

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 ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

6. Ausg.

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

3. Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-56983

einem Mörser, damit es noch feiner wird; man weicht ein Stück Milchbrod in Milch ein, und drückt die Milch wieder aus, sobald das Brod weich ist, thut es untr das Fleisch mit einem Ei, ein wenig Salz und Pfeffer, klein geschnittener Petersilie und abgeriebener Zitronenschaale; man rührt alles wohl durch einander, streut ein wenig Weisemehl über den Teig, rührt es noch einmal durch, macht Knöpflein daraus und läßt sie in der Fleischbrühe kochen.

3. G e m ü s e.

1. Gelber Kohl.

Nachdem der Kohl sauber verlesen und gewaschen ist, wird er in einem großen Topf in siedendes Wasser gelegt. Der Topf muß aber nur halb zugedeckt seyn, und der Kohl öfters unter das Wasser gestossen werden, damit er nicht roth werde. Wenn er recht weich gekocht ist, so thut man ihn in einen Zuber voll frisches Wasser. Nachdem er wenigstens eine halbe Stunde lang darin gelegen, so drückt man ihn sauber aus; man thut in einen Hafen für eine Portion von ungefähr 6 Personen ein Viertelpfund frische Butter oder auch Suppen- oder Gänsefett, schneidet vier Schalotten recht fein, wirft sie in die Butter und läßt diese vergehen; dann thut man den Kohl dazu, streut Pfeffer, Salz und ein wenig Mehl darüber, und gießt einen Unrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu, deckt ihn wohl zu, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, rührt ihn alsdann um, und läßt ihn trocken einkochen. Will man ihn recht schmackhaft haben, so thut man ein wenig Muskatblüthe in zwei Eierdotter, die man mit etwas Wasser anrührt, wirft es über den Kohl und kehrt ihn darin um, ehe man ihn anrichtet. Sollte er nicht fett genug seyn, so thut man noch mehr frische Butter dazu.

2. Grüner, oder Blätterkohl, mit Schweine- oder Sammelfleisch.

Mit diesem verfährt man beim Brühen gerade wie mit dem gelben. Man wäscht das Fleisch sauber, setzt es mit zwei

Becken Wasser in einem Hasen (Topf) zu, läßt es eine Stunde lang kochen, und thut ein paar rein geschnittene Schalotten oder Zwiebel dazu. Nachdem das Fleisch herausgenommen worden, thut man den Kohl hinein und das Fleisch oben auf oder auch an den Rand des Hasens; man streut Pfeffer und Salz nach Belieben darüber, doch weniger bei gesalzenem als ungesalzenem Schweinefleisch; thut Schmalz dazu, so viel nöthig ist, deckt den Hasen wohl zu, und läßt ihn trocken einkochen.

Kocht man aber Hammelfleisch bei dem Kohl, so nimmt man ein Nierensstück, schneidet das Fett von der Niere hinweg, verbacht dieses rein, legt es mit dem Fleisch in Wasser mit Salz, und kocht es wie das Schweinefleisch. Man braucht alsdann kein anderes Fett zu dem Kohl.

3. Brüßler-Kohl.

Dieser muß sorgfältig gereinigt werden. Man setzt ihn in einem Topf in siedendes Wasser zu, läßt ihn kochen bis die Köpfe weich sind, jedoch nicht allzuweich, damit sie ganz bleiben; man richtet ihn in ein Salatbecken an, daß er vertropft, und beschwert ihn ein wenig mit einer zinnernen Platte. Für ungefähr 6 Personen nimmt man ein Viertelpfund süße Butter, thut sie in einen Hasen, läßt sie vergehen, thut einen halben Kochlöffel voll Mehl dazu; man rührt es in der Butter herum, nimmt einen halben Löffel voll siedende Fleischbrühe und rührt es damit zart an; man thut alsdann den Kohl dazu mit Pfeffer und Salz, auch mit etwas Muskatnuß. Sollte er nicht fett genug seyn, so kann man noch etwas Butter oder Suppenfett dazu thun; man läßt ihn trocken einkochen und richtet ihn an.

4. Weißkraut mit Zwiebeln.

Dieser wird gereinigt, gewaschen und gebrüht wie der Kohl. Man läßt Schweinefett oder gesottene Butter recht heiß werden, thut zwei fein geschnittene Zwiebeln dazu, läßt sie ditschen, aber nicht gelb werden, man rührt ein Löffel voll Wasser oder Fleischbrühe dazu, wirft das Kraut da-

rein, streut Pfeffer, Salz und ein wenig Mehl darüber, und läßt es trocken einkochen.

5. Gehacktes Weißkraut.

Nachdem das Kraut gebrüht worden, nimmt man für 6 Personen drei Ballen ausgedrücktes Kraut und verhackt es fein; man läßt in einer Casserolle ein Viertelpfund frische Butter vergehen, wirft eine fein geschnittene oder verhackte Zwiebel darein; wenn diese weich geworden ist, so thut man einen Löffel voll Mehl dazu, wirft das Kraut darein, streut Salz und ein wenig Pfeffer darüber, gießt Milch daran, bis es so dünne wird als Kinderbrei: man läßt es eine Viertelstunde lang kochen, hat aber dabei Sorge, durch fleißiges Umkehren zu verhindern, daß es nicht anbrennt. Will man, so kann man ein wenig Muskatnuß darein thun.

Auf gleiche Art verfährt man, wenn man das gehackte Kraut, anstatt mit Milch, mit Fleischbrühe auskochen will.

6. Gefülltes Kraut.

Man nimmt einen schönen großen Krautkopf mit unbeschädigten Blättern, schneidet ein jedes Blatt besonders ab, und die Rippen von dem Blatt eben hinweg, was mit Sorgfalt geschehen muß, damit das Blatt keine Löcher bekommt. Man wäscht jedes Blatt recht sauber, thut es in einen Zuber oder Schüssel, gießt siedendes Wasser darüber und bedeckt es wohl. Nachdem es eine Stunde lang in dem Wasser gelegen, wird das Wasser abgeschüttet und zum zweitenmal siedendes Wasser darüber gegossen. Inzwischen wird folgende Fülle verfertigt: Zu einem Kopf nimmt man 6 große Zwiebeln, schneidet und hackt sie fein, läßt süße oder gesottene Butter in einer Pfanne vergehen; die gesottene Butter läßt man sehr heiß werden, die süße aber nur vergehen; man wirft die Zwiebeln darein und läßt sie recht heiß werden, alsdann thut man zwei Loth fein geschnittenen Speck dazu und eine Hand voll fein gehackte Petersilie; auch kann man eine gebratene Kalbsniere mit Fett, oder sonst gebratenes Kalbfleisch mit Nierenfet-

rein verbackt dazu thun. Hierauf macht man mit Weiß- oder Milchbrod und nicht gar einem Schoppen Milch eine Suppe, die aber sehr dick seyn muß. Alles dieses wird mit den Zwiebeln vermischet und auf dem Feuer unter beständigem Umrühren dick eingekocht. Nachdem es von dem Feuer genommen, werden 3 bis 4 Eier darein geschlagen und verrührt; endlich Pfeffer, Salz, verstößene Nägelein und Muskatblüthe darüber gestreut. Jetzt nimmt man eine Schüssel, legt 8 Bindfäden 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 nimmt man ein zweites Blatt, oder in Ermanglung eines großen, kleinere Blätter, die Fülle zu bedecken, bestreicht diesen reinen Boden mit Fülle wie den ersten, und fährt 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 von den Bindfäden auf den Boden der Schüssel zu stehen kommen. Die Bindfäden werden hierauf mit einer kleinen Scheere durchschnitten und herausgezogen. In den Kopf werden oben zwei Einschnitte etwa einen Finger tief gemacht und eine Spargel- oder Krebs- oder Jus-Brühe darüber gegossen.

7. Gedämpftes rothes Kraut.

Man verschneidet oder hobelt das rothe Kraut fein. Zu 3 oder 4 rothen Krautköpfen nimmt man ein Viertelpfund Butter, und thut diese in einer irdenen oder woh verzinn-

ten Casserolle auf die Kohlen. Wenn die Butter vergangen ist, so legt man das gehobelte Kraut darein, thut Salz und Pfeffer daran, streut ein wenig Mehl darüber, deckt es wohl zu, und läßt es ungefähr drei Viertelstunden dämpfen, bis es weich ist. Während dem Dämpfen kehrt man es einigemal um. Dann ist es gut.

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

8. Sauer-Kraut.

Ist das Kraut noch nicht lange eingemacht, so hat es nicht nöthig, gewaschen zu werden. Wenn es aber schon ziemlich sauer ist, so muß es in kaltem Wasser gewaschen, und wenn es alt ist, als z. B. im Frühling oder Sommer, so muß es mehreremale gewaschen und sauber ausgedrückt werden. Sodann setzt man es in Wasser mit geräuchertem Schweinefleisch zu. Nachdem es eine Stunde stark gekocht hat, so gießt man einen Schoppen Wein dazu, auch Salz; nach Belieben Schweine- oder Gänsefett, und läßt es trocken einkochen.

9. Saure Rüben.

Werden auf gleiche Weise gekocht, wie das Sauerkraut.

31

10. Dürre Erbsen.

Nachdem diese gereinigt und gewaschen sind, werden sie mit lauem Wasser in einem Topfe zugefetzt. Man läßt sie stark kochen und deckt sie wohl zu, bis die Hülsen oben auf kommen, die mit einem Schaumlöffel sauber weggenommen werden. Dann thut man Beinwerk oder Speck oder auch Rauchwürste darein, und läßt sie mitkochen; auch wird geschnittener Lauch und Sellerie darein gethan. Ferner werden zwei Zwiebeln rein geschnitten, in einem Löffel voll Butter oder Schmalz gelb geröstet und auch darein gethan. Man läßt alles mit einander kochen bis die Erbsen weich genug, das heißt gallricht sind.

11. Linsen.

Diese werden gerade wie die Erbsen behandelt, nur daß sie nicht nöthig haben, wie diese, gehülst zu werden.

12. Weiße Bohnen.

Mit diesen verfährt man genau, wie mit den Erbsen.

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

13. Gedörrte Bohnen.

Diese müssen des Abends vorher in warmes Wasser eingeweicht und wohl zugedeckt werden. Dann werden sie sauber gewaschen, in kaltem oder warmem Wasser zugefetzt und gekocht bis sie weich sind. Hierauf werden sie herausgezogen, und man läßt sie in einem Siebcken austropfen. In einem Topf wird dann Butter oder Schmalz heiß gemacht; man schneidet eine oder zwei Zwiebeln rein, läßt sie darein dicken, aber nicht gelb werden, rührt einen Löffel voll Mehl dazu, gießt einen Löffel voll Fleischbrühe oder auch bloßes Wasser darüber, thut die Bohnen darein mit Pfeffer und Salz und einer Hand voll rein geschnittener Petersilie; man rührt alles durch einander und läßt sie einkochen.

4. Schnitze.

Diese werden die Nacht vorher in warmes 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 läßt man Butter oder Schmalz heiß werden und gießt es darüber, und läßt sie dann gar werden; man kann in der Butter ein wenig Mehl gelb rösten, was ihnen einen sehr guten Geschmack giebt.

15. 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 nimmt frische oder gesottene Butter, oder Suppenfett; die erste läßt man nur vergehen, die beiden andern aber läßt man heiß werden. Man thut einen Kochlöffel voll Mehl dazu, und gießt einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe darüber. Dann wird der Spinat darein gethan, alles durch einander gerührt, mit Pfeffer, Salz, auch wenn man will, mit ein wenig verstoßener Muskatblüthe. Wenn er keine Brühe mehr hat, so ist er gar.

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

16. Gehackter Spinat.

Dieser wird vollkommen wie der vorige behandelt, nur muß er, nachdem er gebrüht und ausgedrückt worden, rein gehackt werden; man hat einen großen Mörser, in welchem er gestoßen werden kann, so ist er viel besser.

17. Befüllter Spinat.

Man wählt große Blätter und bricht 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 macht man eine Fülle, wie zu einem Krautkopf, thut in jedes Blatt so viel es fassen mag, wickelt das Blatt zusammen, legt die Kugeln auf ein mit süßer Butter dick bestrichenes Brett oder Platte, und läßt sie auf einem Ofen oder auf Kohlen langsam backen. Wenn sie unten schön gelb

sind, so macht 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.

18. Salat.

Wird auf eine gleiche Weise gekocht, wie der Spinat nur muß er gehackt werden, und je länger er im kalten Wasser liegen kann, je besser.

19. Mangold.

Nachdem man diesen gereinigt, von den Rippen gesäubert und rein verschnitten, wird er, so wie der Spinat, gebrüht in frisches Wasser gelegt und sauber ausgedrückt. Dann läßt man Schmalz oder gefottene Butter in einem Topf heiß werden, verschneidet eine Zwiebel rein, welche mit einer Hand voll Speck würflicht geschnitten, in dem Schmalz gelb gedücht wird, mischt einen Löffel voll Mehl dazu und einen Murrichlöffel voll Fleischbrühe, thut dann Mangold dazu mit Pfeffer und Salz, und läßt es einkochen.

Will man Speck darin kochen, so muß er vorher schon gekocht seyn, und mit dem Gemüß nur vollends ausgekocht werden. Wenn man den Mangold hackt, so ist er besser.

20. Schneid-Mangold.

Dieser wird auf gleiche Weise wie obiger gekocht, oder man kann ihn auch wie den Spinat zubereiten.

21. Mangold mit großen Bohnen.

Mit dem Mangold verfährt man wie oben. Die Bohnen werden aus der Hülse 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 unter einander gerührt.

22. Mangoldstiele oder Rippen frikassirt.

Man zieht den Rippen die Fäden ab, zerschneidet sie in schmale, halb Fingers lange Stückchen, wäscht sie und läßt sie in vielem Wasser weich kochen. Dann zieht man sie heraus und läßt sie in einem Sieb Becken abtrocknen, und bereitet folgende Sauce dazu: Man läßt ein Stück süße Butter in einem Topf oder in einer Casserolle vergehen, schneidet eine kleine Zwiebel fein, läßt sie in der Butter dämpfen, thut zwei Löffel voll Mehl dazu und rührt solches in der Butter um. Dann gießt man Fleischbrühe dazu, ein Glas voll Wein mit Pfeffer und Salz, eine Handvoll rein geschnittene oder gehackte Petersilie und Schnittlauch, thut die Rippen dazu, und läßt alles mit einander kochen, bis die Brühe ihre Säure verloren hat. Wer es liebt, kann auch beim Anrichten einen Eiertotter mit ein wenig Muskatnuß daren rühren.

23. Braune oder saure Mangoldstiele.

Wenn die Stiele, wie vorhin angezeigt, gereinigt und angebrüht sind, so wird die Sauce auf folgende Art zubereitet: Man nimmt gesortene Butter und läßt sie recht heiß werden; röstet 2 Kochlöffel voll Mehl daren bis es gelb ist, gießt Fleischbrühe oder Wasser dazu, Pfeffer, Salz und Essig, so viel oder so wenig man will, dann thut man die Stiele daren und läßt sie eine halbe Stunde daren kochen. Wer es liebt, schneidet Brodschnitten, häßt sie auf dem Rost, legt sie auf den Boden der Platte und richtet die Stiele darüber an.

24. Stiele mit Milch.

Nachdem die Stiele, wie vorhin angezeigt, gebrüht worden, nimmt man süße Butter, und verfährt damit gerade wie mit den frikassirten, nur muß man keinen Wein, und anstatt der Fleischbrühe Milch dazu nehmen.

25. Schiefen oder Schoten.

Nachdem ihnen die Fäden abgezogen, werden sie gewaschen. Man läßt sie auch im Wasser liegen. Alsdann wird eingesottene Butter in einem eisernen Topf recht heiß gemacht, die Schiefen aus dem Wasser darein geworfen, und Salz, Pfeffer, ein wenig Mehl und rein zerschnittene Petersilie dazu gethan. Man deckt sie wohl zu, und läßt sie dämpfen bis sie weich sind; sie müssen aber während dem Kochen etlichemale umgewandt werden. Zuletzt wird noch ein Löffel voll Fleischbrühe daran geschüttet und damit gekocht. Uebrigens kann man sie auch ohne Fleischbrühe gar werden lassen.

26. Zucker-Erbfen.

Nachdem sie aus den Hülsen genommen und gewaschen worden, thut man süße Butter in eine Casserolle oder in einen Topf, läßt sie vergehen, wirft die Erbsen darein, nebst rein zerschnittener Petersilie, einigen Nägelein, Muskatblüthe, Pfeffer und Salz nach Belieben, deckt den Hafen wohl zu, und läßt sie dämpfen bis man sie mit dem Kochlöffel verdrücken kann. Wenn sie ganz verdrückt sind, gießt man Fleischbrühe daran, und läßt sie damit kochen, doch nicht zu dick werden. Wer gern will, kann, statt dem Salz, Zucker darein thun. Für eine Platte von 4 Personen nimmt man zwei Eierdotter, reibt etwas Muskatnuß darein, und läßt sie unter beständigem Umrühren damit kochen, bis man sie anrichtet.

27. Grüne Erbsen mit Fleisch.

Man kocht Hammelfleisch von einem Nierenstück, oder auch eine gefüllte Hammelsbrust mit Wasser und Salz, bis es weich ist. Dann nimmt man das Fleisch sammt der Brühe aus dem Topf, läßt gesottene Butter recht heiß werden, wirft die vorher gereinigten und gewaschenen Erbsen hinein, streut eine Hand voll Mehl darüber, und läßt sie darin dämpfen bis sie so weich sind, daß man sie mit einem Löffel verdrücken kann. Der Topf muß aber wohl zuadeckt

seyn. Wenn sie weich sind, so gießt man die Brühe von dem gekochten Hammelfleisch dazu, wirft eine mit einigen Nägelein besetzte Zwiebel darein thut zwei zusammengebundene Lauchstängel und rein geschnittene Petersilie dazu, auch rein zerschnittenen Mangold oder Salat, und läßt es mit den Erbsen und dem Fleisch kochen bis sie gallericht sind. Wenn man will, so kann man das Fleisch, ehe man es aufrägt, noch auf den Rost über Gluth legen.

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

28. Gelbe Rüben mit Fleisch.

Nachdem sie geschabt, gewaschen und in Stücke verschnitten sind, werden sie in einem Topf mit Wasser zugelegt, eine Viertelstunde lang gekocht und in ein Sieb abgeseiht. Nachher thut man Hammel- oder Schweinefleisch mit Wasser in den Topf, nebst rein geschnittenen Zwiebeln, die gelben Rüben oben darüber, eine Hand voll Mehl, Pfeffer und Salz, und im Fall das Fleisch nicht Fett genug hat, thut man noch einen Löffel voll Butter oder noch mehr Schmalz dazu, und läßt sie trocken einkochen.

29. Junge Pastinacken.

Wenn diese gewaschen und sauber abgeschabt worden, so werden sie in einer Casserolle mit vielem Wasser weich gekocht und abgeseiht. Man thut in eine Casserolle frische Butter nach Belieben, nimmt einen Kochlöffel voll Mehl und verrührt es in der Butter bis sie ganz vergangen ist, thut Fleischbrühe dazu, so viel es nöthig wird, um die Sauce zu verdünnen; dann werden die Pastinacken darein gethan, mit etwas Pfeffer und Salz; man läßt sie noch ein wenig kochen, reibt dann noch ein wenig Muskatnuß darüber und richtet sie an.

30. Junge Pastinacken und gelbe Rüben mit Sammelfleisch.

Das Fleisch wird zuerst in Wasser mit Salz gekocht. Man nimmt aber kein anderes Fleisch dazu als vom Hirsstück. Während dem Kochen wird eine rein verschnittene Zwiebel dazu gethan. Wenn nun das Fleisch halb gut ist, werden die Pastinacken 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 über glühende Kohlen gelegt werden.

31. Frühe welsche Bohnen.

Nachdem ihnen die Fäden abgezogen worden und sie gewaschen sind, werden sie in vielem Wasser weich gekocht; nur muß der Topf wenig bedeckt werden, damit sie die grüne Farbe nicht verlieren; dann werden sie mit dem Schaumlöffel herausgezogen, auf eine Platte gelegt, Pfeffer und Salz darüber gesprengt, eine gute Handvoll rein 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 gewannt und angerichtet.

32. Auf eine andere Art.

Nachdem die Bohnen, wie vorhin, weich gekocht worden, nimmt man ein Stück frische Butter, thut es in einen Topf oder Casserolle, thut eine rein geschnittene Zwiebel dazu, und verrührt es bis die Zwiebel nur weich, aber nicht gelb wird; man rührt dann ein kleiner Kochlöffel voll Mehl darunter, gießt Fleischbrühe dazu, und wirft eine Hand voll Petersilie darein. Hernach schüttet man die Bohnen darauf, und läßt sie mit Pfeffer und Salz kochen bis nur noch wenig Brühe übrig bleibt.

33. Noch auf eine andere Art.

Man läßt Schmalz und Butter vergehen. Wenn sie heiß geworden, so wirft man zwei fein geschnittene Zwiebeln darein und einen Kochlöffel voll Mehl; man rührt alles durch einander, bis die Zwiebeln weich geworden sind, wirft dann die zuvor weich gekochten Bohnen darein, thut Salz und Pfeffer daran, ein Glas voll Wasser, und läßt die Bohnen trocken einkochen.

Wenn man will, so können die auf die beiden letzten Arten gekochten Bohnen mit gebratenen Rippen von Schweine- oder Hammelfleisch aufgetragen werden.

34. Junge große oder sogenannte Sau-Bohnen.

Man braucht diese Bohnen nur halb gewachsen. Sie werden mit einem paar Handvoll rein geschnittenen Mangold weich gekocht, mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser gezogen und folgende Brühe dazu gemacht: Man thut ein Stück frische Butter in eine Casserolle, und ungefähr vier fein zerschnittene Schalotten dazu, rührt sie in der Butter herum bis sie weich geworden sind, streut ein Löffel voll Mehl darüber rührt es wieder durch einander, thut Fleischbrühe dazu, etwas Schnittlauch und rein geschnittene Petersilie. Dann werden die Bohnen darein geworfen, mit Pfeffer und Salz besprenkt, und nachdem sie ungefähr eine Viertelstunde gekocht haben, angerichtet. Sollten sie aber zu dick werden, so gießt man Wasser oder Fleischbrühe nach, so viel nöthig ist, daß sie mit dem Löffel können gegessen werden.

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

35. Kohlraben braun zu kochen.

Hiezu werden junge Kohlraben genommen. Man schneidet und schneidet sie in fingersdicke Würfel, wäscht sie und läßt sie in einem Durchschlag wohl abrinnen. 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 einem halben Viertelpfund Butter, schwenkt sie herum und läßt

sie braungelb werden. Man säubt eine Hand voll Mehl darüber, thut einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, ein wenig Salz und Muskatnuß dazu, und läßt sie langsam kochen bis sie weich sind, und die Sauce ganz kurz ist. Wenn man will, so kann man auch gedämpfted Hammelfleisch, Enten, junge Hähnen, oder auch jede andere Art Geflügel dazu thun.

36. Weiße und grüne Endivie mit breiten oder gehackten Blättern.

Diese wird gerade so gekocht wie der Salat; nur muß man nie vergessen, nachdem sie geschwellt worden ist, sie wenigstens zwei Stunden lang in frisches Wasser zu legen, damit sie ihre Bitterkeit verliere.

37. Rübkoohl oder Kohlraben.

Nachdem die Kohlraben geschält, in dünne Scheiben zerschnitten und weich gekocht worden sind, thut man ein Stück süße Butter in eine Casserolle, rührt einen kleinen Löffel voll Mehl darein, schüttet Fleischbrühe dazu, nebst Petersilie, etwas Schnittlauch und einige zerstoßenen Nagelein. Dann werden die Kohlraben mit etwas Salz in die Brühe geworfen und noch eine halbe Viertelstunde darin gekocht. Auf gleiche Weise wird verfahren, wenn man anstatt Fleischbrühe, Milch dazu nimmt.

38. Blumenkohl.

Die Blumen werden nach den Nesten von einander getrennt, die Haut von den Stielen gezogen, gewaschen und mit Salz im Wasser weich gekocht; doch nicht gar zu lange, damit sie nicht zerfallen. Man legt den Blumenkohl sorgfältig auf eine Platte, die Stiele einwärts gekehrt, damit er die Gestalt einer Blume wieder erhält. Dann wird folgende Sauce dazu bereitet: Man nimmt ein Stück süße Butter, rührt einen Löffel voll Mehl darein, ferner auch etwas Fleischbrühe, oder von dem Wasser, in welchem der Blumenkohl gekocht worden; und nachdem sie eine Weise

unter
Mus
menf
M
gieße

M
fer,
Glas
schab
gefäß
chen.
Blun

M
fein,
eine
bel,
stie;
dann
ein
Sell
foche

M
speis
die S
Herr
Kalk
nem
stien
samm
rolle
Geh
und

unter beständigem Umrühren gekocht, reibt man ein wenig Muskatnuß hinein und gießt sie siedend über den Blumenkohl.

Man kann auch eine Jus- oder Krebsbrühe darüber gießen.

39. Storzoneren oder Artisivi.

Man legt sie in einem großen Geschirr in frisches Wasser, gemischt mit einer Handvoll Mehl und einem halben Glas voll Essig, damit die Wurzeln weiß bleiben; man schabt die äußere Rinde sorgfältig ab, läßt sie dann ungefähr eine gute Stunde in vielem Wasser mit Salz kochen. Hierauf werden sie in der gleichen Brühe, wie beim Blumenkohl beschrieben ist, nochmals gekocht.

40. Gekochte Sellery.

Man hobelt oder zerschneidet die Sellery-Wurzeln sehr fein, läßt sie im Wasser sieden bis sie weich sind, thut in eine Casserolle frische Butter, eine fein geschnittene Zwiebel, einen Kochlöffel voll Weismehl und ein wenig Petersilie; man dämpft es eine Weile mit einander; man schüttet dann Fleischbrühe oder Wasser darüber, thut Salz und ein wenig Pfeffer oder gestohene Nägelein daran, legt die Sellery-Wurzeln hinein, und läßt sie eine halbe Stunde kochen, dann sind sie gut.

41. Gefüllte Sellery.

Man nimmt so viel Selleryköpfe als Personen an der Tafel speisen, schält sie so rund als möglich, und höhlt sie aus, wie die Erdäpfel; zuerst schneidet man aber oben eine Scheibe ab. Hernach macht man folgende Fülle von einem halben Pfund Kalbfleisch, löst die Haut und Fasern ab, hackt es fein mit einem Viertelpfund Rindermark, etlichen Schalotten, Petersilien und einigen Zweigen Basiliskum und hackt alles zusammen so fein als möglich; dann läßt man in eine Casserolle ein Viertelpfund frische Butter zergehen, thut das Gehackte darein, discht es ein wenig, thut zwei Eier, Salz und Muskatnuß dazu, rührt es noch ein wenig, auf dem

Feuer, damit es fließend bleibt. Die Sellernköpfe werden damit gefüllt, mit der Sellernscheibe zugedeckt und mit Faden umbunden. Dann stellt man sie dicht neben einander, in eine breite Casserolle, thut halb Fleischbrühe und Wasser dazu, doch nicht zu viel, daß es über die Köpfe geht, und läßt sie weich kochen, dann legt man sie ein wenig auf eine Serviette, damit sie trocken werden und glacirt sie mit Fricassée. Dazu wird folgende Sauce verfertigt. Man nimmt ein Stück frische Butter, thut ein wenig Mehl dazu, einen Anrichtlöffel voll gute Fleischbrühe und den Saft von einer halben Zitrone, läßt es ein wenig kochen, rührt zwei Eigelb dazu, thut die Sauce auf eine Platte und stellt die Sellern darein.

42. Artischocken.

Man schneidet von den Artischocken unten am Boden alles Grüne hinweg, auch oben an den Blättern das Spitzige. Man thut in einen Topf oder Casserolle Wasser mit Salz, läßt es siedend werden, legt die Artischocken hinein und läßt sie kochen bis man die Blätter herausziehen kann. Dann nimmt man die Artischocken aus dem Wasser und stürzt sie um, damit das Wasser alles ausläuft. Dann fast man die mittlern Blätter mit einander, zieht sie heraus, legt sie abseits, und nimmt mit einem kleinen Eßlöffel das Haarige oder den Samen, der auf dem Boden liegt, sauber hinweg. Dabei muß man Acht geben, daß der Käse schön ganz bleibt. Man legt hernach die ausgezogenen Blätter wieder hinein, macht eine Sauce dazu wie zum Blumenkohl, schüttet in jede Artischocke etwa vier Löffel voll davon und trägt sie zu Tische. Man kann auch Krebs-, oder Jus-Brühe darein thun.

43. Gefüllte Artischocken.

Man kocht die Artischocken auf gleiche Art wie oben gemeldet ist, und macht eine Fülle dazu auf folgende Art: Zu 4 Artischocken nimmt man eine kleine Hand voll fein geschnittene Schalotten, discht und röstet sie in einem halben Viertelpfund frischer Butter, bis sie weich sind. Dann hakt man ein Viertelpfund Kalbsleber mit 2 Loth Speck

ganz fein, nimmt von einem Laiblein Weißbrod die Brodsamen, weicht sie in guter Fleischbrühe ein, hacht alles fein, thut die Leber und das Brod in die gedämpften Schalotten, und rührt es auf dem Feuer etlichemal durch einander. Man nimmt noch zwei Eier, Salz, ein wenig Pfeffer und gestoßene Nägelein oder Muskatblüthe, thut alles zusammen in die Fülle, und rührt es noch einmal auf dem Feuer um, bis es kocht; dann ist die Fülle gut.

Wenn nun das Stacheliche oder der Saame aus den Artischocken genommen ist, so streicht man die Fülle inwendig auf den Boden der Artischocken, legt die Blätter wieder auf, bestreicht eine Tortenpfanne oder ein Blech mit frischer Butter, und läßt die Artischocken in der Tortenpfanne oder im Backofen eine Viertelstunde backen, dann sind sie gut. Ueber die Artischocken gießt man keine Sauce, sondern man giebt diese besonders auf den Tisch.

Mit gleicher Fülle macht man Artischocken, wo man die Blätter alle herauszieht. Das Fleisch von den Blättern wird mit einem feinen Messer abgeschabt, unter die Fülle gethan, die Fülle auf den Käs der Artischocken gelegt, daß es in der Mitte höher wird, gestoßenes Brod darüber gesprengt, die Tortenpfanne wohl mit süßer Butter bestrichen, und die Artischocken eine Viertelstunde gebacken. Zu solchen Artischocken kann man nun Krebs- oder Jus-Brühe thun.

44. Gebackene Artischocken.

Man nimmt 6 bis 8 Artischocken von mittlerer Größe, reinigt sie wie die vorigen, kocht sie in Wasser mit einer Hand voll Salz, nicht halb weich, damit man die Blätter nicht ausziehen kann. Man nimmt sie dann heraus, läßt sie auf einer Serviette abtrocknen, schneidet sie in vier Theile, thut das Haarigte oder Saame davon, legt sie in ein irdenes Geschir, thut ein Glas voll Essig, ganzen Pfeffer, Nägelein und 2 Eßlöffel voll feines Baumöl darüber, schüttet es wohl durch einander und läßt es eine Stunde mariniren.

Man rührt unterdessen 4 Kochlöffel voll Mehl, mit Wein an, thut 4 Eierweiß, ein Löffel voll Provenceer-Öel und ein wenig Salz und Pfeffer dazu, und rührt alles wohl unter einander; dann nimmt man die Artischocken aus der Marinade, läßt sie abtropfen, taucht sie in diese Masse, welche so dick seyn muß, daß sie auf den Artischocken hängen bleibt und nicht so schnell abläuft. Dann thut man sie schnell in glühende Butter, und backt sie gelblich braun; eine Hand voll Petersilienblätter wird wohl ausgedrückt, in der heißen Butter eine Minute lang gekocht, man hebt sie mit dem Schaumlöffel dann heraus, streut sie über die schön dressirte Artischocken, und giebt sie gleich zu Tische.

45. Gefüllter Salat.

Man nimmt schönen großen Kopfsalat, schneidet die Wurzeln mit den unreinen Blättern davon ab, läßt ihn, wenn er gewaschen ist, in siedendem Wasser ein oder zwei Wall aufkochen, nimmt jeden Kopf besonders mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser und läßt ihn eine Viertelstunde liegen. Hernach drückt man jeden Kopf mit beiden Händen aus, muß aber wohl Acht geben, daß man die Blätter nicht zerreißt. Dann legt man die Salatstöcke auf ein Brett, breitet alle Blätter aus einander, schneidet das inwendige Gelbe heraus, drückt es noch einmal recht aus, und hackt sie mit Zwiebeln ganz fein. Man nimmt zu jedem Salatstock eine mittelmäßige Zwiebel. Die Zwiebeln müssen aber vorher fein zerschnitten seyn, ehe man sie mit dem Salat hackt. Hernach läßt man ein Stück Butter zergehen, und dämpft das Gehackte darin, bis es ganz weich ist. Dann nimmt man ein kleines Milchbrod, schüttet siedende Milch darüber, daß es ganz dick wird, thut es in das Gedämpfte nebst Salz und Pfeffer, schlägt drei Eier darein und rührt sie noch ein wenig auf dem Feuer; man thut von der Fülle in jeden der aus einander gelegten Köpfe, schlägt die Blätter ordentlich darüber zusammen, bindet jeden Kopf mit einem Faden etlichemal zusammen, legt die Salatköpfe insgesamt in eine Casserolle,

dicht
Wasser
man
legt
davon

Man
davon
keinen
gefüllt
ihn mit
Wasser
Torten
besond

legt sie
und S
Seite
andern
Fleisch
stunde
legt ih
Sollte
2 Eier
auch
daran
und t
Ma
sie koch
sind,

Ma
höht
30 Er
sie fei

dicht neben einander, gießt halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, und läßt sie drei Viertelstunden kochen; man nimmt dann einen nach dem andern aus der Brühe, legt sie zusammen auf eine Platte, schneidet die Fäden davon, macht eine weiße Brühe und schüttet sie darüber.

46. Kopfsalat frikassirt.

Man nimmt schönen Kopfsalat und schneidet alles Grüne davon, wäscht ihn sauber, bindet dann jeden Kopf mit einer feinen Schnur zusammen, läßt ihn in einem mit Wasser gefüllten Topf kochen bis er weich ist. Dann zieht man ihn mit einem Schaumlöffel heraus und legt ihn ins frische Wasser. Hierauf thut man in eine breite Casserolle oder Tortenpfanne ein Stück frische Butter, nimmt jeden Kopf besonders aus dem Wasser, drückt das Wasser sauber aus, legt sie in die Casserolle dicht neben einander, thut Pfeffer und Salz daran, und deckt sie wohl zu. Wenn sie auf einer Seite gelb sind, so kehrt man sie um, und läßt sie auf der andern auch so werden. Dann gießt man zwei Tassen voll Fleischbrühe dazu, und läßt sie noch eine halbe Viertelstunde kochen. Hernach nimmt man jeden Kopf besonders, legt ihn schön in eine Platte und schneidet die Fäden davon. Sollte die Brühe zu dünn seyn, so kann man das Gelbe von 2 Eiern mit ein wenig Muskatnuß darein rühren, oder auch ein Stückchen frische Butter im Mehl umkneben und daran thun; man schüttet dann die Sauce über den Salat und trägt ihn zu Tische.

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

47. Gefüllte Erdäpfel.

Man nimmt ganz runde Erdäpfel von mittlerer Größe, höhlt sie mit einem kleinen scharfen Löffel aus, nimmt auf 30 Erdäpfel 8 mittelmäßige Zwiebeln, schneidet und hackt sie fein, und dinst sie in heißer Butter. Dann läßt man

einen Schoppen Milch siedend werden, und gießt sie ü ber ein fein geschnittenes Milchbrod; (man kann auch ein halb Pfund Kalbfleisch mit einem Stück Nierenfett rein hacken und in die Fülle thun) man nimmt 3 Eier, Salz und Pfeffer, ein wenig gestosene Nägelein, eine kleine Hand voll fein geschnittene Petersilie und rührt alles wohl unter einander; dann ist die Fülle gut. Hierauf nimmt man eine Tortenpfanne, bestreicht sie dick mit frischer Butter, füllt jeden Erdäpfel, legt sie dicht neben einander in die Tortenpfanne, läßt sie eine halbe Stunde backen (man muß aber oben und unten Feuer machen) dann sind sie gut. Hernach macht man folgende Sauce dazu: Eine kleine Hand voll fein geschnittene Schalotten discht man in einem Stückchen frischer Butter, nimmt einen Kochlöffel voll Mehl mit einer kleinen Hand voll fein geschnittener Petersilie, discht es noch ein wenig mit den Schalotten, rührt ungefähr einen Schoppen Fleischbrühe darein und eben so viel Wasser; thut 3 bis 4 Kochlöffel voll Essig dazu, ein wenig Pfeffer und Salz, zwei Lorbeerblätter, ein wenig Nägelein, und läßt diese Brühe eine gute halbe Stunde kochen. Ist sie hernach zu dick oder nicht sauer genug, so kann man mehr Fleischbrühe oder Essig nachschütten. Wenn nun die Erdäpfel schön gebacken sind so legt sie auf eine Platte, und richtet die Sauce darüber an. Man kann sie auch mit einer weißen Butter- oder Krebsbrühe auf den Tisch geben. Auch kann man sie in einem Defelein backen.

48. Erdäpfel mit Milch.

Zu solchen Erdäpfel sind englische oder violetterfarbige am besten, oder wenigstens Erdäpfel, die nicht mehlicht sind. Man schwellt ungefähr 10 Erdäpfel im Wasser, zieht die Haut davon ab, und schneidet sie ganz fein. Man läßt ein Viertelpfund gute frische Butter in eine Casserolle, discht zwei fein geschnittene Schalotten mit einem Kochlöffel voll Mehl darein, rührt eine Maas Milch dazu, legt die Erdäpfel hinein und läßt sie mit ein wenig Salz darin kochen.

Soll
dass
Hern
schäl
Grüb
Milch
den
richt
W
schne
The

W
Stü
und
ein
gieß
Kar
dan

W
eine
ver
man
ein
aus
und
sili
tel
fer
ein

S
sch

Sollten es aber zu viel Erdäpfel seyn, und man befürchten, daß sie zu dick würden, so muß man sie nicht alle darein thun. Hernach siedet man 6 Eier hart, legt sie in frisches Wasser, schält sie ab, schneidet sie mitten von einander und thut das Gelbe in eine Schüssel, man verrührt es mit einem Schoppen Milch, reibt ein wenig Muskatnuß dazu, schüttet es zu den gekochten Erdäpfeln, läßt es damit aufkochen, und richtet die Erdäpfel sogleich an.

Wenn die gekochten Erdäpfel auf der Platte sind, so schneidet man jedes halbe Weiße von den Eiern in drei Theile und legt sie um die Platte.

49. Erdäpfel mit Fleischbrühe.

Man discht eine fein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen frische Butter, thut einen Löffel voll Weismehl und eine kleine Hand voll Petersilie daran, discht es noch ein wenig damit, ohne es gelb werden zu lassen. Alsdann gießt man Fleischbrühe darüber, thut sauber geschnittene Kartoffeln dazu, und läßt sie eine Viertelstunde kochen; dann sind sie gut.

50. Gedämpfte Erdäpfel.

Man nimmt ein gutes Stück frische Butter, thut sie in einen eisernen Topf oder in eine Casserolle und läßt sie vergehen, aber nicht heiß werden. Nothen Erdäpfel schabt man die Haut ab und schneidet sie rund. Man wäscht sie ein oder zweimal in frischem Wasser, legt sie, so bald sie aus dem Wasser gezogen sind, in die Butter, sprengt Salz und ein wenig Pfeffer, wie auch fein geschnittene Petersilie darüber, deckt sie recht zu, und läßt sie eine Viertelstunde dämpfen. Hernach gießt man 1 oder 2 Löffel voll fette Fleischbrühe oder Milchrahm daran und läßt sie noch ein wenig damit kochen; dann sind sie gut.

51. Gebackene Erdäpfel mit Eier.

Man schwellt Erdäpfel, aber keine mehlichte, schält und schneidet sie rund. Dann läßt man gesottene Butter heiß

werden, wirft die geschnittene Erdäpfel hinein, sprengt Pfeffer und Salz darüber, und deckt sie recht zu. Man zerklöpft 4 Eier stark, (die Eier müssen immer mit einer Gabel zerklöpft werden) schüttet einen Schoppen Milch, oder was noch besser ist, Milchrahm dazu, gießt es über die Erdäpfel und läßt diese bei gelindem Feuer backen, damit sie am Boden gelb werden. Alsdann kehrt man sie auf einer Platte um, thut noch ein wenig Butter in die Pfanne, und legt die Erdäpfel wieder darein. Wenn sie unten wieder gelb sind, dann sind sie gut.

52. Auf eine andere Art gebacken.

Man schwellt 12 mehliche Erdäpfel, und während sie warm sind, schneidet man sie fein auf einem Brett, verdrückt sie zu Mehl und thut sie in eine Schüssel, man rührt 4 Eier, eines nach dem andern, darein. Wenn diese wohl verrührt sind, so schüttet man eine halbe Maas Milch dazu, thut ein wenig Pfeffer und Salz daran, macht eingesottene Butter in einer eisernen Pfanne recht heiß, deckt es und läßt es bei gelindem Feuer gelb werden. Alsdann kehrt man es um, macht noch ein wenig Butter heiß, und läßt es auf der andern Seite auch gelb werden, dann ist es gut. Besser noch werden sie, wenn man 4 Loth frische Butter dazu rührt.

53. Erdäpfel-Würste.

Man nimmt ein Kalbshirn, schüttet warmes Wasser darüber und häutet es. Dann thut man 2 Loth frische Butter in eine Casserolle, rührt einen kleinen Kochlöffel voll Weismehl darein, thut 2 bis 3 fein geschnittene und gebackte Schalotten dazu; gießt einen Schoppen siedende Fleischbrühe daran, legt das Kalbshirn hinein mit ein wenig Pfeffer und Salz und feingeschnittener Petersilie, und läßt es darein kochen, bis man es ganz verrühren kann. Hernach nimmt man das Gelbe von drei Eiern, verklopft es mit einem Löffel voll Wasser in einer Schüssel, rührt das gekochte Kalbshirn hinein, gießt aber wohl Acht;

das e
mehl
sie fe
das S
schnei
spreng
ein bi
groß
Pfann
werde
denn
so hei
Feuer
nabe
sie al
schön
und f
anstat
genug

Ma
Händ
backt
ferolle
det A
Grün
Man
nen,
und
Erdäp
dann
An
ampf

daß es nicht scheidet. Zugleich schwellt man 5 bis 6 schöne mehligte Erdäpfel, und wenn sie kalt sind, so reibt man sie fein auf einem Reibeisen, und rührt sie nachher in das Hirn, daß es einen Teig davon giebt, den man schneiden kann. Diesen Teig thut man auf ein Brett, sprengt ein wenig feines Weizmehl darüber, würgt ihn ein bißchen, und rollt dann kleine Würstlein davon, so groß als ein Finger. Hierauf thut man in eine eiserne Pfanne ein wenig eingesottene Butter und läßt sie heiß werden. Man muß aber ja nicht zu viel Butter nehmen, denn sonst verfahren die Würstlein. Wenn nun die Butter so heiß ist, daß sie dämpft, so thut man die Pfanne vom Feuer, und legt von den Würstlein hinein, doch nicht zu nahe an einander, damit man sie umkehren kann, und backt sie also bei gelindem Feuer. Wenn sie auf einer Seite schön gelb sind, so kehrt man sie auf die andere Seite, und fährt so fort, bis sie alle gebacken sind. Dieses ist anstatt einem Gemüß zum Nachtessen anzuwenden, und ist genug für 5 bis 6 Personen.

54. Grüne Erdäpfel.

Man wäscht eine Hand voll Petersilie, Schnittlauch, zwei Hände voll Spinat oder jungen Mangold, schneidet und backt sie fein. In einem eisernen Topf oder in einer Casserolle zerläßt man frische oder eingesottene Butter, schneidet zwei Zwiebeln fein, thut sie in die Butter sammt dem Grünen, und discht alles zusammen, bis es weich ist. Man discht ferner ein Kochlöffel voll Mehl mit dem Grünen, gießt Fleischbrühe oder Wasser dazu, nebst Pfeffer und Salz; man thut die geschwellten und geschnittenen Erdäpfel darein und läßt sie eine Viertelstunde kochen; dann sind sie gut.

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

55. Kartoffelmehl zu machen.

Man wäscht eine gute Quantität Erdäpfel, schält und reibt sie auf einem Reibeisen fein, gießt etliche Maas Wasser darauf, reibt sie wohl mit der Hand und schüttet sie in ein Haarsieb; man treibt die Masse hindurch, und thut noch mehr Wasser dazu, damit alles Schleimige davon kommt. Dieses schleimige Wasser läßt man sitzen, schüttet das lautere oben ab, gießt wieder frisches darauf, rührt alles wohl durch-einander und läßt es 12 Stunden stehen. Dann gießt man alles Wasser rein ab, thut die zurückgebliebene dicke Masse auf ein Brett und theilt sie aus einander; man trägt sie an einen lustigen Ort, damit sie schnell austrocknen kann und ganz hart wird; stößt sie in einem Mörser fein, treibt sie durch ein Haarsieb, und verwahrt sie als Mehl. Man kann Mehlspeisen, Backwerk und Suppen davon machen.

56. Spargeln.

Man bindet 12 oder 16 Spargeln zusammen, thut Wasser in eine Casserolle mit Salz, und läßt sie darin kochen. Wenn sie weich sind, so stellt man sie von dem Feuer und läßt sie stehen, bis die Brühe gemacht ist. Dazu nimmt man für 4 Personen 3 Loth frische Butter und einen halben Kochlöffel voll Weizmehl; verrührt das Mehl mit der Butter auf dem Feuer, bis die Butter vergangen ist; dann gießt man ungefähr ein Glas voll Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, wenn man es liebt, nebst ein wenig Pfeffer oder geriebener Muskatnuß. Man rührt die Brühe, bis sie kocht, legt die Spargeln auf eine Platte und schüttet die Brühe darüber; dann sind sie gut.

Wenn die Brühe zu dünn seyn sollte, so kann man das Gelbe von einem Ey darein rühren, oder man kann auch eine Brühe dazu machen auf folgende Art: Man nimmt ein Viertelpfund gute, frische Butter, thut sie in eine Casserolle, und etwa einen halben Kaffeelöffel voll feines Weizmehl, eben so viel Essig und ein wenig Salz dazu, setzt

die Casserolle auf gelinde Kohlen und verrührt die Butter nur bis sie vergangen ist. Dann schüttet man sie in eine kleine porzellanene Schüssel, deckt sie zu, und giebt sie zu den Spargeln auf den Tisch. Diese Brühe muß aber erst gemacht werden, wenn man bei Tische sitzt.

Auch kann man eine Brühe von Essig und Baumöl machen, wie zu kaltem Braten.

57. Spargeln-Muß.

Man zerschneidet die Spargeln klein, bis an das Weisse, läßt sie im Salzwasser weich kochen, und gießt sie durch ein Sieb. Dazu macht man eine Brühe wie oben bei den Spargeln beschrieben ist, thut die zerschnittene Spargeln hinein, und läßt sie ein wenig kochen. Dann verklopft man das Gelbe von 2 bis 3 Eiern mit ein wenig Wasser, rührt es in das Spargelmuß und richtet es sogleich zu.

4. Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1. Nudeln.

Für 6 Personen nimmt man 4 Eier, verklopft sie in einer Schüssel mit einer Gabel, bis sie schäumen, und Salz dazu. Dann rührt man mit einem Kochlöffel Weis- mehl darein, so lange, bis der Teig so dick ist, daß man ihn nicht mehr rühren kann; thut ihn auf ein Werkbrett, zerschneidet ihn in drei Theile, wirft jedes Theil zu einem Laiblein, und wahlst jedes Laiblein so dünn als möglich. Wenn nun ein Laiblein so breit als zwei Hände gewahlst ist, so kann man es zweifach legen, muß aber Mehl dazwischen sprengen, damit sie nicht an einander kleben bleiben. Man wahlst sie so dünn als möglich, breitet ein Tischtuch über einen Tisch, legt die gewahlten Teigstücke darauf, läßt sie trocken werden, doch nicht zu viel, damit man jedes Stück zusammen legen kann, ohne daß es bricht. Hernach legt man jedes acht, bis zwölffach zusammen, schneidet sie so fein als möglich, und verzettelt die ge-