

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

I. Gemüse.

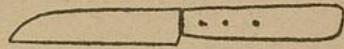
urn:nbn:de:bsz:31-54694

6. Gemüse und Kartoffelspeisen.

I. Gemüse.

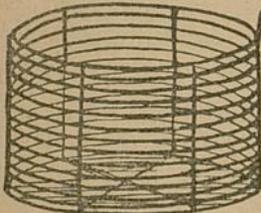
1. Das Vorbereiten der Gemüse. Man findet sehr häufig, daß die Gemüse, die als Nahrungsmittel so äußerst wichtig sind und deshalb vor allen anderen Speisen eine sorgfältige Zubereitung verdienen, oft sehr vernachlässigt werden, weshalb hier manches besprochen wird, was überflüssig scheinen möchte.

Vor allen Dingen muß für größte Sauberkeit der Kochgeschirre gesorgt werden, da hiervon sowohl Geschmack als Ansehen der Speisen abhängt. Alle frischen Gemüse müssen gut gereinigt, klar gewaschen und nach dem Schneiden wieder abgespült, aber nicht gewässert werden. Eine Ausnahme machen hiervon nur Kartoffeln, die man, besonders wenn sie schon alt sind, auch einige Zeit im Wasser liegen lassen kann.



Küchenmesser für Gemüse.

2. Das Abwällen. Die Gemüse, die man vor der eigentlichen Zubereitung in Salzwasser abkocht, läßt man darin nur eben aufkochen, weil sonst die besten Stoffe mit dem Wasser später fortgegossen werden.

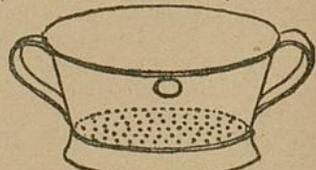


Gemüsetocher.

Beim Hineintun der Gemüse in das Wasser achte man darauf, daß dieses scharf kocht, und gebe das Gemüse immer nur in kleineren Portionen hinein, so daß das Wasser kaum aufhört zu kochen. Um den grünen Gemüsen, wie z. B. Spinat, Stielmus, Grünkohl usw. beim Abkochen ihre grüne Farbe zu erhalten, dürfen diese beim Abkochen nicht zugedeckt werden, danach aber auch nicht lange an der Luft stehen, ehe sie fertig zubereitet werden.

— Sehr praktisch zum Abwällen der Gemüse ist der Gemüsetocher aus Drahtgeflecht.

3. Das Kochen der Gemüse. Um die Gemüse recht schmackhaft zu kochen und zugleich das schnellere Garwerden zu befördern, wolle man folgendes beachten: Soll das Gemüse mit Butter gekocht werden, so gebe man zur Ersparnis derselben die Hälfte der Butter ins kochende Wasser, ehe die Gemüse hineinkommen, die andere Hälfte aber zum Gemüse, wenn es fertig ist, wodurch der Buttergeschmack stärker hervortritt und die Brühe bündiger wird. — Will man Bratenfett zum Gemüse verwenden,

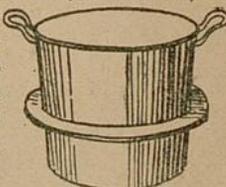


Sieb zum Abtropfen.

so tut man dieses ins kochende Wasser, kocht die Gemüse damit und mischt sie zuletzt mit einem Stückchen Butter durch. Nierenfett, Schmalz, Gänse- und Hammelfett setzt man jedoch mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt es vor dem Hinzutun des Gemüses stark kochen. Unterdes schüttet man das

klar gespülte oder auch abgekochte Gemüse zum Abflauen auf einen Durchschlag und gibt es, nicht mit einem Male, sondern je nach der Menge in etwa 2—3 Portionen nach und nach mit dem Schaumlöffel in den Topf, und zwar jedesmal erst, wenn das Wasser wieder kocht. Das Nachgießen suche man möglichst zu vermeiden. Bei gehöriger Aufmerksamkeit läßt sich bald die nötige Quantität Wasser oder Brühe ermessen; indes ist es immer besser, etwas zu wenig als zu viel Flüssigkeit zum Ansetzen zu nehmen. Zum Nachgießen werden Brühe oder Wasser nur *lochend* verwendet.

4. Das Binden der Gemüse darf erst geschehen, wenn diese völlig gar sind. Sollte einmal das Gemüse anbrennen, so darf man nicht darin rühren und ebensowenig Wasser hinzugießen. Das beste ist in solchem Falle, das Gemüse möglichst schnell in ein anderes Geschirr zu schütten, wobei man das im Topfe Hängenbleibende zurückläßt. Dann nimmt man ein anderes Kochgeschirr, bringt Wasser mit Fett und etwas Salz rasch zum Kochen und schüttet das Gemüse zum Fertigkochen hinein. Sollte es aber schon gar sein, so lasse man ein Stück Butter oder Fett heiß werden, kochte etwas Mehl darin recht gar, rühre etwas Fleischbrühe hinzu, auch etwas Salz, wenn es fehlen sollte, und schwenke das Gemüse darin durch. Man achte überhaupt darauf, die Gemüse möglichst wenig zu rühren, sondern schwenke dieselben nur hin und her, wenn es nötig ist.



Gemüsefochtopf.

5. Die Behandlung der Hülsenfrüchte. Hülsenfrüchte stellt man am besten tags zuvor mit kaltem weichen Wasser zum Ausquellen hin. Steht einem kein weiches Wasser zur Verfügung, so setzt man dem harten Wasser etwas Natron zu. Die Hülsenfrüchte werden am nächsten Tage mit demselben Wasser, also kalt zum Kochen angefügt. Nach Verlauf von ½ Stunde Kochens gießt man das Wasser ab und gießt frisches kochendes Wasser mit Butter oder Fett oder aber Fleischbrühe hinzu. Die Hülsenfrüchte dürfen nur in kurzer Brühe, ganz langsam kochend weich werden, wobei man nach und nach immer nur kochendes Wasser resp. Fleischbrühe hinzufügen darf. Das Salz wird erst dazugegeben, wenn sie völlig weich geworden sind.



Storzoneren oder Schwarzwurzeln.

6. Storzoneren oder Schwarzwurzeln in Fleischbrühe. Diese Wurzeln wirft man, sobald sie geschabt sind, in lauwarms Wasser und Milch, nachdem man ein wenig Mehl dazugerührt hat; in Ermanglung der Milch kann man auch etwas Essig nehmen. Dadurch bleibt den Wurzeln ihre Weiße erhalten. Hierauf spült man die Wurzeln noch einmal nach, setzt sie mit Fleischbrühe und Butter zum Feuer und läßt sie in kurzer Brühe mit wenig Salz gar kochen. Eben vor dem Anrichten gibt man gestoßenen Zwieback und Muskatblüte daran. — Man darf zum Kochen dieser Wurzeln keine metallenen Geschirre nehmen, da sie sich darin blau kochen.

7. Storzoneren mit Sauce. Man bereitet die Wurzeln vor, wie oben angegeben, kocht sie in kochendem Wasser mit 1 Löffel Weinessig, Salz und Butter weich und schüttet sie auf einen irdenen Durchschlag. Dann schmilzt man ein Stück frische Butter mit 1 Eßlöffel Mehl gelb, zerrührt es mit Fleischbrühe, gibt etwas Essig, sehr wenig Zucker und Muskatblüte dazu, stobt die Wurzeln darin

auf und rührt sie vor dem Anrichten mit Eidotter ab. Man kann sie auch in Salzwasser mit etwas Essig weich kochen und mit dicker Spargelsauce anrichten.

8. Rosenkohl oder Brüsseler Kohl. 1 kg für 4 Personen. Dieses vorzügliche Wintergemüse ist in Beschaffenheit und Geschmack dem Wirtingkohl nahe verwandt, jedoch viel feiner. Man schneidet die Köpfe unten sauber ab und entfernt die äußeren welken Blätter. Nachdem man die Köpfe sauber gewaschen hat, übergießt man sie mit kochendem Wasser und läßt dieses rein ablaufen oder kocht sie in Salzwasser nur eben auf. Dann setzt man den Kohl mit 3 Eßlöffel Butter und ganz wenig kochendem Wasser auf, fügt Salz hinzu und dünstet ihn langsam weich. Zuletzt macht man den Kohl mit hellem Schwitzmehl sämig und reibt beim Anrichten Muskatnuß darüber.

9. Spinat oder Binetsch. Der gut verlesene Spinat wird in reichlich Wasser so lange gewaschen, bis sich keine Spur von Sand mehr zeigt. Als-

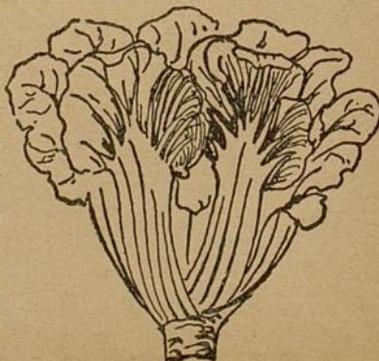


Riesenspinat oder Binetsch.

dann kocht man ihn 2—3 Minuten in scharf kochendem Wasser offen ab, gibt ihn auf einen Durchschlag, gießt etwas kaltes Wasser darüber, drückt ihn mit dem Schaumlöffel rein aus und hackt ihn fein. Danach läßt man 2 Eßlöffel Butter gelb werden, rührt 1 Eßlöffel feines Mehl darin durch und gibt den Spinat hinein. Ist er zu fest, so fügt man nur wenig Wasser oder Fleischbrühe, auch den Rest guter Bratensaucen dazu und läßt den Spinat darin durchstoven. Nach Belieben kann man ihn mit Muskatnuß würzen oder auch beim Abkochen eine Zwiebel mit in das Wasser geben oder ein wenig fein gehackten Schnittlauch hinzusetzen. — Zur Verzierung bedeckt man den Rand der Schüssel mit in Butter gebratenen Weißbrotscheiben, auf welche man Spiegeleier legt, oder man garniert die Schüssel mit hart gekochten, in 8 Teile geschnittenen Eiern.

10. Spinat auf sächsische Art. Man kocht den Spinat in gesalzenem Wasser mit einer Zwiebel ab und hackt ihn mit einigen von Haut und Gräten befreiten Sardellen ganz fein. Im übrigen verfährt man nach voriger Nummer. Die angerichtete Schüssel wird ebenfalls mit Eiern garniert.

11. Mangold oder römischer Kohl. Unter den vielfarbigen Sorten ist der mit weißlich grünen Blättern der beste. Die jungen weichen Blätter kocht man wie Spinat; sind sie aber kräftiger geworden, so wird das Kraut von den Rippen abgestreift, letztere werden dünn abgezogen, in fingerlange Stücke geschnitten, in gesalzenem kochendem Wasser abgekocht und wie Blumenkohl gestobt oder auch mit einer dicklichen Spargelsauce gegessen. Das abgestreifte Kraut wird abgekocht, gehackt und wie Spinat bereitet; man kann es auch mit den zubereiteten Blattrippen servieren, wobei



Mangold.

man das Gehackte in der Mitte der Schüssel anrichtet und es mit den Rippen umkränzt.

12. Sauerampfer. Für 4 Personen 1 kg. Der Sauerampfer wird gut verlesen, wobei man die größeren Blätter von den Stielen abstreift und diese entfernt, während man die kleineren Blätter mit den Stielen verwendet. Danach wird der Sauerampfer ebenso abgekocht, wie Spinat. Nachdem man ihn aus dem Wasser herausgenommen, läßt man ihn einige Zeit mit dem Durchschlag in kaltem Wasser stehen, damit die Säure etwas auszieht. Alsdann wird er fest ausgedrückt und auf folgende Weise fertiggestellt. Man schwiht 1 reichlichen Eßlöffel Butter mit ebensoviel fein gestoßenem Zwieback, gibt 1 Obertasse süße Sahne, etwas Salz und Muskatnuß dazu und läßt den Sauerampfer darin durchkochen, worauf man ihn anrichtet. Die Schüssel wird mit in Butter gebratenen Weißbrotstreifen garniert.

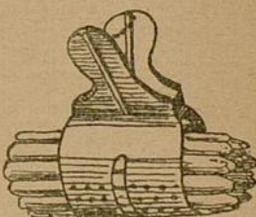


Großblättriger Sauerampfer.

13. Stangenspargel. Der Spargel wird fein abgeschält, wobei man am



Köpfe anfängt; so weit er hart ist, wird er abgeschnitten, dann gewaschen, in Bündchen gebunden und in reichlich kochendem Wasser mit dem nötigen Salz mäßig stark gekocht. Nachdem er weich geworden ist, doch ehe die Köpfe zerfochen, nimmt man ihn aus dem Wasser und richtet ihn auf einer heiß ge-



Spargelheber.

machten Schüssel zierlich an. Man gibt geschmolzene Butter in der Sauceiers besonders dazu.

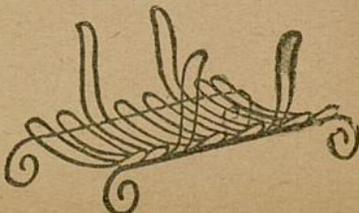
14. Spargelgemüse. Man verwendet hierzu dünneren Spargel, schneidet ihn nach dem Schälen 2—3 mal durch und setzt ihn mit etwas Fleischbrühe oder Wasser kochend an, wobei man ein reichliches Stück Butter, das nötige Salz und ganz wenig Zucker hinzufügt. Wenn der Spargel gar ist, stäubt man etwas feines Mehl darüber und rührt die Sauce mit Eidotter ab. Das Spargelgemüse wird nun zierlich angerichtet, nach Belieben mit Semmelkloßchen garniert und die sehr sämige Brühe darüber gegossen.



Spargelheber.



Stangenspargel angerichtet.



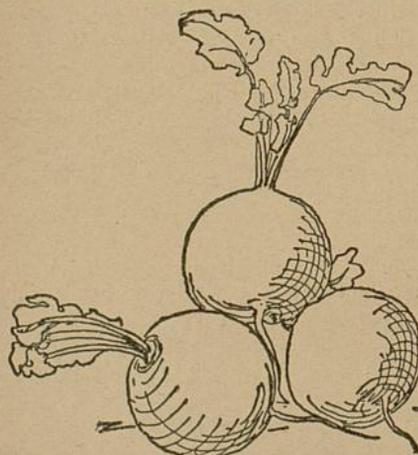
Spargelunterfah zum Anrichten.

15. Spargel mit jungen Wurzeln oder Möhren. Hierzu nimmt man halb Wurzeln, halb Spargel und läßt erstere, gut gereinigt und in Streifen geschnitten, etwa $\frac{1}{4}$ Stunde in guter Fleischbrühe und Butter kochen. Alsdann gibt man den gewaschenen Spargel hinein und verfährt weiter nach voriger Nummer.

16. Hopfensprossen. Die ganz jungen Sprossen vom Hopfen werden verlesen, gewaschen, in kleine Bündchen gebunden und mit kochendem Salzwasser gar gekocht. Alsdann wird das Gemüse auf einen Durchschlag getan, daß das Wasser abläuft, und die Fäden werden entfernt. Nun richtet man die Hopfensprossen auf einer heiß gemachten Schüssel an, streut etwas fein gestoßenen Zwieback und fein geriebene Muskatnuß darüber und gibt eine säuerliche Sauce, z. B. eine Eierauce, recht heiß darüber.

17. Rübstieler oder Stielmus. Man verwendet hierzu die jungen Blätter der Zuder- oder Wasserrübe und zwar nur die Blattstiele und die Blatttrippen. Auch eignen sich die Stiele des Mangolds dazu. Zu diesem Zwecke streift man die Blätter ab, wäscht die Stiele sauber und kocht sie in gesalzenem Wasser. Nachdem sie weich sind, gießt man das Wasser ab und zerschneidet die Stiele in kleine Stücke. Dann wird gute Butter mit etwas Mehl durchgeschwitzt, frische Milch und Salz, auch noch ein Stückchen Butter dazugegeben und der Rübstieler so lange darin gestobt, bis er kochend heiß ist. Ein längeres Kochen bringt die Sauce zum Gerinnen, auch darf diese weder klar hervortreten, noch darf das Gemüse einem dicken Mehlbrei gleichen. Beim Anrichten gibt man etwas fein geriebene Muskatnuß darüber.

18. Junge Wurzeln oder Möhren. Die jungen Wurzeln werden nur fein abgeschabt und gewaschen, wenn sie klein sind, werden sie nicht durchgeschnitten, sonst aber in Streifen geschnitten und nochmals abgespült, aber ja nicht gewässert. Alsdann werden sie mit kochendem Wasser, Butter und wenig Salz angefeßt. Man kocht sie mit wenig Brühe gar und fügt nach Geschmack ganz wenig Zucker hinzu. Dann wird etwas Mehl darüber gestäubt oder auch ein wenig Schwitzmehl hinzugegeben. Kurz vor dem Anrichten werden die Wurzeln mit etwas fein gehackter Petersilie durchgeschwenkt.



Weiße Swetserrübe.

19. Herbstwurzeln oder alte Mohrrüben mit Fleischbrühe. Man schneidet die Wurzel in ganz feine Streifen und wäscht sie gut, schwitzt 1 zerschnittene Zwiebel in Butter oder Fett gelblich, gibt Fleischbrühe und die Möhren hinzu und läßt sie recht weich werden. Vor dem Anrichten gibt man etwas Schwitzmehl und Petersilie dazu, nach Belieben kann man auch in Stücke geschnittene abgekochte Kartoffeln hinzufügen, doch müssen diese beim Umrühren ganz bleiben.

20. Mohrrüben mit Speck. Man kann die Rüben auch mit Wasser und Salz, mit 1 gehackten Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und einigen Gewürzkrnern ziemlich weich kochen.

Alsdann fügt man ausgebratenen Speck mit den Grieben hinzu und stellt die Wurzeln, wie vorhin beschrieben, fertig her.

21. **Weißer Rüben mit Sahne.** Man putzt die Rüben sauber, wäscht sie und brüht sie mit Wasser ab; hierauf setzt man sie mit $\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser, 1 Eßlöffel Butter und ein wenig Salz aufs Feuer und läßt sie langsam weich dünsten. Dann gießt man die Brühe ab und zwar auf ein inzwischen bereitete, helles Schwitzmehl von 2 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Mehl, gibt 1 Obertasse süße Sahne dazu und kocht unter Zusatz von etwas Zucker, Pfeffer und Salz eine sämige Sauce, in der man die Rüben einmal aufkochen läßt.

22. **Rüben mit Kaldaunen.** Die Rüben, auch Steck- oder Kohlrüben, werden in Scheiben oder Streifen geschnitten und nach Vorschrift mit der Brühe von Kaldaunen weich gekocht. Zuletzt verkocht man die Brühe mit Braunmehl, ein wenig Zucker und Pfeffer und gibt die Rüben nebst den in Stücke geschnittenen Kaldaunen hinein. Die größeren Stücke der Kaldaunen werden zu länglichen Vierecken zurecht geschnitten; diese werden mit Ei und Semmel paniert, in Butter gelb gebraten und um die angerichteten Rüben herumgelegt.

23. **Mairüben.** Man schneidet die Rüben in kleine Würfel oder schmale Streifen, setzt sie mit kochender Fleischbrühe oder Wasser, mit Butter oder Fett und dem nötigen Salz zum Feuer, läßt sie gar kochen und stäubt ein wenig Mehl darüber. Beim Anrichten gibt man etwas Muskatnuß darüber, auch kann man einige abgekochte Kartoffeln dazwischen geben. — Sollten die Rüben etwa bitter sein, so kocht man sie erst in Salzwasser halb gar und bereitet sie dann, wie vorhin beschrieben. Man kann sie nach dem Abkochen ebenso wie Rübstielen durchstoben, dann aber muß man sie ganz weich kochen.



Erfurter weiße Rübe.

24. **Rüben mit Hammelfleisch.** Das Hammelfleisch wird in viereckige Ragoutstückchen zerteilt, gut gewaschen und in so viel kochendem Wasser angesetzt, daß es reichlich bedeckt ist. Nachdem man es geschäumt, fügt man Salz hinzu und gibt nach 1 Stunde Kochens die Brühe durch ein Sieb. Alsdann wird der Topf ausgewaschen und Fleisch und Brühe darin wieder zum Kochen gebracht, worauf man die Rüben hinzuschüttet und alles zusammen weich kochen läßt. Vor dem Anrichten macht man die Brühe mit etwas Schwitzmehl sämig und gibt abgekochte Kartoffeln hinein, die man eben durchschwenkt.

25. **Teltower Rübchen oder märkische Rübchen.** Je kleiner diese Rübchen, desto feiner sind sie im Geschmack, desto mühsamer ist aber auch das Putzen; man verrichtet daher diese Arbeit am besten am Abend vorher. Damit die Rübchen nicht unansehnlich werden, wäscht man sie nicht ab, sondern bestreut sie mit Weizenmehl und läßt sie verdeckt stehen. Vor dem Kochen werden sie sauber abgewaschen. Nun läßt man 2 Eßlöffel Butter im Kochtopf gelb werden, fügt 1 Eßlöffel Zucker hinzu und bräunt ihn, wobei man 1 Eßlöffel Mehl und $\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser, Fleischbrühe oder auch Bratensauce hinzugibt. Nachdem man die Rübchen hineingetan und das nötige Salz hinzugefügt hat, wird der Topf fest zugedeckt, damit die Rüben in kurzer Brühe langsam gar schmoren, was $1\frac{1}{2}$ Stunden Zeit erfordert. Nach



Teltower Rübchen.

Belieben kann man abgekochte Kartoffeln hineingeben oder auch Salzkartoffeln besonders darreichen.

26. **Stekrüben oder Kohlrüben.** Die gelben Stekrüben sind die besten. Sie werden gewaschen, geschält, wieder gewaschen, in dünne Scheiben geschnitten und auf einem Durchschlag abgspült. Dann werden sie mit kochendem Wasser nicht zu viel, mit Butter und Salz weich gekocht und mit 1—2 Eßlöffel Sahne durchgerührt. Beim Anrichten wird das Gemüse mit Zucker abgeschmeckt und etwas fein gestoßenem Pfeffer bestreut. Die Kartoffeln hierzu werden gekocht und entweder dazwischen gemischt oder besonders gereicht.

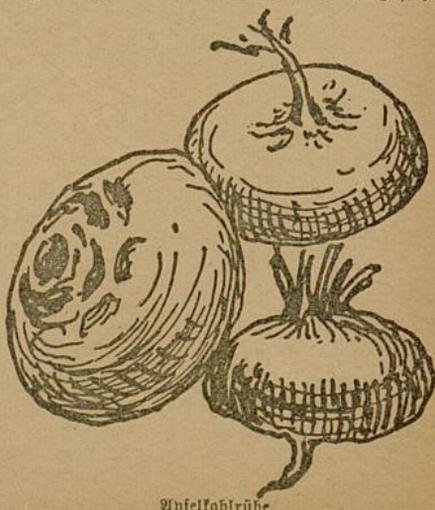
27. **Karotten mit Erbsen oder Mohrrüben mit Schoten.** Man rechnet von jedem Gemüse 1 Suppenteller voll. Junge Mohrrüben werden in feine Streifen geschnitten und in etwas Salzwasser mit 1 Eßlöffel Butter weich gekocht. In einem zweiten Geschirr kocht man die ausgeernteten Schoten ebenfalls mit Salzwasser und Butter weich. Man versäume nicht, an jedes der Gemüse beim Kochen ein wenig Zucker zu geben. Alsdann macht man mit Butter ein helles Schwißmehl, fügt ein wenig recht gute Fleischbrühe hinzu, gibt beide Gemüse hinein und läßt sie darin aufkochen. Vor dem Anrichten schwenkt man das Gemüse mit fein gewiegter Petersilie durch und garniert die Schüssel nachher mit Semmelklößchen oder mit aufgerolltem zerschnittenen Eiertuchen.

28. **Grüne Erbsen oder Schoten.** Man läßt Wasser mit reichlich Butter kochen, gibt die ausgeschoteten Erbsen teilweise nach und nach hinein, wobei man die Brühe jedesmal wieder aufkochen läßt, und läßt die Schoten ungefähr 1 Stunde in kurzer Brühe kochen. Kurz vor dem Anrichten tut man etwas Salz und ein wenig Zucker hinzu, macht die Brühe mit Schwißmehl sämig und schwenkt das Gemüse mit fein gehackter Petersilie durch. Statt des Schwißmehls kann man auch, sobald die Erbsen kochen, ein Klößchen, das man aus 1 Eßlöffel Mehl und 1 Eßlöffel Butter geknetet hat, zu den Erbsen legen. Dieses löst sich nach und nach auf und macht die Brühe etwas sämig.

29. **Schotenpüree.** Wenn Ende des Sommers die Schoten oder grünen Erbsen schon dick und vielleicht hartlich werden, empfiehlt es sich, sie als Püree oder Brei zu bereiten. Die ausgehülsten Schoten werden sauber gewaschen und mit weichem Wasser kalt angefeßt, ohne



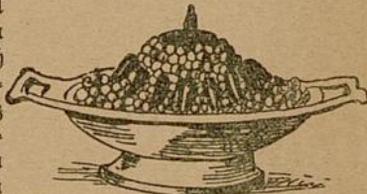
Karotte.



Apfelkohlrübe.

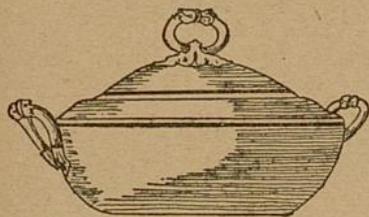
sie zu salzen. Wenn sie eben weich sind, doch ehe sie zerflohen, gießt man das Wasser ab, streicht die Schoten durch ein feines Sieb und läßt das Püree mit Salz, Butter und ganz fein gewiegter Petersilie aufkochen.

30. Gemischtes Gemüse mit Geflügel. Tauben oder Hähnchen werden in 4 Teile geschnitten und in Wasser und Salz ausgeschäumt, dann gibt man 1 Stück Butter, Mustatblüte sowie etwas geschwitztes Mehl dazu und läßt sie langsam kochen. Unterdes wird recht viel Spargel etwas stärker als zum Abkochen abgeschält, 2 mal durchgeschnitten, auch Blumenkohl vorbereitet, in Stücke geschnitten und beides in Wasser und Salz halb gar gekocht. Dann schüttet man beides auf ein Sieb und gibt es zum völligen Garwerden zu den Tauben, nur muß man sorgen, daß die Stücke ganz und ansehn-



Schoten und Mohrrüben angerichtet.

lich bleiben. Darauf kocht man Krebse, bricht sie aus den Schalen, macht von den Scheren Krebsbutter und haakt den Abfall nebst dem Fleische aus den Scheren recht fein, gibt 1 Stück Butter, in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, ein paar Eier, Mustat und Salz hinzu, füllt damit einige Krebsnafen und kocht diese mit kleinen Fleischklößchen, während man das Fleisch nebst dem Blumenkohl in eine heiße Schüssel ordnet. Dann rührt man die Sauce mit einigen Eidottern ab, gibt ein wenig Zitronensaft, Krebschwänze und Klöße hinein, richtet solches zierlich über dem Geflügel an, garniert die Schüssel rundherum mit den Krebsnafen und gibt die Krebsbutter darüber hin.



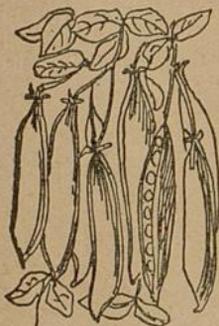
Gemüseschüssel mit Deckel.

31. Leipziger Allerlei. Man bereitet dies Mischgericht am besten im Frühjahr, wenn alle Gemüse noch jung sind, oder man stellt es von Konserven her. Man nimmt junge Schotenkerne, junge Möhren, junge Kohlrabi, zarten Spargel, recht weißen Blumenkohl und frische Morcheln; von jedem gepuhten Gemüse etwa 1 Obertasse voll für 4 Personen. Die Gemüse werden alle einzeln nach Vorschrift gepuht, gereinigt und in Streifen geschnitten; die Morcheln halbiert man, den Blumenkohl teilt man in Röschen. Jedes Gemüse wird für sich in Salzwasser weich gekocht, doch so, daß es nicht zerfällt, und danach auf einem Siebe zum Abtropfen hingestellt. Den Spargel kocht man in Fleischbrühe, und die Morcheln brüht man ab und dünstet sie in Butter weich. Dann macht man ein helles Schwitzmehl von 2 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Mehl, kocht es mit der Spargelbrühe auf und gibt die Gemüse hinein, um sie darin noch ein paar Minuten zu dünsten. Man garniert das Gemüse mit Semmelklößchen, die in Fleischbrühe gar gekocht sind.

32. Zuckerböhen. Von den Zuckerböhen werden die Fasern abgezogen wie von grünen Bohnen. Danach werden sie mit kochendem Wasser angefeßt, mit Butter, Salz und ein wenig Zucker ungefähr 1 Stunde gekocht, zuletzt mit hellem Schwitzmehl sämig gemacht und mit gehackter Petersilie durchgeschwenkt.

33. Große oder dicke Bohnen, auch Puff- oder Vietsbohnen genannt. Man verwendet hierzu nur junge, noch nicht ausgewachsene Bohnen. Das erkennt man weniger an ihrer Größe, als vielmehr daran, daß sie unter dem so-

nannten Sorte noch nicht gelb sind. Schließlich werden sie dort sogar schwarz, sind dann aber nicht mehr zu verwenden. Man rechnet für 4 Personen etwa 2 kg Bohnen. Nachdem man sie ausgeschotet und die Schalen fortgeworfen hat,



Zuckererbsen.

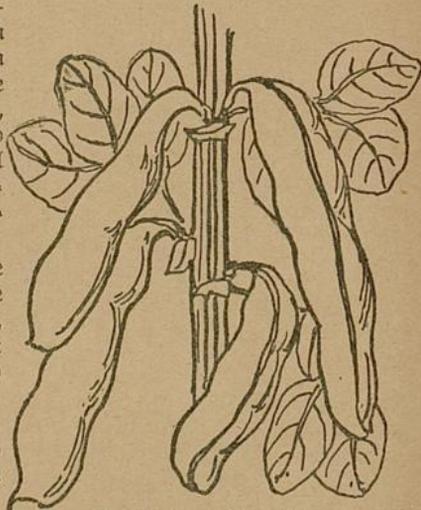
wählt man die Bohnen in Salzwasser ab und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Alsdann setzt man sie mit frischem kochendem Wasser, sowie Salz an und läßt sie weich kochen. Beim Anrichten nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, bestreut sie mit fein gehackter Petersilie und übergießt sie mit kochend heißer geschmolzener Butter.

34. Große oder dicke Bohnen mit Speck. Es wird Speck in Würfel geschnitten, dieselben langsam ausgebraten, damit das Fett einen guten Geschmack behält, ein Stückchen Butter dazu gegeben und etwas Mehl darin gelb geschwitzt. Dann wird etwas geschmolzene Butter dazu gerührt, das nötige Salz hineingegeben und die nach voriger Nummer vorbereiteten und kurze

Zeit abgekochten Bohnen hineingetan. Man fügt etwas Bohnenkraut hinzu und läßt die Bohnen weich kochen, wobei sie aber weder zerfochen, noch entzwei gerührt werden dürfen. Nach Belieben kann man auch den Speck in Scheiben schneiden, diese gelb braten, mit dem ausgelassenen Fett die Bohnen stoben und die Scheiben dazu geben. —

Man kann auch mageren Speck in Scheiben schneiden, mit Wasser kochen und die Bohnen in dieser Speckbrühe kochen und dann, wie oben beschrieben, fertigstellen. Vor dem Anrichten wird die Bohnenbrühe mit Schwitzmehl sämig gemacht, und die Bohnen werden mit gehackter Petersilie durchgeschwenkt.

35. Kohlrabi mit Kraut. Junge Kohlrabi werden geschält, in feine Scheiben oder Streifen geschnitten, wobei alle harten Stellen entfernt werden müssen, kalt abgewaschen und mit kochendem Wasser übergossen. Alsdann werden die Kohlrabi mit Rindfleischbrühe angefügt und weich gekocht. Die jungen Blätter werden von den Stielen gestreift, in Salzwasser abgekocht, fein gehackt, zum übrigen Gemüse hinzugegeben und ebenfalls weich gekocht. Das fertige Gemüse wird mit Schwitzmehl bündig gemacht und mit einigen abgekochten Kartoffeln vermischt.



Puffbohnen oder Bietbohnen.

36. Kohlrabi ohne Kraut. Hierzu eignen sich besonders ausgewachsene, schon ältere Kohlrabi, die freilich noch nicht holzig sein dürfen, deren Kraut aber schon zu streng und hart ist. Die abgeschälten Kohlrabi werden in Scheiben geschnitten, in Salzwasser etwa 5 Minuten gekocht und abgeseigt. Danach macht man eine helle Mehlschwitze, gibt 1—2 Obertassen Sahne oder

BERNH. KRANZ

KARLSRUHE

Mehl, Landesprodukte und Kolonialwaren *ss*

Hauptgeschäft: Werderplatz 37 Telephonruf 484

Filialen:

Ludwigsplatz 65

Kaiserstrasse 38

Nelkenstrasse 25

Telephon 2374

empfiehlt sein grosses
Lager in allen Sorten

**Mehl, Suppeneinlagen,
Eierteigwaren, Hülsen-
früchte und Dürrobst.**

Feinste gebrannte Kaffees

Echt chinesische Tees lose und
in Packungen, deutsche u. hol-
ländische Kakaos, Schokolade
Suchard und andere Marken.

Badische und Süd-Weine

Kirschen- u. Zwetschgenwasser
Kognak, Rum u. Arrak, feinste
Gemüse- u. Früchte-Konserven.

Olivenöl in Flaschen, Salatöl in verschied. Preis-
lagen, Wasch- und Putzartikel in grosser Auswahl.

Billige Preise!

Reelle Bedienung!

L. Otto Bretschneider

Zinngiesserei

Herrnstr. 50 **Karlsruhe** Herrnstr. 50

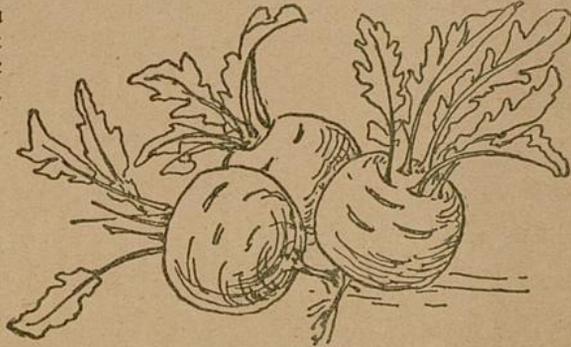
Lager in

Britannia-Kaffee-, Tee- u. Milchkannen,
Deckelgläser, Litermasse, Trinkbecher,
Wärmeflaschen, Signalpfeifen usw.

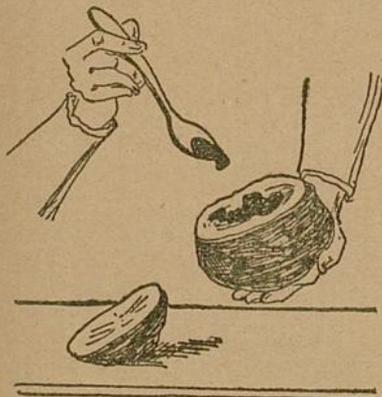
Reparaturen

gute Milch, die man mit Salz abschmeckt, hinein und kocht hierin die Kohlrabi weich. Zuletzt schmeckt man sie mit einer Prise Pfeffer ab.

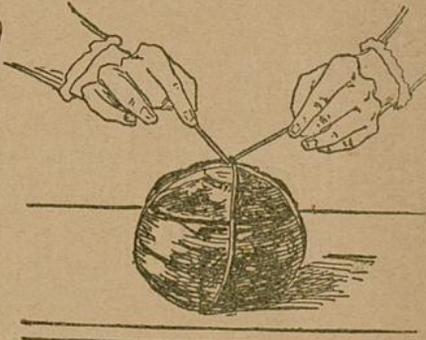
37. Gefüllte Kohlrabi. Man nimmt hierzu ziemlich große Kohlrabi, schält sie recht rund und schneidet eine dicke Scheibe von jedem Kopf ab. Die Köpfe werden becherartig ausgehöhlt und samt den abgeschnittenen Scheiben in kochendem Wasser ein wenig abgekocht. Dann füllt man jeden Becher mit einer guten, nicht zu steifen Kalbfleischfarce, bindet die Scheiben als Deckel darauf und setzt sie, den Deckel nach oben, in einen flachen Topf nebeneinander, gibt so viel kochende Fleischbrühe, daß die Kohlrabi damit bedeckt werden, sowie ein reichliches Stück Butter dazu und läßt sie darin gar kochen. Beim Anrichten setzt man die Kohlrabi vorsichtig auf eine Schüssel und nimmt die Fäden ab. Die Brühe macht man



Weiße Kohlrabi.



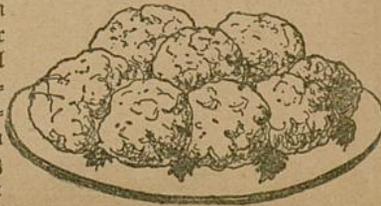
Gefüllte Kohlrabi I.



Gefüllte Kohlrabi II.

mit hellem Schwitzmehl sämig, gibt auch wohl einige Zitronenscheiben daran, rührt sie mit Eidotter ab und gibt sie recht heiß über die Kohlrabi.

38. Blumenkohl. Man verlese den Blumenkohl, nehme die kleinen Blätter heraus, lasse aber die Köpfe so viel als möglich ganz und lege sie in Salzwasser, damit noch etwa vorhandene Insekten herauskommen. Alsdann werden die Köpfe in kochendem Wasser mit Salz vorsichtig mürbe gekocht und beim Herausnehmen geschont, daß sie nicht



Blumenkohl angerichtet.

brechen. Beim Anrichten wird der Kohl so gelegt, daß er eine Blume bildet und eine dicke Krebs-, Butter- oder holländische Sauce darüber gegeben, nachdem das noch herausgezogene Wasser entfernt wurde. Am besten legt man den Blumenkohl zum Abkochen in eine Serviette, damit er beim Herausnehmen nicht bricht und gut abläuft.

39. Artischocken. Man schneidet die Stiele von den Artischocken und dann noch so viel von der unteren Seite fort, daß das weiße Fleisch zu sehen ist; nachdem man auch die unteren, harten Blätter entfernt hat, schneidet man mit einer Schere die stacheligen Spitzen der anderen Blätter fort. Nachdem sie sauber gewaschen sind, legt man die Artischocken in viel kochendes Wasser, das man mit Zitronensaft ein wenig gesäuert hat, damit sie weiß bleiben. Sobald sich die Samenfäden leicht herausziehen lassen, nimmt man die Artischocken heraus und kühlt sie in kaltem Wasser ab. Nun entfernt man die harten Fäden und kleinen Blätter in der Mitte, spült die Artischocken nochmals ab und kocht sie in Salzwasser vollends gar, was, vom ersten Kochen an gerechnet, etwa 2 Stunden in Anspruch nimmt. Beim Anrichten läßt man sie auf einem Tuch abtropfen, legt sie alsdann auf eine flache Schüssel und übergießt sie mit heißer Butter oder heißem Öl oder auch mit holländischer Sauce. Man rechnet für 4 Personen 10—12 Artischocken.

40. Artischocken mit holländischer Sauce. Zu den nach voriger Nummer gekochten Artischocken bereitet man folgende Sauce: Mit 2 Eßlöffel Butter und 2 Eßlöffel Mehl bereitet man helles Schmirzmehl und gibt $\frac{1}{4}$ l Weißwein und $\frac{1}{4}$ l Rindfleischbrühe dazu, so daß man eine bündige Sauce erhält. Nachdem sie gut klar gekocht ist, tut man noch 1 Eßlöffel Butter daran, sowie etwas Zitronensaft. Hierauf quirlt man die Sauce mit 3 Eidottern ab und gießt sie über die angerichteten Artischocken.



Artischocke.

41. Salat- oder Spargelbohnen. Sind die Fasern der Bohnen von beiden Seiten gut abgezogen, so werden sie gewaschen, in gesalzenem, stark kochendem Wasser weich gekocht, trocken abgegossen und mit einer sauren Eiersauce zur Tafel gebracht. Die abgekochten Bohnen kann man auch mit Butter, sehr wenig Wasser und Petersilie dämpfen.

42. Schneidebohnen in Butter. 1 kg Bohnen. Die abgezogenen breiten Bohnen werden fein geschnitten, gewaschen und mit kochendem Wasser ange-setzt. Man gibt sogleich reichlich Butter, Salz und etwas Bohnenkraut hinzu. Wenn sie fast weich sind, gibt man noch ein Stückchen Butter, das man mit 1 Eßlöffel Mehl durchgeknetet hat, hinzu. Vor dem Anrichten wird fein gehackte Petersilie durchgeschwenkt. Es werden gekochte Kartoffeln dazwischen gemengt oder besonders dazu gegeben.

43. Schneidebohnen in Fleischbrühe. Nachdem die Bohnen gut abgefäert, fein geschnitten und gewaschen sind, setzt man sie mit kochender Fleischbrühe (Rinds- oder Hammelbrühe) nebst Butter aufs Feuer und läßt sie zugedeckt weich kochen. Vor dem Anrichten gibt man reichlich fein gehackte Petersilie und Pfefferkraut und 1 Eßlöffel Mehl, das man in Butter gelb geschwitzt hat, hinzu, läßt die Bohnen damit durchkochen, mengt Salzkartoffeln darunter und richtet sie mit dem Fleisch an.

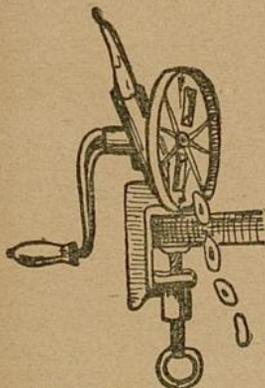
44. Schneidebohnen in Milch. Die nach vorhergehender Angabe vorge-richteten Bohnen werden mit kochendem Wasser abgekocht und abgegossen. Da-

nach werden sie mit so viel kochender Milch, daß sie gerade bedeckt sind, angefüllt und, nachdem Salz und Butter hinzugetan, weich gekocht. Vor dem Anrichten fügt man fein gehackte Petersilie und Pfefferkraut hinzu, sowie auch 1 Eßlöffel Mehl, das man mit etwas Sahne gerührt hat, schwenkt die Bohnen damit durch und läßt sie gut durchkochen.

45. Schneidebohnen mit Speck. 1 kg Schwertbohnen, $\frac{1}{2}$ kg magerer Speck. Die Bohnen werden nach Vorschrift abgezogen und geschnitten. Der Speck wird in Portionsstücke geschnitten, mit kaltem Wasser angefüllt und halb weich gekocht. Hierauf gibt man die Bohnen hinein und kocht sie nach Nummer 43 fertig.

46. Brechbohnen. Hierzu verwendet man schmalere Sorten Bohnen, die man abfäsert und in gliedlange Stücke bricht. Man bereitet sie wie Schneidebohnen zu.

47. Nachtsee oder Blindhuhn. $\frac{1}{2}$ kg geräucherter Schinken oder ebensoviel magerer Speck wird gekocht und beiseite gestellt. Danach bereitet man 1 Suppenteller voll grüner Brechbohnen vor; $\frac{1}{2}$ Suppenteller voll gekochter Mohrrüben werden in kleine Würfel geschnitten; beides wird, nachdem es gut abgespült, in die Schinkenbrühe hineingegeben. Später fügt man 1 Suppenteller voll in Scheiben geschnittene Kartoffeln und halb so viel ebenfalls in Stücke geschnittene Äpfel hinzu und läßt alles weich kochen. Hierauf wird das Gemüse mit etwas Pfeffer und Salz abgeschmeckt und mit Mehl, das man mit wenig Wasser angerührt hat, gut durchgeschwenkt. Blindhuhn muß recht sämig, aber saftig gekocht sein und von den Äpfeln einen nur etwas säuerlichen Geschmack erhalten. Man serviert das Gemüse mit dem in würfliche Stücke geschnittenen Schinken, resp. Speck.



Bohnenschneidemaschine.

48. Wirsing- oder Savoyerkohl. Man rechnet für 4 Personen 1—2 Köpfe, je nach der Größe. Die äußeren Blätter werden entfernt. Dann schneidet man den Kohl durch, nimmt den Herzstengel und die dicken Rippen aus den Blättern weg und schneidet das übrige des Kopfes in Stücke, etwa so groß wie eine halbe Hand. Hierauf wird der Kohl gewaschen und in viel kochendem Wasser mit Salz auf raschem Feuer nur eben aufgekocht, auf einen Durchschlag getan und ausgedrückt und dann mit Fleischbrühe und reichlich Butter weich gekocht. Nach Belieben kann man etwas geriebene Muskatnuß dazugeben. Zeit des Kochens $1\frac{1}{2}$ Stunde.

49. Wirsingkohl mit Ente. Die Kohlköpfe werden nach voriger Nummer vorbereitet und abgewälkt. Unterdes läßt man eine Ente, die gehörig vorgerichtet und gesalzen worden ist, in Butter gelbbraun braten, legt einige Speckscheiben darunter, gibt 2 Tassen Wasser dazu und legt den Kohl, doch so, daß die Köpfe nicht auseinander fallen, zu der Ente, streut schichtweise etwas Salz dazwischen, deckt den Topf fest zu und läßt beides bei gelindem Feuer



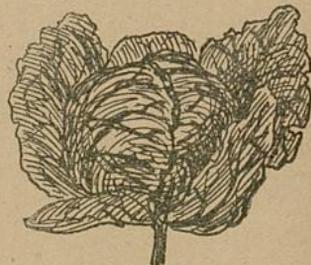
Stangen- oder Schwertbohnen.

in 1½—2 Stunden weich dämpfen. Beim Aufgeben wird tranchierte Ente in die Mitte der Schüssel gelegt und der Kohl rund herum angerichtet.

50. Schmor Kohl. Schmor Kohl bereitet man am besten von Rotkohl und Weißkohl zu gleichen Teilen. Man wählt recht feste Köpfe, von denen man die äußern Blätter abtrennt; man rechnet 1—2 Köpfe für 4 Personen. Nachdem man die Köpfe in Hälften geschnitten hat, schneidet man den Kohl mit einem Messer oder einem Kohlhobel recht fein wie Nudeln. Nachdem man den Kohl abgewaschen, brüht man ihn mit siedendem Wasser und läßt es gut ablaufen. Nun setzt man ihn mit 75 g Schweineschmalz und ¼ l kochendem Wasser an, gibt 1 Eßlöffel Salz dazu und schmort ihn mit wenig Brühe weich; sollte das Wasser zu sehr einkochen, so kann man kochendes dazu gießen. Ehe der Kohl ganz weich ist, gibt man nach Geschmack Essig und Zucker dazu; zuletzt macht man ihn mit Kartoffelmehl, das man in kaltem Wasser angerührt hat, sämig.

— Nach Belieben kann man den Kohl auch mit 100 g in Würfeln geschnittenem Speck, in dem man 1 zerschnittene Zwiebel geröstet hat, kochen. — Rotkohl kocht man am besten in einem irdenen Gefäß, weil er darin seine Farbe am besten behält.

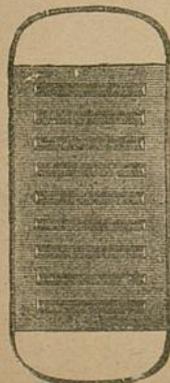
51. Rotkohl mit Äpfeln. Nachdem man 1—2 Köpfe Rotkohl geschnitten und gebrüht hat, läßt man 3 Eßlöffel Butter zergehen, röstet 1 zerschnittene Zwiebel hellgelb und gibt den Kohl nebst ½ Flasche Rotwein dazu. Nachdem der Kohl einige Zeit gekocht hat, fügt man 1 Obertasse geschälte, ausgekernte Apfelschnitte von säuerlicher Sorte dazu und läßt den Kohl damit weich kochen. Zuletzt schmeckt man ihn mit Essig, Zucker und Salz ab und macht ihn mit Kartoffelmehl sämig, das man in kaltem Wasser angerührt hat.



Rotkohl.

52. Weißkohl (Kappus) gedämpft. Man läßt so viel Wasser, daß der Kohl nicht völlig bedeckt wird, kochen, gibt so gleich feines Bratenfett von Ente oder gute Butter dazu, tut den fein geschnittenen Kohl nebst dem nötigen Salz hinein und fügt etwa 1 Teelöffel Kochkummel lagenweise dazwischen. Nach einiger Zeit gibt man einige halb durchgeschnittene saure Äpfel dazu und macht den Kohl mit etwas Mehl sämig, das man mit Essig angerührt hat. Dieser Kohl darf nicht zu dünn gekocht sein.

53. Weißkohl auf gewöhnliche Art. 2 Köpfe Weißkohl bereitet man wie Wirsingkohl Nr. 48 vor, wäscht den Kohl und läßt ihn etwa 5 Minuten in reichlichem Salzwasser abkochen. Danach schüttet man ihn auf einen Durchschlag und brückt das Wasser heraus. Hierauf setzt man ihn mit kochender Fleischbrühe von Rindfleisch oder Hammelfleisch und Butter an und läßt ihn darin gar kochen. Die Brühe macht man zuletzt



Kohlhobel.

mit Braunmehl sämig, gibt auch wohl nach Belieben beim Kochen 1 Teelöffel Kochkümmel mit hinein. Man mengt gekochte Kartoffeln darunter oder gibt sie besonders dazu.

Man kann den Kohl auch gleich mit dem Fleisch zusammen kochen. In diesem Falle setzt man $\frac{3}{4}$ kg Rindfleisch oder Hammelfleisch mit kochendem



Weißkohl oder Kappus.

Wasser und Salz an und läßt es etwa $1\frac{1}{2}$ Stunden mit wenig Brühe kochen. Alsdann gibt man den Kohl, der in Salzwasser abgekocht ist, hinzu und kocht ihn mit den Fleisch und nicht zu kleinen Kartoffeln, die später dazu gegeben werden, völlig gar. — Nach Belieben kann man auch 1 gestrichenen Eßlöffel Kochkümmel beim Kochen mit hineingeben.

54. Kohlrouladen. Aus den großen Blättern von Wirsing- oder Weißkohl werden die Rippen entfernt. Nachdem man sie abgewälzt hat, werden mehrere

aufeinander gelegt, mit Fleischfarce gefüllt und aufgerollt, worauf man sie mit einem Faden umwickelt. Nun läßt man Butter und gutes Rindfett zergehen, legt die Kohlrouladen darauf und gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß sie eben bedeckt sind. Nachdem sie, gut zugedeckt, weich gedünstet sind, nimmt man sie heraus, entfernt die Fäden und übergießt sie mit der Sauce, die man mit etwas Schwitzmehl bündig gemacht hat.



Kohlrouladen.

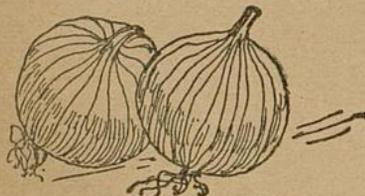
55. Gefüllter Kohlkopf. Man nimmt große Blätter von Weißkohl oder Wirsingkohl und kocht sie eben ab. Alsdann legt man eine Serviette in einen Durchschlag und die Blätter, aus denen man die dicken Rippen herausgeschnitten, ziemlich dicht darin rundherum. Hierüber gibt man eine Farce von Rindfleisch, dann wieder Kohlblätter und so fort, bis die Form eines kleinen Kohlkopfes entstanden ist. Dann wird die Serviette zugebunden und der Kohl in Fleischbrühe oder Salzwasser, recht fest zugedeckt, völlig weich gekocht. Beim Anrichten nimmt man ihn vorsichtig aus der Serviette, legt ihn auf die Schüssel, gibt etwas Sauce darüber und reicht die übrige herum.

Zur Sauce schmilzt man 2 Eßlöffel Butter mit 1 Eßlöffel Mehl gelb, rührt von der kalten Kohlbrühe so viel als nötig ist, dazu, würzt sie mit gestoßener Muskatblüte und Zitronensaft und rührt sie mit Eidotter ab.

56. Zwiebeln gedämpft. Zwiebeln von mittlerer Größe werden abgeschält und in kräftiger Bouillon mit Butter, Salz und etwas gestoßenem Zwiebad,

womöglich in einem irdenen Kochgeschirr gar gekocht, was etwa $\frac{1}{2}$ Stunde dauert. Nach Belieben kann man auch etwas Zitronensaft dazugeben.

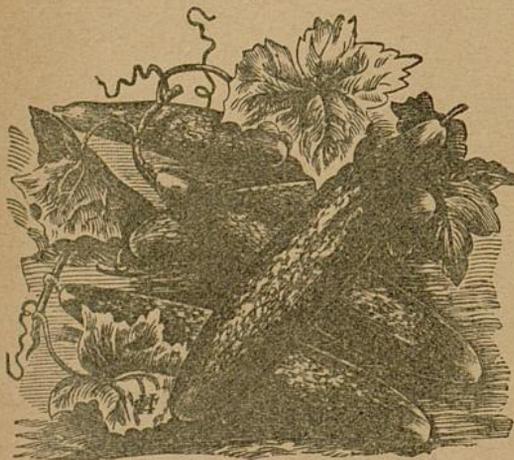
57. Riefenzwiebeln gefüllt. Von den abgeschälten Zwiebeln wird ein Deckel abgeschnitten, die Zwiebeln werden ausgehöhlt, doch nicht gar zu stark und hierauf mit einer guten Fleischfarce gefüllt, der Deckel wird darauf gelegt und durch Umbinden eines Fadens befestigt. Danach werden die Zwiebeln 5 Minuten in gelb gemachter Butter von allen Seiten geschmort, Bouillon, etwas Salz, ganzer Nelkenpfeffer, weißer Pfeffer, 2—3 Lorbeerblätter, ebensoviel Zitronenscheiben, $\frac{1}{2}$ Stück Muskatblüte und etwas gestoßener Zwieback hinzugefügt und die Zwiebeln so lange fest zugedeckt darin gedämpft, bis sie weich sind und die Farce gar ist, was etwa $\frac{1}{4}$ Stunde Zeit erfordert. Alsdann werden die Zwiebeln ohne Fäden mit der kräftigen und sämigen Sauce angerichtet und ohne Beilage gegeben.



Bittauer Riefenzwiebel.

58. Endivien gedämpft. Die gelben Endivienblätter werden in fingerlange Stücke geschnitten, gewaschen und mit Butter, Fleischbrühe, gestoßenem Zwieback, Salz und ein wenig Zitronensaft gar gedämpft. Letzterer kommt dazu, wenn das Gemüse weich ist, das man nach Belieben auch mit Muskatnuß würzen kann.

59. Kopfsalat gedämpft oder Salatgemüse. Man kann dazu nicht mehr ganz frischen Salat zweckmäßig verwenden. Er wird gut zerlesen und in reichlich Wasser gehörig gewaschen. Hierauf wird er in kochendem Wasser abgekocht, auf einen Durchschlag geschüttet, ausgedrückt und fein gehackt. Alsdann wird gestoßener Zwieback oder etwas Mehl in Butter gelb gemacht, ein wenig kochendes Wasser, Salz und Muskatnuß dazugegeben und der Salat darin fertig gedämpft.



Gemüsegurken.

60. Gefüllte Gurken. Hierzu wählt man große Gurken, schält sie und schneidet sie der Länge nach in 2 Hälften, nimmt das Kernhaus heraus, läßt sie in gesalzenem Wasser mit Essig eben aufkochen, tut sie darauf in kaltes Wasser, trocknet sie mit einem Tuche ab und füllt sie mit Kalbfleischfarce. Dann werden je 2 Gurkenhälften wieder aufeinander gelegt, die Gurken mit einem Faden dicht ummunden und mit Fleischbrühe und Butter in einem irdenen Geschirr weich gekocht, was etwa 1 Stunde dauert. Vor dem Anrichten gibt man einen Guß Essig hinzu und macht die Sauce mit etwas in Wasser angerührtem Mehl sämig.

61. **Gemüsegurken oder geschmorte Gurken I.** Man schält die Gemüsegurken, die ziemlich dick sein sollen, schneidet sie in fingerlange dicke Stücke und wirft sie in kochendes Salzwasser, wo man sie eben aufkochen läßt. Unterdess schwitz man 1 Eßlöffel Mehl in 2 Eßlöffel Butter gelb, rührt frische Milch dazu, würzt mit Muskatnuß und läßt das Gemüse darin schmoren.

62. **Gemüsegurken oder geschmorte Gurken II.** Fetter Speck wird feinstwürflig geschnitten und ausgebraten. Danach gibt man die geschnittenen entfernten Gurken, die man kurze Zeit vorher mit Salz bestreut und danach wieder abgespült hat, hinein und läßt sie darin gar dämpfen. Wenn die Gurken weich sind, schmeckt man sie mit Essig, ein wenig Zucker oder Sirup und gestoßenem Pfeffer ab und macht die Brühe mit Mehl, das man in etwas Wasser klar gerührt hat, sämig.

63. **Grünkohl oder Braunkohl gewiegt.** Für 4 Personen rechnet man 1—1½ kg Kohl. Von beiden Sorten, die nahe miteinander verwandt sind, ist der Grünkohl vorzuziehen, da er den feinsten Geschmack hat. Er schmeckt am besten, nachdem er etwas Frost bekommen hat. Man streift die Blätter von den Rippen ab und entfernt dabei Schnecken, Insekten und gelbe Blattstellen. Hierauf muß man ihn mehrmals tüchtig waschen, da er meist sandig ist. Dann wird er mit kochendem Salzwasser angefüllt und muß unbedeckt reichlich ¼ Stunde tüchtig kochen. Danach schüttet man ihn auf einen Durchschlag, übergießt ihn mit kaltem Wasser und drückt ihn rein aus. Nachdem man ihn fein gewiegt hat, setzt man ihn mit kochender Fleischbrühe, am besten Rindfleischbrühe, auf und läßt ihn nun mit wenig Brühe 1½ Stunden tüchtig kochen. Zuletzt gibt man ein wenig Zucker, und wenn nötig, noch Salz dazu und rührt ihn häufig um, damit er nicht anbrennt. Sobald er gar ist, röstet man 2 Eßlöffel geriebene Semmel in 2 Eßlöffel Butter braun, gibt dieses zum Kohl und läßt ihn damit sämig kochen.

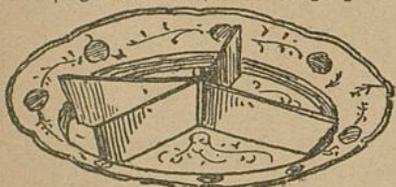
64. **Grünkohl oder Braunkohl ganz gekocht nach Bremer Art.** Der Kohl wird nach voriger Nummer vorbereitet und abgekocht, aber nicht gehackt. Dann wird etwas kochendes Wasser mit Gänsefett oder Schweineschmalz und Butter zum Feuer gesetzt, der Kohl lagenweise mit dem nötigen Salz, etwas Nelkenpfeffer, viel klein geschnittenen Zwiebeln und einer Bremer Pökelwurst 1½ Stunden gekocht. Der Topf muß fest verschlossen werden. Der Kohl wird zwar gar, aber nicht zu weich gekocht, auch darf man nicht viel darin rühren, weil der Kohl ganz bleiben muß. Fehlt ihm die gewünschte Süße, so wird zeitig 1 Teelöffel Zucker dazu getan. Die Brühe, welche ja nicht zu reichlich sein darf, wird mit wenig Kartoffelmehl bindig gemacht. — Man garniert den Kohl mit gebratenen Kastanien und gibt gebratene Kartoffeln dazu. Außerdem serviert man Hamburger Rauchfleisch, auch wohl Schweinsrippe oder Gänsebraten dazu.



Grünkohl.

65. **Sprosskohl oder Spruten.** 1 kg Spruten für 4 Personen. Mit diesem Namen bezeichnet man die zarten Sprößlinge, die die in der Erde gebliebenen Braun- oder Grünkohlstauden zum Frühjahr treiben. Man be-

reitet den Kohl wie Rosenkohl, nachdem man die Blattstiele abgeschnitten und die Blätter sehr sauber gewaschen hat. — Oder man kocht den Kohl in Salzwasser weich und übergießt ihn, nachdem man ihn gut hat abtropfen lassen, mit folgender Eiersauce. 1 große Obertasse Wasser wird mit $\frac{1}{2}$ Weinglas

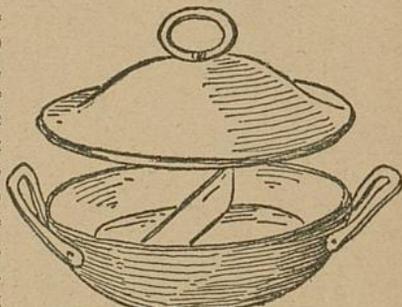


Gemüseteller.

Essig versetzt, und 2 Eier, 1 Teelöffel Mehl, nebst einem walnußgroßen Stück Butter, etwas Salz und Muskatnuß werden damit verrührt. Dann bringt man die Masse auf hellem Feuer unter beständigem Rühren und Schlagen beinahe bis zum Kochen, nimmt die Sauce schnell vom Feuer und rührt sie

noch mit einem Stück Butter durch, um das Gerinnen der Sauce zu verhindern. — Der Kohl wird wie Grünkohl gewiegt. Nach Belieben kann man ihn auch wie Grünkohl kochen.

66. Sauerkraut. (Eingemachter Kapus oder Weißkohl.) Der Kohl wird vorsichtig aus dem Fasse genommen, das Äußere, was an den Seiten gelegen, wenn es nicht gehörige Farbe haben sollte, wird fortgetan, und der Kohl fest ausgebrückt. Sollte das Sauerkraut zu viel Säure haben, so schüttet man etwas kaltes Wasser darauf und brüht es tüchtig darin aus, gewässert aber darf es nicht werden. Alsdann wird das Kraut mit mächtig



Gemüseschüssel für Sauerkraut und Erbsen.

kochendem Wasser und reichlich Fett, halb Butter, halb Schweineschmalz, am besten in einem irdenen Kochgeschirr fest verschlossen in kurzer Brühe mit einigen ganzen Pfefferkörnern gar gekocht. Nach Belieben kann man auch einige Wacholderbeeren und Kümmel, in ein Lätzchen gebunden, darin mitkochen lassen. Vor dem Anrichten rührt man das Kraut mit ein wenig Kartoffelmehl oder auch 1—2 roh geriebenen Kartoffeln durch. Man serviert mit dem Sauerkraut Salzkartoffeln, Kartoffelmus oder Erbsenbrei.

67. Sauerkraut mit Hecht. Der Kohl wird nach vorgehender Anweisung recht gut und fett zubereitet, der Hecht geschuppt, ausgenommen und gespült, der Kopf abgeschnitten und die Leber in die Schnauze geklemmt. Dann wird er mit etwas Butter, grob gestoßenem Gewürz, Salz und sogleich kochendem Wasser, daß er bedeckt ist, zum Feuer gesetzt. Der Kopf wird, nachdem er halb gar ist, auf eine Schüssel gelegt, das übrige weich gekocht und die Gräten herausgenommen. Nun wird das Sauerkraut lagenweise mit dem Hechtfleisch in einer Schüssel etwas erhöht angerichtet und, nachdem einige Löffel gute Sahne darübergegossen sind, mit gestoßenem Zwieback bestreut; der Kopf des Hechtes mit der Leber in der Schnauze wird in die Mitte der Erhöhung gesetzt und das Gericht im Ofen etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Damit der Kopf unverfehrt bleibe, legt man während des Backens ein mit Butter bestrichenes Papier darüber.

68. Eingemachte Schneidebohnen. Sind diese mit Salz eingemacht, so muß man sie abkochen und stark ausdrücken, die in Blechbüchsen eingemachten werden nur auf einen Durchschlag geschüttet und dann sofort zubereitet. Man

läßt die Bohnen entweder mit Wasser, Salz und reichlich Fett, halb Butter halb Schweineschmalz, oder mit Fleischbrühe weich kochen, wobei man etwas Bohnenkraut mit hineingibt. Sind die Bohnen weich, so nimmt man das Bohnenkraut heraus und macht die Brühe mit hellem Schwitzmehl sämig. Zuletzt schwenkt man die Bohnen mit grüner Petersilie durch und gibt abgekochte Kartoffeln hinein.

69. Eingemachte Salatbohnen. Diese werden gewässert und abgekocht und dann wie frische Salatbohnen zubereitet. Das Wässern bezieht sich auch nur auf die mit Salz eingemachten Bohnen.

70. Eingemachter Rübsteiel wird nach voriger Nummer vorbereitet und wie frischer Rübsteiel mit Kartoffeln gekocht.

71. Getrocknete Prinzessinböhnchen. Diese Böhnchen dürfen nicht zu stark getrocknet sein. Man setzt sie mit weichem Wasser an und läßt sie ausquellen. Alsdann gibt man sie mit demselben Wasser zum Feuer und läßt sie langsam zum Kochen kommen. Wenn sie etwa $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht haben, schüttet man das Wasser ab, gibt frisches Wasser darauf und fügt ein Stück Butter hinzu, womit man sie weich kocht. Man macht sie mit Schwitzmehl sämig oder gibt eine saure Eiersauce dazu.

72. Getrocknete Schneidebohnen. Diese werden ebenfalls mit weichem Wasser zum Quellen hingestellt und dann mit demselben Wasser zum Feuer gesetzt. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde wird das Wasser rein abgeschüttet und frisches kochendes Wasser nebst Butter und Salz dazugegeben. Wenn die Bohnen weich sind, macht man sie mit Schwitzmehl sämig, gibt abgekochte Kartoffeln hinzu und schwenkt sie mit gewiegter Petersilie durch. Man rechnet zum Kochen etwa 2 Stunden.

73. Büchsengemüse oder Konservengemüse mit Fleischbrühe. Grüne Bohnen, dicke Bohnen, Kohlrabi schüttet man aus den Büchsen in die kochende Fleischbrühe, kocht es nur kurze Zeit und macht es fertig, wie bei den frischen Gemüsen beschrieben.

74. Büchsengemüse oder Konservengemüse mit Butter. Karotten, grüne Erbsen oder Schoten, Spinat und Pilze bereitet man am besten mit Butter zu. Man macht ein helles Schwitzmehl, gibt das Gemüse hinein, läßt es weich dünsten, schmeckt es mit Salz, resp. ein wenig Zucker ab und verrührt es mit etwas frischer Butter und fein gewiegter Petersilie.

75. Dicke Erbsen oder Erbsenpüree. Etwa $\frac{1}{2}$ kg Erbsen werden gut verlesen, gewaschen und mit weichem Wasser zum Anquellen hingestellt. Man setzt sie mit demselben Wasser an, gießt es, sobald es zum Kochen gekommen, ab, und gibt frisches kochendes Wasser hinzu. Sind die Erbsen weich, so streicht man sie durch einen Durchschlag, gibt Butter und das nötige Salz hinzu, läßt sie wieder kochend heiß werden und richtet sie in einer Schüssel glatt gestrichen an, wobei man sie mit in Butter braun gemachten Zwiebeln befüllt.

76. Weiße Bohnen als Gemüse. Diese werden wie die Erbsen nach voriger Nummer weich gekocht, aber nicht durchgestrichen. Beim Anrichten kann man auch ein wenig Essig hinzufügen, oder man gießt die Bohnen rein ab und gießt etwas zerlassene Butter und Essig darüber oder auch eine Speck- oder Zwiebelsauce.

77. Linsen sauer. Die Linsen werden wie Erbsen in Nr. 75 gar gekocht, doch nicht durch den Durchschlag gerührt. Nachdem sie rein abgossien sind, werden sie angerichtet und mit Zwiebelsauce übergossen, oder man

kann sie mit einem Stückchen Speck und Zwiebeln weich kochen und zuletzt etwas Essig und Schwitzmehl an die nicht zu kurz eingekochte Brühe rühren.

78. Linsen in Fleischbrühe. $\frac{1}{2}$ kg Linsen werden gut verlesen und gewaschen, mit kaltem weichen Wasser zum Quellen hingestellt, mit demselben Wasser aufs Feuer gesetzt und ziemlich weich gekocht. Dann wird das Wasser ganz abgeschüttet und Fleischbrühe, geschnittener Porree und Sellerie hinzugegeben. Nun werden die Linsen gekocht, bis sie gänzlich weich sind, und mit Mehl, das man in reichlich Fett geschwitzt hat, sämig gemacht.

79. Linsen in Speckbrühe. Die Linsen werden, nachdem sie 1 Stunde gekocht haben, abgeseigt und mit frischem Wasser recht weich gekocht. Dann schneidet man ein Stück Speck und reichlich Zwiebeln in Würfel, brätet dies in Butter so lange, bis es schäumig wird, macht darin 1 Eßlöffel Mehl blaßgelb, rührt es mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, schüttet es zu den Linsen und läßt diese damit durchkochen.

80. Frische Morcheln mit Krebsen. Man wäscht und spült die Morcheln, schüttet sie in kochendes Wasser, läßt sie $\frac{1}{4}$ Std. kochen, schüttet sie auf einen Durchschlag und dann in ein tiefes Geschirr mit kaltem Wasser. Darin wäscht und spült man den Sand ab und wiederholt das Waschen der Morcheln dreimal. Zuletzt tut man sie teilweise auf einen Durchschlag, setzt diesen in klarem Wasser und

Epismorchel.

reißt sie nochmals, damit aller Sand entfernt wird. Danach drückt man das Wasser heraus, hackt die Morcheln ganz fein, stellt sie mit Butter und kräftiger Bouillon aufs Feuer und läßt sie einkochen. Zugleich kocht man Krebse mit Salz gar, macht die Schwänze aus den Schalen und schneidet die Scheren von der unteren Seite auf. Dann gibt man geriebene Semmel, Muskatnuß, Pfeffer und Salz zu den Morcheln, sowie auch zuletzt die Krebschwänze, legt die Scheren rings um die Schüssel und richtet die Morcheln darin an.

81. Morcheln. 1 kg gereinigte Morcheln werden in ziemlich kleine Stücke geschnitten, mit 2 Eßlöffel Butter und $\frac{1}{2}$ Obertasse Fleischbrühe weich gedünstet und kurz eingekocht. Hierauf schwenkt man sie mit hellem Schwitzmehl von 1 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Mehl durch, gibt 1 Teelöffel fein gewiegte Petersilie dazu und richtet das Gemüse mit Lauben, jungen Hühnern oder Kalbskoteletts an.

82. Morcheln mit Nührei. Als Abendgericht oder Mittelschüssel kann man auch die Morcheln mit Nührei servieren. Man bereitet sie, wie oben beschrieben, zu und stellt aus 8—10 Eiern ein recht lockeres Nührei her, richtet es in einer flachen Schüssel an und gibt die Morcheln im Kreise herum.

83. Pfefferlinge. 1 kg Pfefferlinge werden gepulvt, gewaschen, gebrüht und abgetrocknet. Danach tut man sie in 75 g kochende Butter oder klargebratenen Speck und gibt Salz, Pfeffer und 1 kleingeschnittene Zwiebel hinzu. Nachdem sie einige Zeit gekocht haben, gießt man noch etwas Fleischbrühe oder kochendes Wasser dazu, stäubt etwas Mehl darüber, gibt fein gewiegte Peter-



Stockmorchel.

filie hinzu und dünstet sie vollends weich. — Sahnenkämme oder Korallen Schwämme werden zubereitet wie Pfefferlinge.



Pfefferling.

84. Steinpilze. 1 kg Pilze für 4 Personen. Man zieht vom Hut die Haut ab, entfernt die Nöhren von der Unterseite, spült die Pilze kalt ab, brüht sie mit kochendem Wasser und läßt sie abtropfen. Danach tut man sie in 2 Eßlöffel zerlassene Butter, bestreut sie mit Korallenschwamm od. Sahnenkamm 1 Teelöffel Salz und 1 Prise Pfeffer und läßt sie, gut verdeckt, im eigenen Saft gar werden. Kurz vor dem Anrichten stäubt man etwas Mehl darüber und beträufelt sie mit Zitronensaft oder bestreut sie mit fein gewiegter Petersilie.

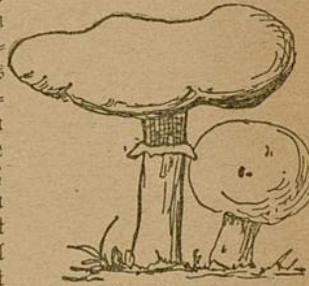
85. Champignons als Gemüse. Den Pilzen wird die Haut abgezogen, die Blättchen oder Lamellen, die unter dem Hute sitzen, werden weggeschnitten und die Pilze abgospült.

Man setzt sie in einem irdenen Geschirr mit etwas Fleischbrühe, Butter u. Muskat zum Feuer und läßt sie fest zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen. Zuletzt gibt man 1 Teelöffel Kartoffelmehl, mit etwas Wasser klar

gerührt, oder etwas gestoßenen Zwieback hinzu, schmeckt die Pilze mit ein wenig Zitronensaft und Salz ab und läßt sie kochen, bis die Brühe gebunden ist, die man auch mit einigen Eidottern abrühren kann.

86. Champignons gedünstet. Diese werden nach vorhergehender Nummer gereinigt und danach mit einem Stück Butter, etwas Salz und Muskatnuß aufgekocht und in ihrer eigenen Sauce gar geschmort. Kurz vor dem Anrichten gibt man etwas Zitronensaft dazu.

87. Champignons gebraten. Etwa 25—30 mittelgroße Champignons werden mit $\frac{1}{2}$ Oberlaffe Fleischbrühe und 2 Eßlöffel Zitronensaft weich gedünstet. Hierauf vermengt man sie mit 3 Eßlöffel fein gewiegter Petersilie, 1 Eßlöffel fein gewiegten Schalotten und 3 Eßlöffel gestoßenem Zwieback, ebensoviel Olivenöl, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise gestoßenem Pfeffer und ebensoviel Muskatnuß. Dieses Gemisch richtet man auf einer feuerfesten Schüssel an, gibt 2 Eßlöffel saure Sahne



Champignon.

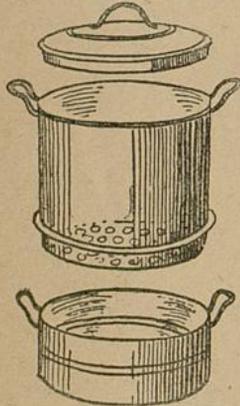


Echter Pfeffer.

darüber, badt es 10 Minuten im heißen Ofen und bringt es recht heiß auf den Tisch. — Echte Reizker werden zubereitet wie Champignons.

II. Kartoffelspeisen.

88. **Salzkartoffeln oder abgeschälte Kartoffeln.** Man findet so häufig, daß auf das Kochen der Kartoffeln wenig Sorgfalt verwendet wird, und doch ist eine schmachhafte Kartoffel manchem lieber als irgend ein feines Gericht.



Jedenfalls hängt der gute Geschmack der Kartoffeln sehr vom reinen Waschen und Spülen und zugleich von gutem Geschirr ab. Man läßt die Kartoffeln vor dem Schälen waschen, wodurch sie aufmerkamer geschält werden können und reiner bleiben. Zum Schälen braucht man ein kleines, scharfes, spitzes Messer und achte darauf, sie fein zu schälen, dabei jedes Auge gut auszustechen, die Kartoffeln sogleich in Wasser zu legen und danach gut zu waschen, worauf man sie bis vor dem Gebrauch in frischem Wasser stehen läßt. Dann spült man sie nochmals und bringt sie mit frischem Wasser zum Feuer, gibt Salz dazu (frische Kartoffeln erfordern mehr Salz als alte), verschäume auch da, wo das Wasser Schaum hervorbringt, das Abschäumen nicht und koche sie zugedeckt weder übermäßig stark, noch zu langsam gar. Um den gehörigen Grad zu treffen, muß man sie mit einer Gabel leicht durchstechen können, zerfallen dürfen sie nicht, noch weniger aber hart sein. Das Abgießen muß sorgfältig geschehen, so daß kein Wasser auf den Kartoffeln zurückbleibt. Dann wird der Topf wieder einige Minuten offen auf's Feuer gestellt, um die wässerigen Teile verdampfen zu lassen; erst dann wird der Deckel bis zum Servieren fest geschlossen. Beim Anrichten gebe man die Kartoffeln in eine heiß gemachte Schüssel und bringe sie dampfend, doch bedeckt zur Tafel. Keine Speise verliert durch Stehen ihren guten Geschmack so sehr wie Kartoffeln.

89. **Kartoffeln mit Sauce.** Nachdem die Kartoffeln, wie im vorhergehenden beschrieben, gekocht sind, wird Zwiebel-, Sahnen- oder Petersiliensauce darüber angerichtet und die Schüssel fest zugedeckt zur Tafel gebracht.

90. **Gebakene Kartoffeln mit Bratwurst.** $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg Bratwurst, die man in mehrere Enden geteilt, danach mit kochendem Wasser abgebrüht und in Mehl umgewendet hat, wird in Butter mit fein geschnittenen Zwiebeln gelblich gebraten, herausgenommen und warm gestellt. In die Butter wird 1 Eßlöffel Mehl hineingerührt, sowie gute Fleischbrühe und etwas Zus hineingetan, worauf man die Sauce mit Salz und Pfeffer würzt. Dann gibt man die vorher in der Schale gekochten, danach geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und läßt sie ein wenig durchschmoren. Von diesen Kartoffeln gibt man eine Lage in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Weißbrot ausgestreute Form, legt die in fingerlange Stücke geschnittene Bratwurst darauf und obenauf wieder eine Lage Kartoffeln, bestreut diese mit geriebenem Weißbrot, gibt etwas geschmolzene Butter darüber und läßt dieses Gericht im Ofen etwa $\frac{3}{4}$ Stunde oder so lange baden, bis es eine gelbe Kruste bekommen hat, stürzt es alsdann auf eine Schüssel und gibt es zur Tafel.