

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

I. Grüne Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

E. Gemüse und Kartoffelspeisen.

Das Fleisch allein läßt nicht gedeihn,
Es braucht auch das Gemüse;
Drum schickt uns Mutter Erde fein
Viel Grüns als schöne Grüße.

I. Grüne Gemüse.

a. Frühlingsgemüse.

266. Sauerampfergemüse.

Die Blätter werden in sehr wenig Salzwasser weichgekocht; man läßt sie auf dem Sieb abtropfen und begießt sie mit kaltem Wasser. Dann werden sie ausgedrückt, gewiegt und in heller Buttertunke gedämpft. Mit Eigelb und saurem Rahm wird das Gemüse angerichtet.

267. Spinat I.

Der Spinat wird durchgesehen, rauhe und schadhafte Blätter ausgeschieden, auch die Stiele von sehr großen Blättern sind wegzwerfen. Der Spinat wird in eine Schüssel mit kaltem Wasser gelegt, dasselbe mehrmals gewechselt und auf den Durchschlag geschüttet zum Abträufeln. Dann wird das Gemüse in kochendes Salzwasser gebracht, wozu eine Messerspitze Natron kommt, damit das Gemüse schön grün bleibt. Sind die Blätter weichgekocht (das dauert etwa $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde), so werden sie rasch auf einen Durchschlag geschüttet,

und wenn sie etwas kühl geworden, fest ausgedrückt. Man wiegt sie sehr fein, je feiner, je besser.

In einem Kochtopf wird ein großes Stück frischer Butter flüssig gemacht, 1 kleine, recht feingewiegte Zwiebel darin weichgedünstet, 1—2 Teelöffel Mehl leicht mitgeröstet und alsdann der vorbereitete Spinat hineingelegt, gut vermengt und mit Fleischbrühe oder Wasser vorsichtig abgelöscht, doch so, daß das Gemüse nicht dünn wird. Wenn nötig, wird das Gemüse nachgesalzen und zugedeckt, einigemal aufgekocht und gleich zu Tisch gegeben. Spiegeleier darauf schmecken sehr gut.

268. Spinat II.

Der gewiegte Spinat wird mit viel frischer Butter eingedünstet, mit lauem Wasser abgelöscht und ein wenig nachgesalzen. So schmeckt er vorzüglich.

269. Spinatpudding I.

Hierzu läßt sich übriggebliebener gekochter Spinat sehr gut verwenden, wovon man etwa 6 Eßlöffel nötig hat. In Ermangelung von fertigem Spinatgemüse bringt man eine entsprechende Menge frischen Spinat in kochendes Salzwasser, kocht ihn weich, kühlt ihn in frischem Wasser ab, drückt ihn aus und wiegt ihn recht fein, läßt ihn in heißer Butter schmoren, gibt einige Tropfen Fleischbrühe daran und stellt ihn zum Abkühlen fort.

Von 5 Weißbrotten (Wecken) wird die Rinde abgerieben und zurückbehalten, die inneren Brotteile werden in kleine feine Schnittchen geschnitten, mit kochender Milch genügend angefeuchtet und kühlgestellt. 50 Gramm Butter werden weißgerührt, die angeweichten Weißbrotschnitten und 4 Eigelb nach und nach mitgerührt, ein wenig Muskatnuß und Salz nach Geschmack dazugetan, dann der Spinat, und zuletzt wird der Schnee von 4 Eiweiß leicht daruntergemischt. Die Masse wird rasch in die mit Butter bestrichene, mit dem ab-

geriebenen Weckmehl bestreute Puddingform gefüllt und in kochendem Wasser 1 Stunde lang gesotten.

Zu dem Spinatpudding wird eine gute Buttertunke genommen. Er wird anstatt Gemüse zu Braten gegeben.

Die vorstehenden Maße reichen für 5—6 Personen.

270. Spinatpudding II.

4 Wasserwecken werden in dünne Scheiben geschnitten, $\frac{1}{4}$ l Milch (stark) wird kochend gemacht und über die Schnitten gegossen. Man läßt diese Schnitten so lange stehen, bis sie durchgeweicht sind. Dann wird die Masse gut verrührt, dazu kommen 4 Eigelb, eine starke Handvoll abgebrühter, feingewiegter Spinat, etwas Salz und Muskatnuß, zuletzt der Schnee von 4 Eiweiß. Das alles kommt in eine gut ausgestrichene Puddingform und wird in derselben 1 Stunde gekocht.

Eine weiße Buttertunke schmeckt sehr gut dazu.

Der Pudding wird zu Kalbsbraten und Schnitzel gegeben.

271. Laubfrösche.

Große Spinatblätter werden abgebrüht und sorgfältig auf einem Brett ausgebreitet, so daß sie nicht zerreißen. Man dünstet eine feingeschnittene Zwiebel und etwas Petersilie in Butter weich, gibt 2 eingeweichte, gut ausgedrückte Brötchen, 2 Eier, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß zu und mischt alles gut durcheinander. Die Blätter werden mit dieser Masse gefüllt, gut übereinandergeschlagen und mit heißer Butter in flacher Bratpfanne gedämpft.

272. Löwenzahn.

Von den kleinen Blättern werden die Spitzen wie Spinat zubereitet.

273. Mangold.

Solcher mit weißlich grünen Blättern ist der beste. Er muß jung verwendet werden, so lange die Blätter noch zart sind. Das Gemüse wird wie Spinat zubereitet.

274. Morcheln als Frühlingsgemüse.

Die Morcheln kommen schon Anfang März und lassen sich als wohlchmeckendes, freilich teures Gemüse zubereiten. Sie werden sauber in viel Wasser gewaschen, die Stiele herausgeschnitten, in kleinere Stücke zerteilt und in frischer Butter gedämpft. Man stäubt sie ein wenig, gibt gehackte Peterfilie und etwas Zwiebeln dazu und läßt sie nicht zu lange ($\frac{1}{2}$ Stunde) dämpfen, sonst werden sie hart. Sie schmecken zu jedem Braten, am besten aber zu Kalbs- oder Rindsbraten.

275. Spargel.

Man nimmt am besten solche, die weiße Köpfe haben; diejenigen mit grünen und violetten Köpfen sind meist bitter. Den Spargeln wird unten vom Schnitt ab gegen den Kopf zu die ganze dicke Haut abgezogen, soweit sie hart und bitter ist. Man kann sie beim Essen zerschneiden und ganz verzehren, statt sie auszusaugen. Man bindet die Spargel in kleine Bündel, die Köpfe alle nach einer Seite, kocht sie in Salzwasser weich und legt sie, abermals alle Köpfe nach derselben Richtung, auf eine heiße Schüssel.

Eine Buttersauce, mit saurem Rahm und Eigelb angerührt, ist nötig dazu. Schließlich tut es auch zerlassene Butter oder eine Mischung von Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Senf und feingeschnittenen Zwiebeln.

Die Spargel bieten nur dann einen vollkommenen Genuß, wenn man sie ganz aufessen kann.

276. Rhabarber.

Im Frühjahr, so lange die Rhabarberblätter noch recht zart sind, werden diese zu Gemüse verwendet. Sie werden wie Spinat zubereitet.

Die dicken Stengel des Rhabarbers werden, soweit sie weich sind, abgeschält, in Stücke geschnitten, dann in

frisches Wasser gelegt, später in gesalzenem kochenden Wasser weichgekocht und eine gute Buttersauce wie zu Spargeln dazugegeben.

277. Junge Gelbrüben (Karotten).

Süße Gelbrüben werden abgeschabt und in dünne, kurze Stückerchen geschnitten. Etwas Mehl wird in Butter gedämpft und darein legt man die Gelbrüben mit wenig Salz und etwas Zucker. Haben sie ein bißchen gedämpft, so gießt man etwas Fleischbrühe darüber und tut, wenn sie erst weich sind, gehackte Petersilie dazu. Kleinere Karotten dämpft man unzerschnitten in Butter und streut Salz und etwas Zucker und Mehl darüber.

278. Zuckerböden (Zuckerschäfen).

Von den Schoten (Schäfen) werden die Fäden gut abgezogen und die beiden Enden abgeschnitten. Sie werden gut gewaschen, dann in flüssiger Butter mit Salz gedünstet und entweder mit warmem Wasser oder mit Fleischbrühe durchgekocht. Vor dem Auskochen streut man gehackte Petersilie darüber, stäubt etwas Mehl und 1 Teelöffel Zucker hinein und läßt sie noch aufkochen.

Das Gemüse braucht 1—1 $\frac{1}{4}$ Stunde zum Kochen.

b. Sommergemüse.

279. Brockelerbsen.

Sie werden in Butter gedämpft, wenig Salz und Zucker und später etwas Fleischbrühe darangetan. 10 Minuten vor dem Anrichten stäubt man etwas Mehl darüber und gibt feingewiegte Petersilie bei. Die Erbsen dürfen nicht gerührt werden, nur geschüttelt. Ganz junge Erbsen brauchen $\frac{1}{2}$ Stunde, eingedünstete brauchen $\frac{1}{4}$ Stunde und werden vor dem Kochen mit Wasser abgespült.

280. Grüne Erbsen mit Speck.

Man schneidet Speck in Würfel, kocht ihn in Wasser halb weich, dämpft ihn dann mit den Erbsen in Butter und gibt etwas Salz und Zucker dazu. Etwa 20 Minuten Kochzeit.

281. Kohlrabi.

Die Blätter werden von den Knollen entfernt, alles Harte wird abgeschnitten, die Blätter, soweit sie zart sind, streift man von den Stengeln ab, beides wird gewaschen und zusammen in Salzwasser weichgekocht. Die Knollen schneidet man hierauf in dünne Scheiben und kocht sie in einer leichten Buttertunke auf, die Blätter werden ausgedrückt, fein gewiegt und in gelb gewordener Butter aufgedämpft. Es gibt also 2 Gemüse. Diese werden, wenn sie abgerührt sind, in zwei verschiedenen Töpfen gekocht. Man richtet die 2 Gemüse so an, daß der kleinere Teil auf die Mitte der Schüssel und der größere außen herumgelegt wird.

282. Frische Bohnen.

Frisch vom Stock gepflückte Bohnen sind immer am besten. Bei Regenwetter dürfen sie nicht gepflückt werden, weil die Stöcke dadurch Not leiden.

Die Fäden werden gut abgeschält, die beiden Enden abgeschnitten, dann wird die Bohne der Länge nach in schmale Streifen geschnitten und in kaltem Wasser gewaschen. Zum Schneiden und Köpfen der Bohnen bedient man sich der bekannten Maschinen.

Bohnen können auf verschiedene Weise zubereitet werden:

I. Man kocht sie in Salzwasser weich, dämpft sie in Butter auf und gießt ab und zu Fleischbrühe daran.

II. Man legt sie ungekocht und unzerschnitten in heiße Butter und dämpft sie darin weich, ebenfalls mit Fleischbrühe oder heißem Wasser.

III. Man kocht sie in Salzwasser ab, schüttet sie auf einen Ablauf, legt sie auf eine heiße Schüssel, dämpft feingeschnittene Zwiebeln in einem größeren Stück Butter und schmälzt sie damit.

283. Frische Brockelbohnen.

Kleine weiße Brockelbohnen werden in Salzwasser weichgekocht, mit Butter, Mehl und Fleischbrühe aufgedämpft. Beim Anrichten legt man die weißen Brockelbohnen in die Mitte der Platte, die grünen Bohnen, die man ebenfalls zubereitet hat, als Kranz um die weißen herum.

284. Wirsing I.

Man nimmt Wirsing, der fest aussieht und gelb ist, blättert ihn auseinander, wobei die grünen und schadhafte Blätter weggeworfen werden, legt ihn in eine Schüssel mit kaltem Wasser und läßt ihn darin stehen, damit sich nachher das Unreine besser abwaschen läßt.

Vor dem Kochen wird der Wirsing mehrmals aus frischem Wasser gewaschen, in einen Kochtopf mit kochendem Salzwasser gebracht, darin ununterbrochen gekocht, bis sich die Ripplein der Blätter weich anfühlen. Dann wird das Gemüse auf einem Durchschlag abgeseiht und rasch in eine Schüssel mit reichlichem kaltem Wasser gebracht und darin abgekühlt. Der Wirsing wird sorgfältig ausgedrückt, alsdann mit dem Messer einigemal durchgeschnitten, oder grob, auch fein, gewiegt: wie man's liebt. In einem Kochtopf wird frische Butter flüssig gemacht, 1 Teelöffel Mehl darin lichtgelb geröstet, eine kleine, feingeschnittene Zwiebel wird darin weichgedämpft, dann kommt der Wirsing dazu. Mit Vorsicht wird Fleischbrühe eingerührt, Muskatnuß dareingerieben und das Gemüse kurze Zeit gekocht. Es ist darauf zu achten, daß der Wirsing nicht zu dünn wird, auch nicht zu lange kocht, da er sonst an Wohlgeschmack einbüßt.

285. Wirsing II.

Von 2 kleineren, festen Wirsingköpfen werden die äußersten Blätter abgenommen. Die Wirsingköpfe aber werden nicht zerschnitten, sondern 1 Stunde lang in frisches Wasser gelegt, alsdann abgewaschen und in kochendem Salzwasser gekocht, doch so, daß sie nicht zu weich sind und nicht zerfallen. Hierauf werden sie in einen Kochtopf hübsch nebeneinander in die Mitte gesetzt und sorgfältig und reichlich mit Bratenbrühe (Jus) übergossen. In der Brühe werden die Wirsingköpfe $\frac{1}{4}$ Stunde lang gedünstet, alsdann auf eine Platte ausgerichtet, in der Mitte zerschnitten, die Schnittseite nach oben gelegt, die noch im Kochtopf übrige Tunke wird darübergegossen und das Gericht sogleich zu Tisch gegeben.

Das Gemüse reicht für 3—4 Personen.

c. Herbst- und Wintergemüse.**286. Weiße Rüben.**

Die Rüben werden dick geschält, auf dem Gurkenhobel gehobelt und in wenig Salzwasser 10—15 Minuten aufgekocht, wenn man ihnen die Schärfe nehmen will. Manche aber lieben diese Schärfe und kochen die Rüben nicht ab.

In einem eisernen Pfännchen wird ein Stück Butter heiß gemacht und 1 Teelöffel Mehl darin lichtgelb mit 1 starken Teelöffel Zucker gedünstet. Die gekochten Rüben, die man inzwischen auf einen Ablauf gelegt hat, werden in einen irdenen Topf gegeben. Die gebräunte Butter wird mit guter Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und über die Rüben gegossen. Man kann auch einige frischgekochte, feinerdrückte Kartoffeln darunter mengen und das alles tüchtig miteinander verrühren. Übrigens ist die Kartoffelzutat nicht jedermanns Geschmack. Man kann auch die Kartoffeln in der Schale dazugeben. Das Rübengemüse muß, wenn die

gebräunte Butter daruntergemengt ist, etwa noch $\frac{1}{2}$ Stunde durchkochen.

Gefalzenes Schweinefleisch, auch Ochsen- und Rindsbraten schmecken gut dazu.

287. Weißkraut I.

Zu diesem Gemüse können Krautköpfe verwendet werden, welche sich nicht fest geschlossen haben. Man blättert das Kraut auseinander, schneidet die zu starken Rippen aus, beseitigt sehr grüne und schadhafte Blätter, wirft das Kraut in kaltes Wasser, wäscht es mehrmals durch, läßt es abtropfen und bringt es mit einer Handvoll Rümmel in kochendes Salzwasser, worin es weichgekocht wird. Alsdann schüttet man es auf den Durchschlag, tut reichliches kaltes Wasser daran, drückt es auf den Durchschlag, gibt reichliches kaltes Wasser daran, drückt es aus und wiegt es je nach Geschmack fein oder grob. In einem Topf wird ein Stück Butter flüssig gemacht, 1 kleine feingewiegte Zwiebel darin weichgedämpft, das vorbereitete Kraut damit vermengt, mit Fleischbrühe abgelöscht, Rümmel und, wenn nötig, noch Salz dazugegeben und das Gemüse gut durchgekocht.

288. Weißkraut II.

Der Weißkrautkopf wird gereinigt, in 2 Teile zerschnitten, in kochendem Salzwasser weichgekocht und mit zerlassener Butter, worin Reibebrot oder Zwiebeln geröstet sind, geschmälzt.

289. Gefüllter Weißkrautkopf.

Weißkrautköpfe werden in reines Wasser gelegt und in der Mitte gut mit einem spitzen Messer ausgebohrt; besonders die großen Rippen müssen herausgenommen werden.

Man hackt 125 g Schweine- und Kalbfleisch, weicht ein abgeriebenes Brötchen in Wasser ein, drückt es aus, dämpft es mit geschnittenen Zwiebeln in einem Stückchen Butter

weich und gibt, wenn es erkaltet ist, 2 Eier daran, desgleichen tut man das abgeriebene Brot, Salz und Pfeffer dazu. Das wird nun alles tüchtig verrührt und der ausgehöhlte Krautkopf damit gefüllt. Es werden einige Krautblätter, die man vorher abbricht, zum Schließen obendrauf gelegt und mit feinem Bindfaden fest umbunden. Ein großes Stück Butter wird heiß gemacht, einige Schalotten darin gedämpft, mit Fleischbrühe aufgefüllt und der Krautkopf dareingelegt und zwar so, daß er zur Hälfte darin liegt. Etwa $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde muß er zugedeckt dämpfen und wird dann mit der Tunke, die man mit ein wenig Mehl bestäuben und sämig machen kann, als Zwischenpeise, oder nach gekochtem Fleisch mit Beilagen als Nachspeise gegeben.

290. Weißkraut, Wirsing, Rosenkohl auf Schweizer Art.

Die Gemüse werden gereinigt, der Rosenkohl schön ganz gelassen, Weißkraut und Wirsing, nachdem die äußeren Blätter entfernt sind, in 4—6 Teile geschnitten und in kochende Fleischbrühe gegeben. Man läßt sie weichkochen (doch dürfen sie nicht zerfallen), richtet bergartig auf flacher Schüssel an, gibt etwas Fleischbrühe darüber und schmälzt mit heißer Butter ab.

291. Schwarzwurzeln.

In einer Schüssel wird 1 Teelöffel Mehl und etwas Salz mit Wasser glatt angerührt, 1 Eßlöffel Essig dazugegeben und die Schüssel mit Wasser bis zur Hälfte aufgefüllt. Die Schwarzwurzeln werden rein geschabt, in 6 cm lange Stückchen geschnitten und in das zubereitete Wasser gelegt. Man kann sie am Abend vorher in dieser Weise vorrichten; weißer aber bleiben sie, wenn man sie kurz vor dem Kochen schabt, schneidet und in das Mehlwasser legt.

Etwa $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden vor dem Essen werden die Schwarzwurzeln aus dem Essigwasser herausgenommen, in

kochendes Salzwasser gebracht und weichgekocht. Dann werden sie auf einem Durchschlag abgeseiht; jedoch wird von dem Salzwasser für die Buttertunke zurückbehalten. In einem Topf wird ein Stück Butter flüssig gemacht, 1 Eßlöffel Mehl darin weißgedünstet, mit dem Salzwasser vorsichtig unter beständigem Rühren abgelöscht, ein wenig Muskatnuß und vielleicht Zitronensaft (wenn man's liebt), oder ein Guß Weißwein dazugesetzt und die Schwarzwurzeln darin aufgekocht. Beim Anrichten kann man 1—2 Eigelb und sauren Rahm daranrühren, doch ist dies für den täglichen Tisch nicht durchaus notwendig.

292. Rosentohl.

Die einzelnen Köpchen werden gereinigt, gewaschen und in kochendem Salzwasser weichgekocht, dann auf den Durchschlag geschüttet und rasch in eine mit kaltem Wasser bereitstehende Schüssel gebracht. Alsdann macht man eine Buttertunke von einem Stück Butter, worin 1 Eßlöffel Mehl gedünstet wird. Dieses wird mit Fleischbrühe unter beständigem Rühren abgelöscht, ein wenig Muskatnuß und, wenn nötig, noch Salz dazugesetzt. Dann läßt man die Tunke bei öfterem Rühren $\frac{1}{2}$ Stunde durchkochen. Den Rosentohl läßt man auf dem Seiher gut abtropfen und in der Tunke ganz kurze Zeit aufkochen.

295. Blumenkohl.

Die Blätter des Blumenkohls werden abgezogen und die Blättchen zwischen den Blüten mit einem spitzen Messer entfernt, wobei zu beachten ist, daß der Kohl ganz bleibt. Derselbe wird einige Zeit in frisches Wasser gelegt, damit er rein wird, alsdann in kochendes Salzwasser gebracht, vorsichtig darin weichgekocht und bis zum Anrichten mit dem Salzwasser auf die Seite gestellt, damit er heiß bleibt. Der Blumenkohl ist in $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gar. Er wird dann vorsichtig mit

einem breiten flachen Schaumlöffel aus dem heißen Salzwasser genommen, kurz zum Abtropfen abgestellt und auf eine vorgewärmte Platte, die Kötschen nach oben, angerichtet und gleich zu Tisch gegeben. Es wird gute Buttertunke dazu gereicht.

Als Zugabe zu diesem Gemüse taugt roher Schinken, auch gebratene Hähnchen, Kalbsbraten, geräucherte Dohsenzunge, Klöße aus gebrühtem Teig oder Pfannkuchen.

294. Blumenkohl mit Parmesankäse.

Eine Platte wird mit Butter bestrichen, in Salzwasser abgekochter Blumenkohl hübsch daraufgelegt; eine dicke Tunke wird folgendermaßen bereitet: ein Stückchen Butter wird flüssig gemacht, 2 Teelöffel Mehl darin gelbgeröstet, mit Milch abgelöscht, ein wenig Zucker dazugetan und, wenn abgekühlt, geriebener Parmesankäse damit vermischt. Diese Tunke wird kalt über den Blumenkohl gegossen, Reibebrot und, je nach Geschmack, auch noch eine Lage Käse darübergestreut, das Ganze zuletzt mit zerlassener Butter überspritzt und in einem guten Ofen etwa $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken.

295. Rotkraut.

Das Rotkraut (am besten ist das Holländer Rotkraut) wird fein gehobelt und nicht in Wasser gelegt, damit es die schöne Farbe behält; auch wird es erst beim Auskochen gesalzen.

Man läßt ein großes Stück frischer Butter gelb werden und dünstet darin 1—2 feingeschnittene Schalotten, darauf legt man das Kraut trocken hinein, läßt es dünsten und gibt einen Guß Essig dazu. Während des Kochens darf es nicht viel Brühe haben. Es muß fleißig darin gerührt und öfters ein Guß warmes Wasser oder Weiß- oder Rotwein dareingegeben werden. Auch 3—4 gute geschälte Äpfel läßt man noch 1 Stunde etwa mitkochen. Zum Schluß stäubt man Mehl darüber, gibt das nötige Salz und 1 Teelöffel gestoßenen Zucker dazu.

Schweine-, Dohsen- und Rindsbraten, auch Schweins-
kotelette schmecken sehr gut zu Rotkraut, desgleichen dürfen
dabei Kartoffeln in der Schale nicht fehlen.

296. Bayrisch Kraut.

Schönes (Filder-) Einschneidekraut wird fein gehobelt und
in reichlich Butter gedämpft. Es wird während des Kochens
entweder mit Essig und Wasser, am besten aber nur mit
Wein aufgefüllt und aufgekocht. Es darf, wie das Rotkraut,
nur mit ganz wenig Flüssigkeit gekocht werden, und erst, wenn
es beinahe fertig ist, wird es gesalzen.

Auch kann man, nachdem das Kraut weichgedünstet ist,
1 Teelöffel Mehl und 1 Teelöffel gestoßenen Zucker darüber-
streuen und kurze Zeit mitkochen, dann erst mit Fleischbrühe
und ein wenig Essig oder mit Weißwein das Gemüse ablöschen.

297. Sauerkraut I.

(Vorzüglich.)

Das Sauerkraut wird aus dem Ständer geholt und aus-
gedrückt. Ein ziemlich großes Stück Butter wird in den Topf
gelegt und ein wenig aufgekocht. Dairein legt man das
Sauerkraut, läßt es durchdämpfen und gießt, sobald die Brühe
eingekocht ist, immer wieder etwas heißes Wasser daran. Kurz
vor dem Auskochen rührt man 1 Teelöffel Mehl mit kaltem
Wasser an, mengt es darunter und gießt vor dem Anrichten
3 Eßlöffel Weißwein daran.

Am besten schmeckt abgekochtes gesalzenes Schweinefleisch vom
Schopfstück und Kartoffelbrei oder Kartoffeln in der Schale dazu.

Ein Glas Bier zum Genuß des Sauerkrautes erleichtert
die Verdauung besser als Wein.

Geht das Sauerkraut im Ständer auf die Reige, so tut
man gut, es erst in warmem Wasser beizustellen und 1 Stunde
zu kochen, die Brühe abzuleeren und erst dann mit Butter
zu dünsten.

298. Sauerkraut II.

Zu der vorher beschriebenen Kochart des Sauerkrautes kann man auch feingeschnittene Äpfel mischen und mit dem Kraut tüchtig durchkochen lassen.

299. Sauerkraut III.

Auf folgende Art zubereitet erhält das Sauerkraut ein helles, schönes Aussehen: Man bringt dasselbe in einen gut emaillierten Kochtopf, mischt einige Pfefferkörner und etwas Salz darunter, gießt kochendes Wasser mit etwas Weißwein darüber, so daß das Kraut davon bedeckt ist, und läßt es rasch kochen. Beim Anrichten ist die Brühe rein abzugießen; das Gemüse wird mit etwas Butter durchgerührt.

300. Sauerkraut IV.

Das Kraut wird gewaschen und, wenn es nicht sauer genug ist, 1 Eßlöffel Essig dazugegeben. In einen irdenen oder emaillierten Topf gibt man $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Gänsefett oder Schweinefett oder Bratenfett, läßt es heiß werden, tut das Kraut darein, gießt etwas Wasser daran und läßt das Gemüse langsam weichkochen bei öfterem Aufheben mit einer Gabel. In einem Pfännchen wird Schweinefett oder noch besser Gänsefett flüssig gemacht, 1—2 Teelöffel Mehl darin gedünstet, 1 kleine feingewiegte Zwiebel darin gedämpft und dieses dem Kraut beigemischt, einige Eßlöffel Fleischbrühe werden darangegossen, wenn nötig, etwas Salz dazugesetzt und alles $\frac{1}{4}$ Stunde noch zusammen gekocht. Vor dem Anrichten gibt man etwas Weißwein an das Kraut.

301. Krautdorschen als Gemüse.

Die Dorschen, die uns vom Krauteinschneiden übrig bleiben, werden sehr dick abgeschält, so dick, bis sich der weichere innere Teil zeigt; davon werden dünne kurze Stückchen geschnitten, den Schwarzwurzeln ähnlich, und im Salzwasser abgekocht. Bis zum Weichwerden bedarf es 2—3 Stunden.

Nachdem sie weich geworden, läßt man sie auf einem Sieb ablaufen. Nun wird Butter in einen Topf gelegt und mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, je nach der Menge der Dorschen, angedünstet, mit etwas Wasser vermehrt, dann aufgekocht, die Dorschen dareingemengt und ebenso wie bei Schwarzwurzeln verfahren. Mit Eigelb und saurem Rahm wird das Gemüse angerichtet. Schmeckt zu allen Braten gut, ähnlich wie Schwarzwurzeln.

302. Artischocken.

Die Artischocken werden in kaltes Wasser gelegt, gut ausgespült, in kochendes schwaches Salzwasser gelegt und langsam weichgekocht. Sie sind weich, wenn die Blätter sich leicht herausziehen lassen, etwa in 2 Stunden. Sie werden auf eine heiße Platte entweder ganz oder in 2 Teile zerschnitten angerichtet.

Man gibt dazu eine dicke gute Buttertunke, mit Rahm und Ei abgezogen, oder eine Art Mayonnaise, die man folgendermaßen zubereitet: 2 Eigelb werden mit etwas Essig glatt und dick gerührt, allmählich 1 Eßlöffel Öl und noch weiterer Essig, Salz und Pfeffer dazu.

303. Winterkohl.

Derjelbe wird wie Spinat zubereitet.

304. Alte Gelbrüben.

(Vgl. Nr. 277.)

Alte Gelbrüben kocht man im Winter und Frühjahr unzerschnitten im Salzwasser weich, schält sie und schneidet sie erst dann in kleine Stückchen. Nun wird Butter heiß gemacht, die Gelbrüben werden darin durchgedämpft, mit Mehl bestäubt, mit etwas Fleischbrühe und Zucker durchgekocht, mit gehackter Petersilie bestreut und so angerichtet.

305. Kastaniengemüse I.

Die Kastanien werden geschält, dann legt man sie an die Wärme und läßt die innere Schale, „das Hemd“ genannt, trocknen. Diese läßt sich dann leicht abreiben. Man kann

auch, nachdem die äußere Schale abgeschält ist, die Kastanien mit kochendem Wasser anbrühen und einige Zeit darin stehen lassen, bis sich die Haut abziehen läßt.

In einen Kochtopf tut man frische Butter, etwas Zucker und kräftige Fleischbrühe. Darin werden die Kastanien auf der weniger heißen, hinteren Herdplatte langsam gedünstet und oft geschüttelt, da sie leicht anbrennen. Mit ein wenig Butter wird etwa 1 Eßlöffel Mehl hellbraun geröstet, an die Kastanien geschüttelt und mit diesen vermengt und noch kurze Zeit damit gedünstet.

Die Kastanien sollen möglichst ganz bleiben, und das erreicht man eher durch Schütteln als durch Umrühren.

Kastanien werden heiß angerichtet und um saftig gebratene Kotelette oder gespickte Brieslein garniert. Auch kann man die Kastanien als Gemüse für sich anrichten.

306. Kastaniengemüse II.

Die Kastanien werden geschält, die innere Haut wird auf die in Nr. 305 beschriebene Art entfernt. Nun tut man Butter und ein wenig Fleischbrühe in einen Kochtopf und dünstet darin die Kastanien langsam bei häufigem Schütteln weich. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Garwerden streut man gestoßenen Zucker darüber, vermischt ihn durch Schütteln mit den Kastanien und richtet das Gemüse, welches ganz trocken sein muß, recht heiß auf einer Platte an.

307. Saure Rüben.

Die sauern Rüben werden wie Sauerkraut I gekocht und ebenfalls mit gesalzenem Schweinefleisch und Kartoffeln zu Tisch gegeben.

Saure Rüben sind sehr leicht verdaulich.

308. Erbsenbrei.

Man nimmt dazu am besten einjährige Erbsen, stellt sie zeitig mit kaltem Wasser aufs Feuer und bringt sie rasch zum Kochen. Sobald sie sich etlichemale gehoben haben, wird die Brühe abgegossen und heißes Wasser und Salz dazu-

gegeben. Die Erbsen müssen 3—3½ Stunden stetig kochen und oft umgerührt werden, weil sie leicht anbrennen. Hierauf schlägt man sie durch ein Sieb, röstet etwas Mehl in Butter, löscht es mit Fleischbrühe oder Wasser ab und läßt dieses mit den Erbsen ½ Stunde weiterkochen zu einem dicken glatten Brei.

Zwei- und mehrjährige Erbsen muß man Abends zuvor schon einweichen. Dieselben sehen grau und wenig einladend aus, während die neuen einjährigen glänzend gelb sind.

309. Dürre Bohnen als Brei.

Man nimmt dazu am besten von den kleinen weißen Perlbohnen, legt sie 1 Stunde in kaltes Wasser und kocht sie 4 Stunden in schwachem Salzwasser ununterbrochen. Dann werden sie durchgeschlagen und wie Erbsenbrei fertig gemacht. Ein Guß Essig daran schmeckt auch gut.

Bohnen mit den Hülsen sind äußerst schwer verdaulich.

310. Linsen

werden wie Erbsen und Bohnen zubereitet. Indessen kann man sie auch mit den Hülsen genießen, die besser zu verdauen sind als Bohnen- und Erbsenhülsen.

II. Gemüse von Reis, Nudeln, Maffaroni.

Welscher Reis und Maffaroni
Sind nicht nur für Lazzaroni,
finden auch noch sonst ihr Plätzlein
Bei den Nudeln und den Spätzlein.
Ja da wehen ihre Schnäblein
Junge und auch alte Schwäblein.
Und geht's über seine Nudeln,
Da läßt sich kein Pfälzer hudehn.

311. Einfaches Reism Gemüse.

250 g Karolina-Reis wird erst im kalten Wasser gewaschen, dann abgebrüht und ½ Stunde stehen gelassen. Der Reis