein gestoßenem Zucker und Salz daran gethan, angerichtet und servirt.

182. Brockelerbsen à la Hollandaise.

Die Erbsen werden weich gekocht, wie bei Nr. 181, dann wird etwas frische Butter mit ein wenig Mehl verknetet und dieses nebst etwas fein gehackter Petersilie und Salz beim Arrichten unter die Erbsen gerührt; Croquets Nr. 107 darum garnirt und servirt.

183. Broccoli.

Diese können gemacht werden, wie Nr. 179.

184. Kopfsalat mit Erbsen.

Wenn der Salat in ganzen Köpfen abgebrüht ist, werden sie ausgebrückt und in eine Casserol, in welche man vorher Speckschnitten gelegt, eingerichtet, mit Bouillon nebst

Salz zum Feuer gesetzt, weich gekocht, dann angerichtet und von den Erbsen Nr. 182 darüber geschüttet.

185. Kopffalat à la Crème.

Zerschneide und reinige den Salat, brühe ihn dann im Wasser ab, drücke ihn aus, und hacke ihn fein. Alsdann nehme etwas Butter in eine Casserol, lasse sie zergehen und thue den Salat dazu. Wenn er abgedämpft ist, gebe von der Bechamelle Nr. 61 dazu, gut durchgekocht und servirt. Gebackene junge Hühner umher garnirt, wenn sie rein gemacht sind, zerschnitten, hierauf gesalzen und dann in Eiern und geriebenem Brod umgekehrt und im Schmalz gebacken.

186. Kartoffeln mit Butter-Sauce.

Wenn dieselben gefotten sind, werden sie geschnitten und die Sauce Nr. 65 dazu gegeben; auch kann etwas feingehackte Petersilie dazu gethan werden.

187. Gebackene Schwarzwurzeln.

Die Wurzeln werden, wenn sie gepuht sind, nicht zerschnitten, sondern ganz weich gekocht; ist das geschehen, so gieße man an die Wurzeln Essig nebst Salz und lasse sie einige Zeit darin stehen; dann werden sie herausgenommen, in die Masse Nr. 404 getaucht, aus dem Schmalz gebacken und servirt.

188. Schwarzwurzeln.

Schabe sie rein und werfe dann während dem Reinigen die Wurzeln ins Wasser, worein etwas Mehl oder Essig gerührt ist, damit sie nicht roth werden; alsdann werden sie in beliebige Stücke geschnitten und dann in kochendem Wasser weich gekocht; seihe sie dann ab und lege sie in die Sauce Nr. 59, koche sie darin mehrere Mal auf und servire sie dann.

189. Sellerie-Gemüse.

Wenn derselbe rein gemacht ist, wird er in beliebige Stücke geschnitten und im Wasser abgekocht, dann in die Sauce Nr. 59 oder 60 gelegt, einige Mal aufgekocht und servirt.

190. Kartoffeln mit Rahm-Sauce.

Wenn die Kartoffeln gekocht sind, werden sie rund abgedreht, die Sauce Nr. 70 dazu gethan und angerichtet; umher kann gehackter Schinken oder gehacktes Wildpret garnirt werden.

191. Rapunzeln mit Croquets von Geflügel.

Das Kraut nebst den Wurzeln wird gereinigt und beides besonders abgebrüht; beide Theile werden dann mit der Sauce Nr. 59 durchgekocht und hernach abgesondert oder auch vermengt angerichtet, mit den Croquets Nr. 103 garnirt und servirt.

192. Sauerampfer mit Eiern.

Wenn derselbe rein gewaschen ist, wird er mit wenig Wasser zum Feuer gesetzt, zusammengedämpft und dann durch ein Sieb abgeseiht; ist das Wasser abgelassen, so wird er fein gehackt und mit der Sauce Nr. 59 gut durchgekocht, gefalzen, angerichtet und die verlorenen Eier Nr. 252 darauf garnirt.

193. Kartoffel à l'Italienne.

Wenn sie gekocht sind, wird die Hälfte davon in Blättchen geschnitten und die andere Hälfte auf dem Reibeisen gerieben; dann nehme man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter nebst einer fein gehackten Zwiebel in eine Omelettenpfanne, lasse ihn ein wenig dämpfen, thue alsdann die in Blättchen geschnittenen Kartoffeln hinein nebst etwas Salz, lasse diese ein wenig

dämpfen und thue dann die geriebenen Kartoffeln dazu; sollten sie zu trocken seyn, so wird noch etwas Butter dazu gegeben. Wenn sie schön gelb sind, werden 4 Eier mit einem halben Schoppen saurem Rahm verrührt, gesalzen, an die Kartoffeln gethan und so noch ein wenig dämpfen lassen; hierauf nehme man es zusammen, wie einen Kuchen, und lasse es in Masse braten; nach dem stürze man sie auf die Platte, auf welcher man sie serviren will.

194. Kartoffeln mit Haring.

Gesottene Kartoffeln werden in Blättchen und ein oder zwei Häringe in Filets geschnitten, dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 8 Eiergelb schaumig gerührt; hierauf nehme man ein Auslaufblech, lege eine Lage von den Kartoffeln, dann von der gerührten Butter und den Haringen hinein und fahre so fort, bis die Masse alle ist. Man muß aber Sorge tragen, daß von der Butter so viel übrig bleibt, daß man zuletzt die Kartoffeln ganz damit bedecken kann; hierauf backe man sie im Ofen in einer halben Stunde und servire sie dann.

195. Kartoffeln mit Sardellen.

Diese werden gemacht wie Nr. 194, nur daß man statt Haringen Sardellen dazu nimmt.

196. Kartoffeln mit Zwiebel-Purée.

Wenn die Kartoffeln gesotten, geschält und in beliebige Stücke geschnitten sind, wird folgendes Purée dazu gemacht: schneide etliche Zwiebeln in Scheiben, dämpfe sie im Butter weich; dann gebe von der braunen Sauce Nr. 60 dazu und lasse sie gut durchkochen; dann treibe man sie durch ein Haartuch an die Kartoffel und salze sie. In Ermanglung der Sauce Nr. 60 kann etwas Mehl an die Zwiebeln gegeben, solche mit branner Bouillon angefüllt, durchgelocht und dann durchgetrieben werden.

197. Brockesspargeln.

Dazu werden die mittelbicken Spargeln genommen, abgeblattet und in kleine Stücke geschnitten; so weit die Spargeln sich leicht schneiden lassen, sind sie gut; diese zerschnittenen Spargeln werden im Salzwasser weich gekocht, dann von der Sauce Nr. 59 genommen, mit einigen Eiergelb ablegirt, durch ein Haartuch getrieben und an die Spargeln angerichtet; dazu können Geflügelwürste Nr. 436 garnirt werden.

198. Blumenkohl mit Buttersauce.

Derselbe wird abgekocht, wie bei Nr. 179, und dann folgende Sauce dazu gemacht: $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter, etwa ein halber Kochlöffel voll Mehl nebst 4 Eiergelb wird durcheinander gedrückt, dann nehme $\frac{1}{4}$ Schoppen von dem Wasser dazu, worin der Blumenkohl gekocht worden ist, rühre es auf dem Feuer ab, doch ohne daß es kocht, richte den Blumenkohl an, gebe die Sauce darüber und servire ihn.

199. Spargeln mit Butter-Sauce.

Dazu nehme man die schönsten Spargeln, löse die Blättchen bis an den Kopf ab, schabe den untern Theil der Spargel und wasche sie dann, hierauf werden sie mit Bindfaden in Büschel gebunden, im Salzwasser weich gekocht und die Sauce Nr. 198 dazu servirt.

200. Endivie à la Crème.

Wie Nr. 185. Farcirte Hühnerschlegel Nr. 248 können umher garnirt werden.

201. Spinat à la Crème.

Wenn der Spinat rein gemacht ist, wird er, damit er schön grün bleibt, in der Länge abgebrüht, abgekühlt, ausgedrückt und fein gehackt, dann mit etwas Butter abge-

dämpft, gefalzen und von der Bechamelle Nr. 61 dazu gegeben, gut durchgekocht und angerichtet. Umher können garnirt werden: Croquets, Cotelettes und Omelettes.

202. Feld- oder Acker Salat.

Dieser wird bereitet wie der Spinat Nr. 201 und mit Croutons garnirt; schneide nämlich Brodschnitten, feuchte sie mit Eiern und darunter gemengtem süßen Rahm an, dann im Schmalz gebacken und den Salat beim Anrichten damit garnirt.

203. Gefüllter oder farcirter Spinat.

Dazu nehme man schönen großen Blätterspinat, brühe ihn an und lasse ihn verkühlen, dann nehme ihn heraus, lege die Blätter auf einem Tuch schön auseinander, lasse sie abtrocknen und fülle sie mit der Farce Nr. 6, hierauf lege sie zusammen, richte sie in ein Casserol ein, setze sie mit guter Bouillon zum Feuer und lasse sie gar kochen und gieße beim Anrichten gute Jus darüber.

204. Hopfen mit Eiern.

Die Hopfen werden gebrochen (wenn sie sich nicht mehr brechen lassen, so sind sie nicht mehr gut und können zu keinem Gemüse mehr verwendet werden) rein gewaschen und im Salzwasser abgekocht, von der Sauce Nr. 67 dazu genommen und hineingelegt. Beim Anrichten können sie mit Eiern legirt und mit verlorren Eiern garnirt werden.

205. Brennnesselgemüse mit verlorren Eiern.

Die Brennnesseln werden aus den Mistbeeten genommen, worin sich häufig vorfinden und zur Abwechslung im Frühjahr, wo die Gemüse noch selten sind, der Küche recht gut kommen. Sie werden zubereitet wie Nr. 206 und servirt.

206. Brunnenkresse mit verlornen Eiern.

Wenn die Kresse rein gemacht ist, wird sie in einer leichten Lauge abgebrüht, abgekühlt, dann ausgedrückt und fein gehackt. Hierauf wird sie mit der Sauce Nr. 59 auf dem Feuer abgerührt, gesalzen und angerichtet. Umher werden verlorne Eier Nr. 252 garnirt und servirt.

207. Wilde Cichorie mit verlornen Eiern.

Im Frühjahr, wenn er noch jung ist, wird derselbe genommen und zubereitet wie Nr. 206 und mit verlornen Eiern garnirt. Dies ist ein sehr gesundes Gemüse.

208. Gebäckene Artischocken.

Die Artischocken werden, wenn die Böden gepuzt sind, in 4 Theile geschnitten, das mittlere herausgenommen und so eingesalzen; dann nehme man die Masse Nr. 182, tauche die Böden hinein und backe sie aus dem Schmalz schön gelb.

209. Brockelerbsen à la Crème.

Die Erbsen werden, nachdem sie rein gemacht und die kleinen davon herausgenommen sind, mit kaltem Wasser, etwas Butter, mit Bindfaden zusammengebundener Petersilie und Zucker weichgekocht. Wenn sie weich sind und alles daran eingekocht ist, so wird von der Bechamelle Nr. 61 daran gethan, gesalzen und angerichtet; Croquets Nr. 102 können dazu servirt werden.

210. Purée von Spargeln.

Dazu werden die ganz dünnen und grünen Spargeln genommen, zusammengeschnitten, gewaschen und im Wasser weich gekocht. Wenn sie weich sind, werden sie zu einem Brei verrührt, dazu nehme man von der Bechamelle Nr. 61, welches aber vorher recht dick gekocht worden ist, rühre

alles zusammen, salze es und richte es an. Dazu können Filets von Hühnern servirt werden.

211. Artischocken mit Butter=Sauce.

Wenn die Artischocken gereinigt sind, werden sie im Wasser mit Salz abgekocht, dann das Mittlere herausgenommen, so daß der Boden innen ganz leer ist. Alsdann werden sie wieder in's Wasser gelegt warm gesetzt und beim Anrichten die Sauce Nr. 198 darüber gegossen.

212. Gefüllter Kopfsalat.

Man nehme nicht zu großen Kopfsalat, reinige ihn und brühe ihn mit kochendem Wasser an, lasse ihn verkühlen und nehme ihn dann auf ein reines Tuch, breite ihn auseinander und fülle denselben mit der Farce Nr. 6. Lege hierauf den Salat über der Farce zusammen, nehme feine Speckschnitten in ein Casserol, dann den Salat darauf nebst Salz und guter Bouillon und koche ihn so langsam weich. Alsdann richte man ihn an und gieße von der Sauce Nr. 60 darauf.

213. Artischockenböden à l'Espagnol.

Die Blätter werden ganz nahe am Boden der Artischocke abgeschnitten und der Boden rein geschält; dieser wird dann im Wasser abgekocht, herausgenommen und vollends rein gemacht; unterdessen wird ein Stück Butter nebst dem Saft einer Citrone in ein Casserol gethan, dazu werden die Böden gelegt und auf gelindem Feuer eine halbe Stunde gedämpft, dann angerichtet und die Sauce Nr. 60 dazu servirt.

214. Ganzer Wirsing.

Der Wirsingkopf wird in zwei Theile geschnitten (ist er sehr groß, in 4 Theile) rein gewaschen und in kochendem Wasser weich gekocht, dann herausgenommen, in frischem

Wasser abgekühlt und die Dorschen herausgeschnitten, ausgedrückt und in eine Casserol neben einander gelegt, gefalzen, eine ganze Zwiebel dazu gethan und in guter fetter Bouillon weich gekocht; auch können einige Speckschnitten unten in die Casserol gelegt und das Kraut darauf eingerichtet werden. Zu diesem können als Beilage Wild-Enten, Krebskotelettes, Hammelskotelettes, Hammelskarrée, gebackener Kalbskern oder Bratwürste gegeben werden.

215. Weißkraut mit Has.

Das Weißkraut wird zusammengeschnitten, rein gewaschen und im Wasser abgekocht; hierauf mit dem Messer nochmals geschnitten, mit guter Bouillon und Salz zum Feuer gesetzt und weich gekocht; wenn es weich ist, wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter genommen, mit einer würflicht geschnittenen Zwiebel gelb geröstet und dann mit einem Kochlöffel voll Mehl an das Kraut gethan und damit nochmals aufgekocht. Unterdessen wird ein gut gespickter Has im Butter gebraten und beim Anrichten in Tranchen geschuitten und damit das Kraut garnirt. Zu diesem können auch gedämpfte Kastanien, und wenn man will, etwas Kümmel gethan werden.

216. Grüne Bohnen.

Die Bohnen werden von den Fäden gereinigt, nach beliebiger Form geschnitten und im Salzwasser abgekocht. Sollen sie schön grün seyn, so koche sie in einer schwachen Lauge ab; sie müssen aber darin schnell gekocht und dann gleich in frisches Wasser gebracht werden. (Alle grüne Gemüse, welche man in der Lauge abkocht, werden weit grüner als im Salzwasser und viel schneller weich.) Sind die Bohnen abgekühlt und wieder abgeseiht, so nehme man von der Sauce Nr. 67 und koche damit die Bohnen kurz, auch können sie mit der Bechamelle Nr. 61 gegeben werden. Dazu kann man als Beilage geben, Kalbs-, Hammels- und Lammskotelettes oder gebackene junge Hühner.

217. Gefüllter Wirsing mit Kastanien.

Schöne ganze Blätter Wirsing werden genommen, rein gewaschen, mit kochendem Wasser angebrüht und wenn das Wasser verkühlt ist, auf ein reines Tuch gelegt und abtrocknen lassen; dann nehme man Kastanien, reinige sie, von diesen wird der dritte Theil, nebst Zwiebeln und etwas Petersilie gehackt, dann diese gehackten, so wie die ganzen Kastanien mit einem starken $\frac{1}{4}$ Pfund Butter gedämpft, gefalzen und damit die Blätter gefüllt, schön rund zusammen gelegt und in eine Casserol eingerichtet, mit einer guten Bouillon zum Feuer gesetzt und langsam weich gekocht (man muß jedoch nicht zu viel Bouillon daran thun, damit das Kraut nicht auseinander gehen kann); wenn es weich ist, so kann man dasselbe einige Minuten in einen heißen Ofen setzen, damit es Farbe bekömmt.

218. Einggerichtete Kartoffeln.

Nehme gekochte Kartoffeln und schneide sie in Blättchen, dann mache eine Zwiebel-Bechamelle, wie folgt: nehme 3—4 große Zwiebeln, schäle sie, schneide sie in Scheiben, koche sie im Wasser und kühle sie dann ab; thue hierauf 12 Loth Butter in ein Casserol und dämpfe die Zwiebeln darin nebst einem starken Kochlöffel voll Mehl, dann mit Milch angefüllt, gefalzen und recht weich kochen lassen; nach diesem lasse man es wieder verkühlen; dann schlage 6 ganze Eier hinein, verrühre alles wohl und treibe es durch ein Haartuch; dann wird ein Casserol genommen, mit Butter ausgestrichen und mit feinem Brod bestreut, von den Kartoffeln eine Lage hineingelegt, dann Bechamelle darauf, dann wieder Kartoffeln und so fort bis die Casserol voll ist. Dazwischen kann gehacktes Dürrefleisch oder Schinken gelegt werden. Dann backe man es im Ofen gar. Auch kann es im Dunst gleich einem Budding gekocht werden.

219. Kartoffeln mit geräuchertem Gangfisch.

Man siede gute Kartoffeln im Wasser ab, schäle sie und schneide sie in feine Blättchen, alsdann nehme man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter in ein Casserol, dazu eine fein würflicht geschnittene Zwiebel, lasse es auf dem Feuer etwas schwitzen, dann gebe man die Kartoffeln und von dem geräucherten Gangfisch dazu und lasse dieß zusammen auf dem Feuer 10 Minuten lang gehen; dann schlage man 6 ganze Eier in ein Casserol, dazu einen Schoppen sauern Rahm, zerrühre es recht, gieße es dann an die Kartoffeln und backe sie. Die Masse darf aber nicht umgewendet werden, damit sie am Boden eine schöne braune Farbe bekommt. Beim Anrichten wird es mit dem Kochenschäufelchen losgestoßen, umgewendet und auf die Platte gelegt.

220. Farcirtes Kraut.

Man nehme 2 Köpfe Weißkraut, schneide die Stengel heraus, nehme die ganzen Blätter heraus, koche sie weich und hacke sie fein. Dann weiche man 2 abgeriebene Wecke in Milch ein, drücke sie wieder fest aus und gebe sie zu dem gehackten Kraut. Hierauf schneide man eine halbe Zwiebel recht fein, nehme dazu $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, rühre sie ein wenig ab, salze sie, und rühre dann das Ganze eine halbe Stunde. Nehme hierauf $\frac{1}{2}$ Pfund gesottenes Dürfleisch und schneide es in kleine Stücke, dann nehme man eine Schüssel, welche man zu Tische gibt, gieße 2 Löffel süßen Rahm darein, belege sie mit Krautblättern und thue Farce darauf, dann von dem Fleisch, hierauf wieder Krautblätter und so fort, bis die Masse alle ist, dann gieße wieder zwei Löffel voll Rahm nebst etwas Butter darauf und backe es im Ofen schön braun.

221. Kohlraben au farce.

Man nehme 8—10 Kohlraben, höhle sie aus und mache folgende Farce: Man rühre 6 Loth Butter schaumig, dazu

nehme man fein gehackten Schinken, Salz, Muskatnuß, ein ganzes Ei und zwei Eiergelb, rühre es gut durcheinander und fülle damit die Kohlraben, dämpfe sie in etwas Butter weich und servire sie.

222. Gestürztes Erbsen-Purée.

Man nehme $\frac{1}{4}$ Mefchen schöne gelbe dürre Erbsen, reinige sie und koche sie dann mit 2 Pfund geräuchertem Dürfleisch weich; ist das geschehen, so nehme man das Dürfleisch heraus und treibe die Erbsen durch ein feines Sieb; wenn sie etwas verkühlt sind, schlage man 8 ganze Eier nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, welche vorher zerlassen worden ist, hinein. Hierauf streiche man eine platte Form mit Butter aus, lege einen Finger dick Erbsen hinein, dann von dem darin gekochten Dürfleisch, in beliebige Stückchen geschnitten, dann wieder Erbsen und so fort, bis die Masse alle ist. Dann setze man sie in heißes Wasser und koche sie gleich einem Pudding gar. Hierauf stürze man sie und schmelze sie mit feinen in Butter gelb gerösteten Zwiebeln. Auch können die Zwiebeln weggelassen werden.

223. Gestürztes Linsen-Purée.

Wie oben. Auch kann man statt des Dürfleisches alle Arten Würste hineinlegen.

224. Gestürztes Bohnen-Purée.

Wie Nr. 222.

225. Gestürztes Sauerkraut.

Man koche 3—4 starke Anrichtlöffel voll Sauerkraut mit etwas Gänsefett und Wasser weich, bevor es jedoch weich ist, rühre man einen Kochlöffel voll Mehl darunter und lasse es zusammen dünsten. Während dieser Zeit koche man auch 12 roh geschälte Kartoffeln im Salzwasser weich und brüce sie dann durch ein feines Sieb, dann rühre man an das Kraut 4 ganze Eier und an die Kartoffeln auch 4 ganze

Eier. Ist dies geschehen, so nehme man eine platte Form, streiche sie mit Butter aus, lege eine Lage Kraut hinein, dann beliebige Stückchen vorher gebratener Gansleber, darauf Kartoffeln, dann wieder Sauerkraut und so fort, bis die Masse alle ist. Hierauf lasse man es sich im kochenden Wasser binden, stürze es dann und servire es.

Auch können nach Belieben Fleischgattungen hinein gelegt werden.

226. Sauerkraut mit Schnecken.

Man kochte das Sauerkraut ganz fertig. Hierauf nehme man nach Belieben Schnecken, wasche sie rein und setze sie mit kaltem Wasser zum Feuer, lasse sie darin einige Mal aufkochen, nehme sie dann heraus, ziehe die Schnecken aus den Häuschen, nehme den Kräutersack davon weg und setze die Schnecken in Bouillon, nebst Petersilie, Sellerie und gelben Rüben zum Feuer und lasse sie einige Stunden kochen. Während dieser Zeit nehme man eine Gansleber und schabe sie nebst 2 Sardellen recht fein, dazu nehme man feingehackte Petersilie, Charlotten, Pfeffer, Salz, trockenes feingeriebenes Weißbrod und 4 Eiergelb. Dann nehme man das gekochte Sauerkraut, lege davon eine Lage auf ein Auflaufblech, dann eine Lage Gansleber = Farce, darauf von den gekochten Schnecken und so fort bis die Masse alle ist; die letzte Lage muß jedoch Sauerkraut seyn. Dann streue man feingeriebenes Weißbrod darauf und lasse es in einem ziemlich heißen Ofen backen und servire es. Auch können mit der Gansleber = Farce die Häuschen der Schnecken gefüllt, auf dem Rost gebraten und zu dem Kraut servirt werden.

227. Erbsen-Purée.

Die Erbsen werden sauber gelesen, gewaschen und mit kaltem Wasser nebst einer Zwiebel zum Feuer gesetzt, weich gekocht, so daß sie keinen Saft mehr haben, dann durch ein Haartuch oder feines Sieb getrieben, abgeseigt, etwas frische Butter dazu gethan und servirt.

Zu diesem Purée können servirt werden: die schwarzen Würste Nr. 232, Dürfleisch, Bratwürste, grillirtes Hammelfleisch oder Ochsenfleisch.

228. Linsen-Purée.

Werden gekocht wie die Erbsen; auch können dieselben Garnituren dazu servirt werden.

229. Bohnen-Purée.

Werden behandelt wie die Purées von Erbsen und Linsen.

230. Gelberüben mit grünen Erbsen.

Nehme junge Gelberüben und kleine grüne Erbsen, von jedem die Hälfte, und reinige sie; dann werden dieselben zusammen in ein Casserol, mit Wasser, etwas frischer Butter, ein wenig Zucker und einem Bouquet Peterfilie zum Feuer gesetzt, weich gekocht, dann die Peterfilie herausgenommen und von der Sauce (Nr. 59) dazu gethan, gesalzen und servirt. Als Garnitur kann gegeben werden: grillirte Kalbszunge, Kalbs-Cotelettes, gebackener Kalbskern, Hammels- und Lamms-Cotelettes.

231. Chartreuse.

Dieses Gemüse ist eine Zusammensetzung von verschiedenen Gemüsen, namentlich Erbsen und Gelberüben (Nr. 230), Wirsing (Nr. 214), Rosenkohl (Nr. 178), Bohnen (Nr. 216), welche getheilt, auf die Platte schön angerichtet und mit einer von den Beilagen (Nr. 214) garnirt und servirt werden.

232. Weiße Bohnen mit schwarzen Würsten.

Nehme weiße durre Bohnen und reinige sie, setze dieselben mit kaltem Wasser zum Feuer und koche sie weich; hierauf nehme Sauce (Nr. 67 oder 72) und thue die Bohnen, wenn das Wasser davon genommen ist, hinein.

Hierzu werden folgende schwarze Würste gegeben: 1 Pfund

frischer Speck wird weich gekocht und würflicht geschnitten, dann nehme 3 mittelgroße Zwiebeln, schneide sie ebenfalls würflicht, koche sie im Wasser weich, seihe sie ab, dämpfe dieselben in Butter und thue sie nebst Salz und Pfeffer zu dem Speck. Rühre dieses Alles mit 1 Schoppen Schweinsblut zusammen, fülle es in dünne Därme, welche oben und unten zugebunden und mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt werden. Lasse sie langsam anziehen, aber ja nicht kochen, nehme sie dann heraus und schneide sie, wenn sie verkühlt sind in beliebige Stücke, brate sie hierauf in Butter und garnire die Bohnen damit. Diese Würste können zu allen Hauptgemüsen gegeben werden.

233. Gemüse von Keps.

Im Frühjahr werden die zarten Blätter vom Keps genommen, rein gewaschen und im Wasser abgekocht, abgekühlt und gut ausgedrückt; dann wird das Gemüse mit der Sauce (Nr. 59) gut durchgekocht, gesalzen und servirt. Zu diesem Gemüse können Kalbs- oder Hammel-Cotelettes gegeben werden.

Es wäre sehr zu wünschen, daß auf derartige, noch nicht so gebräuchliche Früh-Gemüse mehr Bedacht genommen würde, da sie in der Zeit, wo die grünen Gemüse selten werden, Einem recht wohl zu Statten kommen und als wohl-schmeckend zur Abwechslung ihren Platz vollkommen ausfüllen.

234. Sauerkraut mit Hecht.

Sauerkraut mit Hecht wird gekocht wie Nr. 177, nur wird beim Anrichten der Hecht darunter gemengt. Nämlich, wenn der Hecht gekocht ist, wird das Fleisch sauber von den Gräten genommen und unter das Kraut gemengt, welches mit gebacknem Hecht garnirt wird. Dieser gebackene Hecht wird von den Gräten gelöst, eingesalzen, dann wieder abgetrocknet, in zerklopfte Eier und feingeriebenes Brod getaucht und hernach aus dem Schmalz gebacken.

235. Sauerkraut.

Wenn das Kraut vergährt, d. h. in seine gehörige Säure übergegangen ist, wird es mit kaltem Wasser und etwas Gänsefchmalz zum Feuer gesetzt; ist es weich gekocht, so wird es mit einigen würflicht geschnittenen Zwiebeln in Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl einpassirt, gut durchgekocht, so daß sich nur wenig Sauce daran befindet, und dann angerichtet. Dazu kann als Beilage gegeben werden: Dürffleisch, Bratwürste, Schwein=Cotelettes, gebratener Has, Feldhühner, Fasan, Wachtel, Kaparr, welches, wenn es gebraten ist, tranchirt und um das Gemüse garnirt wird. Die Sauce von diesem Gebratenen wird an das Kraut gegossen, nachdem zuvor das Fett von derselben abgehoben worden ist.

Es ist auch gut, wenn man Erbsen=Puree zu diesem Gemüse servirt; auch Spazzen oder Klöße.

233. Rothkraut.

Das Rothkraut wird gereinigt und auf dem Krauthobel geschnitten, in Ermangelung eines solchen schneide man es mit dem Messer von der Hand; ist dies geschehen, so werden einige Zwiebeln würflicht geschnitten und in Butter gedämpft. Nach diesem schütte man an die Zwiebeln einen Schoppen guten weißen oder rothen Wein, thue das Kraut nebst Salz hinein und lasse es sehr weich dunsten. Sollte die Sauce sich einkochen und das Kraut noch nicht weich seyn, so gieße man etwas Bouillon dazu, wenn es aber weich ist, darf die Sauce ganz eingekocht seyn; sollte man das Gemüse sauer lieben, so kann auch etwas guter Weinessig daran gegeben werden. Zu diesem Gemüse ist als Beilage am besten: Schwein=Cotelettes, Bratwürste, gefalzene Zunge, auch Dürffleisch und Wachteln.

237. Weißkraut gefüllt mit Kastanien.

Wie der Wirsing (Nr. 217).

238. Gedämpftes Weißkraut.

Wird gemacht wie das Rothkraut (Nr. 236), nur daß man dazu keinen rothen Wein nehmen darf; auch kann zu diesem Gemüse vor dem Anrichten etwas gute braune Sauce genommen werden. Garnitur wie beim Rothkraut.

239. Grüner Kohl.

Der Kohl wird rein gewaschen und abgebrüht; wenn er etwas rauh ist, so kann zum Abbrühen eine leichte Lauge genommen werden, dann gut ausgedrückt und mit Bouillon, Gänseschmalz und Salz zum Feuer gesetzt. Ist der Kohl weich, so wird er mit einer Zwiebel, welche fein würflicht geschnitten und in Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl gelb geröstet ist, einpassirt und dann gut verkocht. Dazu werden Kastanien gegeben, welche man von der Schale gereinigt, mit etwas Zucker, der in einem Casserol gebräunt wurde, dann etwas Mehl, Salz und Bouillon schnell hat weich kochen lassen; diese Kastanien werden beim Anrichten um das Gemüse garnirt und zu diesem Dürfleisch, gebratene Gansleber oder Bratwürste gegeben.

240. Ganzer Wirsing auf eine andere Art, au four.

Wenn der in 4 Theile geschnittene Wirsing weich gekocht und ausgedrückt ist, wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in das Casserol gethan, in welches das Gemüse eingerichtet werden soll, dazu eine fein würflicht geschnittene Zwiebel mit einem Kochlöffel voll Mehl gelb geröstet; hierauf wird dies mit Bouillon zu einer Sauce gemacht, gesalzen und dann das Gemüs darin neben einander eingerichtet und so langsam gut weich gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Gemüse auf die Platte gerichtet, eine Lage Gemüse, eine Lage Feldhühner, Wild-Enten oder Bratwürste und oben darauf wieder Gemüse. In die dann zurückgebliebene Sauce werden, wenn sie nicht mehr zu warm ist, 2 ganze Eier geschlagen und diese Masse über das Gemüs gethan, ein wenig fein geriebenes Brod.

darauf gestrent und ihm alsdann im Ofen eine schöne braune Farbe gegeben und dann servirt.

Ragouts von zahmem Geflügel.

241. Tauben à la Stutore.

Unter diesen Tauben versteht man Nesttauben oder solche, die noch ganz nackt sind. Diese puzt man, stammt sie sorgfältig und nimmt sie aus. Dann füllt man sie mit einer feinen Leberfarce, die mit Kräutern, Champignons und andern vermischt ist. Dann blanchirt man so viele Stück Brieschen, als man Tauben hat, spickt sie schön und setzt sie nebst den Tauben in eine vorzüglich starke Braise, in welcher vorher schon Hühner oder Kalbfleisch gar gemacht worden ist, drückt den Saft einer Citrone darauf und setzt sie auf starkes Feuer, läßt sie eine Viertelstunde lang kochen. Während dem macht man ein gutes Ragout von Champignons, Morcheln, Brieseln und Hahnenkämmen, legirt es mit Eiern ab und richtet es über die Tauben an.

242. Tauben en Cotelette.

Wenn die Tauben gereinigt und ausgenommen sind, löst man die Keulen los und schneidet die Brust in zwei Theile, aber so, daß an jedem der Flügelknochen bis an das erste Gelenk bleibt, zieht hierauf die Haut vom Fleische und puzt den Knochen rein ab, klopft das Fleisch wie ein Cotelette und streut etwas Salz darauf. Dann schmelzt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter auf einem gut verzinnnten Deckel, thut etwas Zwiebel und Peterstlie dazu. Hierauf, wenn die Butter nicht mehr warm ist, legt man die Cotelette darauf und setzt sie vom Feuer. Von den Keulen, Lebern und Cartaffen der Tauben macht man ein Fricassée auf