

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

V. Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-56409

5. **Gerührte Mayonnaise.** 2—3 Eigelb werden in einer engbodigen Schüssel mit $\frac{1}{16}$ Liter ($\frac{1}{24}$ Maß) feinsten Deles, das tropfenweise unter beständigem Rühren beigelegt wird, zerrührt, bis ein dicker Teig entsteht. Sodann werden 3 Löffel Essig, feines Salz und der Saft einer halben Citrone darin verrührt.

V. Gemüse.

A. Grüne Gemüse.

1. **Gelber Kohl.** Der Kohl wird zerlesen, gewaschen, im Wasser gekocht, indem man ihn öfters hinunterstößt. Sodann lege man ihn eine halbe Stunde in kaltes Wasser. Unterdessen werden für 6 Personen etwa 125 Gram. (ein Viertelpfund) frische Butter, auch Suppen- oder Gänsefett, heiß gemacht, 4 schön zerschnittene Schalotten hinein geworfen, und dann der Kohl mit Pfeffer, Salz, ein wenig Mehl und einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe eine Viertelstunde lang dazu gekocht. Die Pfanne decke man wohl zu, und von Zeit zu Zeit rühre man darin. Will man ihn recht schmackhaft haben, so thue man ein wenig Muskatblüthe in zwei Eidotter, die man mit etwas Wasser anrührt, werfe es über den Kohl und kehre ihn darin um, ehe man ihn anrichtet. Sollte er nicht fett genug sein, so thue man noch mehr frische Butter dazu.

2. **Grüner- oder Blätterkohl mit Schweine- oder Hammelfleisch.** Mit diesem verfährt man beim Brühen gerade wie mit dem gelben. Man wasche das Fleisch sauber, setze es mit zwei Becken Wasser in einem Topf zu, lasse es eine Stunde lang kochen, und thue ein paar klein zerschnittene Schalotten oder Zwiebeln dazu. Nachdem das Fleisch herausgenommen worden, thue man den Kohl hinein und das Fleisch oben auf oder auch an den Rand des Topfes; man

streue Pfeffer und Salz nach Belieben darüber, doch weniger bei gesalzenem als ungesalzenem Schweinefleisch; man thue Schmalz dazu, decke den Topf wohl zu, und lasse ihn trocken einkochen.

Im Fall man Hammelfleisch zu dem Kohl kocht, so nehme man Nierenstück, schneide das Fett los und zerhacke es in kleine Stücke, die mit Fleisch und Salz gekocht werden; dann braucht man kein anderes Fett zu diesem Gemüse.

3. Brüksler-Kohl. Brüksler-Kohl wird gereinigt, gewaschen und weich gekocht, doch so, daß die Köpfe ganz bleiben; sodann lasse man ihn in einem Becken abtropfen, indem man ihn mit einer Platte beschwert. Ferner verfährt man wie beim gelben Kohl; man kann ihn auch in einer weißen Sauce auftragen wie Blumenkohl in folgender Nummer.

4. Blumenkohl. Die Blumen werden sorgfältig gereinigt, alle Blättlein davon geschnitten, sodann wasche man den Blumenkohl und lasse ihn nicht allzulange in Wasser kochen. Man lege ihn sorgfältig auf eine Platte, die Stiele einwärts gefehrt, damit er die Gestalt einer Blume wieder erhalte. Dann wird folgende Sauce dazu bereitet: Man nehme ein Stück süße Butter, rühre einen Löffel voll Mehl darein, ferner auch etwas Fleischbrühe oder von dem Wasser, in welchem der Blumenkohl gekocht worden; und nachdem sie eine Weile unter beständigem Umrühren gekocht, reibe man ein wenig Muskatnuß hinein und gieße sie siedend über den Blumenkohl.

Man kann auch eine Jus- oder Krebsbrühe darüber gießen, oder nur heiße Butter mit einem Tropfen Essig.

5. Weißkraut mit Erbsen. Das Kraut wird gereinigt, gewaschen und gebrüht nach Nr. 1. Sodann dische man zwei fein zerhackte Zwiebeln in heißem Schmalz oder ausgelassener Butter, rühre einen Löffel Wasser oder Fleischbrühe dazu, werfe das Kraut hinein mit Pfeffer, Salz und etwas Mehl und lasse es trocken einkochen.

6. Gehacktes Weißkraut. Nachdem das Kraut gebrüht worden, nehme man für 6 Personen 3 Ballen ausgedrücktes Kraut und zerhacke es fein, man lasse in einer Casserolle

125 Gram. (ein Viertelpfund) frische Butter zergehen und werfe eine fein zerschnittene Zwiebel darein; wenn diese weich geworden ist, so thue man einen Löffel voll Mehl dazu, werfe das Kraut mit Salz und Pfeffer darein, gieße Milch daran, bis es so dünne wird als Kinderbrei und lasse es eine Viertelstunde lang unter öfterem Rühren kochen. Man kann nach Belieben ein wenig Muskatnuß darein thun.

Auf gleiche Art verfare man, wenn man das gehackte Kraut, anstatt mit Milch, mit Fleischbrühe austochen läßt.

7. Gefülltes Kraut. Man schneide von einem schönen großen Krautkopf jedes Blatt besonders ab und die Rippen von dem Blatt weg, wasche jedes Blatt recht sauber und schütte in Zeit von einer Stunde zweimal siedendes Wasser darüber. Inzwischen wird folgende Fülle verfertigt: Zu einem Kopf zerhacke man 6 große Zwiebeln, lasse süße oder gesottene Butter in einer Pfanne zergehen, gesottene Butter lasse man sehr heiß werden, die süße aber nur zergehen. Man werfe die Zwiebeln darein und lasse sie recht heiß werden, alsdann thue man 31 Gram. (2 Loth) fein zerschnittenen Speck und eine Hand voll fein gehackte Petersilie, oder eine gebratene Kalbsniere mit Fett oder sonst gebratenes Kalbfleisch mit Nierenfett, klein zerhackt, dazu. Hierauf mache man mit Weiß- oder Milchbrod und nicht gar 4 Deciliter (1 Schoppen) Milch eine dicke Suppe, mische alles unter die Zwiebeln, und lasse es unter beständigem Rühren einkochen. Nachdem es von dem Feuer genommen, werden 3 bis 4 Eier darein geschlagen und verrührt, endlich Pfeffer, Salz, gestoßene Nägelein und Muskatblüthe darüber gestreut. Jetzt nehme man eine Schüssel und lege 8 Bindfaden in die Quere über einander, so daß alle den Boden berühren und noch weit über den Rand der Schüssel hinausgehen. Auf diese Schnüre werden zuerst die größten Krautblätter so gelegt, daß sie den ganzen Umfang der Schüssel bedecken. Auf den Boden wird überdies ein großes Krautblatt gelegt, und dieses mit der Fülle etwa in der Dicke eines Messerrückens bestrichen. Hierauf nehme man ein zweites Blatt, oder in Ermangelung eines großen, kleinere Blätter, die Fülle zu bedecken; be-

streiche diesen zweiten Boden mit Fülle wie den ersten, und fahre so fort mit einer Lage nach der andern, bis die Fülle verbraucht ist. Zuletzt werden die ersten Blätter über die Fülle zusammen gelegt, und mit den Bindfäden gebunden. Dann wird der Kopf in einem großen Topf mit Wasser und Salz zwei Stunden lang gekocht, mit einem Schaumlöffel herausgenommen und auf die Platte gelegt, auf welcher er soll aufgetragen werden, doch so, daß die Knöpfe der Bindfäden auf den Boden der Schüssel zu stehen kommen. Die Bindfäden werden hierauf mit einer kleinen Scheere durchgeschnitten und herausgezogen. In den Kopf werden oben zwei Einschnitte, etwa einen Finger tief, gemacht, und eine Spargel- oder Krebs- oder Jus-Brühe darüber gegossen.

8. Gedämpftes rothes Kraut. Man zerschneide oder hobele das rothe Kraut fein. Zu 3 oder 4 rothen Krautköpfen nehme man 125 Gram. (ein Viertelpfund) Butter, und thue diese in einer irdenen oder wohlverzinnnten Casserolle auf die Kohlen. Wenn die Butter zergangen ist, so lege man das gehobelte Kraut darein, thue Pfeffer und Salz daran, streue ein wenig Mehl darüber, decke es wohl zu, und lasse es ungefähr drei Viertelstunden dämpfen, bis es weich ist. Während dem Dämpfen kehre man es einige Mal um.

Will man das Kraut sauer haben, so thue man ein wenig rothen Wein dazu, nachdem das Kraut ein wenig gedämpft hat.

9. Geschlammter Spinat. Nachdem er gewaschen, gereinigt und in vielem Wasser in einem großen Topf, aber unbedeckt, damit er die grüne Farbe behält, weich gekocht worden, wird er ausgezogen, in frisches Wasser gelegt und sauber ausgedrückt. Man nehme frische oder gesottene Butter oder Suppenfett; die erste lasse man nur zergehen, die beiden andern aber lasse man heiß werden. Man thue einen Kochlöffel voll Mehl dazu und gieße einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe darüber. Dann wird der Spinat, Pfeffer, Salz und nach Belieben Muskatblüthe darein gethan und alles durch einander gerührt. Ist alle Brühe eingekocht, so kann man ihn vom Feuer nehmen.

Anstatt Fleischbrühe kann man auch Milch nehmen, alsdann braucht man weniger Fett.

10. Gehackter Spinat. Dieser wird nach Nr. 8 behandelt, nur muß er, nachdem er gebrüht und ausgedrückt worden, klein gehackt werden; hat man einen großen Mörser, in welchem er gestoßen werden kann, so ist er viel besser.

11. Gefüllter Spinat. Man wähle große Blätter und breche die Stiele davon. Nachdem sie gewaschen sind, werden sie in eine Schüssel gethan und siedendes Wasser darüber gegossen und die Schüssel wohl zugedeckt. Wenn sie eine halbe Stunde in dem Wasser gelegen, werden sie wieder herausgenommen und neben einander auf ein Brett gelegt. Dann mache man eine Fülle nach Nr. 7, thue in jedes Blatt so viel es fassen mag, wickle das Blatt zusammen, lege die Kugeln auf ein mit süßer Butter dick bestrichenes Brett oder Platte, und lasse sie in einem Ofen oder auf Kohlen langsam backen. Wenn sie unten schön gelb sind, so mache man eine Brühe von süßer Butter oder Rahm darüber. Man kann sie auch ohne Brühe essen.

Auf gleiche Weise kann man auch Salat oder Mangold füllen, nur müssen die Blätter mehr gebrüht werden.

12. Salat. Wird ganz nach Nr. 9 behandelt, nur muß er länger im Wasser liegen.

13. Weiße und grüne Endivie mit breiten oder gehackten Blättern. Endivie wird auch nach Nr. 9 zubereitet, nur muß man sie, nachdem sie gebrüht ist, wenigstens zwei Stunden lang in frisches Wasser legen, damit sie ihre Bitterkeit verliere.

14. Mangold. Nachdem man diesen gereinigt, von den Rippen gesäubert und klein zerschnitten hat, wird er, so wie der Spinat gebrüht, in frisches Wasser gelegt und sauber ausgedrückt. Dann lasse man Schmalz oder gesottene Butter in einem Topf heiß werden, zerschneide eine Zwiebel klein, welche mit einer Hand voll Speck würflich geschnitten, in dem Schmalz gelb gedüht wird, man mische einen Löffel voll Mehl dazu und einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, thue dann Mangold dazu mit Pfeffer und Salz, und lasse es einkochen.

Will man Speck darin kochen, so muß er vorher schon gekocht sein, und mit dem Gemüse nur vollends ausgekocht werden. Wenn man den Mangold hackt, so ist er besser. Man kann auch etwas Sauerampfer darunter hacken, was dem Mangold mehr Geschmack gibt.

15. Schneid-Mangold. Dieser wird nach Nr. 13 oder 8 zubereitet.

16. Mangold mit großen Bohnen. Mit dem Mangold verfährt man wie oben. Die Bohnen werden aus den Hülsen genommen; wenn sie nicht mehr jung und zart sind, muß ihnen die Haut abgezogen werden. Dann werden sie besonders weich geschwellt, und wenn der Mangold bald ausgekocht ist, darein geworfen und mit demselben untereinander gerührt.

17. Mangoldstiele oder Rippen fricassirt. Man ziehe den Rippen die Fäden ab, zerschneide sie in schmale, halb fingerslange Stückchen, wasche sie und lasse sie in vielem Wasser weich kochen. Dann lasse man sie in einem Sieb-
becken abtrocknen, und bereite folgende Sauce dazu: Man dämpfe eine kleine, fein geschnittene Zwiebel in heißer Butter, und rühre zwei Löffel voll Mehl dazu. Dann gieße man Fleischbrühe dazu, ein Glas voll Wein mit Pfeffer und Salz, eine Hand voll rein zerschnittene oder gehackte Petersilie und Schnittlauch, thue die Rippen dazu, und lasse alles mit einander kochen, bis die Brühe ihre Säure verloren hat.

Wer es liebt, kann auch beim Anrichten ein Eigelb mit ein wenig Muskatnuß darein rühren.

18. Braune oder saure Mangoldstiele. Die Stiele werden nach Nro. 16 zubereitet und mit folgender Sauce servirt: Man lasse gesottene Butter recht heiß werden, röste 2 Kochlöffel voll Mehl darin gelb, gieße Fleischbrühe oder Wasser dazu, Pfeffer, Salz und Essig nach Belieben, dann koche man die Stiele eine halbe Stunde darin. Wer es liebt, lege gehälte Brodschnitten auf den Boden der Platte und richte die Stiele darüber an.

19. Stiele mit Milch. Diese Stiele werden nach Nr. 13 zubereitet, nur läßt man das Mehl weg und ersetzt die Fleischbrühe mit Milch.

20. Schiefen oder Schoten. Nachdem ihnen die Fäden abgezogen, werden sie gewaschen oder im Wasser liegen gelassen. Alsdann wird eingefottene Butter in einem eisernen Topf recht heiß gemacht, die Schiefen darein geworfen mit Salz, Pfeffer, ein wenig Mehl und fein zerschnittener Petersilie. Man deckt sie wohl zu und läßt sie dämpfen, bis sie weich sind; während dem Kochen müssen sie etliche Male umgewandt werden. Zuletzt kann man noch einen Löffel voll Fleischbrühe daran schütten.

21. Zucker-Erbfen. Nachdem sie ausgehülft und gewaschen worden, lasse man süße Butter in einer Casserolle zergehen, werse die Erbsen darein, nebst rein zerschnittener Petersilie, einigen Nägelein, Muskatblüthe, Pfeffer und Salz nach Belieben, decke die Casserolle wohl zu, und lasse sie dämpfen, bis sie weich sind; dann schütte man Fleischbrühe daran, und lasse sie damit kochen, doch dürfen sie nicht zu dick werden. Anstatt Salz kann man Zucker dazu thun. Für eine Platte von 4 Personen thue man zwei Eidotter hinein mit etwas Muskatnuß und lasse sie unter beständigem Umrühren damit kochen, bis man sie anrichtet.

22. Grüne Erbsen mit Fleisch. Man koche Hammelfleisch von einem Nierenstück, oder auch eine gefüllte Hammelbrust mit Wasser und Salz, bis es weich ist. Dann nehme man das Fleisch sammt der Brühe aus dem Topf, lasse gefottene Butter recht heiß werden, werse die vorher gereinigten und gewaschenen Erbsen hinein, streue eine Hand voll Mehl darüber, und lasse sie darin dämpfen, bis sie weich sind. Der Topf muß aber wohl zugedeckt sein. Sodann gieße man die Brühe von dem gekochten Hammelfleisch dazu, thue eine mit einigen Nägelein besteckte Zwiebel, zwei zusammengebundene Lauchstengel und klein zerschnittene Petersilie, fein zerschnittenen Mangold oder Salat dazu, und lasse es mit den Erbsen und dem Fleisch kochen, bis sie gallerich sind. Wenn man will, so kann man das Fleisch, ehe man es aufträgt, noch auf den Rost über die Gluth legen.

Will man anstatt gefülltem Hammelfleisch, die Erbsen mit gefüllten jungen Hahnen auftragen, so müssen die Erbsen wie die Zucker-Erbsen gekocht werden.

23. Frühe welsche Bohnen. Nachdem ihnen die Fäden abgezogen worden und sie gewaschen sind, werden sie in vielem Wasser weich gekocht, der Topf muß wenig bedeckt werden, damit sie die grüne Farbe nicht verlieren; dann werden sie mit dem Schaumlöffel angerichtet, Pfeffer und Salz darüber gesprengt, eine gute Hand voll fein geschnittene Petersilie darauf gestreut, und ein paar Löffel voll heiße Butter darüber gegossen. Um sie recht gut zu machen, werden sie nochmals in die Pfanne geworfen, einigemal über dem Feuer gewandt und wieder auf die Platte gelegt.

24. Auf eine andere Art. Nachdem die Bohnen, wie vorhin, weich gekocht worden, lasse man eine fein zerschnittene Zwiebel in Butter weich werden, unter beständigem Rühren, thue dann einen kleinen Kochlöffel voll Mehl und eine Hand voll Petersilie darein und gieße Fleischbrühe daran. Hernach schütte man die Bohnen darauf, und lasse sie mit Pfeffer und Salz kochen, bis nur noch ein wenig Brühe übrig bleibt.

25. Noch auf eine andere Art. Man lasse Schmalz und Butter heiß werden und werfe zwei fein zerschnittene Zwiebeln und einen Kochlöffel voll Mehl darein, rühre alles durcheinander, bis die Zwiebeln weich geworden sind, werfe die zuvor weich gekochten Bohnen darein, thue Salz und Pfeffer und ein Glas voll Wasser daran, und lasse die Bohnen trocken einkochen. Nach Belieben können auch die beiden letzten Arten Bohnen mit gebratenen Rippen von Schweine- oder Hammelfleisch aufgetragen werden.

Die Bohnen können auch mit einer Buttersauce nach Nr. 4 zubereitet werden.

26. Junge große oder sogenannte Sau-Bohnen. Diese Bohnen kann man nur ganz jung brauchen, man läßt sie mit einigen Händen voll fein zerschnittenem Mangold weich kochen, dann werden sie mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser gezogen, und folgende Brühe dazu gemacht: Man lasse 4 fein zerschnittene Schalotten in frischer Butter weich werden, streue einen Löffel voll Mehl dazu, rühre es wieder durcheinander, thue Fleischbrühe daran, etwas Schnittlauch und klein geschnittene Petersilie. Dann werden die Bohnen mit Pfeffer und Salz darein ge-

worfen und nachdem sie ungefähr eine Viertelstunde gekocht haben, angerichtet. Sollten sie aber zu dick werden, so gieße man Wasser oder Fleischbrühe nach.

Auf gleiche Art kann man sie kochen, wenn man anstatt Fleischbrühe oder Wasser Milch daran thut.

27. Gefüllter Salat. Man schneide von schönem großem Kopfsalat die Wurzeln mit den unreinen Blättern ab, lasse ihn, wenn er gewaschen ist, in siedendem Wasser ein oder zwei Wall aufkochen, nehme jeden Kopf besonders mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser und lasse ihn eine Viertelstunde liegen. Hernach drücke man jeden Kopf mit beiden Händen sorgfältig aus, so daß die Blätter nicht zerreißen, dann lege man die Salatköpfe auf ein Brett, breite alle Blätter auseinander, schneide das inwendige Gelbe heraus, drücke es noch einmal recht aus und hacke es mit zerschnittenen Zwiebeln ganz fein. Man nehme zu jedem Salatkopf eine mittelmäßige Zwiebel. Hernach dämpfe man das Gehackte in Butter, thue Salz und Pfeffer und ein in heißer Milch eingeweichtes Milchbrod und 3 Eier dazu, rühre alles durcheinander und lasse es noch ein wenig kochen, bis es ganz weich ist. Man thue von der Fülle in jeden der auseinander gelegten Köpfe, schlage die Blätter ordentlich darüber zusammen und umbinde jeden Kopf mit einem Faden einigemal, lege die Salatköpfe insgesammt in eine Casserolle dicht neben einander, gieße halb Fleischbrühe und halb Wasser daran und lasse sie drei Viertelstunden kochen, nehme dann einen nach dem andern aus der Brühe, lege sie auf eine Platte, schneide die Fäden davon und schütte eine weiße Brühe darüber.

28. Frikassirten Kopfsalat. Man schneide alles Grüne von schönem Kopfsalat, wasche ihn sauber, binde dann jeden Kopf mit einer kleinen Schnur zusammen, und lasse ihn mit Wasser weich kochen, ziehe ihn mit einem Schaumlöffel heraus und lege ihn in frisches Wasser. Hierauf thue man in eine breite Casserolle oder Tortenpfanne ein Stück frische Butter, drücke jeden Kopf aus, lege sie in die Casserolle dicht neben einander, thue Pfeffer und Salz daran, decke sie wohl zu, lasse sie auf beiden Seiten gelb werden, gieße zwei

Lassen voll Fleischbrühe dazu und lasse sie noch eine Viertelstunde kochen. Hernach lege man die Köpfe in eine Platte und schneide die Fäden davon. Sollte die Brühe zu dünn sein, so kann man das Gelbe von 2 Eiern mit ein wenig Muskatnuß darein rühren, oder auch ein Stückchen frische Butter im Mehl umkehren und daran thun, man schütte dann die Sauce über den Salat und trage ihn zu Tische.

Man kann die Salatköpfe in vier Theile schneiden und sie kochen wie die ganzen Köpfe, oder wenn sie ausgedrückt sind, lege man sie in die Sauce.

29. Spargeln. Man binde 12 oder 16 Spargeln zusammen, und lasse sie in Salzwasser weich kochen. Unterdessen macht man folgende Brühe: Für 4 Personen läßt man 50 Grammes (3 Loth) frische Butter mit einem halben Kochlöffel Mehl zergehen, dann gießt man ungefähr ein Glas voll Fleischbrühe und nach Belieben ein wenig Essig daran, nebst Pfeffer oder geriebener Muskatnuß. Man rühre die Brühe, bis sie kocht, lege die Spargeln auf eine Platte und schütte die Brühe darüber. Wenn die Brühe zu dünn sein sollte, so kann man das Gelbe von einem Ei darein rühren.

Man kann auch folgende Brühe dazu machen: Man lasse 125 Grammes (ein Viertelpfund) frische Butter zergehen, thue etwa einen halben Kaffeelöffel voll feines Mehl, eben so viel Essig und ein wenig Salz dazu, schütte diese Brühe in eine porzellanene Schüssel, decke sie zu und gebe sie zu den Spargeln auf den Tisch. Diese Brühe muß aber erst gemacht werden, wenn man bei Tische sitzt.

Man kann auch eine Brühe von Essig und Baumöl machen, wie zu kaltem Braten, oder heiße Butter mit etwas Essig über die Spargeln schütten.

30. Spargeln-Muß. Man zerschneide die Spargeln klein, bis an das Weiße, lasse sie im Salzwasser weich kochen, und gieße sie durch ein Sieb. Dazu mache man eine Brühe wie in No. 29 beschrieben ist, thue die zerschnittenen Spargeln darein, und lasse sie ein wenig kochen. Dann verklopfe man das Gelbe von 2 bis 3 Eiern mit ein wenig Wasser, rühre es in das Spargelnmuß und richte es sogleich an.

31. Artischoken. Man schneide von den Artischoken unten am Boden alles Grüne hinweg, sowie oben an den Blättern das Spitzige, lege sie in siedendes Salzwasser und lasse sie kochen, bis man die Blätter herausziehen kann, nehme die Artischoken heraus und stürze sie um, damit alles Wasser auslaufe. Man fasse dann die mittleren Blätter mit einander, ziehe sie heraus, lege sie bei Seite, und nehme mit einem kleinen Eßlöffel das Haarige oder den Samen, der auf dem Boden liegt, sauber hinweg. Dabei muß man aber Acht geben, daß der Käse schön ganz bleibt. Hernach lege man die ausgezogenen Blätter wieder hinein, mache eine Sauce nach No. 4, schütte in jede Artischoke etwa vier Löffel voll davon und trage sie dann zu Tische. Man kann auch Krebs- oder Jus-Brühe darenin thun.

32. Gefüllte Artischoken. Man koche die Artischoken auf gleiche Art, wie oben gemeldet ist, und mache folgende Fülle dazu: Zu vier Artischoken dische und röste man eine kleine Hand voll fein zerschnittene Schalotten in 62 Gram. (einem halben Viertelpfund) frischer Butter weich. Dann hacke man 125 Gram. (ein Viertelpfund) Kalbsleber mit 32 Gram. (2 Loth) Speck, und die in Fleischbrühe eingeweichten Brotsamen eines Subröddchens ganz fein, thue dies Gehackte in die gedämpften Schalotten und rühre es etlichemal durcheinander. Zwei Eier, Salz, ein wenig Pfeffer und zerstoßene Nägelein oder Muskatblüthe werden noch beige-fügt und einen Augenblick unter beständigem Rühren gekocht.

Wenn nun das Stacheliche oder der Same aus den Artischoken genommen ist, so streiche man die Fülle inwendig auf den Boden der Artischoken, lege die Blätter wieder darauf, bestreiche eine Tortenpfanne oder ein Blech mit frischer Butter und lasse die Artischoken darin oder im Backofen eine Viertelstunde backen. Die Sauce servire man besonders.

33. Gebakene Artischoken. Man reinige 6 bis 8 Artischoken von mittlerer Größe, wie die vorigen, und koche sie in nur wenig Salzwasser, nehme sie dann heraus und lasse sie auf einer Serviette abtrocknen, schneide sie in vier Theile, thue das Haarige oder den Samen davon, lege sie

in ein irdenes Geschirr und thue ein Glas voll Essig, ganzen Pfeffer, Nägelein und zwei Eßlöffel voll feines Baumöl darüber, rühre es wohl durcheinander und lasse es eine Stunde mariniren. Unterdessen rühre man 4 Kochlöffel voll Mehl mit Wein an, thue das Weiße von 4 Eiern, einen Löffel voll Provenceröl und ein wenig Salz und Pfeffer dazu, und rühre alles wohl untereinander; dann nehme man die Artischofen aus der Marinade, lasse sie abtropfen, tauche sie in die Masse, welche so dick sein muß, daß sie auf den Artischofen hängen bleibe und nicht so schnell ablaufe. Dann backe man sie in heißer Butter gelblich braun, drücke eine Hand voll Petersilienblätter wohl aus und koche sie in der heißen Butter eine Minute lang, hebe sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, streue sie über die schön dressirten Artischofen und gebe sie gleich zu Tische.

34. Storzonen oder Salsivi. Man lege sie in ein großes Geschirr in frisches Wasser, mit einer Hand voll Mehl und einem halben Glas voll Essig gemischt, damit die Wurzeln weiß bleiben; man schabe die äußere Rinde sorgfältig ab und lasse sie dann ungefähr eine gute Stunde in Salzwasser kochen. Hierauf werden sie in der Brühe, die in Nr. 4 beschrieben ist, nochmals gekocht.

35. Gefochte Selleri. Man hoble oder zerschneide die Selleriwurzeln sehr fein und lasse sie in Wasser kochen, bis sie weich sind, dämpfe eine fein zerschnittene Zwiebel, einen Kochlöffel voll Weißmehl und ein wenig Petersilie in frischer Butter, schütte Fleischbrühe oder Wasser darüber und thue Salz und Pfeffer oder zerstoßene Nägelein daran, lege die Selleriwurzeln hinein und lasse sie eine halbe Stunde kochen.

36. Gefüllte Selleri. Man nehme so viel Selleriköpfe als Personen, schäle sie so rund als möglich und höhle sie aus, wie die Kartoffeln; zuerst schneide man aber oben eine Scheibe ab, hernach mache man folgende Fülle daran: man löse Haut und Faser von 250 Gram. (einem halben Pfund) Kalbfleisch, hacke dies mit 125 Gram. (einem Viertelpfund) Rindermark, Schalotten, Petersilie und einigen Zweigen

Basilikum sehr fein; dann lasse man 125 Gram. (ein Viertelpfund) frische Butter zergehen, thue das Gehackte darein, dische es ein wenig, thue zwei Eier, Salz und Muskatnuß dazu und rühre es noch ein wenig auf dem Feuer, damit es fließend bleibe. Die Selleri-Köpfe werden damit gefüllt, mit der Scheibe zugedeckt und mit Faden zugebunden. Dann stelle man sie dicht nebeneinander in eine breite Casserolle und lasse sie mit halb Fleischbrühe und halb Wasser weich kochen; die Brühe muß über die Köpfe gehen. Dann lege man sie ein wenig auf eine Serviette, damit sie trocken werden, und glaciere sie mit Tricassée. Dazu wird folgende Sauce zubereitet: Man nehme ein Stück frische Butter, thue ein wenig Mehl, einen Anrichtlöffel voll gute Fleischbrühe und den Saft einer halben Citrone dazu, lasse es ein wenig kochen und rühre das Gelbe von zwei Eiern darein, dann thue man die Sauce auf eine Platte und lege die Selleri darein.

37. Rübkoohl oder Kohlraben. Nachdem die Kohlraben geschält, in dünne Scheiben zer schnitten und weich gekocht worden sind, rühre man einen kleinen Löffel voll Mehl in einem Stück frischer Butter, schütte Fleischbrühe dazu, nebst Petersilie, etwas Schnittlauch und einigen zerstoßenen Nagelein. Dann werden die Kohlraben mit Salz in die Brühe geworfen und noch eine halbe Viertelstunde darin gekocht. Auf die gleiche Weise wird verfahren, wenn man anstatt Fleischbrühe Milch dazu nimmt.

38. Kohlraben braun zu kochen. Man schabe und schneide junge Kohlraben in fingersdicke Würfel, wasche sie und lasse sie in einem Durchschlag wohl abrinnen. 15 Gram. (ein Loth) feiner Zucker wird dann mit ein wenig Wasser so lange geröstet, bis er raucht und gelb ist; die Kohlraben thut man darein mit 31 Gram. (2 Loth) Butter, schwenkt sie herum und läßt sie braungelb werden. Man stäube eine Hand voll Mehl darüber, thue einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß dazu, und lasse sie langsam kochen, bis sie weich sind und die Sauce ganz kurz ist. Wenn man will, so kann man auch gedämpftes Hammel-

fleisch, Enten, junge Hahnen, oder auch jede andere Art Geflügel dazu thun.

39. Junge Pastinaken. Die Pastinaken werden gewaschen, abgeschabt, mit vielem Wasser weich gekocht und abgeschüttet, sodann dämpft man sie in frischer Butter, und verfährt hiezu in folgender Weise: Man thut in eine Casserolle frische Butter nach Belieben, nimmt einen Kochlöffel voll Mehl und verrührt es in der Butter, bis sie ganz zerfallen ist, thut Fleischbrühe dazu, so viel nöthig wird, um die Sauce zu verdünnen, dann werden die Pastinaken darein gethan, mit etwas Pfeffer und Salz; man läßt sie noch ein wenig kochen, reibt dann noch etwas Muskatnuß darüber und richtet sie an.

40. Junge Pastinaken und gelbe Rüben mit Hammelfleisch. Das Fleisch wird zuerst in Wasser mit Salz und einer fein zerschnittenen Zwiebel gekocht, dazu ist aber Nierenstück nothwendig. Wenn nun das Fleisch halb gar ist, werden die Pastinaken und gelbe Rüben zerschnitten, roh darein geworfen, eine kleine Hand voll Mehl darüber gesprengt, Pfeffer und Salz und ein wenig fein geschnittene Petersilie daran gethan, wohl zugedeckt und eingekocht. Das Fleisch muß aber noch, ehe es aufgetragen wird, auf den Rost gelegt werden.

41. Gelbe Rüben mit Fleisch. Nachdem sie geschabt, gewaschen und in Stücke verschnitten sind, werden sie in einem Topf mit Wasser auf's Feuer gethan, eine Viertelstunde lang gekocht und in ein Seihebecken abgeschüttet. Nachher thue man Hammel- oder Schweinefleisch mit Wasser in den Topf, nebst fein zerschnittenen Zwiebeln, die gelben Rüben oben darüber, eine Hand voll Mehl, Pfeffer und Salz, und im Fall das Fleisch nicht Fett genug hat, noch einen Löffel voll Butter oder eher noch Schmalz dazu, und lasse sie trocken einkochen.

B. Dürre und eingemachte Gemüse.

1. Sauerkraut. Man nimmt das Kraut aus dem Salz, wäscht es ein- bis dreimal, je nachdem es lange eingemacht ist, drückt es aus, und setzt es mit geräuchertem

Schweinefleisch auf's Feuer. Nachdem es eine Stunde stark gekocht hat, gieße man 4 Deciliter (1 Schoppen) Wein dazu, auch Salz, nach Belieben Schweine- oder Gänsefett, und lasse es trocken einkochen. Ganz frisch eingemachtes Sauerkraut braucht man nicht zu wässern.

2. **Saure Rüben** werden auf gleiche Weise gekocht, wie das Sauerkraut.

3. **Eingemachte Endivien** werden gewässert, abgekocht, mit Fleischbrühe, Butter, Muskat gedämpft. — Zeit des Kochens 2 Stunden.

4. **Eingemachte Bohnen** werden gewässert und abgekocht und wie frische Bohnen gedämpft, oder trocken abgegossen und eine dicke Eier Sauce dazu gegeben.

Beilagen wie im Vorhergehenden.

5. **Dürre Erbsen.** Die Erbsen werden gereinigt, gewaschen und mit Wasser auf's Feuer gestellt. Man decke sie zu und koche sie stark, bis die Hülsen oben auf kommen; diese nehme man mit einem Schaumlöffel sauber weg, thue Beinwerk oder Speck oder auch Rauchwürste darein und lasse sie mitkochen, sowie geschnittenen Lauch und Selleri und zwei rein geschnittene, in Butter oder Schmalz geröstete, Zwiebeln. Zeit des Kochens 2 Stunden.

6. **Linzen.** Diese werden nach Nr. 5. behandelt, nur ist es nicht nöthig sie zu hüllen.

7. **Weisse Bohnen** werden nach Nr. 5. behandelt.

Alle diese drei Gemüse können auch ohne Fleisch, als Fastenspeisen, gekocht werden, nur muß alsdann mehr Butter dazu genommen werden.

8. **Gedörrte Bohnen.** Diese müssen des Abends vorher in warmem Wasser eingeweicht und wohl zugedeckt werden; dann werden sie sauber gewaschen und mit kaltem oder warmem Wasser weich gekocht. Hierauf läßt man sie in einem Seihebecken austropfen. Unterdessen dische man 2 klein geschnittene Zwiebeln in Butter oder Schmalz, rühre einen Löffel voll Mehl dazu, gieße einen Löffel voll Fleischbrühe oder Wasser darüber, thue die Bohnen darein mit Pfeffer und Salz und einer Hand voll rein zerschnittener Petersilie, rühre alles durch einander und lasse sie einkochen.

9. Schnitzk. Diese werden die Nacht vorher in warmem Wasser eingeweicht, sauber gewaschen und in kaltes Wasser mit einem Stück Speck oder geräuchertem Rinnbacken in einen Topf gethan. Man kann auch Brustkernen von Rindfleisch nehmen. Werden sie von dem Fleisch nicht fett genug, so lasse man Butter oder Schmalz heiß werden und gieße es darüber, und lasse sie dann gar werden; man kann in der Butter ein wenig Mehl gelb rösten, welches ihnen einen sehr guten Geschmack gibt.

C. Kartoffel Speisen.

1. Kartoffeln zu kochen. Die Kartoffeln sollen so viel wie möglich von gleicher Größe sein, sie werden sorgfältig geschält, während dem Schälen in's Wasser gelegt, darin einigemal und zwar zwischen den Händen tüchtig gewaschen, abgospült und bis zum Gebrauch in frisches Wasser gelegt. Alsdann schütte man sie durch ein Seihebecken, und bringe sie in einem nicht zu kleinen Topf, mit kochendem Wasser bedeckt, auf's Feuer. Frische Kartoffeln kann man mit kaltem Wasser aufsetzen. Das Salz muß gleich dazu gethan werden, wobei zu bemerken ist, daß frische Kartoffeln mehr Salz erfordern als alte. Während dem Kochen schäume man sie, lasse sie zugedeckt, und koche sie weder zu stark noch zu schnell. Sind sie weich, so gieße man sie sorgfältig ab, damit kein Wasser zurückbleibe. Man stelle darnach den Topf wieder einige Minuten zugedeckt auf's Feuer, nehme den Deckel ab, schwenke die Kartoffeln, damit die wässerigen Theile verdampfen, und decke sie dann zu. Besser aber ist es, sie sofort in einer erwärmten Schüssel bedeckt zur Tafel zu bringen, denn 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.

2. Kartoffeln mit Fleischbrühe. Man dische eine fein zerschnittene Zwiebel in einem Stückchen frischer Butter, thue einen Löffel voll Weizmehl und eine kleine Hand voll

Petersilie daran, dische es noch ein wenig damit, ohne es gelb werden zu lassen. Alsdann gieße man Fleischbrühe darüber, thue sauber zerschnittene Kartoffeln dazu, und lasse sie eine Viertelstunde kochen.

3. Gedämpfte Kartoffeln. Man lasse ein gutes Stück frischer Butter in einer Casserolle zergehen, aber nicht heiß werden. Rothem Kartoffeln schabe man die Haut ab und schneide sie rund, wasche sie ein oder zwei mal in frischem Wasser, lege sie gleich in die Butter, spreng Salz und ein wenig Pfeffer, auch fein zerschnittene Petersilie darüber, decke sie recht zu und lasse sie eine Viertelstunde dämpfen. Hernach gieße man 1 oder 2 Löffel voll fette Fleischbrühe oder Milchrahm daran und lasse sie noch ein wenig damit kochen.

4. Gebakene Kartoffeln mit Eier. Man schwelle Kartoffeln, schäle und schneide sie rund, werfe sie in gesottene heiße Butter mit Pfeffer und Salz, und decke sie recht zu. Man zerklopfe 4 Eier stark (die Eier müssen immer mit einer Gabel zerklopft werden), schütte 4 Deciliter (1 Schoppen) Milch oder, was noch besser ist, Milchrahm dazu, gieße es über die Kartoffeln und lasse diese bei gelindem Feuer backen, damit sie am Boden gelb werden. Alsdann kehre man sie auf einer Platte um, thue noch ein wenig Butter in die Pfanne und lege die Kartoffeln wieder darein, bis sie auf jener Seite auch gelb sind.

5. Auf eine andere Art gebakten. Man schwelle 12 mehligte Kartoffeln, und während sie warm sind, schneide man sie fein auf einem Brett, zerdrücke sie zu Mehl und thue sie in eine Schüssel, man rühre 4 Eier, eines nach dem andern, darein, und thue 8 Deciliter (eine halbe Maß) Milch, ein wenig Pfeffer und Salz dazu. Sodann lasse man gesottene Butter in einer eisernen Pfanne recht heiß werden, thue die Masse darein, decke sie und lasse sie bei gelindem Feuer gelb werden. Alsdann kehre man sie um, mache noch ein wenig Butter heiß, und lasse sie auf der andern Seite auch gelb werden. Besser noch werden sie, wenn man 62 Gram. (4 Loth) frische Butter dazu rührt.

6. Gefüllte Kartoffeln. Man höhle runde Kartoffeln von mittlerer Größe mit einem kleinen scharfen Löffel aus,

nehme auf 30 Kartoffeln 8 mittelmäßige Zwiebeln, schneide und hacke sie fein, und dische sie in heißer Butter. Dann schütte man 4 Deciliter (einen Schoppen) siedende Milch über ein fein zerschnittenes Milchbrod, nehme 3 Eier, Salz und Pfeffer, ein wenig zerstoßene Nägelein, eine kleine Hand voll fein zerschnittene Petersilie, und nach Belieben 250 Gr. (ein halbes Pfund) fein gehacktes Kalbfleisch mit Nierenfett, und rühre alles wohl untereinander. Hierauf bestreiche man eine Tortenpfanne dick mit frischer Butter, fülle die Kartoffeln, lege sie dicht neben einander in die Tortenpfanne und lasse sie eine halbe Stunde backen (man muß aber oben und unten Feuer machen). Alsdann mache man folgende Sauce dazu: Man dische eine kleine Hand voll fein zerschnittene Schalotten in einem Stückchen frischer Butter, nehme einen Kochlöffel voll Mehl mit einer kleinen Hand voll fein zerschnittener Petersilie, dische es noch ein wenig mit den Schalotten und rühre ungefähr 4 Deciliter (einen Schoppen) Fleischbrühe darein und eben so viel Wasser, dann 3 bis 4 Kochlöffel voll Essig, ein wenig Pfeffer und Salz, zwei Lorbeerblätter, ein wenig Nägelein, und lasse diese Brühe eine gute halbe Stunde kochen. Ist sie hernach zu dick oder nicht sauer genug, so kann man mehr Fleischbrühe oder Essig nachgießen. Wenn nun die Kartoffeln schön gebacken sind, so lege man sie auf eine Platte und richte die Sauce darüber an. Man kann sie auch mit einer weißen Butter- oder Krebsbrühe auf den Tisch geben. Auch kann man sie in einem Deselein backen.

7. Kartoffel-Würste. Man schütte warmes Wasser über ein Kalbshirn und häute es. Dann thue man 32 Gr. (2 Loth) frische Butter in eine Casserolle, rühre einen kleinen Kochlöffel voll Weizmehl darein, sowie 2—3 fein zerschnittene und gehackte Schalotten, gieße 4 Deciliter (1 Schoppen) siedende Fleischbrühe daran, lege das Kalbshirn hinein mit Pfeffer, Salz und fein geschnittener Petersilie, und lasse es darin kochen, bis man es ganz verrühren kann. Ferner verkloppe man 3 Eigelb mit einem Löffel voll Wasser, rühre das Kalbshirn sorgfältig hinein, daß es nicht scheide, schwellte zugleich 5 bis 6 schöne mehligte Kartoffeln, lasse sie kalt

werden, reibe sie fein, und rühre sie nachher in das Hirn, damit es einen Teig gebe, den man schneiden könne. Diesen Teig thue man auf ein Brett, sprengte ein wenig feines Weiszmehl darüber, wirke ihn ein wenig, und rolle dann kleine fingersdicke Würstlein davon. Hierauf lasse man gesottene Butter sehr heiß werden, nehme aber ja nicht zu viel davon, denn sonst zerfahren die Würstlein. Sodann thue man die Pfanne vom Feuer und lege von den Würstlein hinein, doch nicht zu nahe an einander, damit man sie umkehren könne, und backe sie auf allen Seiten bei gelindem Feuer. Diese Portion ist für 5 bis 6 Personen genügend.

8. Grüne Kartoffeln. Man wasche eine Hand voll Petersilie, Schnittlauch, zwei Hände voll Spinat oder jungen Mangold, schneide und hacke es fein. Man zerlasse in einem eisernen Topf oder in einer Casserolle frische oder gesottene Butter, schneide zwei Zwiebeln fein, dische sie mit dem Gemüse und einem Kochlöffel Mehl in die Butter, bis es weich ist, gieße Fleischbrühe oder Wasser dazu, nebst Pfeffer und Salz thue die geschwellten und geschnittenen Kartoffeln darein und lasse sie eine Viertelstunde kochen.

Anstatt Spinat oder Mangold kann man auch Sauerampfer nehmen, wenn man ihn liebt.

9. Kartoffelmehl zu machen. Man wasche eine gute Quantität Kartoffeln, schäle und reibe sie fein, gieße Wasser darauf, reibe sie wohl mit der Hand und schütte sie in ein Haarsieb; man treibe die Masse hindurch und thue noch mehr Wasser dazu, damit alles Schleimige davon komme. Dieses schleimige Wasser lasse man sitzen, schütte das lautere oben ab, gieße wieder frisches Wasser darauf, rühre alles wohl durcheinander und lasse es 12 Stunden stehen. Dann gieße man alles Wasser rein ab, thue die zurückgebliebene dicke Masse auf ein Brett und theile sie auseinander; man trage sie an einen luftigen Ort, damit sie schnell austrocknen könne und ganz hart werde, stoße sie in einem Mörser fein, treibe sie durch ein Haarsieb, und verwahre sie als Mehl. Man kann Mehlspeisen, Backwerk und Suppen daraus machen.

10. Kartoffelpudding. Man reibe 20—30 geschwellte Kartoffeln, lasse 125 Gram. (ein Viertelpfund) Butter zergehen, rühre Pfeffer, Salz, Muskatnuß, gehackte Petersilie und 6 Eigelb hinein, setze die geriebenen Kartoffeln dazu und endlich die zu Schnee geschlagenen Eiweiß. Sodann schmiert man eine Puddingform dick mit Butter und etwas geriebenen Brojamen, schüttet die Masse hinein, und backt sie in einem nicht allzuheißen Ofen. Zeit des Backens 20—30 Minuten. Zu diesem Pudding macht man eine Butterauce nach IV. Nr. 9, und garnirt die Platte mit Fleisch- oder Markknöpflein nach Zusatz zu den Suppen, oder noch besser mit Milchlein nach II. B. Nr. 9.

VI. Salate.

1. Anchois-Salat. Man wasche 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Sardellen oder Anchois, schneide sie der Länge nach entzwei, nehme die Gräten heraus, und jeden Theil noch einmal entzwei, nehme eine flache Salatiere oder Platte, auf welcher man den Salat serviren will, und lege die zerschnittenen Anchois in der Form einer Blume oder sonst einer artigen Verzierung auf die Platte. Man zerhacke das Weiße und das Gelbe von 4 hartgefotenen Eiern, Schalotten, Röhren und Petersilie und noch ein wenig Anchois alles besonders. Man fülle dann die Oeffnungen auf der Platte mit dem Gehackten, und gebe sie auf den Tisch. Es wird mit Essig und Baumöl, Pfeffer und Salz auf dem Tisch angemacht.

2. Häring-Salat. Der Häring muß während zwei Stunden in kaltem Wasser liegen. Hernach häute man ihn ab, mache die Gräten daraus, zerschneide ihn in kleine Stücke, und thue ihn auf einen Teller, zerschneide ein Zwiebelchen