

# **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]**

Gemüse.

**urn:nbn:de:bsz:31-56421**

**29. Kalte Schale von Kirschen.** Man kernt 1 Kilog. (2 Pfd.) saure Kirschen aus und kocht sie mit 250 Gr. ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) Zucker, 8 Gr. ( $\frac{1}{2}$  Loth) gestoßenem Zimmt, einer Citronenschale auf Zucker abgerieben und einer Flasche Wein langsam, bis sie weich sind. Noch feiner ist, die Kerne mit Wasser fein zu stoßen, durch eine Serviette zu winden und mit den Kirschen zu vereinigen. Man läßt sie kalt werden, und richtet sie über Zwieback oder gebähtem Brod an.

**30. Kalte Schale von Pfirsichen.** Man schält 10 Pfirsiche, die reif, aber nicht mürbe sind, nimmt den Kern heraus und thut sie mit 4 Deciliter (1 Schoppen) Wein, 186 Gr. (12 Loth) Zucker und einem Stück Zimmt, nebst einer fein abgeschälten Citronenschale auf's Feuer; sind die Pfirsiche in einigen Minuten langsam weich geworden, so legt man sie in eine Schüssel, kocht das Uebrige mit 4 Decil. (1 Schoppen) Wein und 1 Glas Wasser auf, läßt es durch ein Haarsieb über die Pfirsiche laufen, thut Zwieback oder Brod dazu, und giebt es kalt zu Tisch.

**31. Kalte Schale von Wein.** Man reibt auf einem Stück Zucker eine Citrone ab, läßt es mit einem Glas voll Wasser, einer Flasche rothem Wein und 2 Gr. ( $\frac{1}{2}$  Quentl.) fein gestoßenem Zimmt einigemal aufkochen, und gießt den kalt gewordenen Wein über gebähtes Weißbrod.

---

## G e m ü s e .

---

**1. Linsen mit Rebhühnern.** Man kocht die gereinigten Linsen in lauem Wasser eine halbe Stunde, und läßt sie, nachdem das Wasser abgeschüttet ist, mit Salz, einigen Petersilienwurzeln, Lauch, Sellerie, Speck, einem Kochlöffel in Butter geröstetem Mehl und zwei fein geschnittenen Zwiebeln weich werden.

Man legt die gereinigten und gespickten Feldhühner auf Speck, mit Salz und Gewürz, und läßt sie auf Kohlenfeuer auf beiden Seiten braten. Sind die Feldhühner alt und gelb, so thut man Fleischbrühe dazu und kocht sie weich, nimmt sie heraus, verrührt das Uebrige unter die Linsen, drückt diese durch ein Sieb und legt die Feldhühner hinein.

Auf gleiche Weise kocht man Linsen mit Schweinefleisch.

**2. Weiße Rüben.** Man schält die Rüben, schneidet sie in schmale, halb fingerlange Stücke; sind sie bitter, so gießt man kochendes Wasser darüber, und läßt sie eine Viertelstunde darin liegen. Kocht man sie mit Fleisch, so wird dies zuerst auf Feuer gethan. Das Fett vom Hammelfleisch (man nimmt vom Nierenstück) wird gehackt, das Fleisch darauf gelegt mit Salz und Wasser, bis dieses darüber hinausgeht. Ist das Fleisch halb weich, so thut man die Rüben dazu mit wenig Pfeffer, und läßt sie kochen, bis keine Brühe mehr ist. Mit Schweinefleisch gekocht, thut man einen Löffel Schweineschmalz dazu. Die frühen Rüben sind härter und bitterer als die im Spätjahr.

**3. Gierblumen-Kraut.** Man legt das gewaschene Kraut in kochendes Wasser, aber ungedeckt, daß es grün bleibt; ist es geschwellt, so thut man es 1 Stunde in frisches Wasser, damit es die Bitterkeit verliert. Man drückt es aus, hackt es fein, und läßt es in frischer zergangener Butter, nebst einem Kochlöffel voll Mehl, Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß eine Viertelstunde kochen.

**4. Gartentrefsen.** Wie Nr. 3. Das frische Wasser muß öfters erneuert werden. Man giebt gebackene Eier dazu oder gebackenen spanischen Brodteig.

**5. Stabwurzeln.** Man reinigt sie, schneidet in die Wurzeln, läßt sie in kochendem Wasser weich werden, und legt sie in frisches Wasser. Ein Löffel Mehl wird in frische zergangene Butter gerührt, mit Fleischbrühe zu einer dicken Brühe aufgefüllt; man legt die Stabwurzeln gut ausgedrückt dazu, und läßt sie mit Salz, Pfeffer und gestoßener Muskatblüthe eine Viertelstunde kochen, bis keine Brühe mehr darin ist. Man kann auch 2 Eigelb und etwas Brühe dazu thun.

**6. Hopfen.** Man zerschneidet die gewaschenen Hopfen in 4 oder 5 Stücke (die harten sind nicht gut), läßt sie in Wasser mit Salz weich kochen, gießt sie in ein Sieb; zerrührt 62 Gr. (4 Loth) frische Butter und einen Kochlöffel voll Mehl, bis die Butter zergangen ist, läßt dies mit Fleischbrühe, Pfeffer, Muskatblüthe kochen, legt die Hopfen hinein, läßt sie noch ein wenig kochen und thut 2 Eigelb dazu.

Eine andere Art: Man röstet einen Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter, füllt es mit Fleischbrühe auf, thut einen Löffel voll fein gestoßenes Brod dazu, den Saft von einer halben Citrone, ein Stück von der Schale oder ein wenig Weinessig, eine ganze Zwiebel und Salz, rührt es unter einander, legt die Hopfen darein und läßt sie eine Viertelstunde kochen.

**7. Geschnittene Spargeln.** Man schneidet die Spargeln in fingerslange Stücke, so lang sie grün sind, und kocht sie im Salzwasser halb weich. Ein halber Kochlöffel voll Mehl wird mit frischer Butter geröstet, mit Fleischbrühe und einer Handvoll geriebenem Milchbrod aufgefüllt, die Spargeln werden darein gelegt, mit Pfeffer, Salz und Muskatblüthe weich gekocht, 3 mit Wasser verrührte Eigelb dazu gethan und angerichtet. Man kann auch Citronensaft dazu thun. Sie werden mit in längliche Stücke geschnittenem, gebackenem Milchbrod garnirt.

**8. Gebackene Spargeln.** Die zarten Theile der Spargeln werden zusammengebunden, im Salzwasser halb weich gekocht, und zum Trocknen auf eine Serviette gelegt. Nun werden 6 Kochlöffel Mehl mit Wein oder Wasser dick angerührt, mit 4 Eigelb, einem Löffel feinem Baumöl, Salz und dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt, die getrockneten Spargeln, immer 3 zusammen, in diesen Teig getaucht und in heißer Butter gelb gebacken. Eine Handvoll Petersilien wird 1 Minute lang in heiße Butter geworfen und über die Spargeln gelegt. Ebenso werden Scorzoneren gebacken.

**9. Gebackener Blumenkohl.** Der Blumenkohl wird in gleichmäßige Stücke zerschnitten, im Salzwasser halbweich gekocht, damit die Blumen ganz bleiben, zum Trocknen auf

ein Tuch gelegt und mit dem gleichen Teig wie Nr. 8 in heißer Butter gebacken. Man legt die gebackenen Blumen mit Papier auf den Rost, damit die Butter davon rinnt, und giebt sie mit gebackener Petersilie garnirt zu Tisch.

**10. Blumenkohl mit brauner Sauce.** Eine Handvoll Schnittlauch und eben so viel Petersilie, beides fein gehackt, wird mit 2 Eßlöffel voll feinem Baumöl ein wenig geröstet und mit einem Glas voll Jus und Fleischbrühe, dem Saft einer Citrone, Salz und Pfeffer wohl vermischt. Der in Salzwasser halb weich gekochte Blumenkohl wird dazu gelegt und mitgekocht, ohne daß die Blumen zerfallen. In Ermangelung von Jus wird ein halbes Kaffeelöffelchen gestoßener Zucker braun geröstet und mit Fleischbrühe aufgekocht.

**11. Kleine, dünne, weiße Bohnen.** Man kocht die Bohnen, bis man sie zerdrücken kann, und schüttet sie in ein Sieb, damit sie ablaufen. 4 feingehackte Zwiebeln werden in 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) frischer Butter gelb geröstet, mit Fleischbrühe aufgefüllt und mit einer Handvoll fein zerschnittener Petersilie, einigen Zweigen Basilikum, Salz, Pfeffer und einigen gestoßenen Nägelein vermischt. Die Bohnen werden hineingelegt und eine Viertelstunde mitgekocht.

Eine andere Art: Man kocht die Bohnen wie die vorhergehenden, röstet 4 feingeschnittene Zwiebeln in frischer Butter gelb, bis sie weich sind, dann thut man einen Löffel voll gehackter Petersilie und Schnittlauch zu den Zwiebeln, röstet es noch ein wenig, vermischt dies mit 4 Deciliter (1 Schoppen) Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und dem Saft einer Citrone oder Weinessig, und läßt die Bohnen eine Viertelstunde mitkochen. Man rührt sie auf der Platte mit 2 Eigelb ab.

**12. Gebackener Borrätsch oder Ohsenzungen.** Auf die vom Unreinen und der Wurzel (der Stiel wird daran gelassen) befreiten, gewaschenen und ausgedrückten Blätter werden einige Löffel Weinessig mit Salz gegossen. Wenn sie eine Viertelstunde gestanden sind, werden sie in Teig, wie Nr. 8, getaucht, in heißer Butter gelb gebacken, und auf Papier gelegt.

**13. Cardons.** Dieses Gewächs muß inwendig dick, fleischig, schön gelb, nicht pelzig oder löcherig sein. Man zieht die faserige Haut überall davon, schneidet die Cardons in fingerlange Stücke, wäscht sie rein und kocht sie in vielem Wasser mit Salz weich. Zur Sauce zerrührt man ein Stück frische Butter und einen Löffel voll Mehl auf dem Feuer, bis die Butter zergangen ist, läßt es mit Fleischbrühe, fein geschnittener Petersilie und Pfeffer kochen, legt die auf dem Sieb getrockneten Cardons darein und läßt sie eine Viertelstunde mitkochen. 2 Eigelb mit Essig verrührt und Muskatnuß werden vor dem Anrichten in die Sauce gerührt.

**14. Gebakene Cardons.** Man kocht die Cardons in vielem Wasser mit Salz, und legt sie auf ein Sieb zum Trocknen. 62 Gr. (4 Loth) frische Butter werden mit 2 Kochlöffel voll Mehl und Fleischbrühe gekocht und 4 Eigelb, geriebene Muskatnuß, ein wenig Pfeffer und Salz dazu gerührt, bis die Sauce dick ist. Man legt die Cardons hinein, und thut alles auf eine Platte. Ist dies kalt geworden, so nimmt man die Cardons stückweise heraus, mit so viel Sauce, als daran hängen bleibt, taucht sie in verrührte Eier, dann in geriebenes Weiß- oder Schwarzbrot, legt sie auf Papier, backt sie kurz vor dem Anrichten in heißer Butter gelbbraun und läßt das Fett abrinnen.

Auf gleiche Art bäckt man Scorzoneren oder Salsifi.

**15. Champignons in Sauce.** Sie werden weiß und rund abgeschält, in frisches Wasser mit einem Glas Weinessig gelegt, damit sie nicht braun werden, in 125 Gram. ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) frischer Butter geröstet, bis letztere wieder klar ist, mit einem Glas gutem Wein, ebensoviel Fleischbrühe oder Wasser, dem Saft einer Citrone und Salz eine Viertelstunde gekocht und mit 4 mit wenig Wasser verrührten Eigelb unter beständigem Rühren, damit die Eier nicht scheiden, vermischt. Zum Garniren schneidet man Milchbrot in längliche Stücke, weicht sie in Milch ein, kehrt sie in einem gut zerrührten Ei um und backt sie in heißer Butter gelb.

**16. Champignons mit Kräutern.** Petersilie, Schnittlauch, Körbelkraut, einige Zweige Basilikum und Estragon,

ein Zehen-Nokambole oder Knoblauch, von jedem eine kleine Handvoll, werden fein zerschnitten, mit 4 bis 5 Eßlöffel voll Provenceöl und den Champignons einige Minuten geröstet. Man läßt sie mit Fleischbrühe, dem Saft einer Citrone, Pfeffer, Muskatnuß und Salz nach Geschmack eine halbe Stunde kochen, und garnirt sie mit gebackenen Milchbrod.

**17. Morcheln mit Sauce.** Man schneidet die Stiele kurz ab, wäscht sie einige Male in kaltem Wasser, und läßt sie auf dem Sieb gut ablaufen. Sie werden wie die Champignons zubereitet, nur gehört mehr Wasser und Fleischbrühe dazu und sie müssen eine Stunde kochen.

**18. Gurken in einer Sauce.** Ausgewachsene, aber nicht zu reife Gurken werden geschält, in 4 Theile gespalten, noch einmal quer durchgeschnitten, ausgekernt und abgerundet. Eine Handvoll Petersilie, einige Schalotten und ein wenig Schnittlauch, alles fein geschnitten, werden in 62 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) frischer Butter geröstet; man legt die Gurken dazu und kocht sie mit Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Muskatnuß eine Viertelstunde. Nachdem die Gurken herausgenommen sind, kocht man die Sauce mit 2 mit einem Kaffeelöffel voll Essig verrührten Eigelb noch ein wenig und gießt sie über die Gurken.

**19. Endivie.** Man reinigt, schneidet und wäscht die Endivie, legt sie in kochendes Wasser, bis sie so weich ist, daß man sie mit den Fingern zerdrücken kann. Wenn sie im Sieb eine Stunde im kalten Wasser gelegen hat, wird sie ballenweis fest ausgedrückt und in 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) frischer Butter, die zuvor mit einem Kochlöffel voll Mehl, Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß vermischt worden ist, eine halbe Stunde gekocht.

Man giebt folgende Omelette dazu: 4 Eier werden schaumig geschlagen, mit 3 Eßlöffel voll fetter Fleischbrühe, Salz und fein geschnittener Petersilie vermischt, in heißer Butter auf einer Seite gelb gebacken, zusammengerollt, in fingersbreite Stückchen geschnitten und um das Gemüse gelegt.

**20. Grüne Pflück- oder Aker-Erbisen auf englische Art.** Wenn die Erbsen ausgekörnt und gewaschen sind,

läßt man sie eine Stunde vor dem Anrichten in 3 Liter (2 Maß) kochendem Wasser mit einer Handvoll Salz wohl zugedeckt auf starkem Feuer weich kochen. Wenn angerichtet wird, stellt man die Platte, auf welcher die Erbsen auf den Tisch kommen, auf schwaches Kohlenfeuer, läßt 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) frische Butter darin zergehen, aber nicht heiß werden, schüttet die Erbsen, die im Sieb gut abgelaufen sein müssen, dazu, streut Salz, Muskatnuß und fein gehackte Petersilie darüber, kehrt die Erbsen in der Butter um und giebt sie gleich zu Tisch.

**21. Sauerrampfer mit Eiern.** Man bricht die Stiele von den Blättern, wäscht diese, kocht sie 10 Minuten, legt sie, wenn sie im Sieb abgelaufen sind, in frisches Wasser, drückt sie aus, hackt sie klein und läßt sie mit frischer zergangener Butter, einem Kochlöffel voll Mehl, einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, Salz und gestoßener Muskatblüthe eine Viertelstunde kochen. 4 mit Wasser verrührte Eigelb werden vor dem Anrichten dazu gethan.

Man backt Eier oder Milchbrod dazu.

**22. Spinatfugen.** Man reinigt und schwellt Spinat wie zum Gemüse, hackt ihn fein, röstet drei fein gehackte Zwiebeln in 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) frischer Butter weich, thut den Spinat dazu, röstet ihn einige Minuten und rührt 250 Gr. ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) in Milch eingeweichtes Milchbrod, 3 bis 5 Eigelb, Salz und Muskatnuß auf dem Feuer darunter, bis der Spinat dick ist. Wenn er erkaltet ist, rührt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, backt ihn in einem mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Brod bestreuten Blech drei Viertelstunden in einem nicht zu heißen Ofen, und giebt ihn mit einer weißen Sauce auf den Tisch.

**23 Spinatwürste mit Kalbsmilchlein.** Man schwellt und hackt den Spinat, rührt ihn unter 4 in 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) frischer Butter geröstete Zwiebeln, nimmt ihn vom Feuer und thut 6 Eier und 4 Deciliter (1 Schoppen) süßen Rahm oder gute Milch, Muskatnuß und Salz dazu. 2 Kalbsmilchlein und 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) Speck werden in Salzwasser weich gekocht; man schneidet die Kalbsmilchlein in längliche



Stücke, den Speck in kleine Würfel, rührt dies in den Spinat, füllt diese Masse durch einen Trichter in Bratwürstdärme, bindet sie mit Fäden von 15 Centimeter (1 Viertels-elle) langen Stücken und kocht sie im Wasser einmal auf. Wenn sie eine Viertelstunde am Feuer gestanden sind, legt man sie auf ein Tuch zum Trocknen und läßt sie auf beiden Seiten in heißer Butter langsam gelb braten.

**24. Spinatpudding.** Die Masse wird gekocht wie zum Spinatfuchen; dazu kommen 187 Gr. (12 Loth) Butter, 5 Eier, 5 Eigelb und ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß. Das Ganze wird in einer mit Butter bestrichenen Serviette, die 2 Finger höher als die Masse gebunden wird, in vielem kochendem Wasser eine Stunde gekocht, auf ein Sieb gelegt, die Serviette aufgeschnitten, der Pudding auf eine Platte gestürzt und mit einer Sauce auf den Tisch gegeben.

**25. Ein Spinatknopf.** Der Spinat wird behandelt wie zum Pudding. Dann werden 62 Gr. (4 Loth) fein geschnittener dürrer Speck, 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) in Milch eingeweichtes Milchbrod, 4 Eier, Salz und Pfeffer gut durcheinander gerührt. Man bäckt eine Omelette von 2 Eiern und 2 Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Schoppen) Milch auf einer Seite gelb, schneidet sie in kleine, fingersbreite Streifen, legt sie in Gefäßen in eine mit Butter bestrichene Serviette, thut den Spinat dazu, bindet und kocht ihn wie Nr. 24.

Die Puddings und Knöpfe dürfen erst in's Wasser gelegt werden, wenn dieses stark kocht; sie müssen immerfort und in vielem Wasser kochen, sonst werden sie schwer; kocht das Wasser zu viel ein, so gießt man kochendes nach.

**26. Gefüllte Zwiebeln mit Sauce.** Man legt von den größten Zwiebeln ungeschält in kochendes Wasser, damit sie nur schleißen werden, schüttet sie in ein Sieb, schält sie und läßt sie kalt werden, nimmt aus der Mitte der Zwiebel so viel heraus, daß nur 3 oder 4 Scheiben von der äußern Zwiebel bleiben und sie dadurch eine große Höhlung bekommen. Man zerschneidet das Herausgenommene mit 6 oder 8 Stück andern Zwiebeln und rührt dies mit einem Stück frischer Butter in 4 Deciliter (1 Schoppen) kochende Milch.

Wenn es dick wie Brei ist, thut man in Milch eingeweichtes und ausgebrücktes Milchbrod und 250 Gr. ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) gehacktes Kalbfleisch dazu. Hat man Nieren und das Fett von einem Braten, so hackt man 93 Gram. (6 Loth), und rührt es mit 3 verklopften Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und fein geschnittener Petersilie auf dem Feuer zu einem dicken Brei. Man legt Speckschwarten in eine Casserolle, oder, an einem Fasttage, streicht man sie mit Butter, füllt die Zwiebeln, stellt sie dicht nebeneinander, streut etwas Gewürz darüber, schneidet eine halbe Citrone in Scheiben, legt sie darauf, kocht sie mit 4 Deciliter (1 Schoppen) guter Fleischbrühe weich; kurz vor dem Anrichten hebt man sie heraus und läßt sie ablaufen. Zur Sauce röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in einem kleinen Stück frischer Butter, bis diese schäumt, gießt die Brühe von den Zwiebeln durch ein Sieb dazu, thut Citronensaft dazu, und gießt sie, wenn sie gekocht hat, löffelweise über die Zwiebeln. Will man diese ohne Sauce geben, so bäckt man sie in einem mit Butter dick bestrichenen Blech im Ofen gelb.

**27. Eine andere Art gefüllte Zwiebeln.** 12 große, geschälte und in zwei Theile geschnittene Zwiebeln werden in Wasser mit etwas Salz halbweich gekocht; zur Fülle hackt man 62 Gr. (4 Loth) von den Gräten befreite Sardellen, eine Handvoll Petersilie, Estragon, Basilikum, von 4 hartgekochten Eiern das Gelbe und 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) frische Butter, vermischt dies mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, bestreicht die Zwiebeln auf der flachen Seite mit Butter, füllt sie, bedeckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier, bäckt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech im Ofen langsam gelb, und läßt dann alles Fett davon ablaufen. Zur Sauce verrührt man das Fett von den Zwiebeln mit einem halben Kochlöffel voll Mehl, fein geschnittener Petersilie und Schnittlauch, läßt dies mit Fleischbrühe oder Wasser kochen, verrührt ein Eigelb mit ein wenig Essig, schüttet die Sauce auf eine Platte und setzt die Zwiebeln darauf.

**28. Zwiebeln als Ragout.** Man kocht geschälte, in 4 Theile geschnittene Zwiebeln in Wasser ab, damit sie den

starken Zwiebelgeruch verlieren, schüttet sie zum Ablausen in ein Sieb, röstet sie in 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) Butter hellgelb, und kocht sie mit Fleischbrühe, fein zerschnittener Petersilie und Salz, zerrührt 4 Eigelb mit 2 Kaffeelöffel voll Essig, thut dies mit geriebener Muskatnuß zu den Zwiebeln und giebt bei Tisch geriebenen Parmesankäse dazu.

**29. Sauerkraut mit Lachs.** Eine 2 Mal gewaschene und gut ausgedrückte Portion Sauerkraut wird in Wasser eine Viertelstunde gekocht, zum Ablausen in ein Sieb geschüttet, in heißer, ausgekochter Butter ein wenig gedämpft und mit einer Flasche weißem Wein auf starkem Feuer  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht. Inzwischen kocht man  $\frac{1}{2}$  Kilog. (1 Pfd.) Lachs in Salzwasser weich, läßt ihn kalt werden, zupft ihn in kleine Stücke auseinander, macht alle Gräten davon, und wenn das Kraut so eingekocht ist, daß es nicht mehr viel Brühe hat, mischt man den Lachs darunter und läßt es kochen, bis keine Brühe mehr da ist. Man verrührt 4 Löffel voll feines Baumöl mit einer kleinen Handvoll Salz und Pfeffer, kehrt ein schönes Stück Lachs einige Male darin um und brät es eine halbe Stunde vor dem Anrichten bei schwachem Kohlenfeuer auf dem Rost; während dem Braten kehrt man den Lachs noch 3 Mal im Del um.

**30. Gelbe Rüben mit Jus.** Von Juli bis Anfangs Oktober schneidet man die gelben Rüben nicht; nachher müssen sie in Wasser weich gekocht und in kaltes gelegt werden. Man röstet einen Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter hellgelb, thut halb Fleischbrühe, halb Jus nebst Salz und Muskatnuß dazu und läßt die gelben Rüben darin kurz einkochen.

**31. Schwarze Wurzeln oder Scorzoneren.** Man wirft die reingeschabten, quer durchgeschnittenen Wurzeln in frisches Wasser mit einem halben Glas voll Essig, damit sie weiß bleiben, rührt sie in frischer Butter mit etwas Mehl und Salz einmal um, bedeckt sie ganz mit kochendem Wasser, kocht sie auf starkem Feuer kurz ein, bis sie weich sind, und streut etwas Muskatnuß und fein geschnittene Petersilie darüber.

**32. Kartoffeln mit englischer Sauce.** Man schält kleine gelbe Kartoffeln rund ab, und setzt sie mit einer Handvoll Salz und einem Stückchen Butter in kochendem Wasser auf's Feuer; sind sie weich, aber nicht zerfahren, so schüttet man die Brühe ab und läßt sie zugedeckt warm stehen. Zur Sauce rührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig Wasser und 4 Eigelb glatt an, thut 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) frische Butter, einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, Salz und geriebene Muskatnuß dazu, rührt sie auf dem Feuer, bis sie kochen will, und gießt sie über die Kartoffeln.

Die Kartoffeln können auch auf einem mit Butter bestrichenen Blech, und mit Salz bestreut, im Ofen gebacken oder in der Tortenpfanne gebraten werden.

**33. Kartoffeln mit Zwiebeln.** Man wirft die geschälten, in 4 Theile geschnittenen Kartoffeln mit einer Handvoll Salz in kochendes Wasser, schüttet dies ab, wenn sie weich sind, und behält sie heiß. Einige feingeschnittene Zwiebeln werden in gesottener Butter gelbbraun geröstet und über die Kartoffeln mit Pfeffer, Petersilie und fetter Fleischbrühe geschüttet.

**34. Kartoffelbrei.** Rohe, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht; wenn das Wasser abgeschüttet ist, zerrührt man die Kartoffeln mit kochender Milch, bis sie dick sind, und kocht sie mit einem Stück frischer Butter noch einmal auf.

**35. Kartoffelschnitze in Sardellen- oder Häringssauce.** Man legt 62 Gr. (4 Loth) Sardellen oder 2 Häringe eine Viertelstunde in Wasser, zieht die Gräten davon und hackt sie mit einer Handvoll Petersilie; man röstet einen Kochlöffel voll Mehl in Butter gelb, dämpft das Gehackte darin, thut Fleischbrühe oder Wasser, Salz, Pfeffer und Ingwer dazu, und sobald die Sauce kocht, werden die roh geschälten, zu Schnitzen geschnittenen, im Sieb abgelaufenen Kartoffeln darin weich gekocht; man darf nicht viel darin rühren, damit die Schnitze ganz bleiben.

**36. Ein Kartoffelknopf.** Man verrührt 250 Gr. ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) gesottene, kalt geriebene Kartoffeln mit 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.)

Butter, 6 Eigelb, 250 Gr. ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) in Milch eingeweichem und fest ausgebrüctem Milchbrod und etwas Salz, schlägt das Eiweiß zu Schnee dazu, füllt dies in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet sie so zusammen, daß 2 Finger breit leer bleibt und hängt sie in kochendes Wasser mit etwas Salz. Wenn der Knopf eine Stunde gekocht hat, stürzt man ihn auf eine Platte und streut in heißer Butter gelb geröstete Brosamen darüber. Man kann auch Buttersauce dazu geben.

Das Gleiche kann im Ofen in einem mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Brod bestreuten Blech gebacken, oder in der Tortenpfanne gebraten werden.

**37. Kartoffel-Pflutten.** Man legt rohe, fein geschnittene Kartoffeln in kochende Milch oder Wasser, kocht sie, bis sie wie Brei sind, rührt, wenn sie kalt geworden sind, eine Handvoll Mehl und 3 bis 4 Eier darunter, formirt Pflutten und backt sie auf beiden Seiten in heißer Butter gelb. Noch besser ist Milch, ein Stück Butter und etwas Salz zu kochen und gejottene, geriebene Kartoffeln darunter zu rühren.

**38. Grüne Nudeln.** Man stößt 2 Hände voll gereinigten Spinat fein, preßt ihn durch ein Tuch und macht einen gewöhnlichen Nudelteig; zu 3 Eiern nimmt man 2 Löffel voll Spinatsaft; man kocht sie wie gewöhnliche Nudeln, backt aber nichts in Butter darüber. Zum Nudelteig darf kein Wasser oder Milch zu den Eiern genommen werden, weil sie sonst nicht aufgehen.

**39. Dampfnudeln.** Man stellt  $\frac{1}{2}$  Kilogr. (1 Pfd.) Mehl an einen warmen Ort, rührt in der Mitte der Schüssel mit 2 Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Schoppen) lauer Milch und frischer Hefe einen kleinen Teig an und stellt ihn warm. Ist er nach einer Stunde aufgegangen, so rührt man 186 Gram. (12 Loth) frische Butter, 2 ganze Eier und 2 Eigelb unter 5 Deciliter (5 Viertelschoppen) warme Milch, vermischt es wohl (sollte es kalt geworden sein, so setzt man es, bis es wieder lauwarm ist, auf's Feuer), rührt es nebst 31 Gr. (2 Loth) gestoßenem Zucker und etwas Salz unter das Mehl, verarbeitet den Teig gut, legt ihn fingerdick auf das Wirfbrett und formirt kleine runde Blättchen. Diese werden

auf einer mit Mehl bestreuten Serviette an einen warmen Ort gestellt; wenn sie nach einer Stunde aufgegangen sind, kocht man 4 Deciliter (1 Schoppen) Milch mit 62 Gr. (4 Loth) frischer Butter, setzt die Nudeln sorgfältig hinein, thut einen Deckel mit glühenden Kohlen darauf und kocht sie, bis die Milch verzehrt ist. Damit sie unten eine gelbbraune Kruste bekommen, darf das Feuer nicht zu stark sein; man bestreut sie mit Zucker und giebt eine Sauce von Milch und Eigelb dazu.

**40. Italienische Nudeln, oder Maccaroni mit Käse.**  $\frac{1}{2}$  Kilog. (1 Pfd.) Maccaroni werden gewaschen und in Fleischbrühe mit einigen Petersilienwurzeln weich gekocht. 3 Viertel-liter ( $\frac{1}{2}$  Maß) Milch oder süßer Rahm, 6 Eigelb, Salz, Muskatnuß und ein Stück süße Butter werden auf dem Feuer gerührt, bis es kochen will, dann zurückgestellt und mit 250 Gr. ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) fein gehacktem magern Schinken und ebensowiel geriebenem Parmesankäse, von dem man eine Handvoll zurückbehält, vermischt. Man rührt die Maccaroni darunter, nimmt aber die Petersilie davon, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenen Blech, streut den zurückbehaltenen Käse darüber, und läßt es im Ofen in einer halben Stunde gelb werden. Anstatt Schinken kann man gesalzene Zunge nehmen.

**41. Gebakene Würste.** Man reibt von 250 Gr. ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) Weißbrod die äußere Rinde ab, daß das Braune davonkommt, schneidet es klein und weicht es in kochender Milch ein. Man schneidet 2 Zwiebeln nebst einer Handvoll Petersilie und Schnittlauch fein, dämpft sie in 62 Gr. (4 Loth) Butter weich, läßt dies mit 2 mit Milch verflopfen Eiern unter beständigem Rühren kochen, bis es dick wird, vermischt es in einer Schüssel mit dem festausgedrückten Brod und 2 Eiern, formirt Würstlein und backt sie, in geriebenem Brod umgekehrt, langsam in heißer Butter.

**42. Kleine Würste mit Fischen.** Man hackt einen Karpfen oder einen andern Fisch, von dem man die Haut und die Gräten abgelöst hat, nebst 10 Schalottenzwiebeln, Petersilie, ein wenig Schnittlauch und einem Stück frischer

Butter fein, rührt es mit in Milch eingeweichtem und ausgedrücktem Milchbrod, 2 Eigelb, Salz und Pfeffer wohl durcheinander, formirt fingerlange Würste, kehrt sie in schaumig geschlagenem Eiweiß um, backt sie, mit geriebenem Brod bestreut, in heißer Butter langsam gelb und drückt ein wenig Zitronensaft darüber.

#### 43. Mehlknöpflein oder Klöße mit geröstetem Brod.

$\frac{1}{2}$  Kilog. (1 Pfd.) Weizmehl mit Salz und fein geschnittener Schnittlauch werden mit Milch zart angerührt und mit 3 Eiern gut verarbeitet. Man röstet 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) in Würfel geschnittenes Milch- oder Weißbrod gelbbraun, rührt es mit dem Teig gut durcheinander, formirt große Knöpflein, und legt sie in 3 Liter (2 Maß) kochendes Wasser nebst Salz. Man röstet fein geschnittene Zwiebeln oder geriebenes Brod darüber.

#### 44. Schwäbische Knöpflein oder Klöße.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Kilog. (1 Pfd.) Mehl mit kochender Milch dick an, schlägt 4 Eier dazu, verarbeitet den Teig ungefähr eine Viertelstunde, kocht die Klöße ein paar Minuten in Wasser, läßt sie im Schaumlöffel abtropfen und backt sie in heißer Butter auf beiden Seiten gelb.

#### 45. Mehlknöpflein oder Klöße mit Schinken.

Man weicht 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) Milchbrod in kochender Milch ein, schneidet ebensoviel Brod in kleine Würfel, röstet diese in Butter gelb, rührt  $\frac{1}{2}$  Kilog. (1 Pfd.) Weizmehl mit Milch dick an, vermischt es mit dem fest ausgedrückten Brod und 3 Eiern, bis man kein Brod mehr sieht, rührt noch 250 Gr. ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) gekochten, gehackten Schinken, das geröstete Brod, eine Handvoll fein geschnittenen Schnittlauch und Salz dazu, kocht dies wie andere Klöße und giebt sie mit gerösteten Zwiebeln zu Tisch.

#### 46. Speckklöße.

Man brät 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) frischen, würflich geschnittenen Speck bis zur Hälfte aus, nimmt die Würfel aus dem Fett, thut zu diesem ein Stück ausgekochte Butter, röstet darin 250 Gr. ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) würflich geschnittenes Weißbrod gelb, nimmt das Brod heraus und schlägt in die Butter 4 wohlverklopfte Eier. Nun rührt man zu diesem

250 Gr. ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) in warmer Milch eingeweichtes und fest ausgebrücktes Milchbrod, Salz, Muskatnuß, feingeschnittenen Schnittlauch, den Speck, das geröstete Weißbrod und so viel Weizmehl, bis die Masse wie ein Löcher-Knöpflein-Teig ist; man formirt Knöpflein, kocht sie in Wasser und röstet Zwiebeln darüber.

**47. Kalbsleber-Klöße oder Knöpflein.** Man hakt  $\frac{1}{2}$  Kilog. (1 Pfd.) Leber und 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) Rindsniere-fett fein, röstet 4 feingeschnittene Zwiebeln, bis sie weich sind, verrührt sie gut mit der Leber nebst 250 Gr. ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) in kochender Milch eingeweichem Milchbrod, 4 Eiern, einer Handvoll Mehl, Salz, Pfeffer, gestoßenen Nägelein und ein wenig Majoran. Man kocht die Klöße in kochendem Wasser mit Salz während 10 Minuten; sollten sie zerfahren, so thut man noch Mehl dazu. Man streut geröstete Zwiebeln oder Brod darüber.

**48. Gerührte Eier mit gesalzenem Fleisch oder Gemüse.** Für 6 Personen verrührt man 8 Eier mit 4 Deciliter (1 Schoppen) Rahm oder Milch, Salz, Muskatnuß und 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) frischer Butter. Wenn angerichtet ist, rührt man es auf dem Feuer, bis es anfängt heiß und dick zu werden, und schüttet es auf die Platte, in der man es auf den Tisch giebt. Das, was von den Eiern am Boden der Casserolle hängen bleibt, läßt man in derselben gelb werden und legt es mit gehackter Zunge oder Schinken auf die Eier.

Nimmt man Spargeln statt Fleisch, so schneidet man von den großen das Weiße ab, die kleinen zerschneidet man in kleine Stücke, kocht sie in Salzwasser weich, rührt die kleinen Stücke in die Eier und garnirt sie mit den langen Spargeln.

Um die Eier können auch in Butter weich gedämpfte Erbsen, oder klein geschnittener Blumenkohl, oder von Gräten gereinigte und fein zerschnittene Sardellen oder Häringe gelegt werden.

Anstatt Butter kann man Krebsbutter nehmen; die Krebschwänze werden in zwei Theile zerschnitten um die Eier gelegt.



**49. Verlorene Eier mit Sauce.** Man kocht 3 Viertel-liter ( $\frac{1}{2}$  Maß) Wasser, Salz und ein halbes Glas voll Essig auf, schlägt 6 Eier geschwind in's Wasser, und hält die Schaale dicht an's Wasser, damit sich das Weiße nicht zu viel auseinander breite. Wenn sich das Weiße über das Gelbe gezogen hat, hebt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie in kaltes Wasser. Der Dotter muß ganz weich bleiben. Eine beliebige Sauce, Essig, Wein oder Krebsauce, wird kochend auf eine Platte geschüttet und die Eier darein gelegt.

**50. Gerührte Eier mit Sardellen.** Zu 8 Eiern legt man 62 Gr. (4 Loth) Sardellen eine Viertelstunde in frisches Wasser, reinigt sie von Gräten und schneidet sie mit Petersilie so fein als möglich. Man verrührt 8 Eier mit 4 Deciliter (1 Schoppen) Milch, Salz und Muskatnuß, dämpft die Sardellen einige Minuten in 93 Gr. (6 Loth) frischer, zergangener Butter, und rührt sie dann auf Kohlen mit den Eiern, bis sie dick sind. — Anstatt Sardellen kann man auch Häringe oder Bückinge nehmen.

**51. Gingeschlagene Eier mit Sardellen.** Zu 6 Eiern häckelt man 31 Gr. (2 Loth) gewaschene und von Gräten gereinigte Sardellen oder Häringe mit Petersilie, Salz, Pfeffer und einem Stück frischer Butter, streut dies auf die für die Eier bestimmte Platte, schlägt die Eier darauf, thut auf jedes Salz und Muskatnuß und 3 Löffel voll Rahm dazwischen, und läßt es auf Kohlen, bis das Weiße dick ist.

**52. Eier mit einer weißen Sauce.** 10 hartgesottene Eier werden in kaltes Wasser gelegt, geschält, in 4 Theile getheilt, das Gelbe davon genommen und das Weiße in Wasser gelegt. Man dämpft einige feingeschnittene Zwiebeln, gehackte Petersilie und ein wenig Mehl in 93 Gr. (6 Loth) frischer Butter, schüttet ein Glas voll Wein dazu und eben so viel Wasser oder Fleischbrühe, nebst Salz, Pfeffer und Muskatblüthe, kocht es eine Viertelstunde, zerdrückt das halbe Eigelb mit ein wenig Essig und Wasser zu einem dicken Brei, rührt es zu der Sauce, läßt diese dick kochen, und legt das Weiße von den Eiern dazu, ehe man sie

anrichtet; das andere Gelbe wird fein gehackt um die gekochten Eier auf die Platte gelegt.

**53. Gefüllte Omeletten mit Brod.** Man rührt 2 Kochlöffel voll Mehl und ein wenig Salz mit Milch an, vermischt es mit 4 verklopften Eiern und 4 Decil. (1 Schoppen) Milch und backt Messerrückendicke Omeletten davon. 250 Gr. ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) in kochender Milch eingeweichtes Milchbrod wird mit Salz, Muskatnuß, fein geschnittener Petersilie und einem Ei gut vermischt, auf die Omelette gestrichen, diese zusammengerollt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, ein mit 2 Decil. ( $\frac{1}{2}$  Schoppen) Milch verrührtes Ei darüber gegossen und sie im Ofen oder auf Kohlen mit einem glühenden Deckel eine halbe Stunde gebacken. Will man sie mit Sauce, so backt man die Omeletten mit ein wenig Milch, kocht noch 2 Decil. ( $\frac{1}{2}$  Schoppen) Milch auf, rührt zwei Eigelb dazu und legt die gebratenen Omeletten hinein.

**54. Gefüllte Omeletten mit Fleisch.** Man backt Omeletten wie in Nr. 53 und thut fein zerschnittene Petersilie und Schnittlauch dazu. Man hackt übrig gebliebenen Kalbsbraten, ein Stück Dshenmark, einige Schalotten und Petersilie, 62 Gr. (4 Loth) in Fleischbrühe eingeweichtes und nachher wohl ausgedrücktes Weißbrod, vermischt dies mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und 2 Eiern, überstreicht die Omeletten damit, rollt sie zusammen, legt sie auf eine mit frischer Butter bestrichene Platte, gießt gute Fleischbrühe daran und läßt sie auf Kohlen langsam aufkochen. Vor dem Anrichten kocht man die Sauce noch besonders auf, rührt ein Ei dazu und gießt sie auf die Omelette.

**55. Eine Omelette von Kalbsfüßen.** Zu einem Kalbsfuß macht man einen Omelettenteig von 4 Eiern, einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, 2 Decil. ( $\frac{1}{2}$  Schoppen) Milch, fein gehackter Petersilie, Schnittlauch und Salz; man legt den weichgekochten, in längliche Stücke geschnittenen Kalbsfuß in den Teig und backt die Omelette auf beiden Seiten gelb. Man kann auch Schweins- oder Hammelfüße nehmen.

**56. Vermicelli-Pflutten.** Man läßt 8 Decil. (2 Schop.) Milch und 31 Gr. (2 Loth) frische Butter kochend werden,

rührt 93 Gr. (6 Loth) fein verriebene Vermicelli dazu, kocht sie unter beständigem Rühren, bis sie wie Brei sind, stellt sie vom Feuer, rührt sie, bis sie kalt sind, vermischt den Teig gut mit 2 Eiern und Salz, formirt Pfütten, und läßt sie in heißer Butter auf beiden Seiten gelb werden.

## Verschiedene gebackene Fleischspeisen und Würste.

1. **Gebackene Nachen oder Rindsgaumen.** Man reibt 4 Stück gebrühte Nachen mit Salz, damit aller Schleim davongeht, kocht sie weich, legt sie in kaltes Wasser, schält alles Unreine davon, dämpft einige fein geschnittene Schalotten und Petersilie in Butter, läßt die in längliche Stücke geschnittenen Nachen darin mit einem Glas weißen Wein, eben so viel Fleischbrühe, ein wenig Salz und gestoßener Mustatblüthe einkochen, bis nur noch ein wenig Sauce bleibt, verrührt 4 Eigelb mit einem Kaffeelöffel voll Essig und rührt sie unter beständigem Rütteln des Topfes in die Sauce. Wenn die Nachen kalt geworden sind, kehrt man sie in verklopften Eiern und geriebenem Brod um und backt sie in einigen Minuten gelb.

2. **Gebackene Kalbs- oder Ochsenhirne.** Man legt einige Hirne in frisches Wasser, bis alles Blut herausgezogen ist, reinigt sie, kocht sie 10 Minuten in Wasser mit Essig und Salz, legt sie zum Trocknen auf eine Serviette, und macht einen Teig wie zu gebackenen Spargeln oder Kalbsfüßen. Das halbe Hirn wird der Länge nach von einander geschnitten, erst in zerklopften Eiern mit Salz und gestoßener Mustatblüthe vermischt, dann in geriebenem Brod mit einer kleinen Handvoll Petersilie darunter umgekehrt und in heißer Butter gebacken.