Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

1. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Achtzehnter Abschnitt.

Gemüse.

1. Abteilung.

Grünes Gemüse.

1020. Bemerkenswertes über die grünen Gemüse. Die grünen Gemüse werden eingeteilt in:

a. Blattgemüse, hiezu gehören die Kohlarten, Spinat, Sauerampfer ꝛc.

b. Wurzelgemüse, hiezu gehören Rüben, Kohlrüben, rote Rüben, Schwarzwurzeln, Teltower- und märkische Rüben, Meerrettige, Zwiebeln, Radieschen, Rettige u. s. w.

c. Schotengemüse, hiezu gehören Erbsen, Bohnen, Linsen.

Die grünen Gemüse enthalten wenig Nährstoff, sogenanntes Pflanzeneiweiß oder Kleber, höchstens 4 Prozent (festgeschlossene Kohlköpfe und Rosenkohl). Jedoch mit anderen Nahrungsmitteln genossen sind sie sehr nützlich und geben eine reichliche Abwechslung für unsere Mahlzeiten. Die Pflanzensalze, die sie in großer Menge enthalten, fördern unsere Verdauung und sind zur Erhaltung unseres Körpers nötig, indem sie zu einer normalen Blutmischung beitragen.

Sie sollen aber auch richtig eingekauft und zubereitet werden, d. h. es sollen nur frische, junge und zarte Gemüse zur Verwendung kommen, da der Faser- oder Zellenstoff (auch ein Bestandteil derselben) bei den ausgetrockneten, holzigen, ältern Gemüsen viel zu sehr entwickelt, für unsere Verdauung hinderlich ist und die Pflanzensalze oder -Säfte zum großen Teil verdunstet sind.

Sie werden gewaschen und von den äußern, harten Bestandteilen sorgfältig befreit. Auch sollen sie nicht zerkleinert oder zerschnitten im kalten Wasser liegen, da auf diese Weise der Pflanzensaft aus den Gemüsen herausfließt und wir nur den kraftlosen, unverdaulichen Zellenstoff auf den Tisch bringen. Ist man genötigt, sie abends vorher zu rüsten und ins Wasser zu legen, so sollen sie nicht zerstückelt, sondern ganz bleiben. — Die Rübenarten, Kohl und Bohnen müssen ungedeckt in reichlichem Wasser geschwellt werden, daß die denselben innewohnende Schwefelsäure, welche dem Magen Blähungen verursachen würde, entweichen kann. Dieses Brühwasser muß siedend und stark gesalzen sein, damit das Pflanzeneiweiß gebunden werde und die Pflanzensalze sich dem

Wasser nicht mitteilen. Auch sollen größere Portionen nur nach und nach in das Wasser gelegt werden, damit dasselbe jedesmal wieder rasch zum Kochen komme und die Gemüse nicht ausgelaugt werden. Junge Gemüse sollen, wenn möglich, nicht abgekocht und auf jeden Fall nicht lange gebrüht werden.

1021. Blumkohl mit Vinaigrette. Choux-fleurs à la vinaigrette. Hat man von Ende Juli an bis Mitte Oktober; auswärtigen das ganze Jahr hindurch. 1 große feste 1½ Kilogr. schwere Blume reicht für 6 bis 8 Personen, mehrere kleine setze man beim Anrichten so zusammen, als wäre es eine ganze Blume. — Man schneide die großen Blätter und den Hauptstiel (Storzen) bis in die Nähe der Zweige weg, schäle mit einem spitzen Messer die an den letzteren sich befindliche weiße Haut ab, lege den Blumkohl einige Stunden in kaltes Wasser, welchem etwas Salz beigemischt wurde, damit er fest werde und die grünen Raupen, die sich oft im Innern der Blume befinden, hinausgehen. Er erfordert ½ Stunde Kochzeit (kleinere Blumen weniger) und wird in siedendes gesalzenes Wasser übergethan, die Blume nach oben gekehrt und ungedeckt (fester etwa 15 Minuten, lockerer 5 Minuten) weichgekocht, dann stelle man ihn zugedeckt vom Feuer bis zum Gebrauch, ¼ Stunde oder ein wenig länger, damit er vollends weich werde, ohne daß die Blumen zerfallen. Läßt man ein Stück süße Butter mitkochen, so bleibt er schön weiß.

Zum Anrichten hebe man mit einer Gabel jede Blume beim Stiel sorgfältig ein wenig in die Höhe, schiebe einen Schaumlöffel darunter, lasse sie vertropfen und richte sie auf eine runde Platte so an, daß der Stiel nach unten, die Blume nach oben gekehrt ist, serviere eine Vinaigrette Nr. 287, oder Essig und Öl dazu.

Man kann Blumkohl in eine Serviette gebunden weichkochen, wo er sich dann besser anrichten läßt.

1022. Blumkohl mit Sauce. Choux-fleurs en sauce. Man koche den Blumkohl wie oben, bereite von 30 Gr. Mehl dickflüssige mit Fleischbrühe und Blumkohlwasser angerührte Süßbuttersauce Nr. 251, oder eine Hollandaise Nr. 280, oder weiße Rahmsauce Nr. 281, schütte sie über den angerichteten Blumkohl, daß derselbe ganz damit bedeckt ist, oder serviere sie in einer Saucière dazu, man kann in einer andern Saucière noch Vinaigrette nachfolgen lassen, oder Essig und Öl dazu aufstellen, da nicht jedermann Süßbuttersauce liebt.

1023. Gebackener Blumkohl. Choux-fleurs frits. Man koche den gereinigten Blumkohl in gesalzenem Wasser weich, teile ihn,

wenn er erkaltet ist, in kleinere Blumen; bestreiche jede derselben mit einer kalten, dicken Süßbuttersauce Nr. 251, bestreue sie mit Chapelure, tauche sie dann in zerklopfte, gesalzene Eier, dann nochmals in Chapelure oder mies-pain und backe sie in sehr heißer Butter schwimmend gelb.

1024. Blumkohl au gratin. Choux-fleurs au gratin. Der gereinigte Blumkohl wird in gesalzenem Wasser weichgekocht, kalt gestellt, auf eine tiefe, runde, feuerfeste oder Emailplatte in der Mitte erhöht rangiert (übrig gebliebener kann auch benützt werden), dann bestreiche man ihn mit einer dicken, kalten Süßbuttersauce Nr. 250, oder nur mit gut verklopftem Ei, streue geriebenen Parmesaner- oder gesalzenen Schweizerkäse (zu einer Platte 50 bis 100 Gr. Käse) darauf, bestreue das Ganze mit Chapelure (gestoßenem Brot), lege kleine Stückchen süße Butter dicht nebeneinander darauf, backe den Blumkohl 20 bis 30 Minuten in einem heißen Ofen und serviere ihn auf derselben Platte.

1025. Schwarzwurzeln mit weißer Sauce. Salsifis sauce au beurre. (Sind den ganzen Winter zu haben). Um die Schwarzwurzeln schön weiß zu erhalten, schabe man sie rein, lege sie in kurze Stäbchen geschnitten während des Reinigens schon in Wasser, welchem ein kleines Mehlteiglein oder Citronensaft beigemischt wurde. Dann koche man reichlich Wasser, daß dasselbe die Schwarzwurzeln einige Hand breit überragt, drücke den Saft einer Citrone hinein, koche nochmals ein kleines Mehlteiglein von 15 Gr. Mehl mit 2 Deciliter Milch angerührt unter Rühren darin auf, lege die Schwarzwurzeln nebst Salz hinein und koche sie zugedeckt darin weich; anfangs Winter, wo sie noch zart und frisch sind, erfordern sie eine halbe Stunde, im Frühjahr dagegen brauchen sie 2 Stunden, um weich zu kochen. Sind sie weich, so schütte man sie in ein Seihbecken, damit das Wasser davon kommt, lege sie in eine Schüssel und bereite eine Süßbuttersauce Nr. 251, lasse die nun schön weißgekochten Schwarzwurzeln eine Viertelstunde langsam darin kochen und richte sie an. In eisernem Geschirr gekocht können sie, trotz aller Sorgfalt, nicht gut ausfallen; darum koche man sie in verzinntem oder emailliertem. — Will man sie mit Hollandaise Nr. 280 servieren, so füge man beim Anrichten einige zerklopfte Eigelb bei.

1025a. Schwarzwurzeln mit brauner Sauce. Salsifis sauce brune. Man reinige und koche die Schwarzwurzeln wie oben, bereite eine einfache braune Sauce Nr. 247 mit Essig, koche die Schwarzwurzeln 1/4 Stunde oder länger darin, röste in Würfelchen geschnittene Wecken (Weißbrot), lege sie auf die Gemüseplatte oder Schüssel und richte die Schwarzwurzeln darüber an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1026. Gebackene Schwarzwurzeln. Salsifis frits. Die nach Nr. 1025 gereinigten Schwarzwurzeln werden ganz gelassen, wie oben weichgekocht, im kalten Wasser abgespült und auf ein zusammengelegtes Tuch zum Trocknen ausgebreitet; dann schneide man sie in 3 Cm. lange Stückchen, paniere sie nach Nr. 15 und backe sie in sehr heißer Butter schwimmend gelb. Auch kann man sie in Backteig Nr. 971 tauchen und backen, oder vor dem Panieren zuerst in einer dickflüssigen Süßbuttersauce tauchen.

1027. Grüne Maiskolben. Maïs (blé de Turquie). Man nehme den Mais in der Zeit, wo die Kerne noch nicht reif, aber schon ein wenig mehlig sind, koche sie in gesalzenem Wasser weich, halbiere sie und serviere süße Butter dazu. Beim Essen sticht man mit der Gabel die Kerne heraus.

1028. Krautstiele (Trognons de choux) sind die mittleren Rippen großer Mangoldblätter, die in Büschel gebunden im Monat April und Mai zu Markt gebracht werden. Man schäle die dünne Haut ab, welche sie umgibt, schneide sie in dünne fingerslange Stäbchen und koche dieselben in gesalzenem Wasser weich.

Unterdessen bereite man eine kräftige braune Sauce von Butter, Mehl, Fleischbrühe, Wein und womöglich Bratenjus, und verfahre im übrigen wie bei Nr. 1025a. Man kann sie auch in einer zum Teil mit Milch angerührten Süßbuttersauce Nr. 250 aufkochen. Bei letzterer Art füge man dem Schwellwasser schon Milch bei, lasse sie auch nicht im Seihbecken liegen, damit sie darin nicht schwarz werden.

1029. Spargeln. Asperges en branches. Hat man in den Monaten April, Mai und Juni. Die dicken, mit noch festen rötlichen Spitzen und weißem Stiel sind die besten; von diesen werden die Köpfe nicht weggeschnitten, sondern man schabe mit einem spitzen Messer von der Spitze bis ans Ende die dünne weiße Haut ab, lege sie in bereitstehendes kaltes Wasser und binde sie, wenn alle gereinigt sind, in Bündchen. Dann gebe man sie in gesalzenes siedendes Wasser, koche sie darin weich, doch nicht so, daß die Spitzen abfallen und lasse sie bis zum Anrichten zugedeckt im Wasser liegen. Kurz vor dem Essen bereite man eine Süßbuttersauce Nr. 251, oder Hollandaise Nr. 280, oder Rahmsauce Nr. 281, zu deren Anrühren man Spargelwasser und Fleischbrühe benützt, richte die Spargeln, welchen man den Bindfaden ablöst, auf eine flache Platte so an, daß die Spitzen in die Mitte gekehrt sind, während die Stiele auf den Rand zu liegen kommen. Über die Spitzen der Spargeln gieße man nun die fertige, dickflüssige Sauce. Die Sauce kann nach Belieben in einer Saucière gegeben, oder auch Vinaigrette

Nr. 287, oder Öl und Essig dazu serviert werden. Häufig gibt man sie nur mit Pfeffer und Salz.

Spargelngemüse. Pointes d'asperges. Von den dünnen Spargeln mit grünem Stiel, den sogenannten Waldspargeln, schabe man bei der Spitze anfangend die dünne Haut weg, wasche sie in kaltem Wasser, schneide sie, soweit sie zart sind, in ungefähr 1 Cm. lange Stückchen und koche sie ungedeckt in gesalzenem, siedendem Wasser weich. Unterdessen bereite man eine Süßbuttersauce Nr. 250, welche man mit Fleischbrühe und Spargelwasser anrührt, koche die schön weichen Spargelstückchen darin auf und richte sie an. — Statt Süßbuttersauce kann man eine grüne Sauce, wie bei grünen Erbsen Nr. 1069 angegeben ist, bereiten; auch werden sie häufig, nachdem sie weichgekocht sind, in süßer Butter nebst Pfeffer gedämpft, Citronensaft darüber geträufelt und einige Eßlöffel voll Jus oder Fleischbrühe beigefügt.

1030. **Meerettiggemüse.** Siehe Zubereitung Nr. 271.

1031. **Hopfengemüse** (Houblons) hat man im April und Anfangs Mai; es sind die noch rötlich-weißen, kaum dem Boden entsprossenen Keime der wilden Hopfen, die sich an den Hecken emporschlingen.

Man koche sie ungedeckt in siedendem gesalzenem Wasser weich, spüle sie mit kaltem Wasser ab, bereite eine mit Fleischbrühe angerührte Süßbuttersauce Nr. 250, die mit reichlich Citronensaft gesäuert worden, koche die weichgekochten Hopfen darin auf und richte sie an. Nach Belieben kann man statt Süßbuttersauce eine grüne Sauce dazu bereiten (siehe Nr. 272). Auch kann man die weichgekochten Hopfen in süßer Butter dämpfen und vor dem Anrichten ein mit etwas Milch verklopftes Eigelb beifügen.

1032. **Rapunzeln** (Raiponses) hat man im April und Mai; sie haben Ähnlichkeit mit den kleinen weißen Monatrettigen.

Man schneide die weißen Rübchen von den grünen Büscheln ab, lege beide abgesondert in kaltes Wasser zum Reinigen und Erfrischen, koche die Blätter in gesalzenem Wasser weich, spüle sie mit frischem ab und hacke sie sehr fein. Die Rübchen dagegen reibe man mit Salz, dämpfe sie in süßer Butter und einigen Tropfen Citronensaft zugedeckt weich, indem man von Zeit zu Zeit ein wenig Fleischbrühe zugießt, damit sie nicht gelb braten. Dann röste man in einer Pfanne ein wenig feingeschnittene Zwiebeln in flüssig gemachter süßer Butter weiß, rühre das feingehackte Kraut nebst Pfeffer und Salz hinein, streue ein wenig Mehl darüber, gieße etwas Fleischbrühe oder Bratenjus dazu, würze mit Muskatnuß, verrühre es und lasse es einige Minuten zugedeckt kochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Nachdem das Gemüse angerichtet worden, lege man die weich gedämpften Rapunzeln darauf.

Diese kleinen Gemüse wie Hopfensprossen und Rapunzeln dienen gewöhnlich als Unterlage oder Milieu von Kotelettes, Escaloppes 2c., werden aber auch Kranken verabreicht.

1033. Gekochte Tomates. Tomates. Mittelgroße Tomates lege man 1/2 Stunde vor dem Anrichten zum Weichkochen in die Fleischbrühe (Suppenhafen), serviere sie ganz, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Essig beträufelt zu dem Fleisch, oder rühre sie durch ein Sieb gedrückt, in die angerichtete Suppe. Liebt man Tomates nicht in der Suppe, so serviere man das Durchgedrückte besonders dazu, damit sie jede Person nach Belieben einrühren kann.

1033a. Gebratene Tomates. Tomates au four. Kleine Tomates brate man 1/4 bis 1/2 Stunde mit dem Fleischstück unter öfterm Begießen weich, stelle sie mit Fett begossen zugedeckt zur Wärme und lege sie, wenn der Braten angerichtet ist, um denselben herum auf die Platte und serviere das Gericht. — Um dem Jus eine schöne Farbe und kräftigen Geschmack zu geben, lege man jedem beliebigen Braten 1 oder 2 große Tomates bei, zerdrücke sie, wenn sie weich sind, damit sie sich mit dem Fond vermischen. Beim Aufkochen und Passieren des Jus werden Haut und Kerne wieder abgesondert.

1034. Gebratene (gedämpfte) Tomates. Tomates étuvées. Schöne große Tomates werden an der untern Seite ein wenig aufgeschnitten und kleinwürfelig geschnittener roher Schinken samt etwas Zwiebel hineingesteckt. Hierauf bestreiche man eine irdene Bratenplatte gut mit süßer Butter, thue Speckscheiben und Bratengarnitur hinein, lege die Tomates dicht aneinander darauf, füge wieder Butter und Speck und noch eine Lage Früchte hinzu, bestreue und belege es wieder mit etwas Salz und Butter, decke das Ganze mit einem festschließenden irdenen Deckel zu und brate die Tomates im heißen Ofen weich, indem man sie 1 oder 2 Mal mit dem Fond begießt. Hierauf richte man sie auf eine Platte an und passiere den Fond darüber oder serviere sie in der Kochplatte.

1034a. Gefüllte Tomaten. Für 6 Personen werden 9—12 schöne, nicht zu reife Tomaten mit einem reinen Tuche abgerieben, an der Stielseite ein Deckelchen abgeschnitten und die Tomaten mit einem Kaffeelöffel behutsam ausgehöhlt, damit die äußere Haut unbeschädigt bleibe. Zur Fülle wird das Tomatenmark durch ein Haarsieb gestrichen, 1/2 Pfund ziemlich fettes Schweinefleisch, 2 Schalotten, sowie 30 Gr. eingeweichter und wieder fest ausgedrückter Wecken, einige Champignons, sowie etwas Petersilie fein gehackt,

Salz, Pfeffer und nach Belieben Citronensaft darunter gemischt, alles tüchtig untereinander gemengt, die ausgehöhlten Tomaten mit dieser Farce gefüllt, die passenden Deckelchen darauf gelegt, die Tomaten in eine gut gebutterte Kochplatte gesetzt, feines Paniermehl darüber gestreut, süße Butter darüber gebröckelt und die Tomaten während ½ Stunde im heißen Ofen gebacken. — Sie werden zu Aufschnitt, kaltem Fleisch und dergl. serviert.

1035. Rübkohl (Oberkohlraben) (Choux raves) hat man in den Sommer- und Herbstmonaten, der blaue ist der zartere. Kochzeit 1 Stunde. — Man schneide zuerst die grünen Blätter weg, entferne von den zarteren Blättern den Stiel und die mittleren Rippen, lege sie (die Blätter) in schmale Riemen geschnitten bis zum Gebrauch in frisches Wasser. Von den Knollen ziehe man die zähe dicke Haut von der Wurzel gegen den weicheren Blätterteil ab, entferne die harten Fasern, schneide die geschälten Rüben in nicht zu dünne Scheiben, etwaige harte hölzerne Teile aussondernd, da dieselben nicht weich werden. Die zarten Scheiben bestreue man mit Salz, am besten den Abend vorher, damit sie mürbe werden, während die Blätter im kalten Wasser frisch erhalten bleiben. Zwei Stunden vor dem Gebrauch setze man die letzteren in reichlich kochendem Wasser zum Feuer, füge, wenn sie weich sind, die Scheiben ebenfalls bei und wenn nötig etwas Salz, koche es so lange ungedeckt bis die Scheiben sehr weich sind und spüle das weichgekochte Gemüse mit frischem Wasser ab. Für 6 Personen 1½ Kilogr., zur Sauce 30 Gr. Mehl.

Der geschälte Rübkohl kann auch ganz gekocht und erst hernach in Scheiben geschnitten werden. Unterdessen bereite man eine Süßbuttersauce Nr. 250, die mit Fleischbrühe angerührt worden, koche den Rübkohl noch 15 bis 20 Minuten darin und richte ihn an. — Citronensaft wird bei der Sauce weggelassen.

1036. Rosenkohl (Choux de Bruxelles) ist im Winter und Frühling zu haben. Ein starker Liter für 6 Personen. Kochzeit ½ Stunde. — Die sehr fest geschlossenen, harten, grünen Röschen werden, nachdem die losen Blättchen abgestreift worden, gewaschen oder auch einige Zeit in frisches Wasser gelegt, in reichlich kochendem Wasser mit Salz auf starkes Feuer gesetzt und schnell ungedeckt weichgekocht (bis die Röschen sinken). Alsdann schütte man das Wasser ab, richte das Gemüse auf eine tiefe runde Platte an, lege entweder ein mit Pfeffer und Salz vermengtes großes Stück süße Butter auf die erhöhte Mitte, oder in kleine Stückchen verteilt darauf herum, oder man schneide die Butter zu ganz dünnen Scheiben, welche man in einem Pfännchen ins warme Wasser hält und so lange darin rührt bis sie beinahe flüssig ist, und sogleich über das Gemüse gegossen wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1037. Rosenkohl (Choux de Bruxelles) **à la mode.** Man koche den Rosenkohl wie oben, spüle ihn mit kaltem Wasser ab, lasse reichlich süße Butter zergehen, thue den gut vertropften Rosenkohl nebst Pfeffer und Salz hinein, dämpfe ihn zugedeckt unter öfterem Rütteln (Wannen), streue nach Belieben ganz wenig Mehl darüber, gieße etwas Fleischbrühe oder Bratenjus daran, und richte ihn, nachdem er ein wenig gekocht hat, in der Mitte erhöht auf eine Gemüseplatte an. — Es soll sich nur ganz wenig Sauce daran befinden.

1038. Rosenkohl mit Süßbuttersauce. Choux de Bruxelles, sauce au beurre. Der Rosenkohl wird wie oben in gesalzenem Wasser gekocht, abgespült, in einer mit Muskatnuß gewürzten Süßbuttersauce Nr. 250 von 15 bis 30 Gr. Mehl 1/4 Stunde oder länger gekocht. 1 Liter reicht für 6 Personen.

1039. Rosenkohl mit Kastanien. Choux de Bruxelles aux marrons. Zu 1 Liter Rosenkohl für 6 Personen rechnet man 1/2 Kilogr. große Kastanien. Diese werden geschnättelt (jede einzelne Kastanie bekommt auf der geraden Seite einen Querschnitt durch die braune Schale), im kochenden Wasser beigesetzt und während einer halben Stunde darin weichgekocht. Alsdann schütte man sie in eine Schüssel samt dem Wasser, in welchem sie liegen bleiben bis alle geschält sind; sobald sie kalt sind lassen sie sich nicht mehr schälen und müssen zu dem Zweck im Wasser wieder aufgekocht werden.

Festen Rosenkohl koche man in reichlich Wasser nebst Salz weich, schütte ihn in das Seihbecken und lasse ihn abtropfen. Nun nehme man 30 bis 45 Gr. süße Butter in die Pfanne, lege Kastanien und Rosenkohl nebst Pfeffer und Salz hinein und dämpfe das Gemüse etwa 20 Minuten darin auf ganz schwachem Feuer und füge, wenn es notwendig ist, ein wenig Fleischbrühe bei, damit es unten nicht gelb brate. Er wird in der Mitte erhöht angerichtet und allein als Gemüse serviert oder auch zu einem Braten gegeben.

1040. Spinat (Epinards) ist im Frühling, Sommer und Herbst zu haben, er kann einige Male geschnitten werden, doch ist der erste Schnitt der feinste. 4 bis 5 eingedrückt gefüllte Doppelliter für 6 Personen.

Nachdem er aufmerksam erlesen und gut gewaschen worden ist, setze man ihn in reichlich kochendem Wasser ungedeckt aufs Feuer, drücke ihn gut unter das Wasser und lasse 2 bis 3 Strudel darüber gehen; dann schütte man das Wasser durch ein Seihbecken ab, spüle den gekochten Spinat mit frischem Wasser ab, damit er schön grün bleibe. Dann drücke man ihn fest aus, hacke ihn fein, lasse 30 bis 60 Gr. süße oder 30 Gr. eingekochte Butter heiß werden, dämpfe feingeschnittene Zwiebel darin weiß, füge den Spinat nebst Pfeffer

und Salz bei, dämpfe ihn einige Minuten, indem man darin rührt bis die Butter gut mit dem Gemüse vermengt ist, streue 2 Löffel voll Mehl darüber, rühre es gut, gieße Rahm, Fleischbrühe und Bratenjus daran, koche das Gemüse noch einige Minuten und richte es in der Mitte erhöht auf eine Gemüseplatte an, mache mit einem Messerrücken ringsum leichte Einschnitte und gieße etwas Bratenjus darüber. — Sehr kräftig wird der Spinat, wenn anstatt der Butter 50 Gr. feingeschnittene, durchsichtig geröstete Speckwürfelchen angewendet werden.

Will man Spiegeleier (siehe Nr. 1269) darauf legen, so richte man den Spinat flach an und lege die Eier darauf. Zu langes Auskochen nimmt dem Spinat die schöne grüne Farbe.

Liebt man den Spinat nicht gehackt, kann man die gekochten Blätter auf gleiche Art fertig kochen. Bei den folgenden grünen Gemüsen, welche in ihrer Bereitungsart auf diese Nummer herweisen, wird der Rahm weggelassen.

1041. Spinat in einer Form. Epinards renversés. Das Spinatgemüse wird mit süßem Rahm gekocht wie oben (es muß gehackt sein) und in eine Schüssel angerichtet. Ist es etwas erkaltet, so rühre man Eier darunter, bestreiche eine Puddingform inwendig reichlich mit süßer Butter, lege auf den Boden ein rund ausgeschnittenes weißes Papier derselben Größe, fülle das Spinatgemüse hinein, koche es in der zugedeckten Form 2½ Stunden au bain-marie Nr. 62, ohne das Wasser sprudeln zu lassen. Man rechnet zu einer 1½ Liter haltenden Form 10 bis 12 Eier.

Vor dem Auftragen stürze man den Spinat auf eine Gemüseplatte um und serviere ihn mit etwas Bratenjus begossen.

Man kann einen Kranz von beliebigem Fleisch um das umgestürzte Gemüse legen, z. B. Kalbfleischvögel, Granadins, Kotelettes 2c.

1041 a. Spinatküchlein. Von Restenspinat lassen sich auf folgende Weise schmackhafte Küchlein, die zu Fleisch, Kartoffeln oder Mehlspeisen serviert werden, herstellen. 350 Gr. Spinatgemüse wird mit 50 Gr. Mehl, 2 Eiern, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß gut vermengt. Nun wird in der Omelettenpfanne ein Löffel Fett rauchheiß gemacht, mit einem Löffel von der Spinatmasse Küchlein abgestochen, diese im heißen Fett auf beiden Seiten schön braun gebraten und sofort serviert.

1042. Laubfrösche. Feuilles d'épinards farcies. Hiezu nehme man handgroße Spinatblätter, die im Monat April und Mai zu Markte gebracht werden. Für 6 Personen 30 Blätter, Brotfarce von 3 Wecken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Man lege sie 2 bis 3 Minuten in heißes, nicht kochendes Wasser, damit sie geschmeidig werden, breite sie auf ein Brett aus und fülle sie mit der Brotfarce Nr. 119, oder Schweinefleischfarce Nr. 111 wie folgt. Auf jedes Blatt lege man einen Löffel voll Farce (von der Brotfarce weniger weil sie aufgeht, Fleischfarce mehr weil sie zusammenfällt), schlage das Blatt darüber zusammen und fahre so fort, bis alle gefüllt sind. Dann lasse man in einer Bratpfanne süße Butter flüssig, eingekochte oder Fett heiß werden, lege die gefüllten Blätter (Laubfrösche) dicht nebeneinander darauf, streue Salz darüber, brate sie im heißen Ofen bis sie durchweg fest sind, indem man von Zeit zu Zeit ein wenig Fleischbrühe zugießt. Man wende sie einmal um und begieße sie öfters mit dem sich daran befindlichen Fett, damit sie schön grün bleiben, richte sie pyramidal auf eine Gemüseplatte an und serviere sie mit Bratenjus, Süßbuttersauce oder mit einer grünen Sauce Nr. 272, welche man darüber gießt. Hat man nicht Gelegenheit Laubfrösche im Ofen zu bereiten, so kann man sie auch in einer flachen Pfanne auf schwachem Feuer langsam gehen lassen; im Ofen aber werden sie am schönsten.

1043. Mangoldgemüse (Bette) wird wie Spinat Nr. 1040 gekocht, doch muß es 5 bis 7 Minuten länger geschwellt werden.

1044. Salatgemüse. Laitue à l'allemande. Von Kopfsalat werden die äußersten zähen Blätter entfernt, die Köpfe in 4 Teile geschnitten und gewaschen, in viel kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt, so lange ungedeckt gekocht bis die Rippen der Blätter sich leicht zerdrücken lassen. Dann schütte man das kochende Wasser ab, spüle das Gemüse mit frischem Wasser ab, drücke es fest aus, hacke es fein und bereite es ferner wie Spinat Nr. 1040, zum Auskochen verwende man auch Bratenjus. — Statt Kopfsalat wird oft groß gewachsener Lattich als noch feineres Gemüse gekocht; Salat und Lattich fallen beim Kochen sehr zusammen und es erfordert daher die doppelte Portion rohes Gemüse als von Spinat oder Mangold.

1045. Gedämpftes Salatgemüse. Laitue à la française. Man wähle hiezu schöne, zarte, nicht feste Salatköpfe, entferne die äußersten zähen Blätter, lege die Blätter auseinander und untersuche genau, ob sich keine Schnecken oder Raupen darin aufhalten; wasche die Köpfe, koche sie ungedeckt in gesalzenem siedendem Wasser halb weich, spüle sie mit frischem Wasser ab und lasse sie gut vertropfen.

Dann binde man jeden Kopf mit Bindfaden zusammen, belege den Boden einer Bratpfanne mit süßer Butter, Speckscheiben, einigen Zwiebel-Scheiben, einigen Pfefferkörnern, lege die Salatköpfe dicht zusammen darauf, streue Salz darüber, bedecke sie

mit einem mit Butter bestrichenen Papier und lasse sie im heißen Ofen weich dämpfen. Inzwischen begieße man sie fleißig mit dem sich daran befindlichen Fett, füge, sobald sie etwas zu braten anfangen, Wein und Citronensaft bei; man kann die Köpfe auch einmal umwenden, darf sie aber nicht gelb braten lassen. Beim Anrichten schneide man den Bindfaden sorgfältig los und stelle das Gemüse zur Wärme bis die Sauce fertig ist.

Liebt man eine weiße Sauce, so gieße man etwas Fleischbrühe zum Fond, in welchem das Gemüse gedämpft worden, koche ihn auf und passiere ihn, dann verrühre man zu 12 Salatköpfen 30 Gr. Mehl in 30 Gr. flüssig gemachter süßer Butter, rühre es mit dem passierten Fond und etwas Rahm zu einer Sauce an, gieße sie, sobald sie kocht, über das Gemüse.

Zu einer braunen Sauce verrühre man einige Löffel voll Espagnole Nr. 246 mit dem passierten und entfetteten Fond und gieße sie darüber. — Man kann das Salatgemüse auch über geröstete Brotwürfel, die man vorher auf die Platte legt, anrichten.

1046. Endiviengemüse. Laitue romaine à l'allemande. Von den Endivien werden die Wurzeln so tief abgeschnitten, daß die Blätter auseinanderfallen, welche man im kalten Wasser wascht und ferner wie bei Salatgemüse Nr. 1044 damit verfährt.

1047. Gedämpftes Endiviengemüse. Laitue romaine étuvée. Man entfernt etwaige zähe oder unreine Blätter, schneidet ganz wenig von der Wurzel ab, daß kaum noch so viel daran bleibt, damit die Blätter nicht auseinanderfallen, durchsuche sie genau der Schnecken wegen, und wasche sie im kalten Wasser, binde sie zusammen, jeden Kopf besonders, und verfahre im übrigen nach Nr. 1045.

1048. Gemüse von Löwenzahn (Pfaffenröhrli). Chicorée sauvage. Löwenzahn wird in den Monaten März und April, wenn er noch ganz jung ist und sich erst ganz kleine Blütenknospen zeigen, in den Wiesen ausgestochen, zu Markte gebracht und zu Gemüse oder Salat verwendet. 3 bis 4 eingedrückt gefüllte Doppelliter für 6 Personen.

Nachdem er aufmerksam erlesen worden, wird er im kalten Wasser gewaschen, welches man öfters wechselt; dann setze man ihn in reichlich siedendem Wasser auf's Feuer, koche ihn ungedeckt bis die Rippen der Blätter sich leicht zerdrücken lassen und bereite ihn im übrigen wie Spinat, nur lasse man ihn länger kochen.

Man kann wie dort beliebiges Fleisch dazu geben, oder Spiegeleier darauf legen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1049. Sauerampfer. Oseille. Um den Geschmack des Sauerampfers zu mildern und ihm zugleich eine schöne grüne Farbe zu erhalten, nehme man zu gleichen Teilen Sauerampfer und Spinat, erlese und wasche beides, lege den Spinat in siedendes Wasser und erst wenn er 2 bis 3 Strudel durchgekocht hat, füge man den Sauerampfer bei, nehme dann sogleich die Pfanne vom Feuer, weil letzterer nicht kochen darf, schütte es in ein Seihbecken und spüle es dann mit kaltem Wasser ab. Im übrigen verfahre man wie bei Spinat Nr. 1040.

1050. Brunnkresse. Cresson. Ganz junge Brunnkresse wird im Winter und Frühling, ehe sich die Blütenknospen zeigen, an kleinen Bächen gepflückt und zu Markte gebracht. 5 Doppelliter für 6 Personen. — Man benützt sie zu Gemüse und Salat; zu ersterem wird sie gut gewaschen wie Spinat Nr. 1040 zubereitet.

1051. Gemüse von Brennnesseln. Orties. Ganz junge Brennnesseln werden, so lange sie zart sind, wie Spinatgemüse zubereitet.

1052. Kohl (Choux) hat man den ganzen Sommer und Winter hindurch. Im Winter, wo der Kohl sehr mürbe ist, kocht er viel schneller weich als im Sommer und Herbst. Für 6 Personen 1½ Kilogr. Kohl, 30 bis 50 Gr. Bratenfett, 30 Gr. Mehl.

Man entferne die äußersten zähen Blätter, löse die andern Blätter vom Storzen ab, spalte sie und setze das Gemüse, nachdem es gewaschen ist, in reichlich siedendem Wasser zum Feuer und koche es, bis die Rippen der größeren Blätter sich leicht zerdrücken lassen; dann spüle man ihn mit kaltem Wasser ab, drücke ihn fest aus, hacke ihn nicht zu fein und bereite ihn im übrigen wie Spinat Nr. 1040, koche ihn jedoch länger.

1053. Gedämpfter Kohl mit Brotschnitten. Choux braisés aux croûtons. Für 6 Personen 1½ Kilogr. Kohl. Kochzeit 1½ Stunden. Man wähle nicht zu große Kohlköpfe, streife die äußern zähen Blätter ab, schneide jeden Kopf in zwei Hälften und koche sie in gesalzenem Wasser halbweich, lasse sie gut vertropfen, binde jedes Stück mit Faden zusammen, welchen man beim Anrichten wieder entfernt. Dann thue man in eine Bratpfanne Speck und Zwiebelscheiben, lege die halben Kohlköpfe darauf, streue Salz und Pfeffer darüber, auch kleine Stückchen süße Butter und brate sie in heißem Ofen unter öfterem Begießen mit dem sich daran befindlichen Fett, gieße von Zeit zu Zeit Bratenjus oder Fleischbrühe, auch ein Glas Wein dazu. Der Kohl darf nicht gelb braten, bei zu starker Oberhitze bedecke man ihn mit einem mit Butter bestrichenen Papier, fahre aber fort ihn zu begießen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Wenn der Kohl weich ist, so richte man ihn an, über Croûton Nr. 75, rühre zu dem etwas entfetteten Fond einige Eßlöffel voll Espagnole Nr. 246, verdünne es, wenn nötig, mit Bratenjus, passiere die fertige Sauce und serviere sie in einer Saucière zu dem Kohl oder gieße sie über denselben. In Ermanglung von Espagnole röste man ein wenig Mehl und rühre dieses mit dem passierten entfetteten Fond und mit Fleischbrühe zur Sauce an, koche sie 1/4 Stunde und gieße sie über den angerichteten Kohl. Bereitet man diesen Kohl auf dem Herd, so soll es bei schwachem Feuer geschehen, aber öfter und mehr Fleischbrühe und Wein zugegossen werden, damit der Kohl nicht gelb bratet.

1054. Gedämpfter geblätterter Kohl. Choux braisés au jus. Für 6 Personen 1 1/2 Kilogr. Kohl, 30 Gr. Butter. Einige Kohlköpfe reinige man nach Nr. 1053, blättere sie auseinander, spalte jedes Blatt durch die Rippen in 2 Teile, koche sie in siedendem Wasser beigesetzt halbweich und gieße sie in das Seihbecken zum Vertropfen. Alsdann thue man in eine Kasserolle Speckscheiben, süße Butter oder Bratenfett, eine feingeschnittene Zwiebel, dann den Kohl, dämpfe ihn hierin bis er keinen Saft mehr zieht unter öfterem Wannen, gieße dann Wein daran und Fleischbrühe, richte ihn, sobald er weich und eingekocht ist, mit oder ohne Croûtons an.

1055. Kohlgallerte. Choux garnis de porc frais. Für 6 Personen 1 1/4 Kilogr. Kohl. Zubereitungszeit 2 Stunden. Man rüste den Kohl wie oben, schneide die Blätter über die Rippen in 2 fingersbreite Streifen und lege sie bis zum Gebrauch in kaltes Wasser.

Zu einem Gemüse für 6 bis 8 Personen schneide man 3/4 bis 1 Kilogr. frische Schweinsohren und Schnurre in schmale Riemlein, setze sie nebst 8 Deciliter Fleischbrühe, 4 Deciliter Weißwein, Pfeffer und Salz aufs Feuer, lasse es 1 Stunde zugedeckt langsam kochen. Inzwischen koche man den Kohl 10 Minuten im Wasser, gieße ihn in das Seihbecken zum Abtropfen und thue ihn nebst ein wenig Salz zu dem geschnittenen und halbweich gekochten Fleisch; wenn alles gut durcheinander gewannt ist, lasse man es noch 1 Stunde miteinander zugedeckt langsam dämpfen, bis beides weich und die Brühe eingekocht ist. Sollte die Brühe zu früh eingekocht sein, so füge man von Zeit zu Zeit während der Zubereitung Fleischbrühe nach und koche sie gegen das Ende wieder ein. Das Gemüse richte man in der Mitte erhöht auf eine Platte an, gebe es allein oder irgend eine Art Kartoffeln dazu.

1056. Gefüllter Kohlkopf. Choux farci. Man schneide von einem großen Kohlkopf alle Blätter los, wasche sie, setze sie in

siedendem gesalzenem Wasser auf das Feuer und koche sie ungedeckt 2 bis 3 Minuten bis sie recht biegsam sind. Dann lege man eine Serviette in eine runde Salatschüssel, ferner die in frischem Wasser abgekühlten größten Kohlblätter so darauf, wie sie um den Kohlkopf waren, dann einige Blätter in deren Mitte.

Nun bereite man die Farce Nr. 111 von 1/2 bis 1 Kilogr. fettem Schweinefleisch, lege auf die Mitte der zurechtgelegten größern Blätter abwechselnd Farce und von den kleinern Blättern, bis alles aufgebraucht, schlage die Enden der äußern Blätter darüber, fasse die Serviette von allen Seiten über dem Kopfe zusammen, binde sie mit einer Schnur fest zu und koche den gefüllten Kopf in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser 1 1/2 bis 2 Stunden.

Unterdessen bereite man von 45 Gr. Butter und 45 Gr. Mehl eine kräftige mit Jus und Fleischbrühe angerührte braune Sauce, füge einige Tropfen Citronensaft bei, gieße sie auf eine gut durchwärmte Gemüseplatte, wickle den gefüllten Kohlkopf aus dem Tuch und lege ihn darauf.

Nach Belieben wende man auch die Fülle Nr. 114 an, denke jedoch, daß sie im Kochen aufgeht, während die Fleischfarce eher zusammenfällt, dem zufolge binde man den Kohl nur locker in das Tuch.

Andere Art. Der Kohl wird auf gleiche Weise gefüllt wie bei Nr. 1056 angegeben, nur daß derselbe ohne Serviette mit Bindfaden überbunden bereitet und nach Nr. 1034 verdämpft wird, was ihn sehr kräftig macht.

1057. Weißkraut. Choux blancs. Dasselbe ist im Herbst und den ganzen Winter hindurch zu haben. Für 6 Personen ein 1 1/2 Kilogr. schwerer Kopf. Es wird wie Kohl Nr. 1052 zubereitet; auch benützt man es zu Salat, Sauerkraut 2c. Nach Belieben können gekochte Kastanien dazu gegeben oder geschälte und mit etwas feinem Salz bestreute darunter gemischt werden.

1058. Bairisch Kraut. Choux blancs (ou rouges) à la Bavaroise. 1 1/2 Kilogr. für 6 bis 7 Personen. Man schneide von festen Weiß- oder Rotkrautköpfen die äußern losen Blätter, halbiere die Köpfe, schneide die Storzen aus und jeden halben Kopf auf dem Krauthobel oder mit einem Messer in schmale Riemchen und beträufele es mit Essig, damit es die schöne Farbe behält.

Nun lasse man in einer Kasserolle 30 bis 50 Gr. süße Butter zergehen, eingekochte oder Fett heiß, oder ebensoviel feingeschnittene Speckwürfeli durchsichtig werden, verdämpfe eine feingeschnittene Zwiebel darin, gebe das Kraut hinein, bestreue es mit Pfeffer

und Salz, schütte (zu 1 großen Kopf 2 bis 4 Deciliter) Wein, sowie 1/2 bis 1 Glas warmes Wasser dazu und lasse es zugedeckt auf schwachem Feuer oder auf Kohlen dämpfen.

Weißkraut erfordert 2 1/2 bis 3 Stunden, Rotkraut nur 1 1/4 bis 2 Stunden (das letztere behält nur in irdenem und Emailgeschirr gekocht die schöne rote Farbe, in kupferverzinntem wird es blau, in eisernem schwarz). Man löse es von Zeit zu Zeit mit dem Kochlöffel vom Boden los, gieße, wenn keine Flüssigkeit mehr daran ist, Fleisch- oder Knochenbrühe zu, damit es saftig bleibe und weder anbrenne noch gelb brate.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten stäube man ein kleines Kochlöffeli Mehl darüber, rühre es gut durcheinander und koche es noch saftig ein oder man röste in 30 bis 45 Gr. Butter 15 Gr. Mehl braun, rühre es entweder gleich unter das Kraut, oder thue es mit Fleisch- oder Krautbrühe als Sauce verrührt darunter.

Schweinefleisch kann gleich anfangs mit dem Kraut beigesetzt und darin weichgekocht werden; frisches Schweinefleisch reibe man zuvor mit Salz ein; auch beliebige Würste können darin gekocht werden, indem man genau ihre Kochzeit beachtet.

Rotkraut mit Kastanien. Choux rouges aux marrons. Zu obigem Quantum werden 1/2 bis 3/4 Kilogr. schöne Kastanien (vor Neujahr sind sie am besten) von der äußern harten Haut befreit, mit kochendem Wasser überbrüht, zugedeckt etwa 10 Minuten liegen gelassen, bis die dünne Haut abgenommen werden kann. Dann werden sie sauber geschält, unter das Kraut gemengt, mitgedämpft (was den Kastanien einen angenehmen Geschmack gibt und das Gemüse zugleich nahrhaft macht) und samt dem Kraut angerichtet.

Andere Art. Weichgekochte, geschälte und mit ein wenig feinem Salz bestreute Kastanien können kurz vor dem Anrichten unter das Gemüse gemischt oder besonders dazu serviert werden.

1059. Sauerkraut. Choucroûte. Auf 1/2 Kilogr. (s. Nr. 1740) eingemachtes Sauerkraut rechnet man 1 Deciliter weißen Wein, 30 bis 60 Gr. beliebiges Fett, am besten von Gänsen, Enten, Poularden, Kapaunen, auch Butter oder Schweinefett, und koche frisches mit feinem Salz eingeriebenes oder besser geräuchertes Schweinefleisch darin; es bedarf 4 Stunden Kochzeit auf offenem Feuer; dämpft man es langsam, was dem schnellen Kochen vorzuziehen ist, so stelle man es Tags zuvor, am Vormittag schon, zugedeckt nebst Wein und Fett in den Bratofen und mische es von Zeit zu Zeit untereinander.

Für 6 Personen 1 bis 1 1/2 Kilogr. Sauerkraut, 1/2 bis 3/4 Kilogr. geräucherter guter Speck oder Schweinefleisch, 50 bis

125 Gr. Fett (am besten Geflügelfett), was aber auch wegbleiben kann, wenn Speck oder Schweinefleisch mitgekocht wird, 2 bis 4 Deciliter Wein, 2 Löffel Rum oder Kirschwasser, 2 bis 4 Borsdorfer Äpfel.

Um das Sauerkraut auf dem Feuer zu kochen lasse man das Fett heiß werden, thue ersteres nebst Wein dazu, rühre es gut untereinander, schütte nach 1/4 Stunde 1/2 Liter Wasser daran, welches man wieder ergänzt wenn es einkocht, und lasse es 4 Stunden auf ganz schwachem Feuer zugedeckt fortkochen; nach 2 Stunden lege man das geräucherte Schweinefleisch dazu, lasse es während 2 Stunden mitkochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird ein Kochlöffeli Mehl darüber gestäubt oder man röste zu 2 Kilogr. Sauerkraut ein Eßlöffel voll Mehl in 30 Gr. Butter hellbraun, verrühre eine halbe feingeschnittene Zwiebel darin und mische es unter das Kraut, indem man das Fleischstück unterdessen herausnimmt und nachher wieder hineinlegt. Beim Anrichten soll die Brühe am Sauerkraut eingekocht sein. Das Fleisch schneide man in Tranchen und lege sie im Kranz auf dem in der Mitte erhöht angerichteten Gemüse herum.

Sehr schmackhaft wird das Sauerkraut, wenn man unmittelbar vor dem Anrichten auf dem Reibeisen geriebene Borsdorfer Äpfel (saure) unter dasselbe rührt, ohne sie jedoch mitkochen zu lassen. Will man Rum oder Kirschwasser oder beides mitkochen, so füge man solches 1/2 Stunde vor dem Anrichten dem Kraut bei; 1 bis 2 Eßlöffel auf 1 bis 2 Kilogr. Kraut.

Um das Sauerkraut zu dämpfen, stelle man es in irdenem Geschirr, mit Wein und dem heiß gemachten Fett (siehe oben) begossen, zugedeckt in den Bratofen, lasse es einen ganzen Tag darin stehen, indem man es von Zeit zu Zeit untereinander rührt, und wenn es nötig ist, Fleischbrühe oder Wasser zugießt. Den andern Tag stelle man es, sobald man Feuer hat, wieder in den Ofen, samt dem darin zu kochenden Schweinefleisch, röste 1/2 Stunde vor dem Anrichten Mehl und Zwiebel und rühre beides, nachdem das Fleisch aus dem Kraut genommen, unter das letztere, lege das Fleisch wieder hinein bis es vollends weich ist.

1060. Sauerkraut mit Olivenöl. Choucroûte à l'huile d'olives. Man nehme statt Fett Olivenöl an das Kraut, 4 Deciliter auf 2 bis 3 Kilogr. und koche es wie Nr. 1059. — Man kann ebenfalls auch Schweinefleisch darin kochen.

1061. Artischoken. Artichauts, sauce hollandaise. Man schneide sie vom Stiel weg, runde die Böden ab, entferne die äußern

harten Blätter und von den andern die Spitzen und lege sie einige Zeit in kaltes Wasser mit einigen Tropfen Citronensaft. Dann thue man sie in siedendes, gesalzenes Wasser mit Citronensaft, koche sie bis die Böden halbweich und die Bolzen sich herausnehmen lassen. Hierauf steche man mit einem Löffel die sich inwendig befindenden Bolzen aus, ohne die Blätter zu entfernen; dann koche man sie vollends weich, richte sie an und gieße Sauce Hollandaise Nr. 280 daran oder serviere solche dazu.

1062. Gefüllte Artischoken. Artichauts farcis. Man nehme 5 große und 8 bis 10 kleine Artischoken, rüste sie und koche sie wie die vorhergehenden in Wasser und Citronensaft halbweich. Dann entferne man von den großen, ohne sie sonst zu beschädigen, die Bolzen; von den kleinen löse man die Böden und koche sie im Wasser vollends weich; dann schneide man die Böden der kleinen in Stücke, dämpfe einige feingeschnittene Schalotten und eine Büchse halbierte oder gehackte Champignons in reichlich süßer Butter, füge die Artischokenstücke bei und fülle dies recht heiß in die großen Artischoken, richte sie an und gieße eine mit Citronensaft gut gesäuerte Sauce Hollandaise Nr. 279, 280 oder Rahmsauce Nr. 281 daran, oder serviere sie auch besonders dazu.

1063. Andere Art. Artichauts à la Barigoule. 4 bis 6 große Artischoken werden wie oben gerüstet, halb weich gekocht, die Bolzen entfernt, mit folgender Fülle gefüllt: Man hacke 250 Gr. Schinken oder besser schneide ihn in kleine Würfelchen, schneide 70 Gr. nach Nr. 316 gereinigte Anchois, 1 kleine Büchse Champignons auf dieselbe Weise; alsdann dämpfe man 1 Eßlöffel voll feingeschnittene Schalotten in reichlich süßer Butter, füge dann den Schinken bei und wenn dieser auch ein wenig gedämpft ist, die Champignons und Anchois, zuletzt den Saft einer Citrone nebst Espagnole Nr. 246, oder einfache braune Sauce, daß es eine dicke, nicht flüssige Masse bildet. Diese Fülle verteile man in die halbweich gekochten Artischoken und binde die Blätter darüber zusammen. Dann lege man in eine Kasserolle entsprechender Größe Bratenfett und Speckscheiben, stelle die gefüllten Artischoken nebeneinander hinein, decke ein mit Butter bestrichenes Papier darüber, stelle sie in einen heißen Ofen und dämpfe sie ungefähr 1 Stunde unter fleißigem Begießen mit dem sich daran befindlichen Fett vollends weich; sobald sie anfangen anzubraten, gieße man 2 Deciliter Wein daran und den Saft einer Citrone, auch hie und da etwas Fleischbrühe.

Beim Anrichten löse man den Bindfaden ab, rühre in den zurückgebliebenen Fond einige Löffel voll Espagnole und Bratenjus

Nr. 35, oder braune Sauce Nr. 247, koche es auf und passiere es an die angerichteten Artischoken oder serviere sie dazu.

1063a. Selleriegemüse. Légume au céleri. Für 6 Personen etwa 4 mittelgroße Knollen. Diese werden geschält, in etwa 1/2 Cm. dicke Scheiben und diese in Stäbchen geschnitten. Dann werden sie in siedender Fleischbrühe, der 1/2 Zwiebel mit 2 Nelken bespickt und etwas ganze Petersilie beigegeben wird, nicht ganz weich gekocht, eine Süßbuttersauce Nr. 250 bereitet und die Stäbchen noch während einigen Minuten darin fertiggekocht.

1064. Weiße Rüben. Navets à la bourgeoise. Für 6 Personen 1 1/2 Kilogr. Rüben, 30 bis 40 Gr. süße Butter, 30 Gr. Mehl. Weiße Rüben werden geschält, in Stäbchen geschnitten, zwei Stunden vor dem Anrichten in viel siedendem Salzwasser ungedeckt weich gekocht, das Mehl in der zerlassenen Butter hellgelb geröstet, mit Rahm (oder Milch) und Fleischbrühe zu einer Sauce angerührt, diese mit Salz und Muskatnuß gewürzt, die weichgekochten Rüben noch 1/4 Std. hineingegeben und je nach Liebhaberei gehackte Petersilie oder eine Prise Kümmel beigefügt. Anstatt süße Butter kann auch rauchheiß gemachte eingekochte Butter oder Kochfett verwendet werden. — Hammelsbraten oder Koteletten nebst Kartoffeln sind gut dazu, auch gebratenes Schweinefleisch.

1065. Gedämpfte weiße Rüben mit Schweine- oder Hammelfleisch. Navets à la poulette. 1 3/4 Kilogr. Rüben, 1 Kilogr. Schweine- oder Hammelfleisch oder 3/4 Kilogr. frisches Federstück, 30 Gr. Butter oder Bratenfett für 6 Personen. Die weißen Rüben werden wie oben gerüstet; dann lasse man in einer Kasserolle oder Hafen süße Butter flüssig oder eingekochte heiß werden, lege auf den Boden derselben ein mit Salz eingeriebenes Stück Schweine- oder Hammelfleisch, dann die Rüben nebst Salz und Pfeffer, gieße etwas Wasser daran und lasse es zugedeckt 2 bis 2 1/2 Stunden dämpfen, bis Rüben und Fleisch weich sind. Von Zeit zu Zeit rüttle man sie untereinander, gieße, wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, Fleischbrühe oder Wasser zu, welches man wieder einkochen läßt, bevor man das Gemüse anrichtet. Es darf nicht gelb braten, doch auch nicht mit Brühe aufgetragen werden. Die Butter oder das Fett kann auch wegbleiben, da diese beiden Fleischarten viel Fett enthalten.

1066. Weiße Rüben mit Kartoffeln. Navets aux pommes de terre. 1 1/4 Kilogr. Rüben, 3/4 Kilogr. Kartoffeln, 3/4 Kilogr. frisches Schweinefleisch, 30 Gr. Butter oder Bratenfett für 6 Personen. Kochzeit 2 bis 2 1/2 Stunden. Die Rüben

werden gerüstet und gesalzen wie oben, mit Schweinefleisch und Butter beigesetzt. Unterdessen schäle man große rohe Kartoffeln, lege sie bis zum Gebrauch in kaltes Wasser. Nun schneide man sie in Stäbchen, lege sie 1 Stunde vor dem Anrichten auf die Rüben, bestreue sie mit Salz und Pfeffer, begieße sie mit etwas Fleischbrühe und koche sie zugedeckt weich. — Dann nehme man das Fleisch heraus, tranchiere es, wanne Kartoffeln und Rüben untereinander, richte sie an und lege die Tranchen im Kranz darauf herum.

1067. Gelbe Rüben. Carottes à l'allemande. Für 6 Personen 1¼ Kilogr. Kochzeit bei jungen 1 Stunde, bei älteren 1½ bis 2 Stunden. Die runden Rotgelbrüben, die im Mai und Juni zu Markte gebracht werden, sind die besten. — Man schabe oder reibe sie mit Salz bestreut in einem Tuch ab, wodurch die Haut los geht, schneide sie entweder in Stäbchen oder in Scheiben, koche sie im siedenden gesalzenen Wasser ungedeckt weich. Oder man schäle sie erst, wenn sie geschwellt sind und lasse sie, wenn sie noch klein sind, ganz.

Dann bereite man eine Süßbuttersauce von 30 Gr. Mehl, die man mit Fleisch- oder Speckbrühe und ein wenig Rahm anrührt, koche die mit frischem Wasser abgespülten Rüben ¼ Stunde oder länger darin und füge kurz vor dem Anrichten ein Löffel voll feingehackte Petersilie bei. Nach Belieben kann Petersilie gleich genommen in der Butter ein wenig mitgedämpft werden.

Man serviert Schweinebraten, gekochtes Schweinefleisch (frisches Federstück), Schweinskoteletten oder auch Eierspeisen dazu.

1068. Gedämpfte gelbe Rüben. Carottes à la flamande. 1½ Kilogr. für 6 Personen. Kochzeit 2 Stunden. Die gelben Rüben (rot-gelbe oder rot- und weiß-gelbe untereinander) werden wie oben gerüstet, in flüssig gemachter süßer Butter oder heißer eingekochter aufs Feuer gethan, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit etwas Wasser begossen zugedeckt weich gedämpft. Will man frisches Schweine- oder Hammelfleisch darin kochen, so reibe man solches mit feingestoßenem Salz ein, lege es gleich anfangs in die Rüben, wanne dieselben häufig untereinander und gieße, sobald keine Flüssigkeit mehr daran ist, Wasser oder Fleischbrühe hinzu, lasse dieselben wieder einkochen (dämpfen), bevor man das Gemüse anrichten will. Man kann gleich beim Zusetzen der Rüben einige roh geschälte, kleinwürfelig geschnittene Kartoffeln mitkochen.

Beim Anrichten nehme man zuerst das Fleisch heraus und lege es tranchiert auf die angerichteten Rüben. Hat man dieselben ohne Fleisch gekocht, so serviere man Schweinskoteletten oder -Braten dazu. — Bei nicht ganz jungen gelben Rüben kann ein wenig gestoßener Zucker mitgekocht werden; er nimmt ihnen den herben Geschmack.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1069. Grüne Erbsen mit Sauce. Petits pois en sauce. 3/4 Liter ausgeschotete Erbsen für 6 Personen. 3 Doppelliter (große Becher) Erbsen mit gefüllten Schoten geben 3/4 Liter. Kochzeit 1 1/2 Stunden. Erbsen sind in den Sommermonaten zu haben.

Nachdem sie ausgeschotet sind, werden sie erlesen, gewaschen, während nicht mehr junge Erbsen einige Stunden im kalten Wasser liegen müssen, damit die etwa darin befindlichen Würmchen an die Oberfläche kommen. Dann koche man sie in nicht zu viel gesalzenem siedendem Wasser weich, schütte jedoch dieses Wasser nicht weg, sondern verwende es nebst Fleischbrühe zum Anrühren der Sauce. Nun dämpfe man erlesenen, gewaschenen und feingehackten Spinat, Petersilie und Zwiebelröhrchen in 30 Gr. süßer Butter, streue 20 bis 30 Gr. Mehl dazu, rühre es mit Erbsenwasser und Fleischbrühe zu einer dünnflüssigen Sauce an, koche die Erbsen 1/4 Stunde mit dem nötigen Salz, Pfeffer und Muskatnuß darin und richte sie an. Kleingeschnittene Rotgelbrüben können nach Belieben mitgekocht werden. — Man serviere Braten, Kotelettes, Kalbsmilchner oder Geflügel dazu.

Statt die Erbsen in Wasser zu kochen kann man sie, was noch besser ist, in 30 Gr. süßer Butter mit etwas Fleischbrühe weich dämpfen, doch müssen sie schön grün erhalten bleiben, weshalb von Zeit zu Zeit Fleischbrühe nachgegossen wird, damit sie weder anbrennen noch gelb braten; im übrigen ist die Zubereitung die nämliche.

1070. Grüne Erbsen (Petits pois) **à la mode.** 1 Liter für 6 Personen. Kochzeit 1 Stunde. Die ausgeschoteten Erbsen werden in gesalzenem Wasser weichgekocht, oder in 80 Gr. süßer Butter weichgedämpft, wie oben (in Wasser gekocht behalten sie die Farbe besser, während sie gedämpft ihren süßlichen Geschmack beibehalten und feiner sind). Im letztern Fall streue man, wenn der Saft beinahe eingedämpft ist, 8 Gr. Mehl und gehackte Petersilie darüber, wanne sie gut untereinander und lasse sie noch 5 bis 10 Minuten auf schwachem Feuer dämpfen. (Die in Wasser gekochten Erbsen dämpfe man noch 5 bis 10 Minuten in der süßen Butter, bevor Petersilie und Mehl dazu kommen).

Man richte die Erbsen in der Mitte erhöht auf die Gemüseplatte an, lege an den Rand derselben beliebiges gebratenes oder gebackenes Fleisch oder Geflügel über das Gemüse und gieße etwas Bratenjus Nr. 35 darüber. Ein großer Braten wird besonders dazu serviert und etwas Jus über die Erbsen geschüttet. Zu Frikandeau und Milchnerfrikandeau sind Erbsen passend.

1071. Grüne Erbsen (englische Art). Petits pois à l'anglaise. 1 Liter ausgeschotete Erbsen für 6 Personen. Die Erbsen

werden wie oben in gesalzenem Wasser sehr weich gekocht, das Wasser abgeschüttet, die Erbsen in der Mitte erhöht auf eine Gemüseplatte angerichtet; obenauf lege man 90 Gr. mit Salz, Pfeffer und Citronensaft vermengte süße Butter, dann decke man eine gut durchwärmte Schüssel oder Deckel darauf, serviere sie sobald die Butter beinahe zerschmolzen ist. Um es kurz zu machen lasse man die zu dünnen Scheiben geschnittene Butter in der Pfanne halb zergehen und gieße sie über die Erbsen.

1072. **In Büchsen eingemachte grüne Erbsen.** Petits pois conservés. Die Erbsen, die man in Büchsen eingemacht kauft, sind schon gekocht; man schütte den Saft davon ab, dämpfe sie in süßer Butter, bis sie heiß sind, streue gehackte Petersilie und sehr wenig Mehl darüber, auch so viel als notwendig von dem abgeschütteten Saft und richte sie nach 5 Minuten an, oder man koche sie in einer grünen Sauce Nr. 1069 auf, die man mit dem Erbsensaft angerührt hat.

1073. **Grüne Erbsen als Garnitur zu Braten.** Zu einem Braten von 4 Kilogr. für 14 bis 16 Personen 1 Liter ausgeschotete Erbsen. Man koche die ausgeschoteten Erbsen in Fleischbrühe und süßer Butter weich, lege sie um einen Braten oder in die Mitte von Koteletten, übergieße sie samt dem Fleisch mit dem betreffenden Bratenjus.

1074. **Zuckererbsen.** Pois goulus. 1 bis 1½ Kilogr. für 6 Personen erfordert 1½ Stunden Kochzeit. Zuckererbsen werden samt den Schoten gekocht.

Man ziehe wie bei Bohnen, an beiden Seiten den Faden ab, indem man Spitze und Stiel wegschneidet; setze sie in 40 Gr. flüssig gemachter süßer, oder in 30 Gr. eingekochter heißer Butter zum Feuer, streue Salz darüber, wanne sie recht untereinander, gieße etwas Fleischbrühe oder Wasser daran und lasse sie zugedeckt weich dämpfen (nicht gelb braten). Die eingekochte Flüssigkeit ergänze man von Zeit zu Zeit und mische einige Minuten vor dem Anrichten geröstete Brotwürfelchen Nr. 5 von 30 Gr. Wecken oder Hausbrot unter die Erbsen. — Man serviere beliebiges gebratenes Fleisch dazu, gieße nach Belieben einige Eßlöffel voll von dem betreffenden Bratenjus oder Sauce über die Erbsen.

1075. **Zuckererbsen mit Sauce.** Pois goulus en sauce. 1¼ Kilogr. für 6 Personen. Man koche die Zuckererbsen in siedendem gesalzenem Wasser ungedeckt weich, bereite Süßbuttersauce Nr. 250 von 30 Gr. Mehl, die mit Erbsenwasser und Fleischbrühe angerührt wird, koche die Erbsen ¼ Stunde darin und richte sie an.

1075a. Stachis. Die Stachiswurzeln werden mit einer Bürste gebürstet und durch mehrere Wasser gezogen, bis sie ganz rein sind, dann in reichlich siedendem Salzwasser weichgekocht und in Süßbuttersauce Nr. 250, der nach Belieben feingeschnittene Petersilie beigefügt werden kann, noch kurz aufgekocht.

1076. Großbohnen (dicke Bohnen). Haricots verts. $^3/_4$ Liter ausgeschotete Bohnen für 6 Personen. In den Gärten gepflanzte grüne Großbohnen werden in den Monaten Juni und Juli ausgeschotet zu Markte gebracht; die sehr jungen, kleinen sind samt ihrer Haut noch sehr zart.

Man koche sie 15 bis 20 Minuten in siedendem gesalzenem Wasser ungedeckt weich, hacke Spinatblätter, Petersilie und Zwiebelröhrchen fein, dämpfe dies in 30 bis 40 Gr. süßer oder in 25 Gr. eingekochter Butter einige Minuten, streue 10 bis 20 Gr. Mehl dazu und rühre Fleischbrühe hinein bis die Sauce ziemlich dünnflüssig ist, koche die Bohnen einige Minuten darin und richte sie an.

Man kann die Großbohnen auch wie Erbsen à la mode Nr. 1070 zubereiten, nur koche man sie zuvor in gesalzenem Wasser weich ehe man sie dämpft. Das Mehl kann weggelassen werden.

Sind die Bohnen groß und die Haut zähe, so schäle man diese von den weichgekochten Bohnen ab und koche die geschälten ebenfalls in der Sauce auf. Gedämpfte Gemüse erfordern größeres Quantum.

1077. Grüne Bohnen. Haricots verts. $1^1/_4$ Kilogr. für 6 Personen. Grüne Bohnen hat man von Ende Juni bis Oktober in vielerlei Sorten. Kochzeit der meisten Arten 2 bis $2^1/_2$ Stunden.

Ganz junge schmale Bohnen ohne Fäden sind die besten, auch die breiten, langen Stockbohnen sind sehr gut, wenn sie noch jung sind, auch unter diesen gibt es gewisse Arten, die keine Fäden haben; eine gute und beliebte Art unter den größeren Bohnen sind die gelben, die zwar nicht ohne Fäden sind, sich aber vollständig entfernen lassen, besonders wenn man sie zuerst weichkocht, ehe man solche abzieht. — Man koche die Bohnen samt den Fäden in siedendem gesalzenem Wasser ungedeckt weich, ziehe dann die Fäden zugleich mit dem Abschneiden der Stiele und Spitzen ab, welch' letztere bei Bohnen, die keine Fäden haben, vor dem Kochen abgeschnitten werden.

Um die Bohnen schön grün zu erhalten, setze man sie in viel siedendem Wasser bei, welchem reichlich Salz beigefügt wird, koche sie auf starkem Feuer und spüle sie mit frischem Wasser ab. Zum Fädenabziehen ist oben eine Stunde zugegeben.

Dann lasse man 40 bis 50 Gr. süße Butter flüssig oder 30 Gr. eingekochte heiß werden, röste feingeschnittene Zwiebeln darin weiß, thue die von allen Fäden befreiten Bohnen dazu, streue Salz und

Pfeffer daran, wanne sie untereinander, damit sie nicht gelb braten und gieße wenn nötig etwas Fleischbrühe daran. Man kann auch 8 Gr. Mehl darüber streuen, ehe man Fleischbrühe zugießt.

Will man frisches Schweinefleisch (Federstück) mit den Bohnen kochen, so setze man solches 1/2 bis 3/4 Kilogr. 2 Stunden vor dem Essen mit wenig Wasser besonders auf das Feuer, ergänze dieses, wenn es beinahe eingekocht ist, lege das Fleisch, wenn die Bohnen fertig sind, samt der beinahe bis aufs Fett eingekochten Brühe in dieselben, koche alles zusammen noch 1/4 Stunde oder länger ein. Das Fleisch lege man tranchiert auf die pyramidal angerichteten Bohnen. Man kann entweder Schweinskoteletten oder Braten, Hammelsbraten, Spießchen oder Leberklöße mit den Bohnen servieren.

Um Zeit zu gewinnen, bei gekochten Bohnen Fäden abzunehmen, so schwelle man sie einige Stunden vor dem Gebrauch. Bei kühler Witterung kann dies Tags vorher geschehen, bei der Hitze ist es aber nicht empfehlenswert, da die Bohnen ohne Essig oder Butter über Nacht sauer werden.

1078. Andere Art. Die weichgekochten und abgefädelten Bohnen koche man in einer kleinen Süßbuttersauce von 8 Gr. Mehl und 40 bis 50 Gr. Butter Nr. 250, die mit Fleisch- oder Speckbrühe angerührt und mit feingeschnittenem Bohnenkraut und Pfeffer gewürzt worden ist, 15 bis 20 Minuten.

1079. Bohnen auf italienische Art. Haricots verts à l'italienne. 1 1/2 Kilogr. für 6 Personen. Gelbe, fleischige Bohnen koche man in siedendem gesalzenem Wasser ungedeckt weich, spüle sie mit frischem Wasser ab und ziehe die Fäden davon. Dann lasse man 40 bis 60 Gr. Butter, Bratenfett oder Speckwürfel flüssig werden, rühre feingeschnittene Zwiebeln dazu, thue die weichgekochten Bohnen nebst Pfeffer und etwas ganz feingeschnittenem Knoblauch hinein. Um das Anbrennen zu verhüten, gieße man einige Eßlöffel voll Fleischbrühe oder Bratenjus daran und lasse sie 15 bis 20 Minuten zugedeckt dämpfen, indem man sie öfters untereinander wannt, und wenn es nötig ist, wieder ein wenig Brühe zugießt.

1080. Grüne Bohnen mit geröstetem Brot. Haricots verts à la ménagère. 1 1/4 Kilogr. für 6 Personen. Gelbe oder jede Art grüne Bohnen koche man in gesalzenem Wasser weich, ziehe nach dem Abkühlen die Fäden ab, dann röste man 30 Gr. gehacktes Brot in 40 bis 50 Gr. süßer, oder in 30 Gr. eingekochter Butter oder Bratenfett hellbraun, rühre feingeschnittene Zwiebeln darunter, lege die weichgekochten Bohnen nebst Pfeffer und Salz dazu, lasse sie zugedeckt 5 bis 10 Minuten langsam dämpfen, indem man sie fleißig untereinander wannt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1081. **Gedämpfte grüne Bohnen.** Haricots verts étuvés. 1½ Kilogr. für 6 Personen. 2 bis 2½ Stunden Kochzeit. Hiezu wähle man ganz junge schmale Bohnen ohne Fäden, schneide Stiel und Spitzenteilchen ab; 125 Gr. in kleine Würfelchen geschnittenen, geräucherten Speck lasse man auf nicht zu starkem Feuer zergehen und schütte sie auf ein Sieb. Das durchgeflossene Fett thue man nebst den gewaschenen Bohnen und etwas Pfeffer und Salz in eine Kasserolle, lasse sie auf schwachem Feuer sehr langsam weich dämpfen, indem man sie öfters untereinander wannt und von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe zugießt, damit sie weder anbraten noch zu sehr eintrocknen. — Anstatt Speckwürfelchen können ¾ Kilogr. geräuchertes Schweinefleisch oder Speck mitgekocht werden. Dann braucht man weniger oder keine Speckwürfelchen. Die Brühe lasse man vor dem Anrichten gänzlich einkochen. Diese Art Bohnen dürfen ziemlich fett sein.

1082. **In Büchsen eingemachte grüne Bohnen.** Haricots verts conservés. Bohnen, die man (schon gekocht) in Blechbüchsen eingemacht kauft, bedürfen nur noch des Auskochens. Um die Blechbüchse zu öffnen, mache man mit einem starken Messer einen Kreuzschnitt in den Deckel, schütte den Saft ab, dämpfe die Bohnen in flüssiger süßer Butter oder zerlassenem Speck nebst feingeschnittener Zwiebel; wenn dieselben mit dem Fett gut vermengt sind, richte man sie an.

1083. **In Salz eingemachte grüne Bohnen.** Haricots verts conservés au sel. Die in Salz eingemachten Bohnen lege man über Nacht in viel laues Wasser, koche sie in reichlich ungesalzenem Wasser weich, gieße dasselbe dann von den Bohnen ab und koche sie noch ½ Stunde in Fleischbrühe, welche man mit den Bohnen einkochen läßt, und bereite sie mit reichlich Fett, wie die anderen Arten.

1084. **Gedörrte grüne Bohnen.** Haricots vers secs. Man weiche sie 24 Stunden in viel lauem Wasser ein, koche sie in siedendem gesalzenem Wasser weich, ziehe die Fäden davon ab, koche sie nach Belieben ½ Stunde in Fleischbrühe, welche man mit den Bohnen einkochen läßt, und verfahre im übrigen wie bei frischen Bohnen (siehe oben).

1084 a. **Schnittböhnli.** Haricots verts secs. Können in allen bessern Kolonialwarengeschäften gekauft werden und genügen 150 Gr. für 6 Personen. Gleiche Zubereitung wie Nr. 1084, nur daß sie bloß etwa 12 Stunden eingeweicht und keine Fäden abgezogen werden müssen, was nebst verschiedenen anderen Vorzügen, welche dieses Gericht bietet, ebenfalls ein großer Vorteil ist.

1085. **Gemischtes Gemüse.** Macédoine de légumes. Man rüste verschiedene Gemüse wie bei der Jardinière Nr. 380, koche

jedes in ein besonderes Netz gebunden wie dort angegeben ist, schütte die weichgekochten Gemüslein in eine große Schüssel, mische sie durch Wannen untereinander, richte sie pyramidal auf eine Gemüseplatte an, gieße unentfetteten Bratenjus darüber und serviere es als Gemüse zu beliebigem Braten oder als Milieu zu Koteletten, Escaloppes 2c.

1086. **Andere Art.** Man rüste und koche die 4 bis 6 verschiedenen Gemüse nach Nr. 380 in gleich großen Portionen, durchwärme zum Anrichten eine Gemüseplatte, richte jedes der Gemüse der Art darauf an, daß sie einen verschiedenfarbigen Stern bilden, ein jedes gegen die Mitte zugespitzt, gegen den Rand ausgebreitet. Das Ganze begieße man mit nicht zu sehr entfettetem Bratenjus, gebe es allein und serviere Vinaigrette dazu.

2. Abteilung.

Dürre Hülsengemüse.

1087. **Bemerkenswertes über die Hülsengemüse.** Die dürren Hülsengemüse enthalten sehr viel Nahrungsstoff (23 bis 25 Prozent Eiweiß); damit sie schön weich und in Folge hievon leichter verdaulich werden, lege man sie, nachdem sie gewaschen sind, über Nacht in laues Wasser, dem nach Belieben noch ein kleines Stückchen Soda beigemischt wird. Nun werden sie mit dem Einweichwasser (welches dem Gemüse nun schon einen großen Teil Nährwert, Eiweiß, entzogen hat) und so viel weiterem Wasser, daß dasselbe darüber zusammengeht, auf ganz schwaches Feuer gesetzt und langsam weichgekocht. Salz wird erst beigefügt, wenn die Gemüse weich sind, weil es das Weichwerden verzögert. Auch darf nicht darin gerührt werden, bevor sie völlig weich sind, weil sie sonst eher anbrennen. Kocht man Schweinefleisch mit, so nehme man beim Mehlrösten wenig Butter. Frisches Schweinefleisch wird mit Salz eingerieben, geräuchertes mit heißem Wasser abgewaschen.

1088. **Gerölte Erbsen.** Pois secs. 500 Gr. für 6 Personen. Kochzeit 2 bis 2½ Stunden. Die Erbsen werden nach Nr. 1087 weichgekocht; nach Belieben kann Lauch und Sellerie, welche man zusammenbindet, sowie auch 500 bis 750 Gr. dürrer, mit heißem Wasser abgewaschener Speck, Rippli, ¾ bis 1 Kilogr. gesalzene Schweinsohren oder Schnurre beigefügt werden. Man koche die Erbsen auf ganz schwachem Feuer ohne darin zu rühren zugedeckt weich. Sollte das Wasser zu sehr einkochen, so gieße man anderes oder Fleischbrühe nach. Wenn die Erbsen weich sind, so werden sie durchgetrieben oder auch nur gut zerdrückt; dann röste man zu