

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

C. Gemüse und Kartoffelspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

oder Obstjäften, wie von Bier oder Milch hergestellt sind. Zu Weinkaltschalen wird ein Zusatz von Sago, Reis, Gries, Brot, den Bierkaltschalen meistens mit Schwarzbrot und Korinthen — Sultaninen, und den Milchkaltschalen von Schwarz- od. Weißbrot mit Einlagen von Beerenobst bereitet. Es verbleibt für die Hausfrau immer in der Herstellung ein großer Spielraum, nach den Waren, die gerade zu Hause sind.

C. Gemüse und Kartoffelspeisen.

I. Gemüse.

1. Zur größeren Schmachhaftigkeit und zum raschern Weichkochen der Gemüse.

Um die Gemüse recht schmachhaft zu kochen und zugleich ein schnelleres 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, die andere Hälfte ins Gemüse, wenn der Topf vom Feuer genommen wird, wodurch der Buttergeschmack stärker hervortritt und die Brühe sich mehr rundet.

2. Schwarzwurzeln.

Man wirft die Wurzeln, sobald sie gereinigt sind, in Wasser, worin etwas Mehl gerührt und Essig ist; sie behalten dadurch ihre weiße Farbe. Nun blanchiert man sie in kochendem Wasser, gießt sie ab setzt sie mit Fleischbrühe und Butter aufs Feuer und läßt sie in kurzer Brühe bei späterem Hinzugeben des Salzes, was nicht zu viel sein darf, gar kochen. Alsdann macht man von der vorhandenen Brühe eine weiße Butter Sauce und zieht sie mit Eigelb ab.

3. Rosenkohl.

Die grünen geschlossenen Rosen (Knospen) werden abgeplückt, die welken Blätter nebst den harten Knoten am Stiele abgeschritten, doch so, daß die kleinen Rosen ganz bleiben, in kochendem Wasser und Salz langsam gar abgekocht und mit dem Schaumlöffel auf einen Durchschlag gelegt, damit sie nicht zerfallen. Dann läßt man Butter gelbliß werden, ein wenig Mehl darin anziehen, rührt etwas Fleischbrühe oder Wasser, wenig Muskatnuß nebst einigen Körnchen Salz hinzu und läßt das Gemüse einige

Minuten zugedeckt darin ziehen ohne zu rühren. Dasselbe muß eine ansehnliche Schüssel bilden, schmackhaft, saftig und nicht breiig gekocht sein.

Zeit des Kochens $\frac{3}{4}$ Stunde.

Geräucherte und gebratene Ochsenzunge, Saucissen (Wiener Würstchen), Kotelettes, feine Frikadellen, Plinsen mit Schinken gefüllt als Beilage.

4. Sprossen von grünem oder braunem Winterkohl.

Nachdem derselbe ausgelesen und gewaschen ist, wird er in Bündchen gebunden, in Wasser und Salz abgekocht und auf einen Durchschlag gelegt. Die Fäden werden alsdann mit der Schere durchgeschnitten und entfernt, die Bündchen auf einer heißen Schüssel angerichtet, mit feingestoßenem Zwieback und Muskatnuß bestreut und eine saure Eiersauce dazu gereicht.

Man kann diesen Kohl auch wie Rosenkohl zubereiten und nach Belieben etwas Essig daran geben. Zum Kochen gehört dieselbe Zeit wie in Nr. 4.

Rauchfleisch, Frikadellen, Bratwurst, gefüllte Kalbsbrust, Leber, Nierenschnitten, gebackene Eier, Rührei und Eierkuchen passen dazu.

5. Schmalz- oder Butterkohl.

Die Blätter werden gewaschen, auf einem Küchbrett fein geschnitten, indem man eine Handvoll fest zusammenhält, nochmals gespült und in reichlichem Wasser weich abgekocht. Der unangenehme Geschmack dieses Kohls im Sommer wird dadurch entfernt, daß man ihn nach dem Abkochen eine Weile in Wasser setzt. Alsdann wird er auf einen Durchschlag geschüttet, mit dem Schaumlöffel stark ausgedrückt und auf zweierlei Weise zubereitet.

Erstens schwitz man in einem Stück Butter etwas Mehl gelb, zerrührt es mit kochendem Wasser, gibt Salz hinzu, schmort das Gemüse darin, rührt beim Anrichten etwas Sahne durch und richtet es mit einem Schüsselchen abgekochter Kartoffeln und beliebigem Fleisch an. Es passen Schinken, Rauchfleisch, gebratene Leber, Bratwurst, Frikadellen und dergleichen dazu.

Zweitens wird ein Stückchen Speck gekocht und die Brühe zum Kohl angewendet, oder es wird Wasser mit Fett und Salz zum Kochen gebracht, Kartoffeln hinein gegeben und der abgekochte Kohl darauf gelegt. Sobald die Kartoffeln gar sind, wird das Gemüse, welches saftig gekocht sein muß, durchgeführt. Sollte dasselbe durch die Kartoffeln nicht sämig genug geworden sein, so rühre man 1—2 roh geriebene Kartoffeln durch, welches überhaupt bei so gekochten Gemüsen ein vorzügliches Bindemittel ist. Zeit des Kochens $1\frac{1}{2}$ Stunde.

6. Spinat.

Der gut verlesene Spinat wird in reichlichem Wasser 3—4 Male gewaschen, was am besten in einem tiefen Geschirr geschehen kann, dann wird derselbe, damit er seine schöne grüne Farbe behalte, nur 8—10 Minuten in brausend kochendem Wasser mit Salz offen abgekocht, sogleich in kaltes Wasser getan, auf einen Durchschlag geschüttet, ausgedrückt und fein gehackt. Darnach läßt man Butter, doch nicht zu viel, gelb werden, da der Spinat leicht zu fett wird, rührt etwas Mehl dazu, gibt nach Belieben sehr wenig Wasser, Fleischbrühe oder Milch nebst Muskatnuß und das vielleicht noch fehlende Salz dazu und läßt den Spinat darin ziehen.

Bei einem feineren Essen belegt man die Schüssel mit in Butter gebratenen Weißbrotstreifen und gibt Spiegeleier dazu, oder man garniert sie mit hart gekochten, der Länge nach in 8 Teile geschnittenen Eiern.

Zeit der Zubereitung $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde.

Omelettes, Kotelettes, Fricandeau, Saucissen (Wiener Würstchen), gebratene und geräucherte Njenzunge, Beignets von Fisch, Nierenschnitten, Würstchen von Schweinefleisch, Plinzen mit Schinken gefüllt (Abt. I. Nr. 5) als Beilagen.

7. Spinat auf sächsische Art.

Man kochte den Spinat in gesalzenem Wasser mit 1 Zwiebel ab, hacke ihn mit einigen von Haut und allen Gräten befreiten Sardellen ganz fein, lasse Mehl in gelbgemachter Butter bräunen, rühre so viel Fleischbrühe, als nötig ist hinzu, lasse den Spinat darin gut durchkochen und garniere die angerichtete Schüssel wie im Vorhergehenden mit Eiern.

8. Gemüse von Spinat-Stengeln.

Ist der Spinat in Samen geschossen und nicht mehr für die Küche zu gebrauchen, so liefern die abgestreiften und wie Stielmus feingeschnittenen Stengel ein sehr wohlgeschmeckendes Gemüse. Es wird dasselbe weich gekocht, etwas gewässert, stark ausgedrückt und wie Blumenkohl mit Sauce serviert.

Zeit der Zubereitung 1 Stunde.

9. Englischer- oder Zimmerwährender-Spinat.

Die Blätter werden, so lange sie weich sind, abgeschnitten, tüchtig gewaschen, nach dem Abkochen gewässert und übrigens wie Spinat zubereitet. Auch können dieselben Beilagen dazu gegeben werden. Zeit des Kochens 1 Stunde.

10. Portulac.

Es wird ein Stück Butter geschmolzen, worin etwas gestoßener Zwieback oder geriebenes Weißbrot gelb gemacht wird, dann werden die abgesechnittenen und gewaschenen Blätter des Portulacs darin durchgeschwitzt, so viel Bouillon oder Wasser als nötig ist dazu gegeben und mit etwas dicker Sahne oder einem Eidotter abgerührt.

Zeit des Kochens kaum $\frac{1}{4}$ Stunde.

Man gibt gebratene oder gekochte Kartoffeln dazu. Beilagen wie Spinat. Auch kann man dieses Gemüse zum Garnieren von jeder Art Suppenfleisch anwenden.

11. Eiskraut.

Das Eiskraut ist eine wunderschöne Zierpflanze des Gartens und liefert zugleich ein feines Frühlingsgemüse. Die Blätter samt Stielen, so weit diese weich sind, werden nur eben abgekocht, nicht gehackt, mit frischer Butter, worin etwas gestoßener Zwieback gelb gemacht wird, mit Salz und Muskatnuß geschmort und nebst gebratenen Kartoffeln angerichtet.

Zeit des Kochens wie bei Portulac.

Beilagen: geräucherter Lachs, Beignets von Fisch, Saucissen, (Wiener Würstchen), Croquettes, Kotelettes, Würstchen von kaltem Kalbsbraten, Sommerwurst, roher Schinken, Blinjen mit Schinken gefüllt.

12. Pet-sai oder chinesisches Kohl.

Derselbe wird wie Rosenkohl zubereitet, mit denselben Beilagen nebst gebratenen Kartoffeln gegeben.

13. Mangold oder römisches Kohl.

Unter den vielfarbigen Sorten des Mangold ist der mit weißlich grünen Blättern der beste. Derselbe kann sowohl zu einem feinen Gemüse dienen, als auch für den gewöhnlichen Tisch zubereitet werden. Die jungen weichen Blätter kocht man wie Spinat, doch müssen sie nach dem Abkochen gewässert werden. Sind solche aber nicht mehr zart, so wird das Kraut von den Rippen abgestreift, letztere werden dünn abgezogen, in fingerlange Stücke geschnitten, in gesalzenem kochendem Wasser weich gekocht und wie Blumenkohl zubereitet, oder auch mit einer stark sämigen Spargelsauce gegessen. Das abgestreifte Kraut wird abgekocht, gehackt, mit Kartoffeln, Salz und etwas ausgebratenem Speck nicht zu steif gekocht. Zeit des Kochens 1 Stunde.

Zum Mangold, wie Spinat zubereitet, können die bei demselben bemerkten Beilagen gegeben werden; wie Blumenkohl gekocht, passen die Beilagen wie zum Blumenkohl.

14. Runkelrübenblätter.

Die Runkelrüben gehören zu der Gattung des vorbemerkten Mangold und können die Blätter auf gleiche Weise zu einem sehr wohlschmeckenden Gemüse zubereitet werden. Dazu paßt jede Beilage.

15. Melde (Melle).

Dieselbe wird abgekocht, mit dem Schaumlöffel auf dem Durchschlag stark ausgedrückt und ihrer Bitterkeit wegen 1 Stunde lang in kaltes Wasser gestellt. Gut ausgedrückt, schmort man sie mit in Butter gelb gewordenem Zwieback und Muskatnuß, auch kann man zuletzt ein wenig Essig hinzufügen, jedoch auch wie Spinat zubereiten.

Beilagen wie zu Sauerampfer Nr. 18.

16. Federich.

Der Federich wächst im Frühjahr als Unkraut in den Gärten und Feldern, ist jedoch, jung zubereitet, ein sehr zu empfehlendes Gemüse. Derselbe wird wie Melde oder auch wie Spinat gekocht.

Es passen dazu Beilagen aller Art.
Zeit des Kochens $\frac{1}{2}$ Stunde.

17. Sauerampfer.

Die größeren frischen Blätter werden von den Stielen abgestreift und letztere entfernt. Danach wird der Sauerampfer mehrere Mal in vollem Wasser gewaschen und gespült, da er sehr leicht etwas Sandiges behält, mit kaltem Wasser aufgesetzt und vor dem Kochen, weil er sonst zu weich wird, auf einen Durchschlag geschüttet. Nachdem die Säure in kaltem Wasser ausgezogen und der Sauerampfer auf einem Durchschlag gut abgelaufen und mit dem Schaumlöffel fest ausgedrückt ist, schmilzt man Butter mit gestoßenem Zwieback, gibt ein paar Löffel süße Sahne oder Milch, Salz und Muskatnuß dazu und läßt denselben darin durchkochen. Die kurze Brühe muß sämig sein, darf nicht wässrig hervortreten. Die Schüssel wird mit in Butter gebratenen Weißbrotstreifen bedeckt.

Zeit der Zubereitung $\frac{1}{2}$ Stunde.

Beilagen: Kotelette, Zunge, Rauchfleisch, Leber, Nierenschnittchen, Omelette von Fleischresten.

18. Frische Morcheln mit Krebsen.

Neben Morcheln, die man nach A Nr. 16 zubereitet, kocht man zugleich Krebse in kochendem Wasser mit Salz gar, macht die Schwänze aus den Schalen und schneidet die Scheren von der untern 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.

19. Spargel zu kochen.

Der Spargel wird vom Kopf zum Fuße hin abgeschält und so weit er hart ist, abgeschnitten; besser noch geht das Abschälen auf folgende Weise: Man sticht mit einem spitzen Messer am Fuße unter der dicken Schale hinauf und nimmt sie ringsum geschält, mit einem Male weg. Bei einiger Übung ist man rasch damit fertig. Dann wird der Spargel gewaschen, in Bündchen gebunden, in reichlich kochendem Wasser mit dem nötigen Salz mäßig stark gekocht, weil sonst die Köpfe zerkochen. Nachdem er weich geworden, werden die Bündchen auf eine heißgemachte Schüssel gelegt, die Fäden mit einer Schere durchgeschnitten und entfernt und zierlich angerichtet.

Man gebe dazu eine Spargelsauce oder geschmolzene Butter und gehackte Dotter hart gekochter Eier, doch jedes besonders; und als Beilage Frikandeau, gebratene Hähnchen, Kalbsbraten, geräucherten Lachs, Sommerwurst, rohen Schinken, Rühreier.

Ist der Spargel frisch und dick, so bedarf er vom Kochen an, nur $\frac{3}{4}$, sonst aber 1 Stunde. Derselbe bleibt bis zum Anrichten im Wasser. Spargelköpfe zum Frikassée, 1 cm lang abgeschnitten, werden in $\frac{1}{4}$ Stunde weich.

20. Geschmorter Spargel.

Man schneide den Spargel zweimal durch, lege die Köpfe zurück und koche das übrige halb gar ab, weil diese Stücke leicht etwas Bitteres haben; alsdann lasse man Fleischbrühe mit einem reichlichen Stück Butter, wenig Muskat und etwas Salz kochen, gebe den sämtlichen Spargel hinein und koche ihn langsam weich. Kurz vor dem Anrichten rühre man die Brühe mit Eidottern ab. Das Spargelgemüse wird nun zierlich angerichtet, mit Semmelflößen garniert und die sehr sämige Brühe darüber gegossen.

Beilagen wie oben, mit Ausnahme der Rühreier.

Zum Kochen 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunde.

21. Spargel mit Möhren.

Hierzu nimmt man halb Wurzeln, halb Spargel, läßt erstere, gut gereinigt und 1—2 mal durchgeschnitten, etwa $\frac{1}{4}$ Stunde abkochen, bringt sie dann in guter, kochender Fleischbrühe und Butter mit den Wurzeln aufs Feuer und verfährt übrigens ganz nach vorhergehender Vorschrift.

Beilagen dieselben.

22. Hopfen.

Die ganz jungen Sprossen von Hopfen werden ausgelesen, in kleine Bündchen gebunden und in Wasser und Salz gar gekocht, alsdann auf einen Durchschlag gelegt, die Fäden mit der Schere durchgeschnitten und entfernt. Dann werden dieselben angerichtet und mit einer säuerlichen Sauce z. B. Eiersauce, zu Tisch gegeben. Auch bereitet man ihn wie die Schwarzwurzel oder Bruch-Spargel in weißer Buttersauce.

Ist der Hopfen jung, so braucht er nur $\frac{1}{2}$ Stunde zum Weichwerden.

Als Beilage: gebackene Fische, Kotelettes, Rauchfleisch, Rühreier, Omelettes von Fleischresten.

23. Rummelkohl.

Derselbe wird gut gewaschen, gar gekocht, auf dem Durchschlag mit dem Schaumlöffel ausgedrückt. Danach lasse man Butter oder gutes Fett heiß werden, etwas Mehl darin gelb schwingen, mache es mit kochendem Wasser zu einer sämigen, kurzen Brühe, gebe Salz und etwas Muskatnuß hinzu und schmore den Kohl darin durch.

Es werden Kartoffeln dazu gekocht und kann jedes beliebige Fleisch dazu gegeben werden.

Auch kann der Rummelkohl mit einem Stückchen Speck gekocht werden. Man bringt dies eine Weile vorher aufs Feuer, gibt den nicht abgekochten Kohl lagenweise mit etwas Hafersrübe und Salz durchstreut hinzu und kocht ihn weich und kurz ein.

24. Rübstiel (Stielmus).

Von den Blättern der schnell ausgeschossenen Rüben wird das junge Kraut abgestreift, die Stengel werden gut gewaschen, fein geschnitten und weich abgekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und mit dem Schaumlöffel möglichst stark ausgedrückt. Sollte der Rübstiel nicht ganz jung mehr sein und schon etwas Bitteres haben, so setzt man ihn nach dem Abschütten eine Zeitlang ins Wasser. Dann wird gute Butter mit etwas Mehl

durchgeschwigt, frische Milch, etwas Muskatnuß und Salz, auch noch ein Stückchen Butter dazu gegeben und der Rübstieler darin eben durchgekocht. Ein längeres Kochen bringt die Sauce zum Gerinnen, auch darf diese weder klar hervortreten, noch das Gemüse einem Mehlbrei gleichen.

Solange der Rübstieler noch jung ist, kann derselbe auch ungestreift klein geschnitten und wie Spinat zubereitet werden; es liefert derselbe dann ebenfalls ein feines und angenehmes Gemüse.

Beilagen: Kotelettes, Escalopps, Frikadellen, gekochter oder roher Schinken, Nierenschnitten, Würstchen von Schweinefleisch und dergleichen.

25. Rübstieler mit Kartoffeln für einen gewöhnlichen Tisch.

Es wird ein Stückchen geräucherter Speck oder anderes Schweinefleisch etwa 1 Stunde vorher gekocht, Kartoffeln in die Brühe getan, das Fleisch nebst dem weich abgekochten und ausgedrückten Rübstieler und Salz auf die Kartoffeln gelegt und dies alles recht weich gekocht. Dann wird das Fleisch herausgenommen und das Gemüse nach Verhältnis der Menge mit 1—3 roh geriebenen Kartoffeln durchgerührt, wodurch es recht sämig wird und zugleich einen schönen Glanz erhält, doch darf es nicht zu trocken gekocht werden. Hat man etwas Milch oder übriggebliebene Milchsuppe stehen, so kann man einige Tassen voll durchkochen lassen. Mit Brühe von Rauch- oder Pökelfleisch kann ebenfalls sehr gut das Rübstieler gekocht werden.

Ferner kann man auch statt Fleisch darin zu kochen, geräucherten rohen Speck scheibenweise zu Portionen schneiden, in einer Pfanne auf nicht zu starkem Feuer gelblich braten, von dem ausgelassenen Fett, so viel als nötig ist, zum Gemüse anwenden und den Speck dazu geben. Es ist dies nicht allein sehr vorteilhaft, sondern es wird von vielen gern gegessen.

26. Rairüben.

Man schneidet die Rüben in große Würfel oder schmale Streifen, setzt sie mit kochender Fleischbrühe oder Wasser, Butter oder Fett und Salz aufs Feuer, läßt sie gar kochen und gibt ein wenig Kartoffelmehl daran.

Sind die Rüben aber etwas bitter, so werden sie vorher halb gar abgekocht. Man kann sie nach dem Abkochen auch wie Rübstieler oder Blumenkohl schmoren; dann aber müssen sie weich abgekocht sein. Es gehört dazu, je nachdem sie zart sind, $\frac{1}{2}$ —1 Stunde.

Schweine- oder Hammel-Kotelettes und Bratwurst als Beilage.

Anmerk. Rüben, als ein wässeriges Gemüse, bedürfen zum Kochen viel weniger Wasser, als alle andern Gemüse, weshalb man Rücksicht darauf nehmen muß.

27. Rairüben mit Hammelfleisch.

Das Hammelfleisch wird in viereckige Ragout-Stückchen zerteilt, gut gewaschen, mit nicht zu reichlichem Wasser und Salz ausgeschäumt, nach einer Stunde Kochens die Brühe durch ein Sieb gegossen, der Topf ausgewaschen und Fleisch nebst Brühe wieder zum Kochen gebracht. Dann kann man entweder das Fleisch in der Brühe vollends weich werden lassen und die Rüben, wenn sie nicht bitter sind, unabgekocht, andernfalls halb gar mit einem Teil der Hammelbrühe gar kochen, indem man nach Belieben zugleich einige kleine Kartoffeln darauf legt; oder man schüttet die Rüben zum Hammelfleisch, kocht es gar und rührt es zusammen an. Das Hammelfleisch bedarf zum Garwerden, je nachdem es jung oder älter ist, 2—2½ Stunden.

28. Weiße Rüben mit Hammelkeulen auf mecklenburgische Art.

Das Hammelfleisch wird gut gewaschen, sorgfältig abgeschäumt und gekocht. Wenn es beinahe weich geworden, werden Rüben in viereckige längliche Stückchen geschnitten und, falls sie nicht bitter sind, unabgekocht nebst gestoßenem Kümmel in ein Läppchen gebunden, hinzugetan und in der Fleischbrühe weich gekocht. Dann werden die Rüben mit etwas Mehl, welches in Fett geschwitz ist, gebunden gemacht und mit dem Fleisch angerichtet.

29. Weiße Rüben.

Nachdem die in Würfel geschnittenen Rüben blanchiert sind, werden sie in eine flache Kasserole, in welcher man Zucker und Fett hellgelb gebräunt hat, gelegt, mit Fleischbrühe ein wenig aufgefüllt und weich gekocht, resp. so kurz eingekocht, daß die Rüben glänzend glasiert sind.

29a. Teltower Rübchen.

Werden sauber geschält und je nach Größe ihrer Gestalt geschnitten und in Mehlwasser gelegt mit etwas Essig, damit sie bis zum Blanchieren nicht schwarz werden. Nachdem sie einmal aufgeköcht, werden sie abgeschüttet und dann behandelt wie die Weißrüben, nur ganz wenig aber mit Fleischbrühe auffüllen und gut glasieren.

30. Junge Wurzeln (Möhren).

Die ersten Wurzeln werden nur leicht geschrappt, sind sie sehr jung, so werden sie statt dessen mit einem groben Küchentuche stark abgerieben, nicht durchgeschnitten, recht rein gespült, aber nicht in Wasser gelegt. Alsdann werden sie mit kochendem Wasser, Butter und wenig Salz (sie können sehr leicht versalzen werden) in kurzer Brühe gar gekocht. Beim Anrichten wird etwas gehackte Petersilie durchgeschwenkt, weil diese durchs Kochen ihre grüne Farbe verliert.

Auch kann man ein Stück frische Butter schmelzen, die ersten Wurzeln mit etwas Zucker bei öfterm Umrühren darin etwa zur Hälfte weich werden lassen (wobei das Feuer ober nicht stark sein darf) und dann etwas kochendes Wasser und wenig Salz dazu geben, womit man die Wurzeln vollends gar kochen läßt.

Sie werden wie oben mit etwas Petersilie angerichtet.

Zeit des Kochens 1 Stunde.

Beilagen: Kotelettes, gebratene Frikadelle, gebratene Saucissen (Wiener Würstchen), geräucherte Zunge, gebratene Leber, Nierenschnittchen.

31. Junge Wurzeln (Möhren) mit Erbsen.

Erstere werden wie vorstehend angegeben, oder in Streifen, oder auch fein gewürfelt geschnitten, aufs Feuer gebracht. Dann gibt man die ausgehüllten Erbsen dazu, nimmt von jedem Gemüse die Hälfte, und verfährt übrigens wie bei den Wurzeln. Man kann kurz vor dem Anrichten einige Semmelköße hineingeben, wobei man dann aber für etwas mehr Brühe sorgen muß, die mit einer Kleinigkeit Kartoffelmehl etwas gebunden gemacht wird.

Anmerk. Man vermeide beim Kochen der Erbsen glasierte Töpfe.

32. Junge Erbsen.

Man läßt in einem nicht glasierten Topfe Wasser mit reichlich Butter kochen, gibt die frisch ausgeschoteten Erbsen teilweise nach und nach hinein, während man die Brühe jedesmal wieder kochen läßt. Sie müssen reichlich Brühe haben und rasch kochen; ein zu langsames, ebenso ein zu langes Kochen oder ein längeres Hinstellen, nachdem sie gar geworden, gibt den Erbsen einen starken Geschmack. Kurz vor dem Anrichten tut man etwas Salz — jedoch nur wenig, weil Erbsen, sowie auch Wurzeln, sehr leicht versalzen werden — und wenn sie nicht Süße genug haben, ein Stückchen Zucker hinzu, rührt sie darauf mit feingehackter Petersilie und etwas mit Wasser angerührtem Kartoffelmehl durch.

Man darf solches aber nicht zu reichlich anwenden, ein Teelöffel voll reicht schon für vier Personen hin. Auch kann man statt des Kartoffelmehls, sobald die Erbsen kochen, etwas Mehl mit Butter kneten, ein Klößchen davon aufrollen und zu den Erbsen legen. Es löst sich dieses nach und nach auf, macht die Brühe etwas sämig und gibt dem Gemüse einen angenehmen Geschmack.

Oder man läßt ein Stück Butter zergehen, schüttet die Erbsen hinein und läßt sie unter öfterem Umschwenken $\frac{1}{4}$ Stunde damit schwißen. Alsdann gießt man etwas kochendes Wasser hinzu und verfährt weiter wie oben.

Oder man läßt die Erbsen mit kochendem Wasser und Salz ganz weich abkochen und schwenkt sie mit gehackter Petersilie und mit reichlich Butter durch.

Die Schüssel teils zu verzieren, teils das Gemüse zu verfeinern, kann man die Erbsen mit Krebschwänzen oder mit Beignets von Fisch garnieren.

Zeit des Kochens ungefähr 1 Stunde.

Als Beilage: Gebratene Hähnchen (Rücken), Kalbs-Rotelettes, Klopps, Sommerwurst, roher Schinken, geräucherter Lachs, gebackener Aal, Seezungen, Barben oder Quappen.

U n m e r k. Die Erbsen müssen, wenn sie nicht das Feine und Aromatische verlieren sollen, frisch gepflückt, namentlich aber kurz vor dem Kochen und in keinem Falle schon abends vorher ausgehülft werden.

33. Junge Erbsen mit Krebsen. Ein Stettiner Gericht.

Man entschote junge Erbsen, lasse Fleischbrühe mit einem Stück Butter kochen, und lasse sie darin fest zugedeckt weich werden. Zugleich koche man Krebse mit Salz gar, nehme von der Hälfte die abgeschälten Schwänze und das Scherenfleisch, entferne von der anderen Hälfte nur die Füße und das rauhe untere Leibe, lasse aber die Schwänze, woraus der Darm gezogen worden ist, auch die Scheren, deren innwendige Seite aufgeschnitten wird, daran. Wenn die Erbsen beinahe weich sind, gebe man Salz, Muskatnuß, Zucker, etwas in Butter geschwitztes Mehl daran, rühre zuletzt feingehackte Petersilie und das Krebsfleisch durch, lege die Krebse um die Schüssel, die Scheren nach außen, und richte die Erbsen darin an.

34. Schoten (junge Erbsen) mit Stockfisch. Ein sächsisches Gericht.

Die Erbsen werden in Fleischbrühe und Butter weich gekocht, dann wird etwas Mehl mit Butter gelb geschwitzet und hinzu gefügt, auch das nötige Salz und demnächst der Stockfisch mit feingehackter Petersilie durchgerührt. Das Gemüse darf nicht

mit zu langer Brühe gekocht werden, da durch Beimischung des Stockfisches etwas Brühe entsteht. — Derselbe wird früh genug zubereitet, wie es bei den Fischen bemerkt worden, alsdann von Haut und Gräten befreit, in Stückchen zerpfückt, ein reichliches Stück Butter gelb gemacht, der Stockfisch gut durchgerührt, ein wenig warm gestellt, aber nicht geschmort, und danach mit den Erbsen vermischt.

35. Gesellschaftsgemüse von Allerlei.

Tauben oder Hähnchen werden in vier Teile geschnitten, in Wasser und Salz ausgeschäumt, dann gibt man ein Stück Butter, Muskat, etwas geschwitztes Mehl dazu und läßt sie langsam kochen. Unterdes wird recht viel Spargel gut abgeschält, zweimal durchgeschnitten, auch Blumenkohl abgezogen, in Stücke geschnitten und beides in Wasser und Salz halb gar gekocht. Dann schüttet man solches auf ein Sieb und gibt es zum völligen Garwerden zu den Tauben, nur muß man sorgen, daß die Stücke ganz und ansehnlich bleiben. Darauf kocht man Krebse in kochendem Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde, bricht sie aus den Schalen und macht von den Scheren nach A Nr. 24 Krebsbutter. Das Fleisch schneidet man an der Stelle, wo der Darm ausgezogen worden, glatt und haßt den Abfall nebst dem Fleische aus den Scheren recht fein, gibt hinzu ein Stück zerrührte Butter, in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, ein paar Eier, Muskat und Salz. Hiermit füllt man einige Krebsnasen und kocht diese mit kleinen Fleisch- oder Weißbrot-Klößchen, während das Fleisch nebst dem Blumenkohl in eine heiße Schüssel geordnet wird. Dann rührt man die Sauce mit einigen Eidottern ab, gibt ein wenig Zitronensaft, die Krebschwänze und Klöße hinein; richtet solches zierlich über die Tauben an, garniert die Schüssel rund herum mit den Krebsnasen und gibt die Krebsbutter darüber hin.

Dieses Gemüse ist auch ohne Krebse, welche dasselbe zwar feiner, aber umständlicher machen, sehr zu empfehlen. Man kann zur Bereitung reichlich 2 Stunden rechnen.

36. Hähnchen mit jungen Erbsen und Krebsen anzurichten.

Man schäumt die Hähnchen in Wasser und Salz gut aus, gibt ein Stück Butter hinein und läßt sie langsam weich kochen. Wenn die Brühe schon etwas kräftig geworden, setzt man in einem anderen Topf ein reichliches Stück Butter auf, schüttet die entschoteten Erbsen hinein und läßt sie zugedeckt darin eine Weile dämpfen, indem man sie zuweilen durchrührt. Dann füllt man von der Sühnerbouillon hinzu; läßt sie weich kochen, rührt etwas

feingehackte Petersilie durch und macht die Brühe mit einigen Eidottern, die man mit einem Löffel Wasser anrührt, sämig. Zugleich hat man Krebsnasen, Klöße und Krebsbutter nach der vorhergehenden Nummer angefertigt, richtet die Hähnchen an, die Erbsen rund herum, legt die Klöße und Krebschwänze in zierlicher Ordnung darauf, gibt Krebsbutter darüber hin und garniert die Schüssel mit den Krebsnasen.

Zeit des Kochens wie das vorige Gemüse.

37. Zuckererbfen.

Sind die Fasern dieser Erbsen gut abgezogen, so werden sie tüchtig gewaschen, mit kochendem Wasser, Butter und Salz gekocht und zuletzt mit gehackter Petersilie und etwas Kartoffelmehl durchgeschwenkt.

Zeit des Kochens 1—1¼ Stunde.

Rauchfleisch, Bratwurst, gebratene Leber und gebackener Fisch passen dazu.

38a. Spargelerbsen.

Diese können nur ganz jung zubereitet werden. Nachdem die Fasern rein abgezogen und die Erbsen mit Salz weich abgekocht sind, was 1—1¼ Stunde dauert, werden sie auf einen Durchschlag geschüttet und mit einer Spargel- oder säuerlichen Eiersauce zur Tafel gebracht.

Als Beilage: roher Schinken oder Sommerwurst, geräucherter Kalb, Kotelettes, Frikandeau, Frikadelle, Nierenschnitten und dergleichen.

38b. Zuckerschoten gedämpft.

Die jungen Schoten werden sauber abgefäsert und gewaschen. In einer Kasserole wird Butter zergehen lassen, die Schoten darauf getan und mit Salz und Zucker geschwenkt. Dann dämpft man sie gut zugedeckt, unter öfterm Schwenken ganz weich und bindet sie mit etwas Butter und Mehl.

39. Große- oder Dickebohnen.

Man nehme die Bohnen weich, aber nicht grasig, entferne, wenn man die Schüssel recht fein haben will, die grüngelben Köpfe, koche die Bohnen, ohne sie zu waschen, in reichlich brausend kochendem Wasser, bei sorgfältigem Schäumen nicht zugedeckt schnell, doch völlig weich, auch dann, wenn sie gedämpft werden sollen. Es ist eine ganz irrige Meinung, daß die Bohnen im Dämpfen noch weicher würden. Zuletzt gebe man das Salz

hinzu, schütte sie auf einen irdenen Durchschlag, kochendes Wasser darüber hin und decke sie schnell zu, wodurch sie weiß bleiben; jedoch muß man sorgen, daß sie recht heiß gehalten werden. Vor dem Anrichten werden sie mit reichlich Butter und Petersilie gedünstet, oder beim Anrichten mit geschmolzener Butter und Petersilie kochend heiß übergossen oder diese dazu gereicht.

Zeit des Kochens 1 Stunde.

Gefochter Schinken, halber Kopf, Schweinefotelettes, Bauchspeck sind die beliebtesten Beilagen.

Anmerk. In Fällen, wo man die Bohnen besonders weiß zu haben wünscht, gieße man beim Abkochen reichlich frische Milch hinzu. Tut man sie zum Abkochen ins Wasser, bevor es vollständig kocht, oder ist das Feuer zu schwach, als daß sie wieder rasch zum Kochen kommen, so bleiben sie hart und würden sie noch so lange gekocht. Dasselbe ist der Fall, wenn man sie in glasierten Töpfen kocht.

40. Auf andere Art.

Speck wird in Würfel geschnitten, langsam ausgebraten, damit das Fett einen guten Geschmack behalte, ein Stückchen Butter dazu gegeben und etwas Mehl darin gelb geschwitzt. Dann wird kochendes Wasser und das nötige Salz hinzu gerührt und die weich abgekochten Bohnen nach Belieben mit gehackter Petersilie oder Bohnenkraut in kurzer Brühe leicht geschmort, wobei sie weder zerfochen noch entzwei gerührt werden dürfen. Auch kann man hierzu Speckscheiben (s. Rübtiel mit Kartoffeln Nr. 26) gelb braten, mit dem ausgelassenen Fett die Bohnen dünsten und die Scheiben dazu geben.

Oder es wird ein Stück magerer Speck gekocht, das Fett abgefüllt, in einem anderen Topfe kochend heiß gemacht, etwas Mehl darin geschwitzt, Speckbrühe dazu gerührt, die Bohnen wie oben mit dem Speck angerichtet.

41. Kohlrabi auf der Erde.

Werden nach Belieben entweder in feine Streifen oder Scheiben geschnitten, wobei alle harten Stellen entfernt werden müssen, und weich abgekocht. Alsdann wird etwas Butter und Mehl geschwitzt, nach Geschmack frische Milch oder Fleischbrühe, Muskatnuß und Salz dazugegeben und darin gut geschmort. Sind die Kohlrabi noch recht zart, so werden die Herzblätter fein geschnitten, ebenfalls, jedoch allein, abgekocht, mit Butter und Fleischbrühe durchgeschwenkt und die wie Blumenkohl angerichteten Kohlrabi damit garniert. Sind die Blätter nicht mehr zart genug, so lege man Saucissen (Wiener Würstchen) oder Kalbs-

brieschenscheiben herum und gebe Kotelettes, Trifandeanu, Rouladen oder Kloppts dazu.

Man kann dabei auf $1\frac{1}{2}$ Stunde rechnen.

Anmerk. Die blauen Kohlrabi sind den weißen vorzuziehen, sie sind milder und werden nicht so leicht holzig, wie die weißen.

42. Gefüllte Kohlrabi, eine Mittelschüssel.

Die Kohlrabi werden recht rund geschält, eine Scheibe davon abgeschnitten, erstere mit einem Ausstecher becherartig ausgehöhlt und samt den abgeschnittenen Scheiben in kochendem und gesalzenem Wasser ein wenig abgekocht. Dann füllt man jeden Becher mit einer guten, nicht zu steifen Kalbfleisch-Farce, bindet die Scheiben als Deckel darauf und setzt sie, den Deckel nach oben, in einen flachen Topf neben einander, gibt so viel kochende Fleischbrühe und ein reichlich Stück Butter, auch wenn der Fleischbrühe Salz fehlt, solches dazu (die Kohlrabi müssen damit bedeckt sein), und läßt sie hierin gar kochen. Beim Anrichten setzt man sie vorsichtig auf eine Schüssel, schneidet die Fäden mit einer Schere ab, rührt etwas Kartoffelmehl an die Brühe, gibt ein wenig weißen Wein, nach Belieben Krebsbutter und einige Zitronenscheiben hinzu, rührt sie mit einigen Eidottern ab und richtet sie über die Kohlrabi an.

Man kann zur Vereitung dieses Gerichts wohl zwei Stunden annehmen.

43a. Blumenkohl.

Man ziehe die Stengel des Blumenkohls gut ab, nehme die kleinen Blätter heraus, lasse aber die Köpfe so viel als möglich ganz und lege sie ins Wasser mit etwas Salz und Essig, damit, wenn etwa noch eine Raupe darin versteckt wäre, solche herauskommt. Alsdann wird derselbe in kochendem Wasser und Salz langsam gekocht und zum Ablaufen vorsichtig mit einem Schaumlöffel auf den Durchschlag gelegt, um die Köpfechen ansehnlich zu erhalten, und dann schnell zugedeckt. Beim Anrichten werden diese so gelegt, daß die Blume aufwärts steht und dann wird eine Sahnesauce darüber gegeben, wobei aber erst das noch herausgelaufene Wasser entfernt werden muß.

Auch kann man ihn, wenn er schön angerichtet ist, mit Semmelbrösel, gehacktes Ei und Petersilie bestreuen und mit brauner Butter abschmälzen.

Wenn der Blumenkohl nicht gerade schön weiß sein dürfte, so richte man ihn in eine mit Butter bestrichene passende Gratin-
schale an, übergießt dann den Blumenkohl mit einer guten Rahm-

sauce, streut noch geriebenen Parmesankäse darauf und backt ihn im Ofen schön gelb.

Saucissen (Wiener Würstchen), Ochsenzunge, roher Schinken, gebratene Rücken, gefüllte Kalbsbrust, geräucherter Lachs, Frikandeau, Croquettes à la mode oder Nieren-Croquettes, Würstchen von Schweinefleisch als Beilage.

Zeit des Kochens $1\frac{1}{4}$ Stunde.

43b. Gratiniertes Blumenkohl.

Man ordnet den Blumenkohl wie oben angegeben in eine Gratinshale, beträufelt ihn mit Zitronensaft und gießt darüber drei mit Milch oder Rahm zerschlagene Eier, bestreut ihn mit Parmesankäse und Stückchen roher Butter und gratiniert ihn im heißen Ofen oder glühendem Eisen.

44a. Artischocken.

Werden kurz am Stengel abgeschnitten, die harten Blätter weggenommen, das Rauhe von dem Bleibenden abgeputzt, und alsdann eine Weile in kaltes Wasser gelegt. Nachdem sie ungefähr 2—3 Stunden in gesalzenem Wasser abgekocht sind, nimmt man das Fasrige heraus und gibt die angerichteten Artischocken mit der holländischen Sauce zur Tafel.

Beilagen wie bei Blumenkohl.

44b. Artischocken (anders).

Nachdem die Artischocken sauber geputzt sind, werden sie in Salzwasser mit Zitronensaft blanchiert, dann in kaltes Wasser gelegt. Dann legt man sie in eine Braise und läßt sie bis zum Weichwerden dünsten.

Nun legt man sie zum Abtropfen auf ein Tuch, richtet sie schön an und übergießt dieselben mit einer Rahmsauce oder italienischen braunen Sauce.

45. Mais als Gemüse.

Man nimmt hierzu den Mais, wenn die Körner völlig ausgebildet, aber noch weiß und ganz weich sind, entfernt die Blätter, kocht die Kolben in Wasser und wenig Salz und gibt sie ganz heiß zur Tafel, wo man sie alsdann mit frischer Butter bestreicht und die Körner verpeißt.

In Schwaben werden die Kolben, nachdem sie abgekocht sind, der Länge nach durchgeschnitten und auf dem Rost gebraten, indem man sie wiederholt mit frischer Butter bestreicht und recht heiß aufträgt.

46. Salat- oder Spargelbohnen. Nr. 1.

Vorab sei bemerkt, daß vielleicht kein Gemüse so sehr dazu geneigt sein möchte, schädliche Dünste aus der Luft aufzunehmen, als Bohnen, weshalb manche es vermeiden, sie zu genießen. Um denselben das Nachtheilige zu benehmen, ist anzuraten, sowohl die Salatbohnen, als auch die Schnittbohnen, nachdem sie, wie weiter bemerkt, abgefasert, mit warmem Wasser tüchtig zwischen den Händen zu reiben, sie dann mit frischem Wasser zu waschen und mit etwas Wasser zu übergießen.

Um die unangenehmen Fasern gehörig zu entfernen, muß das Abfasern der Bohnen nach beiden Seiten von oben nach unten und wieder von unten nach oben hin geschehen. Dann werden sie teilweise in stark kochendes Wasser geschüttet, wobei solches jedesmal zuvor wieder kochen muß. Das Salz gebe man erst dann hinzu, wenn die Bohnen schon mehr als zur Hälfte weich geworden sind, lasse sie hierauf völlig weich kochen und schütte sie zum Ablaufen auf einen sauberen Durchschlag. Man gebe sie, vollständig heiß, mit einer sauren Eiersauce oder der warmen Sahnesauce zur Tafel. Auch kann man Wasser mit etwas Essig, reichlich Butter und sehr wenig Mehl, zusammen kalt aufgesetzt, unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht, auch Butter mit Essig vermischt, heiß gemacht, dazu geben.

Oder die abgekochten Bohnen mit Butter und etwas geschwiztem Mehl, wenig Wasser und Petersilie schmoren. Beim Anrichten kann man die Bohnen mit einem Kranz von Dünst-Zwiebeln versehen.

Zeit des Kochens $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunde. Sollten die Bohnen etwas früher weich sein, so kann man sie bis zum Anrichten in der kochenden Brühe stehen lassen.

Beilagen: frische Seringe, roher und gekochter Schinken, Schweine-Kotelettes, Saucissen (Wiener Würstchen), gebratene Frikadellen, Schinkenschnittchen und dergleichen.

47. Brech-Salatbohnen. Nr. 2.

Man richte sich beim Abfasern, Waschen und Abkochen nach vorhergehender Nummer. Dann werden sie mit der warmen Sahnesauce durchgeschmort, oder eine Specksauce dazugegeben.

Beilagen wie bei Salat- oder Spargelbohnen.

48. Schnittbohnen. Nr. 3.

Dieselben werden fein, aber möglichst lang geschnitten, auf dem Durchschlag gewaschen, mit kochendem Wasser, Butter oder gutem Fett, nicht zu viel Salz und einem Stückchen Butter in

Mehl gewälzt, rasch weich gekocht. Vor dem Anrichten wird feingehackte Petersilie durchgerührt. Zum Kochen gehört etwa 1 Stunde.

Beilagen wie bei Salatbohnen.

49. Schnittbohnen auf mecklenburgische Art zu kochen. Nr. 4.

Wie im vorhergehenden abgefertigt, gewaschen und geschnitten, setzt man sie mit kochendem Wasser und Fleischbrühe nebst Butter und Salz aufs Feuer und läßt sie weich kochen. Vor dem Anrichten gibt man reichlich feingehackte Petersilie und Pfefferkraut, und je nach Verhältnis der Portion des Gemüses 1—3 Löffel Mehl, mit Brühe oder Wasser zerrührt, hinzu, läßt die Bohnen damit gehörig durchkochen und richtet sie an. Das Mehl muß selbstredend nach der Quantität der Brühe eingerichtet werden.

50. Schnittbohnen mit Milch zu kochen. Desgleichen. Nr. 5.

Die nach vorhergehender Angabe vorgerichteten Bohnen werden mit kochendem Wasser abgekocht und abgeseigt, Milch, Salz und Butter hinzugetan und weich gekocht. Vor dem Anrichten fügt man feingehackte Petersilie und Pfefferkraut hinzu, sowie auch mit Sahne zerrührtes Mehl (zu $\frac{1}{4}$ Liter 1 Löffel voll), schwenkt die Bohnen damit durch und läßt sie gut durchkochen.

51. Nachlese (Blindhuhn), ein westfälisches Nationalgericht.

Es wird ein Stückchen Schinken oder Speck vorher gekocht, grüne Bohnen, welche schon etwas älter sein können, tüchtig gewaschen und auf einem Küchenbrettchen klein geschnitten, ausgeschotete weiße Bohnen hinzu getan, reichlich halb so viel gelbe Wurzeln als grüne Bohnen in kleine Würfel geschnitten, alles gespült und teilweise bei jedesmaligem Durchkochen zu dem Schinken gegeben. Hat man Birnen, so gibt man einige geschälte, in Viertel geschnittene und wenn das Gemüse beinahe gar ist, Kartoffeln mit dem nötigen Salz, nebst geschälten, in Stücken geschnittenen Äpfeln hinzu und läßt es weich kochen. Darauf wird das Stück Schinken herausgenommen, etwas Pfeffer und Mehl mit wenig Wasser angerührt hinzugefügt und das Gemüse damit durchgeschwenkt. Blindhuhn muß recht sämig und saftig gekocht sein und von den Äpfeln nur einen etwas säuerlichen Geschmack erhalten. Wenn man zu wenig Apfel oder keine hinzufügen kann, so wird das Mehl mit Essig angerührt.

Zeit des Kochens 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunde.

52. Wirsing.

Die äußeren Blätter werden entfernt, dann schneidet man den Kopf durch, nimmt den Herztengel und die dicken Rippen aus den Blättern und schneidet das übrige des Kopfes in halbe handgroße Stücke. Nachdem werden diese gewaschen und in vollem, kochendem Wasser mit Salz bei raschem Feuer gar abgekocht, auf einem Durchschlag kochendes Wasser darüber gegossen, ausgedrückt und mit Fleischbrühe, Muskatnuß und reichlich Butter geschmort. Zeit des Kochens 1 Stunde.

Beilagen: gebratene Enten, Ochsenbraten, Kotelettes, Würstchen von Schweinefleisch, für gewöhnlich auch ein Stück Suppenfleisch.

53. Ente in Wirsing.

Der Wirsing wird in 2—3 Teile geschnitten, die dicken Adern ausgelöst, jedoch müssen die Stücke ganz bleiben. Alsdann wird er gewaschen und auf einen Durchschlag getan. Unterdes läßt man eine Ente in Butter gelbbraun braten, legt einige Speckscheiben darunter, gibt 2 Tassen Wasser und den Kohl, doch so, daß die Köpfe nicht auseinander fallen zu der Ente, streut schichtweise nicht zu viel Salz dazwischen, deckt den Topf fest zu und läßt beides bei gelindem Feuer etwa 1½—2 Stunden weich dämpfen. Beim Aufgeben wird die Ente mitten in die Schüssel gelegt und mit dem Kohl garniert.

Will man sie nicht im Wirsing kochen, so kann man das Gemüse auch mit Bratenbrühe zubereiten und die Ente gebraten dazu geben. Noch ist zu bemerken, daß dieser Kohl sehr leicht zu versalzen ist.

54. Roter Kohl.

Man entferne die äußeren Blätter nebst den stärksten Rippen und schneide den Kohl in feine möglichst lange Streifen. Dann lasse man so viel Wasser, daß der Kohl nicht völlig bedeckt ist, kochen, gebe sogleich feines Fett von gebratenen Enten, Bratwurst und dergleichen oder gute Butter dazu, tue den Kohl, der jedoch nicht gewaschen sein darf, teilweise hinein, nebst dem nötigen Salz (doch ja nicht zu reichlich), auch etwas wenig gestoßene Nelken, und lasse ihn rasch und eine halbe Stunde lang offen kochen, wodurch er größtenteils seine blähende Eigenschaft verliert. Mehr noch ist dies der Fall, wenn je nach Verhältnis der Portion 2—3 kleingeschnittene Zwiebeln in den Topf getan werden, ehe der Kohl hinein kommt. Auch kann man ¼ Stunde vor dem Weichwerden einige halb durchgeschnittene saure Äpfel hinzufügen und diese, um sie zu färben, mit Kohlbrühe übergießen und die Schüssel damit garnieren; doch ist hierbei zu bemerken, daß

dadurch das Blähende des Kohls verstärkt wird. Vor dem Anrichten gebe man etwas Essig, ein Stück Zucker und nach Belieben 1 Glas roten Wein zu der eingekochten Brühe des Kohls, schwenke ihn einige Male damit durch, ohne ihn nur im mindesten zu zerühren. Der Kohl muß recht saftig, säuerlich, gar, aber nicht zerköcht sein, auch darf keine Brühe darunter stehen.

Beilagen: Mirbebraten, gedämpfte Kalbsrippen, gebratene Ochsenzunge, Frikadellen, Saucissen (Wiener Würstchen) oder Bratwurst, Rollen, Schweinsbraten, Sauerbraten, gefüllte Schweinsrippe. Bei letzterer läßt man jedenfalls die Äpfel im Kohl weg.

Zeit des Kochens 1 Stunde.

55. Gedämpfter weißer Kohl.

Wird geschnitten und zubereitet wie roter Kohl; doch gibt man keinen Wein dazu, läßt aber, wenn man den Geschmack liebt, schwarzen Kümmel, lagenweise durchgestreut, darin kochen. In Ermangelung von Äpfeln gibt man zuletzt ein wenig Mehl mit Essig angerührt hinzu, damit der Kohl etwas sämig werde und einen säuerlichen Geschmack erhalte. Derselbe darf nicht zu dünn gekocht und dann mit Mehl verdickt werden.

Beilagen passen, wie sie auch sein mögen.

Zeit des Kochens wie roter Kohl.

56. Weißer Kohl (Weißkraut).

Nachdem man die äußeren grünen Blätter des Kohlkopfes entfernt hat, schneidet man ihn in der Mitte durch, den Herzstengel nebst den gröberen Rippen heraus und den Kohl in große, zusammenhängende Stücke, welche in reichlichem stark kochendem Wasser rasch 10, höchstens 15 Minuten offen abgekocht werden. Dann legt man ihn auf einen Durchschlag, läßt etwas Wasser kochen, gibt einen Teil Butter, Brat- oder Nierenfett und die Hälfte des nötigen Salzes hinzu, legt den Kohl hinein, streut das noch fehlende Salz darüber, doch nicht zu viel, legt auch einige Stückchen Butter darauf und läßt ihn, fest zugedeckt, ganz weich dämpfen. Da Fett und Salz gleichmäßig aufgenommen wird, so bedarf es nicht des Umrührens und kann derselbe ohne weiteres mit dem Schaumlöffel in die Gemüseschüssel gelegt werden. Auf diese Art gekocht ist der Kohl ein wohlgeschmeckendes und ansehnliches Gericht.

Beilagen: Suppenfleisch, Frikadellen, Schweins-Kotelette, Bratwurst und dergleichen.

57. Weißer Kohl mit Rindfleisch gekocht.

Ein Stück gut durchgewachsenes Rindfleisch wird mit etwas Salz geschäumt und 2 Stunden lang ziemlich kurz eingekocht. Alsdann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, und nachdem sie wieder auf das Fleisch gegossen, wird der Kohl, welcher wie in voriger Nummer abgekocht ist, hinzugetan, das noch fehlende Salz darüber gestreut und mit dem Fleisch und einigen kleinen Kartoffeln, die später dazugegeben werden, völlig gar gekocht.

58. Sogenannter famoser Jägerkohl.

Der weiße Kohl wird wie roter Kohl fein geschabt oder geschnitten und eine dicke, saure Specksauce mit Pfeffer gewürzt gekocht, wozu man auf jede Person etwa 30 Gr. dicken Speck und reichlich $\frac{1}{2}$ Eßlöffel feines Mehl rechnen kann. Darnach setzt man recht klar gewaschene Kartoffeln in einem nicht zu weitem Topfe, nicht ganz mit Wasser bedeckt, und etwas Salz aufs Feuer, tut, wenn sie stark kochen, den Kohl gleichmäßig nach den Seiten etwas höher darauf, streut das noch fehlende Salz darüber, bedeckt denselben mit der Specksauce und kocht ihn, fest verschlossen, bis man glaubt, daß die Kartoffeln weich sein werden. Alsdann sieht man einmal nach und sollten sie ganz weich sein, aber noch zu reichlich Brühe haben, so läßt man solche bei raschem Feuer offen so viel als nötig verdampfen. Nun wird der Kohl gut umgerührt — der recht gebunden und ganz saftig sein und angenehm nach Essig und Salz, etwas pikant nach Pfeffer schmecken muß — und sogleich mit einer reichlichen Schüssel delikater Bratwurst zur Tafel gebracht. Längeres Stehen benimmt dem Kohl seinen Geschmack nicht, obgleich derselbe sogleich angerichtet, vorzuziehen ist.

59. Weißkraut (weißer Kohl) mit Hammelfleisch auf mecklenburgische Art.

Das Hammelfleisch wird in viereckige Stückchen gehauen, gut gewaschen, falls es blutig wäre, gewässert, mit Salz gehörig geschäumt und, je nachdem es jung oder älter ist, 1— $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Unterdes werden die Kohlköpfe von den äußeren Blättern und dem Stengel befreit, in vier Teile geschnitten, etwa $\frac{1}{4}$ Viertelstunde in kochendem Wasser abgekocht und stark ausgedrückt. Dann belegt man den Topf mit dünnen Speckscheiben, legt darauf eine Lage Kohl, die runde Seite nach unten, darauf einige Stücke Fleisch, streut Salz, geschnittene Zwiebeln, Kerbel, gestoßenen Pfeffer und etwas Melken darüber, legt wieder Kohl und Fleisch darauf und fährt so abwechselnd fort, bis Kohl den Schluß macht. Ist dies geschehen,

so füllt man die vom Bodensaß abgegossene Hammelfleischbrühe hinzu und läßt es etwa 1 Stunde kurz einkochen. Beim Anrichten wird das Gericht auf eine Schüssel gestürzt und nach dem Abnehmen des Specks zur Tafel gegeben.

60. Gefüllter Kohlkopf.

Man nimmt ziemlich viel große Blätter von weißem Kohl und kocht sie 10 Minuten ab, legt alsdann ein sauberes Teller-
tuch in einen Durchschlag und die Blätter, aus denen man die dicken Rippen geschnitten, ziemlich dick darin rund herum; hierüber eine Farce A Nr. 10, dann wieder Kohlblätter und so fortgefahren, bis die Figur eines großen Kohlkopfes entstanden ist. Dann wird das Tuch mit einem Bindfaden zugebunden und der Kohl in Fleischbrühe, — in Ermangelung in schwach gesalzenem Wasser — womit er eben bedeckt sein muß, recht fest zugedeckt, völlig weich gekocht. Beim Anrichten nimmt man ihn sorgfältig aus dem Tuche, legt ihn auf die Schüssel, gibt von folgender Brühe etwas darüber und reicht die übrige dazu.

Hierzu schmeißt man reichlich Butter und Mehl gelb, rührt von der kräftigen Kohlbrühe so viel als nötig dazu, würzt sie mit Muskat und Zitronenscheiben und rührt sie mit einigen Eidottern ab.

Dieses Gericht muß volle 2 Stunden kochen und wird ohne Beilage gegeben.

61. Mecklenburgischer Winterkohl.

Hierzu wird eine Farce gemacht von $\frac{1}{2}$ Pfund feingehacktem Schweinefleisch, 65 Gr. Butter, 100 Gr. abgeschältem, in kaltem Wasser ausgedrücktem Weißbrot, 2 Eiern, Salz, Muskat und Zitronenschale. Zugleich nehme man große Blätter von Weißkohl, mache sie durch Abkochen etwas geschmeidig und schneide die Rippen heraus. Dann lege man die Blätter, eins zur Hälfte auf's andere, auf ein Küchenbrett oder eine flache Schüssel, bestreiche sie einen Strohalm dick mit der bemerkten Farce, schlage die Enden nach inwendig herüber und rolle das ganze so auf, daß es die Form einer Wurst erhält. Mit einem Faden umwickelt, lasse man diese etwa 1 Stunde in Fleischbrühe, Butter und Muskat kochen und richte nach dem Abschneiden der Fäden die ziemlich kurz eingekochte Sauce, mit etwas Kartoffelmehl sämig gemacht, darüber an. Einige geben auch etwas Zucker zur Sauce.

62. Gedämpfter Sellerie.

Soldier wird, nachdem er gut gereinigt, in 4—8 Teile geschnitten, abgekocht und in kräftiger Bouillon, Butter, Salz und

Muskatnuß durchgedämpft. Auch wird etwas Bratenfsauce hinzugesetzt und, damit der Sellerie eine gelb-bräunliche Farbe bekommt, die Brühe zuletzt mit etwas in Butter braun gemachtem Mehl sämig gemacht.

Zeit des Kochens $1\frac{1}{2}$ Stunde.

Beilagen: Gefüllte Kalbsbrust, gedämpfte Kalbsrippen, Würbebraten, Kouladen, gebackene Kalbsmidder, feine Trifadellen, gebratene Ochsenzunge, Bratwurst, Croquettes à la mode, Kotelettes aller Art.

63a. Gefüllter Sellerie, eine Mittelschüssel.

Wird wie gefüllter Kohlrabi, doch ohne Krebsbutter, zubereitet.

63b. Englischer Sellerie.

Die Stengel von der englischen Sellerie werden gepuht und abgefädelt, gewaschen und blanchiert. Hernach in einer weißen Bräse gedämpft. Alsdann, wenn sie weich, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt und in einer Gemüseschale schön der Länge nach angerichtet. Man kann irgend eine weiße oder braune Sauce dazu servieren.

64. Johannislauch zu kochen. Ein heftiges Gericht.

Die Zwiebeln werden gereinigt, bis zu den grünen Blättern abgeschnitten und gewaschen, darnach mit kochender Fleischbrühe, Suppenfett, einem Stückchen Butter und Salz etwa 1 Stunde gekocht. In der Hälfte dieser Zeit gibt man Rosinen und vor dem Anrichten gestoßenen Zwieback oder etwas Mehl, ein wenig Essig und Zucker hinzu. Es wird dies Gemüse nebst Kartoffeln mit Suppenfleisch gegeben; übrigens passen auch andere kleine Beilagen dazu.

65. Gedämpfte Zwiebeln.

Zwiebeln von mittlerer Größe werden abgeschält, in kräftiger Brühe, Butter, Muskatblüte, Salz, wo möglich in einem irdenen Kochgeschirr, gar gekocht, welches 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunde dauert. Nach Belieben kann auch etwas Zitronensaft dazugegeben werden.

Beilagen: Eskaloppes, Kotelettes, gebratene Zunge, gebackene Leber, saure Rollen, Bratwurst.

Dies Gericht kann auch zum Suppentisch gegeben werden.

66. Gefüllte Riesenzwiebeln, eine Mittelschüssel.

Die spanische Zwiebel, welche die Größe einer Untertasse erreicht, wird abgeschält, dann wird ein Deckel davon geschnitten, die Zwiebel ausgehöhlt, doch nicht gar zu stark, mit einer guten Fleisch-Farce gefüllt, der Deckel darauf gelegt und solcher mittelst Umbinden eines Fadens befestigt. Danach werden die Zwiebeln 5 Minuten in gelb gemachter Butter von allen Seiten geschmort, in eine Braise gelegt und weichgedämpft. Hernach aus der Brühe gehoben, die Braise abgeseiht, mit etwas Kartoffelmehl gebunden und über die Zwiebel gegossen.

67. Gedämpfter Porree.

Wenn der Porree im Keller ganz gelb geworden ist, wird derselbe gepuzt, in fingerlange Stücke geschnitten und ebenso verfahren, wie mit den gedämpften Zwiebeln. Oder: es wird rohes Rindfleisch in Ragoutstücke geschnitten, in kurzer Brühe geschäumt, beinahe weich gekocht, dann der Porree nebst einigen kleinen Kartoffeln darauf gelegt, etwas Salz übergestreut, fest zugedeckt, gar gekocht und zusammen angerichtet. Das Fleisch muß 3 Stunden kochen; 1 Stunde vor Anrichtezeit werden Porree und Kartoffeln zum Fleische getan.

68. Auf andere Art.

Gelb gewordene Porreestangen werden gereinigt, zu zolllangen Stückchen geschnitten, nochmals gespült, in Wasser u. Salz weichgekocht, trocken abgegossen und nach dem Anrichten mit folgender dicklichen Sauce bedeckt.

Auf etwa 5 Personen: 2 Eidotter, 1 Ei dick Butter, 1 reichlichen Eßlöffel Mehl, eben so viel saure Sahne, etwas Muskatnuß und Salz rühre man mit dem nötigen Wasser, etwa $\frac{3}{4}$ Liter, setze einen Geschmack von Essig hinzu und rühre es bis zum Kochen.

69. Gedämpfter Endivien.

Die gelben Blätter der Endivien werden in 2 Zoll lange Stückchen geschnitten, gewaschen und mit Butter, Fleischbrühe, Muskatnuß, gestoßenem Zwieback, Salz und einem Geschmack von Zitronensaft oder Weinessig gar gedämpft. Letzterer kommt dazu, wenn die Endivien weich sind. Es müssen diese ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

Frikandeau, gespickte Kalbsmidder, geräucherter Kal, Ochsenbraten, Klopfs u. dgl. als Beilage.

70a. Gedämpfter Kopfsalat.

Man kann dazu schlechten Salat zweckmäßig benutzen. Derselbe wird gut verlesen und in vielem Wasser gehörig gewaschen, was am besten in einem tiefen Topfe geschieht, wo der Sand zu Boden fällt. Nachdem wird der Salat in reichlich kochendem Wasser gar abgekocht, auf einen Durchschlag geschüttet, 1 Stunde zum Ausziehen der Bitterkeit in Wasser gesetzt, ausgedrückt und fein gehackt. Alsdann wird etwas Mehl in Butter gelb gemacht, ein wenig kochendes Wasser, Salz und Muskatnuß dazu gegeben und der Salat darin durchgedämpft.

Beilagen: Würstchen von kaltem Kalbsbraten, gebratene Leber, Kotelettes, Nierenschnittchen, gebackener Fisch u. dgl.

70b. Kopfsalat gefüllt.

Großblättriger grüner Kopfsalat wird sauber gereinigt und gut gewaschen, einige Augenblicke in kochendem Wasser blanchiert und alsdann zum Abtropfen auf ein Tuch gelegt. Hernach werden die Blätter geteilt und in jedes Kopfsalatherz ein Löffel Brait (Bratwurstfüllsel) getan, zusammengedrückt und schön in eine mit Braise belegte flache Kasserole nebeneinander gesetzt mit etwas gutem Fond (Fleischbrühe) gedünstet. Wenn der Salat gar ist, so richtet man ihn auf einer Schüssel ordnungsmäßig an und gibt ein wenig gebundene braune Sauce darüber. Hauptächlich dient der gefüllte Salat aber zur Garnitur von großen Stücken, z. B. zu Lammel, Roastbeef, Kalbsrücken usw.

71. Gedämpfte Gurken.

Man schält die Gurken, nimmt das Kernhaus heraus, schneidet sie in beliebige Stücke und kocht sie eine Weile in Wasser und Salz ab. Alsdann werden sie in Fleischbrühe und Butter gedämpft.

Frikadellen, Kotelettes, Hammelbraten, Saucissen, Eskalopps von Kalbfleisch als Beilagen.

72. Gefüllte Gurken, eine Mittelschüssel.

Hierzu wählt man große Gurken, schält und schneidet sie bis über die Mitte der Länge nach ein, nimmt das Kernhaus mit einem Löffel heraus, läßt sie in gesalzenem Wasser einige Mal aufkochen, tut sie darauf in kaltes Wasser, trocknet sie mit einem Tuche ab und füllt sie mit einer Kalbfleisch-Farce. Dann werden die Gurken zugedrückt, mit einem Faden dicht umbunden, in Fleischbrühe und Butter, mit Muskat gewürzt, in einem irdenen Geschirr gedämpft.

Dazu wird eine weiße Sauce von der zurückgebliebenen Brühe, welche mit etwas Mehl gebunden wird, gegeben.

73. Gemüsegurken.

Dieses freilich etwas weichliche, aber sehr leicht zu verdauende Gemüse, ist der Küche besonders dadurch anzuempfehlen, daß es in $\frac{1}{4}$ Stunde zubereitet werden kann. Man schält die Gemüsegurken, welche die Dicke einer großen Flasche haben, schneidet sie in fingerdicke, lange Stücke, wirft sie in kochendes, gesalzenes Wasser und kocht sie nicht zu weich, welches nur einige Minuten Zeit erfordert. Unterdessen schwitzet man einen Teelöffel Mehl mit einem Stuch Butter gelb, rührt frische Milch dazu, würzt sie und läßt das Gemüse eben darin durchdämpfen. Dieses Gemüse ist sehr leicht verdaulich und auch Kranken zu empfehlen.

Beilagen: Frikandellen, gebratene Hähnchen, jedes gesalzene und geräucherte Fleisch.

74. Frische Champignons.

Nachdem man die Champignons gereinigt, setzt man sie in einem irdenen Geschirr mit etwas Fleischbrühe, Butter aufs Feuer und läßt sie, fest zugedeckt, $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen. Zuletzt gibt man einen Teelöffel Kartoffelmehl, ein wenig Zitronensaft und, sollte Salz fehlen, auch dieses hinzu und läßt sie kochen, bis die Brühe gebunden ist, die man mit einem Eidotter abrühren kann.

Beilagen: Geräucherter Lachs, gebratene Hühner, Frikandeau, Kalbfleisch, Kotelettes, Croquettes, auch Frikassee von Kalbfleisch.

75. Auf andere Art.

Die Champignons werden gereinigt, mit einem Stück Butter und etwas Salz aufgesetzt, in ihrer eigenen Sauce gar geschmort und kurz vor dem Anrichten einige Zitronenscheiben hinzu gegeben.

76. Champignons zu braten.

Aus den gut gereinigten Pilzen werden die Stiele gebrochen und die dadurch entstandene Lücke mit einem Stückchen Butter, ganz wenig gestoßenem Pfeffer und Salz ausgefüllt und in wenig Butter etwa 10 Minuten gelb gebraten und zuletzt mit Zitronensaft beträufelt.

77. Mohrrüben, Möhren zu kochen.

Diese werden dünn geschält, nicht geschabt (geschrappt). Wünscht man sie wie Frühlingswurzeln zuzubereiten, so nehme

man dazu nur das spitze Ende, damit sie ganz jenen gleichen, und verfare damit auf dieselbe Weise, füge aber, um ihnen die erforderliche Süße zu geben, etwas Zucker hinzu.

78. Auf andere Art.

Man schneide die Wurzeln in ganz feine Streifen, welches am besten auf einem Küchenbrett geschieht, und wasche sie gut, schweize eine geschnittene Zwiebel in Butter oder Fett gelblich, rühre ein Löffelchen Mehl darin gelb, gebe Wasser und Salz hinzu, wenn es stark kocht, die Wurzeln hinein und lasse sie recht weich werden. Auch kann man $\frac{1}{2}$ Stunde vorher einige Kartoffeln darauf weich kochen, die aber beim Umrühren ganz bleiben müssen. Beim Anrichten rührt man etwas Butter und Petersilie durch.

Zum Kochen gehört 1— $1\frac{1}{4}$ Stunde.

Botthast von Rindfleisch, Rauchfleisch, gebratene saure Rollen, Bratwurst und Preßkopf dazu, sowie auch ein Gericht von übriggebliebenem Suppenfleisch.

79. Herbstwurzeln mit Äpfeln zu kochen.

Man bringe die Wurzeln wie im Vorhergehenden vorgerichtet, mit kochendem Wasser, hinreichend gutem Nierenfett und Salz aufs Feuer und lasse sie weich kochen. Eine halbe Stunde vorher lege man säuerliche Äpfel, welche geschält, durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit, und an deren runder Seite mit einem Messer der Länge nach Einschnitte gemacht worden sind, darüber hin, streue etwas Zucker darauf und lasse die Wurzeln vollends weich kochen. Zuletzt gibt man noch ein Stückchen Butter an's Gemüse, und richtet es, mit den Äpfeln darüber gelegt, zierlich an. Zu 5—6 Theilen Wurzeln kann 1 Theil Apfel genommen werden.

Beilagen: Hasenbraten, Rindfleisch wie Hasen gebraten, rohe Frikadellen, Brat- und Fleischwurst.

80. Herbstwurzeln mit Essig zu kochen.

Die Wurzeln werden in dünne Scheiben geschnitten, mit kochendem Wasser, Fett, Salz und einigen kleingeschnittenen Zwiebeln recht weich gekocht. Dann wird so viel Essig mit etwas Mehl angerührt, daß die Wurzeln einen säuerlichen Geschmack erhalten und solches nebst einem Stückchen Butter und etwas Pfeffer hinzu gegeben, das Gemüse noch einige Minuten gekocht und durchgerührt. Es werden gekochte Kartoffeln und beliebige Beilagen dazu angerichtet.

81. Gold und Silber.

Wurzeln werden in kleine Würfel geschnitten, mit kochendem Wasser, einem Stückchen Schweinesfleisch oder einer geräucherten Mettwurst, Fett und dem nötigen Salz weich gekocht, wobei man eine halbe Stunde vorher einige kleine Kartoffeln hinzufügt. Zugleich werden weiße Bohnen, wie es weiterhin bemerkt ist, mit Fett in kurzer Brühe recht weich gekocht, wenn die Wurzeln gar sind, hinzu geschüttet, und etwas mit Essig und Pfeffer angerührtem Mehl durchgemengt. Dies Gemüse muß recht weich, nicht steif, sondern ganz saftig, auch sämig gekocht sein, doch darf es nicht zerfochen.

Zeit des Kochens 2—2½ Stunden.

82. In Salz eingemachte Erbsen zu kochen.

Sind die Erbsen aus dem Salz genommen, so werden sie mit kochendem Wasser bedeckt, welches nach einer halben Stunde abgossen wird. Dies geschieht 3 Mal. Dann werden sie mit kleinwürflich geschnittenen Wurzeln (Möhren) aufs Feuer gesetzt, in dem Butter und Mehl geschwitz, Wasser hinzugerührt und zum Kochen gebracht wird. Darin läßt man sie weich kochen, was etwa 1—1½ Stunde Zeit erfordert. Ist dies geschehen, so rührt man einen ganz fein gestoßenen Zwieback, Zucker und kleingehackte Petersilie durch, und richtet sie sofort an, weil sie durch längeres Stehen einen starken Geschmack erhalten.

83. In Salz eingemachte Großebohnen (Dickebohnen) wie frische zu kochen.

Die Großebohnen werden frühmorgens abgespült und mit Wasser bedeckt, welches man mehrmals erneuert. Dann kocht man sie wie frische Bohnen in einem nicht glasierten Topfe weich ab, gießt aber, wenn sie etwas gekocht haben, reichlich Milch hinzu, wodurch sie besonders weich bleiben; doch muß man sorgen, daß sie rasch wieder zum Kochen kommen. Danach werden sie gleichfalls wie frische Bohnen behandelt und sind kaum davon zu unterscheiden.

Zeit des Kochens und Beilagen wie bei frischen Großebohnen.

84. Kartoffel nach Besour.

Es wird ein Brandteig gemacht und darunter die Hälfte frisch gekochte durchpassierte Kartoffeln gerührt mit ganzen Eiern bis es eine Masse ist, wie Spritzgebäckenes. Alsdann mit Pfeffer, Muskat und Parmesankäse abgeschmeckt, auf Papier mit dem Spritzbeutel doussiert und im schwimmenden Schmalz gebacken. Zur Garnitur bei Fleischgerichten zu servieren.

85. Kartoffel Croquettes.

Frisch gekochte Kartoffeln werden durch ein Sieb passiert und auf Feuer in einer flachen Kasserole mit Butter und Eigelb abgebrannt bis alles sich vom Rand löst. Hierauf gut abgeschmeckt mit Muskat und Pfeffer, formt man 2 fingergliedlange Croquettes daran mit Mehl auf einem Nudelbrett, paniert dieselben mit Ei und Brot und backt sie im schwimmenden Schmalz goldgelb.

86. Ottersberger Rüben.

Diese werden der Länge nach 2—3 Mal durchgeschnitten, übrigens wie Teltower Rüben zubereitet. Beilagen dieselben.

87. Steckrüben oder Kohlrabi braun zu kochen.

Die gelben Steckrüben sind die besten. Sie werden in fingerlange dicke Stücke geschnitten, wie Teltower Rüben gekocht, die Kartoffeln dazu gebraten.

Zeit des Kochens $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden. Dieselben Beilagen.

88. Steckrüben auf gewöhnliche Art.

Die Steckrüben werden gewaschen, geschält, wieder gewaschen, in feine Streifen geschnitten und auf einem Durchschlag abgspült. Dann werden sie mit nicht zu reichlich kochendem Wasser, Butter und Salz weich gekocht und zuletzt 1—2 Eßlöffel junge Sahne nebst einer Kleinigkeit Kartoffelmehl behutsam durchgerührt, damit sie nicht ihr Ansehen verlieren. Beim Anrichten wird etwas Muskatnuß darüber gerieben.

Beilagen: Rindfleisch wie Hasen gebraten, Bratwurst, Grilladen, gebratene Leber usw.

89. Grüner oder brauner Kohl ganz gekocht nach Bremer Art.

Ersterer ist weniger stark und daher dem braunen vorzuziehen. Wenn der Kohl gefroren ist, wird das Herz mit den nächsten Herzblättern samt den Stengeln, soweit sie weich sind, genommen, und solches vor dem Schneiden gewaschen. Am besten ist es, wenn man den Kohl abends vorher so weit vorbereitet und ihn nachts wieder frieren läßt. In Gegenden, wo er starkschmeckend ist, was oft an der Sorte, meistens aber am Boden liegt, kocht man ihn in reichlichem Wasser rasch 10 Minuten ab, weil das Starke dem Kohl bei aller Aufmerksamkeit den Wohlgeschmack benimmt. Dann wird etwas kochendes Wasser mit Gänsefett oder Schweineschmalz und Butter aufs Feuer gesetzt, der Kohl lagenweise hinein gege-

ben, mit dem nötigen Salz (nicht zu viel, denn der Kohl wird sehr leicht versalzen), etwas Nelkenpfeffer, viel kleinen Zwiebeln, fest zugedeckt und langsam gekocht. Der Kohl muß zwar vollständig gar, nicht aber zu weich sein und darf nicht zerrührt werden. Fehlt ihm die gewünschte Süße, so wird zeitig ein Stück Zucker dazu getan und beim Anrichten die Brühe, welche kurz eingekocht sein muß, nötigenfalls mit einer Kleinigkeit Kartoffelmehl gebunden. Langes Kochen macht den Kohl wohlgeschmeckender, es gehören wenigstens 2 Stunden dazu.

Man garniert ihn mit gedämpften Kastanien, welche man jedoch auch durchmischen oder in einem Schüsselnchen dazu reichen kann. Man gibt gebratene Kartoffeln und als Beilage Gänsebraten, Schweinsbraten, Roastbeef, Round of Beef, Rauchfleisch, Bratwurst, Schweinsrippe, Kotelettes von Schweinefleisch dazu.

Anmerk. In Bremen wird der Kohl meistens mit einer Pinkelwurst gekocht und die darin befindliche Grüze mit demselben gegessen, in anderen Gegenden wird der Kohl mit ganz feingestößener Hasfergrüze lagenweis durchstreut, aufs Feuer gebracht, so daß er dadurch etwas sämig werde.

90. Kurzer Kohl.

Hierzu werden alle nicht zu harten Blätter nebst den weichen Stielen benutzt. Solche nach dem Waschen auf dem Hackbrett recht fein gestoßen und mit Gänsefett oder Schweinsfett, Zwiebeln und Salz in nicht zu kurzer Brühe, worin man anfangs etwas Hasfergrüze streut, gar gekocht. Auch kann man geräucherte Mettwurst oder Bauchspeck darin kochen.

91. Geschnittener Kohl.

Es wird dazu das Herz samt allen grünen Blättern gebraucht, der Kohl tüchtig gewaschen, auf einem Küchenbrett fein geschnitten und 10 Minuten abgekocht. Alsdann mit wenig kochendem Wasser, Gänsefett oder halb Butter, halb Schweineschmalz und wenig Salz ganz weich gekocht. Zuletzt wird ein wenig Kartoffelmehl und etwas Zucker hinzugefügt. Es können gedämpfte Kastanien und gebratene Kartoffeln dazu gegeben werden. Wird aber eine fette Beilage, z. B. Gänsebraten dazu gegeben, so sind gekochte Kartoffeln vorzuziehen.

Beilagen und Zeit des Kochens wie bei ganzem Kohl.

92. Sauerkraut (eingemachter Weißkohl).

Daselbe wird vorsichtig aus dem Fasse genommen, das an den Seiten Befindliche, wenn es nicht die gehörige Farbe haben möchte, entfernt und das Sauerkraut ausgedrückt. Sollte es gar

zu viel Säure haben, so gieße man etwas weißes Wasser darauf und drücke es darin aus; gewässert aber darf es nicht werden. Alsdann wird dasselbe mit kochendem Wasser und reichlich Gänse- oder Schweineschmalz, am besten in einem irdenen Kochgeschirr, fest verschlossen, in kurzer Brühe mit ganzen Pfefferkörnern und nicht viel Salz gar gekocht. Nach Belieben kann man auch einige Wachholderbeeren und Kümmel, in ein Läppchen gebunden, darin auskochen lassen. Beim Anrichten wird ein wenig Kartoffelmehl, auch wohl eine rohe geriebene Kartoffel durchgerührt und gekochte Kartoffeln, Kartoffelmus oder Erbsenbrei dazu gegeben. Wenn das Sauerkraut recht gut und fein geschnitten ist, so bedarf es zum Kochen nur $1\frac{1}{4}$, sonst 2 Stunden.

Als Beilage: gekochter Schinken oder halber Kopf, Schweine-Rotelette, gebratener Hecht, Preßkopf, auch wird in einigen Gegendern Kalbsbraten dazu gegeben.

93. Sauerkraut mit Hecht.

Der Kohl wird nach vorhergehender Anweisung recht gut und fett zubereitet, der Hecht wohl geschuppt, ausgenommen und gespült, der Kopf davon geschnitten und die Leber in die Schnauze geklemmt; mit etwas Butter, ganzem Gewürz, Salz und so viel kochendem Wasser, daß er bedeckt ist, aufs Feuer gesetzt, der Kopf, nachdem er halb gar ist, auf eine Schüssel gelegt, das übrige weich gekocht und die Gräten gut herausgenommen. Nun wird das Sauerkraut lagenweise mit dem Hechtfleisch in einer Schüssel etwas erhöht angerichtet, einige Löffel gute Sahne darüber gegossen, mit gestoßenem Zwieback bestreut, der Kopf des Hechtes mit der Leber in der Schnauze in die Mitte der Erhöhung gesetzt und im Ofen etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gelb gebraten. Damit der Kopf unverfehrt bleibe, lege man während des Backens ein mit Butter bestrichenes Papier darüber.

Man kann zu diesem Gerichte auch Krebse anwenden. Die Köpfe derselben werden mit Krebs-Farce gefüllt, in gesalzenem Wasser oder in der Fischbrühe gekocht und nebst den Krebschwänzen zur Randverzierung der Schüssel benutzt, wodurch diese ein hübsches Ansehen erhält und dies Gericht, welches man ohne Beilage gibt, verfeinert wird.

94. Sauerkraut für den gewöhnlichen Tisch.

Dasselbe wird fest ausgedrückt und nach Belieben etwas gewässert. Unterdes wird Wasser mit Schweinefett, Gänsefett oder einem Stückchen Schweinesfleisch, welches, wenn es stark gesalzen, vorher gewässert sein muß, kalt aufs Feuer gesetzt, zum

Kochen gebracht, das Sauerkraut hinein getan und gar gekocht. Sehr gut ist es, je nach Verhältnis der Portion 1—2 roh geriebene Kartoffeln, wenn das Gemüse völlig gar ist, durchzurühren. Es benimmt der Brühe das Wässrige und gibt dem Sauerkraut ein gutes Ansehen.

Man rechne zum Kochen des gewöhnlichen Sauerkrauts, wenn es gut ist, 1—1½ Stunde.

95. Eingemachte Endivien.

Werden gewässert, abgekocht, mit Fleischbrühe, Butter, Muskat und gestoßenem Zwieback durchgedämpft.

Zeit des Kochens zwei Stunden. Beilagen: Kalbs- oder Schweins-Kotelettes, Frikadellen, Saucissen.

96. Eingemachte Schnittbohnen.

Werden abgekocht und stark ausgedrückt. Dann läßt man die Bohnen mit Wasser, Salz, halb Butter, halb Schweineeschmalz in kurzer Brühe weich kochen. Alsdann werden recht weich gekochte weiße Bohnen mit ihrer kurz eingekochten sämigen Brühe dazu gegeben und durchgerührt, oder diese franzförmig um die grünen Bohnen angerichtet, wo dann aber vorher etwas Butter durchgerührt wird. Auch kann man statt der weißen Bohnen einige kleine Kartoffeln auf dem Gemüse weich kochen und eine roh geriebene Kartoffel, wie bei Sauerkraut, durchrühren.

Zeit des Kochens je nach Qualität 1—2 Stunden.

Hierzu Rauchfleisch, gekochter Schinken oder halber Kopf, Bratwurst, Schweinekotelettes, geräucherte Zunge, Seringe.

97. Eingemachte Salatbohnen.

Sie werden gewässert und abgekocht und wie frische Salatbohnen durchgedämpft oder trocken abgegossen und eine dicke Eierauce dazu gegeben.

Beilagen wie im Vorhergehenden.

98. Eingemachter Rübstiel (Stielmus).

Wird nach dem Abkochen und Wässern wie frischer Rübstiel mit Kartoffeln gekocht.

99. Getrocknete Prinzessin-Böhnchen.

Die nicht zu stark getrockneten Böhnchen setze man, mit heißem Wasser gewaschen, ohne sie über Nacht einzuweichen, mit weichem kochenden Wasser aufs Feuer und lasse sie ½ Stunde kochen.

Dann gieße man das Wasser davon ab, so viel kochendes hinzu, daß solches wenigstens eine Handbreit darüber steht, und lasse dieselben gut zugedeckt unter stetem Kochen weich werden, was auf diese Weise nur 1½ Stunde Zeit erfordert. Vor der letzten halben Stunde des Kochens gebe man das nötige Salz dazu. Man schütte sie auf einen Durchschlag und koche sie wie frische Salatbohnen auf oder gebe eine saure Eiersauce dazu. In Ermangelung des weichen Wassers werfe man ein Stückchen Soda ins Wasser, ehe die Bohnen hinein kommen.

Beilage wie bei frischen Bohnen.

100. Getrocknete Schnittbohnen.

Diese werden mit heißem Wasser gewaschen und mit siedendem Wasser aufs Feuer gesetzt. Nachdem sie ½ Stunde gekocht haben, werden sie abgeseigt, mit kochendem Wasser, Butter oder Fett weich gekocht. Man füge später Salz, etwas Kartoffelmehl und gehackte Petersilie hinzu, und richte sie mit einem Schüsseln Kartoffeln an. Auch kann man vor dem völligen Weichwerden der Bohnen einige Kartoffeln darauf weich kochen.

Beilagen: Rauch- oder Pökelfleisch, Bratwurst, Schinken, Kotelettes, gewässerte Seringe.

101. Getrocknete gelbe Erbsen.

Man richte sich bei der Behandlung der Erbsen ganz nach Erbsensuppe und lasse sie im übrigen nach dem Abgießen in kurzer Brühe mit der gehörigen Butter kurz einkochen, gebe Salz hinzu, rühre sie durch einen Durchschlag, lasse sie wieder zum Kochen kommen, richte sie in einer Schüssel etwas erhöht glatt gestrichen an, bedecke sie mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln und stecke gebratene Weißbrotstreifen rings herum.

Zeit des Kochens 2—3 Stunden.

Beilage: gesalzenes Schweinefleisch aller Art und Sauerkraut.

102. Weiße Bohnen.

Werden wie Erbsen weich gekocht, jedoch zweimal abgeseigt, nicht aber durch ein Sieb gerührt. Beim Anrichten kann man ein wenig Essig hinzufügen; oder man gießt die Bohnen ab und gibt Butter mit etwas Essig, oder eine Speck- oder Zwiebelsauce dazu.

Beilage: gekochter Schinken, gebratenes oder geschmortes Rindfleisch, gebratene Leber, Bratwurst, Schweinsröllchen, saure Rollen, Kalbskopffülze.

103. Linsen.

Die Linsen werden wie Erbsen behandelt, weich abgekocht, dann aber abgeseigt, angerichtet und eine Zwiebelsauce darüber

gegeben. Oder man läßt sie nach dem Abkochen mit einem Stückchen Speck und einigen Zwiebeln weich kochen und rührt zuletzt etwas Mehl und Essig an die nicht zu kurz eingekochte Brühe, indem die Linsen mit dem Löffel gegessen werden.

Zeit des Kochens wie Erbsen und Bohnen.

104. Linsen auf mecklenburgische Art zu kochen.

Nachdem die Linsen gut verlesen und gewaschen, werden sie völlig weich gekocht. Dann wird das Wasser ganz abgegossen, Fleischbrühe nebst zerschnittenem Porree und Sellerie hinzugetan, noch eine gute Weile gekocht und mit in reichlichem Fett geschwitztem Mehl sämig gemacht.

Oder es werden die Linsen nach einer Stunde Kochens abgegossen und mit frischem Wasser recht weich gekocht. Dann schneidet man ein Stück Speck und reichlich Zwiebeln in Scheiben, brät dies in Butter so lange, bis es schäumig wird, macht darin nach Verhältnis der Portion 1, 2—3 Löffel Mehl blaßgelb, rührt es mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, gibt Essig, Salz und Pfeffer hinzu schüttet es zu den Linsen und läßt sie damit durchkochen.

II. Kartoffelspeisen.

105. Kartoffeln zu kochen.

Man findet so häufig, daß beim Kochen der Kartoffeln gar zu wenig Sorgfalt angewendet wird, und doch ist eine schmackhafte Kartoffelspeise manchem lieber, als ein feines Gericht. Jedemfalls hängt der gute Geschmack der Kartoffeln sehr vom sauberen Schälen, tüchtigen Waschen und zugleich vom guten Kochen ab. Es müssen dieselben beim Schälen sogleich ins Wasser gelegt und, nachdem sie rein gewaschen, bis zum Gebrauch in frisches Wasser gestellt werden. Dann schütte man sie auf einen Durchschlag, klares Wasser darüber und bringe sie in einem nicht zu kleinen Topfe, mit kochendem Wasser bedeckt, aufs Feuer. Frische Kartoffeln aber, auch Herbstkartoffeln, so lange sie noch nicht im Keller lagern, werden dadurch wohlschmeckender, daß man sie mit kaltem Wasser aufsetzt, doch muß man sie rasch zum Kochen bringen. Das Salz muß sofort dazu getan werden, wobei zu bemerken ist, daß frische Kartoffeln mehr Salz erfordern, als alte. Auch versäume man da, wo das Wasser Schaum hervorbringt, das Abschäumen nicht und koche sie zugedeckt weder übermäßig stark noch langsam gar. Um das Garsein zu erproben, tut man wohl, sie einige Mal zu versuchen, lassen sie sich mit einer Gabel leicht durchstechen, so

sind sie gut; zerfallen dürfen sie nicht, noch viel weniger aber ungar auf den Tisch gebracht werden. Das Abgießen muß sorgfältig geschehen, so daß kein Wasser zurückbleibt. Man stelle dann den Topf wieder einige Minuten aufs Feuer und schwenke die Kartoffeln, damit die wässerigen Teile verdampfen, gebe sie sogleich in eine heißgemacht Schüssel und bringe sie dampfend, doch bedeckt zur Tafel. Keine Speise verliert durch Stehen so sehr ihren guten Geschmack als Kartoffeln.

Das kürzere oder längere Kochen der Kartoffeln hängt von der Sorte, aber auch von der Jahreszeit ab; feine frische Kartoffeln bedürfen 15—20 Minuten, es steigt bis zum April, wo man bis zu $\frac{3}{4}$ Stunden rechnen kann.

Anmerk. Manche Männer behaupten, Kartoffeln seien am schmackhaftesten im Dampf gekocht. Ich bin der Ansicht nicht, da sie während des Kochens im Wasser Bestandteile abgeben, die dem Wohlgeschmack hinderlich sind. Man versuche nur das Wasser, worin die Kartoffeln gekocht sind, und man wird sich von der Richtigkeit überzeugen.

106. Kartoffeln mit verschiedenen Saucen.

Sind die Kartoffeln wie im Vorhergehenden gekocht, so wird eine beliebige Sauce von Zwiebeln oder Sahne oder Petersilie usw. darüber angerichtet und die Schüssel fest zugedeckt zur Tafel gebracht, oder es wird die Sauce dazu gegeben. Es passen dazu besonders Rollen, Grilladen, Wurst, Frikadellen, gebratene Leber, Sauerbraten, Preßkopf, Sülze, Panhas, Sacher, Nierenschnitten, Würstchen von kaltem Kalbsbraten, kurz was man hat.

107. Gebackene Kartoffeln mit Bratwurst.

Die Bratwurst wird in Butter mit feingeschnittenen Zwiebeln gelblich gebraten und wenn die Wurst gar ist, herausgenommen und zu den Zwiebeln 1 Löffel Mehl hineingerührt, darnach gute Fleischbrühe, etwas Bratensatz, Salz und Pfeffer hinzugefügt.

Dann gibt man die vorher mit der Schale gekochten 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 bestreute Form, legt die in fingerlange Stücke geschnittene Bratwurst darüber hin u. gibt wieder eine Lage Kartoffeln darauf, bestreut solche mit geriebenem Weißbrot, gibt etwas geschmolzene Butter darüber und läßt dieses Gericht in einem Ofen etwa $\frac{3}{4}$ Stunde oder so lange backen, bis es eine gelbe Kruste bekommen hat, stürzt es alsdann auf eine Schüssel und gibt es zur Tafel.

108. Kartoffeln, Schweinerippe und saure Äpfel zusammen gebraten.

Man setzt in einer etwas flachen Bratpfanne ein Stück Schweinsrippe zur Hälfte mit Wasser bedeckt und etwas Salz auf nicht zu starkes Feuer, deckt die Pfanne fest zu und läßt das Fleisch 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunde mäßig kochen und gelblich braten. Alsdann nimmt man es heraus, belegt die Pfanne mit kleinen, rund geschälten Kartoffeln, streut ein wenig Salz darüber, legt die Rippe darauf, und zwar die offene Seite nach oben, füllt die Höhlung derselben mit geschälten, in 4 Teile geschnittenen sauren Äpfeln, gibt eine Tasse Wasser dazu, deckt die Pfanne fest zu und läßt die Kartoffeln darin langsam weich und gelb braten, während man sie einmal umdreht. Dann legt man die Rippe mit den Äpfeln in eine tiefe Schüssel und garniert sie mit den Kartoffeln.

109. Schinken-Kartoffeln.

Hierzu nimmt man das, was von einem gekochten Schinken nicht mehr in ordentliche Stücke geschnitten werden kann, kocht es ganz weich und hackt es fein. Nach Belieben kann man mit den Schinken auch einen Sering klein hacken. Unterdes hat man Kartoffeln in der Schale mit Salz gekocht und abgezogen, wobei sie jedoch recht heiß gehalten werden müssen. Nun wird in eine Auf-lauf-Form oder Schüssel, welche dick mit Butter bestrichen ist, eine Lage Kartoffelscheiben gelegt, darüber Stückchen Butter, dann eine Lage Schinken nebst in Butter gebratenen Zwiebelscheiben, wieder Kartoffeln und so fortgefahren, bis letztere mit Butter den Schluß machen. Sollte den Kartoffeln noch Salz fehlen, so wird unter Berücksichtigung des gesalzenen Schinkens beim Einschichten das fehlende durchgestreut. Bei Mangel an Butter kann feinwürfelig geschnittener, langsam ausgebratener Speck recht gut angewandt werden. Darauf wird die Form in einen heißen Ofen gesetzt und, wenn die Kartoffeln ganz heiß geworden sind, folgender Guß darüber verteilt und etwas Parmesankäse darauf gestreut: für 4 Personen 3—4 Eier, gut geschlagen, dazu etwa 3 Tassen Milch, Muskatnuß und etwas Salz.

Man läßt die Form etwa $\frac{3}{4}$ Stunde im Ofen.

110. Prinzep-Kartoffeln mit Seringen.

Bei diesem Gericht werden statt des Schinkens reichlich Seringe genommen, diese gewässert, entgrätet, würfelig geschnitten und zugleich recht viel gute Butter angewandt. Der Guß bleibt weg, im übrigen ist die Zubereitung dieselbe wie im vorhergehenden Rezept.

Diese Speise erfordert, damit sie nicht trocken werde, sehr viel Butter, jedoch kann nach Belieben ein mäßiger Gebrauch davon gemacht und ein Guß wie bei Schinken-Kartoffeln darüber verteilt werden.

111. Herings-Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden hierzu in der Schale mit Salz gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten, jedoch so heiß als möglich gehalten. Unterdes läßt man einige Zwiebeln mit nicht zu wenig Butter oder Speck gelb werden, gibt etwas Mehl hinzu, dann Wasser, etwas Salz, gestoßenen Pfeffer, wenig Essig, auch einige Lorbeerblätter und wenn dies kocht, die ausgegräteten, feingeschnittenen Heringe und zuletzt die Kartoffeln. Sind solche gehörig durchgekocht und recht heiß, so wird etwas Sahne durchgerührt. Es muß dies Gericht recht saftig und nicht steif gekocht sein, wie das bei allen Kartoffelspeisen zu empfehlen ist.

112. Kartoffeln mit Zwiebeln gedämpft auf holländische Art.

Man nimmt dazu ganz kleine Kartoffeln von gleicher Größe, schält und wäscht sie recht rein. Zu einer Schüssel von mittlerer Größe rechnet man einen Teller voll Zwiebeln, legt diese lagenweise mit den Kartoffeln, reichlich Butter, Salz und etwas Pfeffer in einen Topf, gibt so viel Wasser dazu, daß die Kartoffeln nicht ganz bedeckt sind, und läßt sie fest zugedeckt weich kochen. Nach Belieben kann man auch etwas Essig dazu geben.

Zeit des Kochens $\frac{3}{4}$ Stunde.

Beilagen wie zu Kartoffeln mit verschiedenen Saucen.

113. Lorbeer-Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden gehörig gewaschen, gespült, mit Wasser nicht ganz bedeckt auf's Feuer gesetzt, das nötige Salz, Butter oder gutes Bratenfett, geschnittene Zwiebeln, Pfeffer und einige Lorbeerblätter gleich dazu gegeben und so lange gekocht, bis die Kartoffeln auseinander fallen. Dann rührt man ein wenig Essig durch und richtet die Kartoffeln an.

Zeit des Kochens und Beilagen wie im Vorhergehenden.

114. Saure Kartoffeln.

Feingewürfelten Speck läßt man langsam ausbraten, oder gutes Fett recht heiß werden, macht darin reichlich feingeschnittene Zwiebeln gelb, rührt Wasser, Salz und wenig Pfeffer durch und kocht die Kartoffeln darin weich. Vor dem Anrichten gibt man denselben einen Geschmack von Essig und rührt, falls sie nicht samig gekocht sind, etwas geschwiztes Mehl hinzu.

Beilage wie im Vorhergehenden.

115. Gebratene Kartoffeln zum Gemüse anzurichten.

Ganz kleine, recht runde und egale Kartoffeln, geschält oder in der Schale (erstere haben den Vorzug), kocht man in Wasser und Salz reichlich zur Hälfte gar und gießt sie trocken ab. Dann macht man halb Butter und halb gutes Fett in einer oder zwei Pfannen, die mit Salz gehörig ausgescheuert worden, auf nicht zu raschem Feuer gelblich, legt die dampfenden Kartoffeln nebeneinander hinein, deckt die Pfanne fest zu, wendet die Kartoffeln, wenn die untere Seite gelb geworden, um, und deckt sie so lange wieder zu, bis sie ganz weich sind, wo sie alsdann in offener Pfanne ringsum dunkelgelb, aber ja nicht brenzlich gemacht werden dürfen. Um die Kartoffeln recht glatt und ansehnlich zur Tafel zu bringen, darf man sie während des Bratens nicht mit einer Gabel umrühren und zerbröckeln; das Umdrehen geschieht am besten mit einem Pfannemesser. Beim Braten etwas Zucker über die Kartoffeln gestreut gibt ihnen Glanz.

Sollten aus Versehen die Kartoffeln statt halbgar weich gekocht sein, so lege man nur die ganzen, ja nicht die zerkochten Kartoffeln in die gelb gewordene Butter und brate sie in einer offenen Pfanne gelb.

116. Auf andere Art.

Man läßt in einer Pfanne auf mäßigem Feuer reichlich Butter und Schweinefleisch oder ausgelassenen guten Speck heiß werden, legt die Kartoffeln darein, streut das nötige Salz darüber hin und deckt die Pfanne fest zu. Ist die untere Seite der Kartoffeln gelb, so wendet man sie um und läßt sie wieder zugedeckt vollends weich und überall gelb werden, wozu reichlich 1 Stunde gehört. Wünscht man mit dem Fett zu sparen, so gebe man sogleich 1 Tasse Wasser zu den Kartoffeln. Das Feuer darf nicht zu stark sein.

117. Kartoffelmus.

Die Kartoffeln werden mit Wasser und Salz gar gekocht, rein abgeseigt, fein gestampft und durch einen Durchschlag gerührt; dann mit Milch oder halb Milch, halb kochendem Wasser so viel verdünnt, daß sie nicht zu steif werden, und mit Butter durchgekocht, glatt angerichtet und mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln oder feingestoßenem, in Butter gelb geröstetem Zwieback oder brauner Butter oder feingewürfeltem gelbgebratenem Speck dick bestrichen. Es paßt jedes säuerlich gekochte Fleisch dazu, vorzüglich auch Preßkopf, Sülze, saure Rollen. Zugleich ist es ein angenehmes Gericht zu Sauerkraut.

118. Kartoffelmus mit Buttermilch.

Die Kartoffeln werden nach vorheriger Angabe weich gekocht und fein gestampft, dann wird ein Stück Butter und so viel Buttermilch hinzugerührt, daß es einen schlanken Brei gibt, der gut durchgekocht, glatt angerichtet und mit brauner Butter oder gelben Speckwürfeln versehen wird.

119. Kartoffeln mit Buttermilch.

Man kocht die Kartoffeln mit Salz recht weich, gießt alsdann das Wasser davon ab, reichlich Buttermilch hinzu und läßt die Kartoffeln mit feingewürfeltem, gelbgebratenem Speck noch eine Weile bei öfterem Umrühren kochen. In Zeiten, wo sie nicht zerfloßen, kann etwas Mehl, mit Buttermilch angerührt, hinzugefügt werden.

120. Auf andere Art.

Die Kartoffeln werden in der Schale weich gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten. Zugleich wird Speck ausgebraten oder Fett heiß gemacht, Mehl darin gelb geschwitzt, dieses mit Buttermilch zu einer dicklichen und reichlichen Sauce gerührt, gesalzen und die Kartoffeln eine gute Weile darin durchgekocht.

121. Gedämpfte Scheiben-Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden hierzu mit der Schale gekocht, abgezogen, noch heiß in Taler dicke Scheiben geschnitten und zugedeckt. Unterdes wird ein reichliches Stück Butter geschmolzen, feingeschnittene Zwiebeln darin durchgeschmort, Pfeffer, Salz, auch nach Belieben Petersilie und so viel kochendes Wasser hinzugegeben, daß es eine nicht zu kurze Brühe wird, in welcher man die Kartoffeln gut durchkocht. Dann werden einige Eidotter mit etwas Essig und Wasser angerührt und die Kartoffeln damit eben durchgekocht.

Beilage: Kotelettes, Frikadelle, gebratene Rollen, Bratwurst, Panhas, heißgemachter Braten, Klopps.

122. Kartoffeln mit Äpfeln.

Die Kartoffeln werden eine kleine Weile abgekocht, dann mit frischem kochendem Wasser und Salz beinahe gar gekocht und saure Äpfel, welche geschält, in Viertel geschnitten, vom Kernhaus befreit und gut gewaschen sind, nebst reichlich Butter hinzugegeben. Nachdem die Kartoffeln ganz weich geworden, werden sie fein gestampft und, sollte das Mus zu trocken sein, mit Milch gut

durchgekocht. Es gehört hierzu mehr Butter, als zu jeder andern Kartoffelspeise. Wünscht man dies Gericht aber besonders schmackhaft zu bereiten, so koche man die Kartoffeln allein weich, stampfe sie nach dem Abgießen ganz fein, rühre kochendes Wasser, reichlich Butter und Apfelmus hinzu und lasse es gut durchkochen. Bei sehr sauren Äpfeln wird etwas Zucker zugesetzt. Die Schlüssel mit feingestößnem, in Butter gelb gebratenem Zwieback dicht bestreut, macht dies Gericht noch wohllichmeckender und feiner.

Als Beilagen: Hasenbraten Sauerbraten, gebratene Enten, frische Rindfleischwurst, frische Schweinswurst, gebratene Rollen, Panhas, Grilladen von Suppenfleisch, gebratene Leber, Sackee usw.

123. Kartoffeln mit frischen Birnen.

Dies Gericht wird nach vorhergehender Anweisung, am besten mit einem Stückchen magerm Speck, andernfalls mit Fett und Butter gekocht, die Birnen müssen beinahe gar sein, ehe man die Kartoffeln hinzugibt; beim Anrichten wird etwas Essig durchgerührt, doch so, daß die Kartoffeln nicht zu breiig werden. In- statt Essig kann man auch einige saure Äpfel mit den Kartoffeln zugleich zu den Birnen geben. Dieses Gericht muß, wie alle Kartoffelspeisen dieser Art nicht trocken sein. Falls kein Speck darin gekocht ist, gebe man dazu, was man hat, säuerliches Fleisch ist dann am passendsten.

124. Kartoffeln mit getrockneten Birnen. Für einen gewöhnlichen Tisch.

Hierzu sind Birnen mit der Schale passend. Sie werden einige Male mit warmem Wasser zwischen den Händen gerieben, abgewaschen, mit einem Stück Speck, reichlich mit Wasser bedeckt, aufs Feuer gebracht, beinahe weich gekocht, dann streut man etwas Hafersgrütze darüber, tut Kartoffeln und Salz hinzu und läßt das alles recht weich und sämig kochen.

125. Kartoffeln mit frischen Zwetschgen.

Man kocht die Kartoffeln mit einem Stück Butter oder Fett und Salz gar, gibt dann gut gewaschene entsteinte Zwetschgen hinzu, doch nur so viel, daß die Kartoffeln eine angenehme Säure erhalten, läßt diese weich kochen und rührt die Kartoffeln gut durch.

126. Kartoffeln mit getrockneten Zwetschgen.

Man rechne auf die Person 70 Gr. Zwetschgen. Sie werden gut gewaschen, in reichlichem Wasser langsam weich gekocht und

zu den mit Butter oder Fett völlig gar gekochten Kartoffeln geschüttet. Dann werden verhältnismäßig 1—2 Eier und 1—2 Eßlöffel mit Milch dünn angerührt, hinzugegeben und das ganze unter starkem Umrühren noch eben durchgekocht. Es muß diese Kartoffelspeise besonders fastig gekocht werden. Als Beilage kann ein Stückchen Speck oder geräucherte Mettwurst mit den Zwetschgen gekocht werden, übrigens paßt Schinken, sowie jedes andere Fleisch dazu.

127. Feine gebratene Kartoffelbällchen.

Die Kartoffeln werden mit dem nötigen Salz weich gekocht, ganz trocken abgegossen und sehr fein gestampft, einige Eier, ein Stück Butter und ein wenig Rahm oder Milch, auch Muskatnuß durchgerührt, runde oder längliche Bällchen davon gemacht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in Butter gelb gebraten.

Eine angenehme Schüssel zu feinen grünen Blättergemüsen, auch abends zum Salat.

128. Gewöhnliche Kartoffelbällchen.

Die Kartoffeln werden nach vorhergehender Anweisung fein gestampft, mit etwas Milch durchgeknetet, runde Bällchen davon geformt und diese mit heißgemachtem Fett an beiden Seiten schön gelb gebraten.

Als Beilage zum Salat.

129. Kartoffel-Nudeln (Schupfnudeln).

Reichlich einen tiefen Teller voll geriebener Kartoffeln, die am vorigen Tage mit Salz gekocht und abgezogen sind, 4 ganze Eier, 4 Löffel Sahne oder Milch, ebensoviel geschmolzene Butter und ein Löffelchen Salz. Die Kartoffeln schüttet man auf ein Holzbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, in welche man etwas Mehl tut, so auch die Eier, Sahne, Butter und Salz, verarbeitet dies zu einem Teig, in den man immer und so lange etwas Mehl streut, bis derselbe sich ziehen läßt und beim Durchschneiden sich keine Löcher zeigen. Dann rollt man kleine Stückchen davon auf, wie lange Kartoffeln, läßt sie 8—10 Minuten in kochendem Salzwasser kochen, schüttet sie auf einen Durchschlag und, wenn sie abgelaufen sind, backt man sie auf allen Seiten schön goldgelb.

130. Kartoffelspeise von Fleischresten.

Fleischreste von Cornedbeef oder von Rauchfleisch oder Schinken, werden mit etwas daran befindlichem Fett oder gutem Speck

fein gehackt und mit feingehacktem Schnittlauch oder mit einigen feingeschnittenen, in Butter gedämpften oder rohen Zwiebeln gewürzt. Dann werden mit der Schale gekochte und kaltgewordene Kartoffeln gerieben und diese nebst etwas Salz und Stückchen Butter mit dem Fleische lagenweise in eine dick mit Butter bestrichene Schüssel gegeben, wobei Kartoffeln den Schluß machen. Darüber wird ein Omelett, auf jede Person 1 Ei gerechnet, verteilt und in einem heißen Ofen 1 Stunde gebacken.

131. Kartoffelscheiben.

Die Kartoffeln werden geschält, tüchtig gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten. Dann gibt man nach Belieben nicht zu wenig halb Schweineschmalz, halb Butter in die Pfanne, oder man läßt gewürfelten Speck darin gelb werden, schüttet die Kartoffeln etwa 2 Finger dick hinein, streut das nötige Salz darüber, gibt eine Tasse Wasser dazu und deckt die Pfanne fest zu. Wenn die Kartoffeln gar und gelb geworden sind, so kann man sie nach Belieben anrichten oder mit einem Pfannennmesser umwenden und auch auf der andern Seite gelb werden lassen.

Nachdem eine saubere Pfanne mit Butter oder gutem Bratenfett versehen, schneidet man gekochte übriggebliebene Kartoffeln in dünne Scheiben hinein, legt darüber halbsoviel oder ein Drittel in Scheiben geschnittene säuerliche Äpfel, deckt die Pfanne fest zu und stellt sie auf ein mäßiges Feuer. Sind die Kartoffeln gelb gebraten, wo dann auch die Äpfel weich sind, so gießt man im Verhältnis zur Portion 1—3 Eßlöffel Wasser seitwärts in die Pfanne, wodurch die Kartoffeln sich lösen und in eine Schüssel geschoben werden können.

132a. Kartoffeln in der Schale zu braten.

Recht gute Kartoffeln von mittlerer Größe werden sehr rein gewaschen, in einem eisernen Topf mit Wasser bedeckt halb gar gekocht, trocken abgegossen, mit etwas Salz bestreut und fest zugedeckt auf mittelmäßig starkem Feuer so lange gebraten, bis sie ganz weich geworden und Krüstchen erhalten haben. Sie werden mit kalter Butter gegessen.

Man kann die Kartoffeln auch roh auf ein Backblech mit darauf gestreutem Salz legen und in der Backröhre backen.

132b. Kartoffeln gefüllt (Pommes au four).

Die wie in obiger Weise im Ofen gebackenen Kartoffeln werden ganz heiß oben aufgeschnitten und das Innere ausgehöhlt. Vorher hat man in einer Kasserole ein wenig Zwiebel in Butter angehen lassen und übriggebliebene Fleischreste gewiegt.

Das Ausgehöhlte der Kartoffeln kommt jetzt ganz heiß dazu, wird mit etwas Milch oder Rahm mit der Gabel fein zerschlagen unter Hinzufügen von einem Stückchen Butter und 1 Eigelb. Sodann untermischt man die Masse mit dem Schnee von 2 Eier, füllt die Masse wieder in die ausgehöhlten Kartoffeln, streut auf jede etwas Parmesankäse und etwas Butter, setzt sie wieder auf das Salz und backt sie im Ofen fertig. Alsdann werden sie auf eine Serviette gesetzt und gleich serviert.

133. Mangold.

Derselbe wird wie Spinat behandelt.

134. Endivien.

Ebenso wie Spinat.

135. Weiße Bohnen.

Die Bohnen werden über Nacht eingeweicht, den anderen Morgen mit kaltem Wasser aufgestellt und weich gekocht, unterdessen macht man eine gelbe Mehlschwitze mit Zwiebel und Essig und gibt die Bohnen dazu; schmeckt sie mit etwas Nelken und Gewürz ab.

136. Kartoffel gebacken, Duchesse.

Die Masse ist dieselbe wie bei den Croquettes im Vorhergehenden, nur werden kleine Küchlein von irgend einer Form auf einem gut gebutterten Blech gesetzt mit Ei bestrichen und im Ofen gelb gebacken.

137. Kartoffel-Auflauf.

Von frischen, gekochten Kartoffeln wird ein feiner Püree gemacht, mit viel Butter abgerührt und dazu etwas geriebenen Parmesankäse mit 4 Eigelb; sodann mit Muskat, Gewürz nach Belieben, feingehacktes Fleisch und Petersilie darunter gemischt, der Schnee von den 4 Eiweiß leicht darunter gezogen, in eine Auflaufform gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken.

138. Krautwickel oder Kraut-Panpiettes.

Weißkraut werden die Blätter ganz blanchiert, abgeseigt, auf ein Tuch ausgebreitet, die großen dicken Rippen entfernt, auf jedes Blatt immer etwas Farce oder sonstiges Füllsel gestrichen, mit Parmesankäse bestreut und so fortgeföhren bis zu einem entsprechenden langen Roulade; alsdann mit dem Tuche aufgerollt gebunden und wie eine Wurst im Salzwasser $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden langsam gekocht; dann, wenn etwas erkaltet, aufgewickelt

in Scheiben geschnitten, angerichtet und mit einer guten Robert-Sauce serviert. Ebenso kann man die Blätter einzeln füllen und zu kleinen Köpfchen zusammen in eine Bräse setzen und 2 Stunden dämpfen in guter Brühe.

139. Linsen.

Vereitet man wie die Bohnen.

140. Sauerkraut.

Das Kraut wird in einem Kasserole, in welchem man vorher Zwiebel mit Schweine- oder Gänsefett gedämpft hat (Butter eignet sich weniger zu Sauerkraut), mit Wasser weich gekocht. Alsdann kann man es, wenn es gut noch im kochen ist, mit einer rohen geriebenen Kartoffel abziehen oder man macht eine Mehlschwitze und rührt dieselbe dazu mit Wein. Etwas Kirchwasser oder Cognac gibt dem Kraut einen lieblichen Geschmack. Auch ist gut man dämpft einen geschälten Apfel mit.

141. Rotkraut.

Dasselbe wird fein geschnitten oder gehobelt, gewaschen und mit Essig übergossen. Unterdessen dämpft man eine Zwiebel in Fett gelb, legt das Kraut darüber, füllt es mit Fleischbrüh und Wein auf, dämpft einige Apfelschnitze mit weich und bindet dasselbe wie Sauerkraut. Nur kann man etwas Melken dazugeben.

142. Schwarzwurzel.

Dieselben werden gewaschen, geschabt und in zwei fingergliedlange Stücke in Essigwasser, indem man ein Löffel Mehl gerührt hat, geschnitten. Man stellt sie in kochendes Salzwasser auf und wenn sie weich sind, abgegossen und in einer Butterfauce alsdann serviert.

143. Rosenkohl.

Der Rosenkohl wird sauber verlesen, gewaschen und in Salzwasser blanchiert; wenn er weich ist, abgegossen, auf einen Durchschlag zum abtropfen. Hernach wird er in einer weißen Butterfauce aufgekocht oder man röstet ihn in Butter in einer schwarzen Omelettepfanne und serviert ihn mit Kastanien.

144. Salzbohnen.

Die Salzbohnen werden gut gewaschen, in kochendem Wasser blanchiert, abgegossen und in einem Kasserole worin man 1 Zwiebel mit Fett dämpft getan und weich gekocht; alsdann macht

man eine Mehlschwitze mit Zwiebel, füllt sie mit Fleischbrühe auf, gibt noch, wenn nötig, Salz und Gewürz dazu und fein gehackte Petersilie oder Bohnenkraut.

145. Blumenkohl.

Blumenkohl wird gut abgesucht, gereinigt und in Salz und Essigwasser einige Zeit gelegt, daß das Ungeziefer sich aus demselben entfernt; alsdann wird er in kochendes Salzwasser gelegt und weich gekocht; auf eine Platte schön ganz angerichtet, wird er entweder mit einer Buttersauce serviert, oder er wird mit braunem Butter und gehacktem, gekochtem Ei und Petersilie mit Parmesankäse abgeschmeckt.

146. Spinat.

Sauber und reingewaschener Spinat wird in kochendem Wasser blanchiert, abgeseigt, auf ein Sieb oder Sieb mit kaltem Wasser übergossen, ausgedrückt und fein gewiegt oder durch ein Sieb passiert. Unterdessen eine Mehlschwitze mit etwas Zwiebel gelb gemacht, den Spinat dazugegeben, mit etwas Mehl bestreut und mit Fleischbrühe oder Milch oder auch mit süßem Rahm abgeschlagen. Gut abgeschmeckt wird er mit Muskatnuß.

D. Fleischspeisen aller Art.

1. Allgemeine Regeln bei der Zubereitung des Fleisches.

Ochsen- oder Rindfleisch zu Braten (auch Hammelfleisch) muß im Sommer einige Tage, im Winter kann es bis zu 8 Tagen alt sein, wodurch es milder wird. Kalbfleisch entwickelt sich schneller. Zu Suppen, Klößen und Farcen aber ist das Fleisch frisch vorzuziehen. Man darf das frische Fleisch nur so viel waschen, als die Reinlichkeit es erfordert, nicht ins Wasser legen, weil dadurch zu viel Kraft verloren geht. Bei allem Fleische, mit Ausnahme des Geflügels, sei es nun Rindfleisch, Zunge, Kalb- oder Hammelfleisch, kann ein gutes Klopfen, doch erst unmittelbar vor dem Gebrauch, nicht genug empfohlen werden; es macht das Fleisch weit milder und wohlsmekender und würde demselben auch etwas Kraft entzogen, so kann diese durch eine gute Sauce ersetzt werden. Zu dem Zweck trockne man das Fleisch nach dem Waschen ab, lege es auf ein sauberes Hackbrett und klopfe es mit einem dicken, runden, glatten Klopfschlag von allen Seiten ganz derbe und so lange, bis es sich etwas weich anfühlen läßt; doch darf das Stück durch unverständiges Klopfen nicht außer Façon