

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen**

**Zähringer, Viktoria**

**Freiburg im Breisgau, 1897**

XI. Verschiedene Gemüse.

**urn:nbn:de:bsz:31-54724**

## XI. Verschiedene Gemüse.

### 1. Weißkraut.

Wenn ich einen großen Kopf habe, so zerlege ich ihn, mache die Storzen daraus, wasche es gut, koche es weich im Salzwasser und verwiege es fein, nehme dann etwas Fett in eine Kasserolle, und wenn es heiß ist, gebe ich einen rechten Eßlöffel voll fein gewiegte Zwiebeln darein, lasse die Zwiebeln lichtgelb dämpfen und thue das Kraut darein. Wenn es trocken ist, so schütte ich etwas Fleischbrühe daran und lasse es noch  $\frac{1}{2}$  Stunde dämpfen, streue noch ein klein wenig Mehl darüber und lasse es mitkochen. Zu diesem Gemüse sind Schweinskoteletts, Bratwürste, Rezwürstchen, Hammelskoteletts oder Wiener Schnitzel gut.

### 2. Weißkraut auf französische Art.

Der Kopf Weißkraut wird zerlegt, die Storzen kommen alle heraus und werden in handgroße Stückchen geschnitten, dann wird es abgewaschen, in einen Topf kochendes Salzwasser gethan und wenn es halbweich gekocht ist, nimmt man es heraus und legt es ins kalte Wasser. Jetzt thut man etwas Fett in eine Kasserolle, wenn das Fett heiß ist, so giebt man eine Handvoll fein gewiegte Zwiebeln darein. Wenn man es recht gut haben will, so steckt man in die Mitte von dem Kraut ein Stück mageren geräucherten Speck, deckt das Kraut fest zu und läßt es 2 bis 3 Stunden dämpfen. Wenn man es liebt, so kann man auch noch etwas Kümmel an das Kraut thun, es schmeckt sehr gut und hilft zur Verdauung, den mageren Speck kann man dazu servieren.

### 3. Weißkraut mit Rebhühnern.

Das Kraut wird wie die französische Art zubereitet. Die Rebhühner werden halbweich gedämpft und dann im Kraut fertig gekocht. Man kann beides in eine Auflaufform thun, die Form sollte jedoch am Boden enger sein als oben. Bevor man das Kraut und die Rebhühner in die Form giebt, bestreicht man sie dick mit frischer Butter und macht eine Verzierung von 2 Gelbrüben, wovon die eine hell und die andere dunkelgelb ist, schneidet sie, wenn sie gekocht sind, in kleinfingerlange und federfelddicke Stücke und stellt dieselben nebeneinander in die Form ringsherum. Auf den Boden der Form

legt man zierlich Speck, darauf vom gedämpften Kraut und ein Teil der in Stücke geschnittenen Rebhühner, dann wieder Kraut und den Rest der Rebhühner; dabei ist zu achten, daß die Verzierung nicht beschädigt wird. Hierauf stellt man es warm, bis man es braucht; wenn man es zu Tisch geben will, stellt man eine Platte darauf, stürzt es behutsam, trägt es gleich zu Tisch und serviert Kartoffeln dazu.

#### 4. Sauerkraut zu kochen.

Wenn das Kraut 14 Tage oder 3 Wochen eingemacht ist, kann man es kochen, ist es schon länger eingemacht und stark sauer, dann thut man es mit frischem Wasser in eine große Schüssel, drückt es wieder aus oder giebt es in ein Sieb zum Abtropfen. Nachher wird Gänsefett oder gutes Schweinefett in einem weißen Topf heiß gemacht, eine ganze Zwiebel darin herumgerührt und wenn sie gelb werden will, thut man das Kraut darein, schüttet Wasser darüber und legt Speck darauf. Nun wird es zugedeckt, und wenn es 1½ Stunden gekocht hat, wird es aufgeschüttelt, der Speck in die Mitte gelegt, etwas Weißwein darangeschüttet, gleich wieder zugedeckt und läßt man es so noch eine ganze Stunde dämpfen. Wenn man es liebt, kann man vor dem Anrichten etwas Mehl darüber streuen.

#### 5. Sauerkraut mit Fasan servieren.

Das Sauerkraut wird wie bei Nr. 4 gekocht, der Fasan wird beinahe weich, aber nicht gelb gedämpft, dann auf das Sauerkraut gelegt und vollends weichgekocht. Das Sauerkraut wird auf eine runde Platte angerichtet, der Fasan tranchiert, darum gelegt und der Fasankopf an einem Spieß darein gesteckt.

#### 6. Sauerkraut mit Hecht.

Wenn das Sauerkraut, wie bei Nr. 4 angegeben, gekocht ist, zerlegt man einen gedämpften Hecht und zieht die Gräten heraus. Man legt nun etwas Sauerkraut, etwas Hecht, dann wieder Kraut, und so alles nacheinander auf eine runde Platte, stellt die Platte in den Ofen, daß alles wieder gut warm wird. Dies ist meistens eine Fastenspeise.

#### 7. Sauerkraut mit Rebhühner.

Halbweich gedämpfte Rebhühner werden im Sauerkraut noch vollends weich gekocht, in Stücke geschnitten und auf einer runden Platte zwischen das Sauerkraut gelegt. Die Sauce von den Rebhühnern kann man dazu servieren oder darüber schütten.

#### 8. Wirsing zu kochen.

Wenn der Wirsing gepuht ist und die Stiele davon entfernt sind, wäscht man ihn gut aus, kocht ihn im Salzwasser ganz weich,

legt ihn in einen Seiger und läßt kaltes Wasser darüber laufen. Nachdem der Wirsing abgetropft ist, wird er fein verwiegt, läßt etwas Fett in einer Kasserolle heiß werden, giebt 1 Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln, ein wenig Mehl, den verwiegten Wirsing und etwas Fleischbrühe darein, rührt es durcheinander und läßt es 10 Minuten dämpfen. Auch kann man den Wirsing nur in frischer Butter dämpfen.

### 9. Junge Wirsingköpfe ganz zu kochen.

Dieses Kraut ist am besten, wenn es ganz fest und klein ist, größere Köpfe können in der Mitte durchgeschnitten werden. Die geputzten und zubereiteten Köpfe werden im Salzwasser halbweich gekocht, nachdem in kaltes Wasser gelegt und im Sieb abtropfen gelassen. Nun wird frische Butter in eine breite Kasserolle gelegt, für jeden Krautskopf eine Speckscheibe von gutem geräuchertem Bauchspeck dareingethan und die Köpfe daraufgelegt, die Kasserolle wird dann, wenn man Salz und Pfeffer zugefügt hat, zugedeckt, läßt es dämpfen und schüttet nach  $\frac{1}{4}$  Stunde etwas Fleischbrühe daran und läßt es dann noch eine ganze Stunde dämpfen. Wenn es ganz weich ist, begießt man es noch einigemal mit dem eigenen Saft, legt nun die gebratenen Speckscheiben auf eine Gemüseplatte und thut auf jede Speckscheibe ein Wirsingköpfe. Zu diesem Gemüse schmecken Bratwürste sehr gut.

### 10. Rosenkohl zu kochen oder Brüsselerkohl.

Wenn man feste Köpfe gepuzt hat, so macht man am Stiel mit dem Messer ein Kreuz, damit er besser durchkocht, nachher wäscht man ihn und kocht denselben im Salzwasser ganz weich, er muß sehr schnell kochen und wird am schönsten in einer gelben Pfanne oder in einem Kupferkessel. Nur wenn der Rosenkohl schon lange gebrochen ist und gelb werden will, dann nimmt man eine Messerspitze voll Natron in das Salzwasser, und wenn er weich gekocht ist, so spült man ihn mit frischem Wasser ab, thut hernach frische Butter in eine Kasserolle, wenn die Butter schaumig ist, den Rosenkohl darein nebst dem nötigen Salz und Pfeffer; etwas Fett vom Braten schmeckt auch gut daran; man muß ihn schütteln und nicht rühren, er soll ziemlich ganz bleiben. Schweinefoteletts sind sehr gut dazu.

### 11. Rosenkohl mit Maronen, Kastanien.

Der Rosenkohl wird gekocht wie bei Nr. 10 angegeben; wenn er fertig ist, so kann man in diese Art ein klein wenig Mehl nehmen, und wenn die Kastanien gedämpft sind, um den Rosenkohl garnieren.

## 12. Kastanien zu sieden zum Rosenkohl.

Wenn die Kastanien von der Lederhaut befreit sind, so wirft man sie ein paar Minuten ins kochende Wasser; wenn die Haut sich löst, so schält man sie, nimmt etwas Zucker in eine eiserne Kasserolle, läßt den Zucker gelb werden, giebt ein Stück frische Butter, etwas Fleischbrühe oder Wasser, die geschälten Kastanien und etwas Salz und Zucker daran, dann rütteln, zudecken und weich dämpfen lassen. Dieselben werden um den Rosenkohl garniert.

## 13. Rosenkohl in einer Buttersauce.

Wenn der Rosenkohl gut weich ist, spült man ihn mit frischem Wasser ab, läßt ein Stück frische Butter in einer Kasserolle vergehen, giebt soviel Mehl darein, als man braucht, gießt Fleischbrühe dazu und rührt es glatt, dann thut man den Rosenkohl dazu und läßt ihn noch 10 Minuten in der Sauce kochen.

## 14. Rotkraut zu dämpfen.

Wenn man ganz feste Köpfe hat, wird das Rotkraut am schönsten. Man macht die äußeren Blätter alle weg, hobelt oder schneidet es ganz fein, nimmt frische Butter in eine Kasserolle, legt das Rotkraut darauf, in Ermangelung kann man auch Gänsefett oder Schweinefett dazu nehmen; das Fett muß heiß sein, bevor man das Kraut hineinthut, giebt dann das nötige Salz und Pfeffer dazu und schüttet gleich etwas guten Weinessig darüber. Nachher deckt man es zu und läßt es fortdämpfen, in einer Kupferkasserolle wird das Rotkraut am schönsten. Man muß es öfters aufrühren, daß es nicht ansieht; wenn man Ochsenfleisch kocht an dem Tag, so kann man das Fett von der Fleischbrühe auch an das Rotkraut schütten und  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten noch ein Glas Rotwein. Rezwürstle, Schweinsbraten, Frankfurter Bratwürste, auch Leberwürste sind gut dazu.

## 15. Winterkohl oder Grünkraut.

Bevor dieser Kohl gefroren ist, ist er rauh und gar nicht zart. Man macht die groben Stiele weg, wäscht den Kohl und kocht ihn im Salzwasser ganz weich, das Wasser muß aber kochen, bevor man den Kohl hineinthut. Wenn der Winterkohl mit frischem Wasser abgespült ist, so verwiegt man ihn ganz fein, thut gutes Fett in eine Kasserolle; wenn es heiß ist, so giebt man eine Handvoll fein gewiegte Zwiebeln und ein Stück Knoblauch fein verdriickt darein, läßt dann Pfeffer und Salz und ein Stück mageren Speck noch mitkochen. Wenn das Kraut noch  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht hat, so ist es gut.

### 16. Cichorien-Gemüse oder Grabsinsen.

Dieses Gemüse sucht man schon im Februar auf den Wiesen; man verliest es gut und macht die gelben Blätter weg, dann muß man es öfters waschen; wenn das Kraut sauber gewaschen ist, so wirft man es in einen Topf mit kochendem Wasser, wenn es 5 Minuten gekocht hat, so schüttet man das Wasser ganz weg und thut wieder frisches daran und läßt es ganz weich kochen, dann schüttet man es in ein Sieb und läßt kaltes Wasser darüber laufen, gut abtropfen und verwiegt es fein, dann nimmt man frische Butter in eine Kasserolle, giebt ein wenig Mehl darein und rührt es glatt, schüttet etwas Fleischbrühe dazu, giebt das verwiegte Gemüs darunter und läßt es mit etwas süßer Milch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Man kann Eier auf dieses Gemüse machen oder ein französisches Omelette.

### 17. Spinat zu kochen.

Der Spinat wird gut ausgelesen, gewaschen und in kochendem Salzwasser  $\frac{1}{2}$  Stunde bis  $\frac{3}{4}$  Stunden schnell gekocht, durch das lange Kochen ist er nicht mehr so scharf und wird wieder grün. Nach dem Kochen legt man ihn einige Minuten in frisches Wasser, läßt ihn in einem Sieb abtropfen und verwiegt ihn sehr fein, dann nimmt man den Spinat in ein Haarsieb und läßt ihn durchlaufen, damit er noch feiner wird. Man kann dann den Spinat mit Milch oder mit Fleischbrühe kochen; wenn er mit Milch gekocht wird, läßt man frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt ein wenig Mehl und dann den Spinat gut dazu, schüttet genügend süße Milch darüber; in 10 Minuten ist der Spinat fertig und giebt man das nötige Salz dazu.

### 18. Spinat anderer Art, auch trockener Spinat.

Dieser Spinat wird gekocht und ebenso fein gemacht wie die vorhergehende Art; man läßt etwas Butter in einer Kasserolle schäumen, thut den Spinat nebst Salz und Jus darein und läßt ihn einigemal aufkochen, dann ist er fertig.

### 19. Sauerampfer-Gemüse.

Der Sauerampfer wird von den Rippen abgestreift, gut gewaschen, im Wasser 10 Minuten abgekocht, durch kaltes Wasser gezogen, ausgedrückt und fein verwiegt oder durch ein Sieb getrieben. Hierauf läßt man etwas frische Butter in einer Kasserolle schäumen, rührt ein wenig Mehl und den Sauerampfer darein und läßt ihn mit ein wenig Fleischbrühe kochen. Inzwischen siedet man 4 Eier hart, verdrückt das Gelbe mit einer Tasse süßem Milchrahm, rührt es an den Sauerampfer und läßt das Ganze noch ein wenig kochen, dann wird er angerichtet und das Eiweiß ringsherum garniert.

**20. Sauerampfer oder Spinat auf den Winter aufzubewahren.**

Will man den Spinat oder Sauerampfer auf den Winter aufbewahren, so verliest und putzt man ihn wie zu Gemüse, spült ihn in kaltem Wasser ab, kocht ihn und hackt ihn sehr fein oder treibt ihn durch ein Sieb, hierauf thut man ein wenig Wasser in eine Kasserolle, giebt den Sauerampfer darein und läßt ihn dämpfen, bis er ganz trocken ist. Hierauf wird der Sauerampfer oder Spinat ganz fest in einen Steintopf gedrückt, läßt Schweinesfett oder Hammelsfett vergehen und schüttet es 2 Finger dick über das Gemüse und verwahrt den Topf gut, wenn das Fett gestockt ist. Will man von dem Gemüse gebrauchen, so nimmt man die Hälfte von der Fettscheibe weg, nimmt das nötige Gemüse heraus, macht nachher das Fett wieder flüssig, schüttet es darüber und verwahrt den Topf gut. Das Gemüse wird dann wieder zubereitet wie frisches Gemüse.

**21. Artischocken naturel.**

Von den Artischocken werden die Stiele abgeschnitten, die Blätter mit einer scharfen Schere gekürzt, d. h. die Spitzen weggeschnitten, nachher in Salzwasser weich gekocht, mit einem Schaumlöffel auf eine Platte gesetzt und mit Essig und Del serviert.

**22. Gefüllte Artischocken.**

Die Artischocken hat man in Blechdosen vorrätig. Zur Farce werden für 16 bis 20 Artischocken  $\frac{1}{2}$  Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel und  $\frac{1}{8}$  Pfd. Kalbsleber durch eine Fleischhackmaschine getrieben, dann 60 Gramm Butter zu Schaum und mit 3 Eiweiß zum feingehackten Fleisch gerührt. Sollte ein Boden zerbrechen, so wird er fein verwiegt und auch zur Fülle genommen, welche dann noch besser schmeckt. Die Artischocken werden nun mit der Masse gefüllt, in eine breite Kasserolle mit Butter eine neben die andere gesetzt, das nötige Salz darüber gestreut, und zugedeckt  $\frac{1}{4}$  Stunde dämpfen gelassen. Wenn sie fertig sind, setzt man sie auf eine runde Platte und gießt etwas gute Jus daran.

**23. Gefüllte Artischocken, 2. Art.**

Man nimmt 16 bis 18 Artischockenböden, eingemachte oder frische. In einer breiten, niederen, dazu passenden Kasserolle läßt man 50 Gramm Butter vergehen, legt die Artischocken eine an die andere hinein. Darüber das nötige Salz und  $\frac{1}{8}$  Liter Fleischbrühe daran gegossen. Dies wird fest zugedeckt und auf dem warmen Herd stehen gelassen. Jetzt wäscht und häutet man ein großes Kalbshirn, läßt in einer kleineren Kasserolle 50 Gramm frische Butter vergehen und dämpft

das Kalbshirn, welches weiß bleiben muß, 7 bis 10 Minuten darin. Hat man Gänseleber, so kann man  $\frac{1}{4}$  Pfd. unter das Hirn mischen und beides miteinander durch ein Haarsieb treiben. In Ermangelung von Gänseleber nimmt man 2 Eßlöffel voll geriebenes Brot. Dasselbe muß weiß sein, ja nicht gelb. Jetzt rührt man den steifen Schnee von 3 Eiweiß unter das Hirn, vermenget alles gut durcheinander, legt nun auf jede Artischocke in der Pfanne einen Löffel voll von dieser Farce und läßt es gut zugedeckt noch  $\frac{1}{2}$  Stunde dämpfen. Nun stellt man die Platte, auf welcher die Artischocken serviert werden, auf kochendes Wasser, gießt  $\frac{1}{8}$  Liter guter Rindsbratenjus darauf und setzt die Artischocken, welche inzwischen gar geworden sind, schön darauf und serviert dies sehr heiß.

#### 24. Junge grüne Bohnen englische Art.

Wenn die Bohnen gut gereinigt sind, kocht man sie im Salzwasser sehr schnell, damit sie schön grün bleiben; wenn sie weich sind, legt man sie mit einem Schaumlöffel auf eine Gemüseschüssel, legt gute frische Butter darauf und giebt sie so zu Tisch.

#### 25. Junge Bohnen roh gedämpft.

Gepuzte Bohnen legt man in eine Kasserolle, worin man etwas frische Butter zerlassen hat, streut etwas Salz und Pfeffer und gießt etwas Fleischbrühe darüber, läßt sie dann zugedeckt dämpfen, bis sie ganz weich sind. Zu diesen Bohnen schmeckt Hammelfleisch sehr gut.

#### 26. Junge Bohnen, Breisgauer Art.

Hierzu dürfen die Bohnen schon etwas größer, aber nicht lange gebrochen sein. Die Fäden werden mit einem Bohnenhobel heruntergezogen und die Bohnen in Salzwasser schnell gekocht. Wenn sie weich sind, werden sie mit einem Schaumlöffel auf eine Platte gelegt; man giebt gesottene Butter in eine Kasserolle, legt eine Handvoll geschnittene Zwiebeln darein und schmelzt die Bohnen damit.

#### 27. Andere Art Bohnen.

Gepuzte Bohnen werden ganz fein geschnitten; wenn die Bohnen alt sind, werden sie halbweich im Salzwasser gekocht, sind die Bohnen noch jung, läßt man Fett in einer Kasserolle heiß werden, dünstet einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln darin, thut dann die Bohnen, etwas fein verwiegte Petersilie, Bohnenkraut, Fleischbrühe und ein klein wenig Pfeffer darein und läßt die Bohnen dämpfen, bis sie weich sind.

**28. Bohnen in brauner Sauce.**

Diese Bohnen werden, wenn sie gerichtet sind, im Salzwasser weich abgekocht, dann wird etwas Mehl braun gebrannt, mit Fleischbrühe abgelöscht und etwas Weißwein dazu gerührt, daß es keine Knollen giebt. Hierauf werden die Bohnen darin mit Salz und Pfeffer noch 10 Minuten gekocht.

**29. Gedörrte Bohnen zu kochen.**

Die Bohnen werden am Vorabend in laues Wasser eingeweicht, das Wasser nach einer Stunde weggeschüttet und in kaltem frischem Wasser über Nacht stehen gelassen. Dieselben werden dann zubereitet wie frische grüne Bohnen.

**30. Salzbohnen zu kochen.**

Morgens früh werden die Bohnen fünf- bis sechsmal gewaschen; wenn sie noch salzig sind, läßt man sie in frischem Wasser liegen, bis man sie kochen will. Dieselben werden dann in Wasser weich gekocht und man kann sie dann auf mancherlei Art wie frische Bohnen zubereiten.

**31. Bohnen zu dörren.**

Zum Dörren muß man ganz zarte große Bohnenschoten haben, die sogenannten Schwertbohnen sind am geeignetsten dazu; sie werden, nachdem die Fäden heruntergezogen, im Wasser beinahe weich gekocht und behutsam auf ein Brett gelegt. Wenn sie kalt sind, müssen sie an einen luftigen Ort zum Trocknen gethan werden. Auch kann man sie an eine dünne Stange hängen oder man faßt die Bohnen mit einer Nadel an einen dünnen Bindfaden auf, dieselben dürfen einander jedoch nicht berühren, sonst faulen sie. Wenn alle dürr sind, kann man sie in einem Sack an die Luft hängen, bis man sie braucht.

**32. Bohnen in Salz einzumachen.**

Die Bohnen kann man schnitzeln oder ganz einzumachen, nur ist zu achten, daß man keine zähen Bohnen dazu nimmt, je schöner die Bohnen im Sommer sind, desto besser schmecken sie im Winter. Man kann die Bohnen in eine Stange oder in einen steinernen Topf einzumachen; den Boden belegt man dick mit Reblaub, thut von den gerichteten Bohnen, einige Hände voll Salz und wieder Bohnen darein und so füllt man alle hinein. Oben darauf legt man wieder Reblaub, darauf 2 saubere Brettchen und beschwert es mit 2 sauberen Steinen. Nach 14 Tagen wird etwaiges schlammiges Wasser abgeschöpft, unter das Reblaub ein sauberes altes Tuch gelegt und wieder beschwert. Das Salz darf man bei den Bohnen nicht sparen, sonst

werden sie sauer, man muß mehr Salz dazu verwenden als zu Sauerkraut. Wenn die Bohnen lange kein Wasser ziehen, kann man Salzwasser nachschütten.

### 33. Weißkraut einzumachen.

Spizkraut ist immer besser zum Einschneiden als das breite Kraut, es hat auch keine so großen Rippen; bevor man einfüllt, schüttet man in die Stände kochendes Wasser, läßt es darin kalt werden und puht dann die Stände sauber. Hierauf werden auf den Boden gewaschene große Krautblätter gelegt, dann ziemlich geschnittenes Kraut und darauf eine Handvoll Salz und Wacholderbeeren, dann wird das Kraut mit einem Holzstößel gedrückt, bis es Wasser hat, dann wird wieder Kraut, Salz und Wacholderbeeren dareingelegt, wieder gestoßen und so alles eingefüllt. Oben darauf legt man wieder einige Krautblätter, ein altes leinenes Tuch, deckt es mit passenden Brettchen zu und beschwert es mit 2 schweren Steinen. Nach 14 Tagen wird das schlammige Wasser abgeschöpft und frisches Wasser darangeschüttet. Wenn Kraut herausgenommen wird, so ist zu achten, daß das zurückbleibende immer schön eben ist, die Brettchen samt Tuch und Steinen müssen jedesmal mit frischem Wasser abgewaschen und immer gut beschwert werden. Auf diese Weise erhält man das Sauerkraut lange Zeit.

### 34. Junge Erbsen zu kochen.

Wenn man einen eigenen Garten hat, so bricht man die Erbsen am Vormittag, kernt sie gleich aus und kocht sie, dieselben werden dann zu frischer Butter in eine Kasserolle gelegt, giebt Salz, ein wenig Zucker und nur sehr wenig Wasser daran, rüttelt sie, damit sie nicht ansitzen; die kleinen Erbsen sind in einer halben Stunde fertig, die größeren brauchen oft eine Stunde; wenn sie ganz trocken eingedämpft sind, sind sie fertig, man kann sie warm halten oder gleich anrichten und servieren.

### 35. Eingemachte Erbsen und Bohnen.

Das Wasser wird davon weggeschüttet und mit Butter und Salz heißgemacht. An die Erbsen kann man noch ein wenig Zucker und feinverwiegte Petersilie thun.

### 36. Zuckerschoten.

Die Zuckerschoten sollen nicht zu alt sein, sonst sind sie zähe; man puht sie auf beiden Seiten, zieht den Faden herunter, wäscht sie und legt sie mit einem Stück frischer Butter in eine Kasserolle, giebt noch Salz und sehr wenig Fleischbrühe dazu und läßt sie so

dämpfen, bis sie weich sind. Diese Zuckerschoten sind sehr gut zu gebackenen jungen Hahnen oder zu Kalbskoteletts.

### 37. Junge gelbe Rüben.

Wenn die Rübchen im Frühjahr noch ganz jung sind, läßt man sie ganz, schabt sie und wäscht sie sauber ab, legt dann die Rübchen mit Butter in eine Kasserolle mit wenig Wasser und Salz, deckt sie zu und läßt sie dämpfen, bis sie weich sind und giebt dann noch fein verwoigte Petersilie daran.

### 38. Weiße Rüben.

Die weißen Rüben werden dick abgeschält, in fingerlange Stückchen so dünn wie ein dünnes Bleistift geschnitten und gut gewaschen. Hierauf legt man frische Butter in eine Kasserolle, giebt die Rüben darein und läßt sie mit dem nötigen Salz dämpfen. Wenn die Rüben frisch aus dem Feld kommen, haben sie kein Wasser nötig, sie müssen im eigenen Saft dämpfen; man muß sie oft aufrühren, daß sie nicht ansetzen.

### 39. Weiße Rüben zu gebratenen Enten.

Die Rüben werden geschält, mit dem Kartoffelbohrer ausgebohrt und 10 Minuten in frisches Wasser gelegt. Man läßt nun ausgekochte Butter in einer breiten Kasserolle heiß werden, wirft die ausgebohrten Rüben darein und läßt sie aufgedeckt mit ein wenig Salz schön gelb dämpfen. Wenn sie gelb sind, deckt man sie zu und läßt sie vollends weich dämpfen. Wenn man sie süß liebt, kann man gestoßenen Zucker darüber streuen und zu gebratenen Enten servieren.

### 40. Blumenkohl mit Butter Sauce.

Ein schöner großer Blumenkohl wird ganz gepuzt in frisches Wasser gelegt und mit ziemlich Salz in einem weißen Topf in kaltem oder kochendem Wasser schnell gekocht. Inzwischen läßt man zur Sauce 60 Gramm Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt einen Kochlöffel voll Mehl darein und je zur Hälfte gute Fleischbrühe und Blumenkohlwasser. Wenn die Sauce gut gerührt ist, läßt man sie einige Minuten kochen, thut den Blumenkohl aus dem Wasser auf eine runde Platte, legt noch 1 Stück gute frische Butter in die Sauce, verrührt 2 Eigelb mit 6 Eßlöffeln süßen Milchrahms, schüttet es an die Sauce und giebt sie über dem Blumenkohl gleich zu Tisch.

### 41. Blumenkohl au gratin.

Dieser Blumenkohl wird wie die vorhergehende Art gekocht und muß man dazu eine besondere Schüssel haben, die im Ofen nicht zerspringt;

dieselbe wird dick mit frischer Butter gestrichen und der Blumenkohl trocken dareingesetzt. Man macht dazu eine etwas dickere Sauce als bei Nr. 40 angegeben, verrührt 3 bis 4 Eigelb mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. gutem Emmenthaler Käse, streicht die dicke Sauce über den Blumenkohl und schiebt ihn in den heißen Ofen. Wenn er 10 Minuten im Ofen ist, streut man noch etwas geriebenen Käse und schüttet zerlassene Butter darüber, schiebt ihn wieder in den Ofen und läßt ihn schön gelb werden. Diesen Blumenkohl ißt man gewöhnlich ohne Beilage.

#### 42. Schwarzwurzel.

Die Schwarzwurzeln werden gewaschen, geschabt und in fingerslange Stückchen geschnitten; man rührt einen Kochlöffel voll Mehl in einer Schüssel mit Eßig glatt, gießt noch Wasser dazu und legt die geschnittenen Schwarzwurzeln hinein und wäscht sie mehreremal, bis sie ganz weiß sind. Hierauf läßt man frische Butter in einer Kasserolle vergehen, thut die gewaschenen Schwarzwurzeln darein, giebt Fleischbrühe und Salz dazu und läßt sie weich dämpfen; dieselben dürfen keine Brühe haben. Man giebt sie zu Braten.

#### 43. Schwarzwurzel mit Butterauce.

Wenn die Schwarzwurzeln gepuht sind, kocht man sie im Salzwasser beinahe weich. Hierauf macht man eine kleine Butterauce, legt die Schwarzwurzeln mit einem Schaumlöffel aus dem Sud in die Sauce und läßt sie noch vollends weich kochen. Vor dem Anrichten verklopft man 2 Eigelb mit  $\frac{1}{8}$  Liter süßem Milchrahm, schüttet es über die Schwarzwurzeln und richtet gleich an.

#### 44. Schwarzwurzel zu backen.

Diese werden in gleich lange Stückchen geschnitten, in Salzwasser ganz weich gekocht und in ein Sieb zum Abtropfen gethan. Dann werden mehrere zusammen in einen kleinen Omeletteig getunkt und in heißem Fett schön gelb gebacken; dieselben werden zu Lummel garniert.

#### 45. Tomatengemüse.

Wenn die Tomaten ganz reif, also rot sind, werden gleich große am Stiele egal geschnittene mit einem Blechlöffel ausgehöhlt, das Ausgehöhlte in einer Kasserolle zu einem dicken Brei eingekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Hat man 12 Tomaten, so rührt man 60 Gramm Butter schaumig, thut 1 oder 2 geriebene Gipfel und den dicken Brei nebst Salz und Pfeffer darein. Hierauf wird ein Blech mit Butter dick bestrichen, die Tomaten dareingesetzt und 20 Minuten in den heißen Ofen gethan. Nun werden sie auf eine Platte gesetzt und zu Lummel oder zu Rindsbraten gegeben.

## 46. Frische Spargeln zu kochen.

Der Spargel ist am besten, wenn er nach dem Stechen gleich gepulzt und gekocht wird, die dicke Haut wird mit einem scharfen Messer weggeschnitten und in frisches Wasser gelegt, bis alle geschält sind, dann werden sie herausgenommen, von den Stielen das Holzige weggeschnitten, damit alle gleich lang werden. Nun werden sie in Büschel gebunden und in einen Topf gethan, worin alle Platz haben. Die ersten im Frühjahr sind gewöhnlich bitter, sie werden 5 Minuten gekocht, das Wasser davon weggeschüttet und wieder frisches Wasser daran gegossen und jetzt erst mit Salz weich gekocht. Zur Sauce läßt man für 6 Pfd. Spargeln 90 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 30 Gramm Weizmehl darein und läßt es mit etwas Spargelwasser 5 Minuten kochen; man verrührt noch 2 bis 3 Eigelb mit  $\frac{1}{8}$  Liter süßem Milchrahm zur Sauce und stellt sie abseits, daß sie nicht mehr kocht, die Spargeln legt man auf eine lange Platte, rührt die Sauce noch einmal, damit sie nicht knollig wird und serviert gut heiß.

## 47. Spargel-Gemüse.

Dies Gericht kann man im Mai, Juni, auch noch im Juli machen, wenn die Spargeln billiger sind. Grüne Spargeln werden gepulzt und roh in kurze Würfel geschnitten, in Salzwasser halbweich und in einer kleinen Butterauce vollends weich gekocht. Zur Sauce nimmt man stets Spargelwasser; dies Gemüse schmeckt zu Kalbsfoletelets sehr gut.

## 48. Mangold-Gemüse.

Man kann den Mangold wie Spinat oder Wirsing kochen; wenn er in Salzwasser weich gekocht ist, wird er fein verwiegt. Man legt etwas Fett in eine Kasserolle, dämpft einen Löffel voll feingeschnittene Zwiebeln lichtgelb darin, thut das Gemüse, einige Löffel Fleischbrühe und ein Stück mageren geräucherten Speck darein und läßt es noch  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden kochen, dann ist es gut.

## 49. Mangoldstiele.

Wenn der Mangold im Sommer groß ist, werden die Stiele von den Blättern abgestreift, die Haut heruntergezogen, in fingerslange Stücke geschnitten und in Salzwasser halbweich gekocht. Nun macht man eine braune Sauce, läßt dazu etwas ausgekochte Butter in einer Kasserolle heiß werden, rührt etwas Mehl gelb darin und schüttet kalte Fleischbrühe, ein Glas Wein und etliche Löffel voll Bratensauce dazu und läßt die Mangoldstiele mit Salz und Pfeffer darin kochen, bis sie ganz weich sind.

## 50. Hopfen als Gemüse.

Die Hopfen kauft man meistens schon in Büschel gebunden; man putzt und kocht sie im Salzwasser ganz kurz. Während dem Kochen verrührt man etwas Butter mit Mehl in einer Kasserolle glatt, gießt etwas Bratensauce und Fleischbrühe dazu und läßt es 5 Minuten kochen. Wenn sie gekocht sind, legt man sie ringsum auf eine Platte, daß die Spitzen in der Mitte sind, und schüttet die Sauce darüber.

## 51. Sellerie gefüllt.

Dazu muß man schöne runde Knollen haben, die nicht holzig sind, man putzt sie sauber und kocht sie im Wasser halbweich; nachdem man sie noch 5 Minuten in kaltes Wasser gelegt hat, schneidet man sie entzwei und bohrt sie mit einem Blechlöffel innen aus. Für 8 Sellerie wird  $\frac{1}{2}$  Pfd. Kalbsleber fein verwiegt und mit 4 Eiweiß durch ein Haarsieb getrieben, dann rührt man 90 Gramm Butter schaumig, giebt einen Eßlöffel voll geriebenes Weißbrot, die durchgetriebene Leber nebst Salz und Pfeffer darein; nun wird ein Blech dick mit Butter bestrichen, die Sellerie gefüllt, auf das Blech gestellt und in den Ofen geschoben. Wenn man eine breite Kasserolle hat, kann man die Sellerie darin auf dem Herd fertig machen; die Kasserolle muß man zugedeckt lassen und acht geben, daß sie unten nicht ansetzt.

## 52. Körblerübchen.

Die Rübchen werden geschabt, gewaschen und 3 bis 4 Minuten in kochendes Wasser gethan, man zieht ihnen dann die Haut herunter, läßt frische Butter in einer Kasserolle vergehen, thut die Rübchen mit Salz darein; sollten sie trocken sein, gießt man etwas Fleischbrühe nach. Man giebt diese Rübchen zu gedämpften Milchle.

## 53. Gedämpfter Kopfsalat als Gemüse.

In den Monaten Mai und Juni ist dies Gemüse am besten; man putzt und wäscht recht feste Köpfschen Salat sauber, thut Salz und ziemlich Wasser in einen großen Topf; wenn das Wasser sprudelt, wirft man die Salatköpfe darein. Wenn der Salat halb weich ist, legt man ihn mit einem Schaumlöffel in frisches Wasser und dann in einen Seiher zum Abtropfen. Nun legt man frische Butter in eine Kasserolle, thut die Salatköpfe einen neben dem andern darein, läßt sie mit etwas Pfeffer und ziemlich Bratensauce ganz weich dämpfen. Man richtet sie auf eine runde Platte, die Sauce in der Mitte an. Dies Gemüse ist zu gebratenem Fleisch gut.

## 54. Endivie als Gemüse.

Grüne Endivie wird gepuzt und in kochendem Salzwasser ganz weich gekocht; ist aber die Endivie gelb, so wird sie nur halbweich gekocht. Dann wird dieselbe eine ganze Stunde in frisches Wasser gelegt, fest ausgedrückt und fein verwiegt. Nun legt man frische Butter in eine Kasserolle, dünstet eine Handvoll Zwiebeln gelb darin, rührt die Endivie mit ein wenig Mehl und Fleischbrühe darein, läßt es dann mit Salz und Pfeffer noch  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, dann ist es fertig.

## 55. Champignons als Gemüse.

Frische Champignons werden geschält, der Kopf mit Stiel sauber gewaschen und in kaltem Wasser auf das Feuer gestellt; wenn sie geschäumt haben, schüttet man das Wasser weg, thut anderes daran, kocht sie im Salzwasser fertig und nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus. Zur Sauce läßt man 1 Stück frische Butter in einer Kasserolle schäumen, rührt einen Kochlöffel voll Mehl dazu, thut sehr starke Fleischbrühe und die gekochten Champignons darein und läßt es noch 10 Minuten kochen.

## 56. Morcheln zu kochen.

Gedörrte oder frische Morcheln werden auf die gleiche Weise zubereitet, die frischen werden mehreremal sauber gewaschen und im Salzwasser weich gekocht; die gedörrten werden zuerst in laues Wasser eingeweicht, gewaschen und im Salzwasser weich gekocht. Will man sie zu Ragout verwenden, so kann man sie aus dem Sud in das Ragout legen. Dabei ist nicht zu vergessen, daß die Würmchen, die in den Morcheln wachsen, immer alle entfernt werden.

## 57. Teltowerrübchen.

Die Rübchen werden, wenn sie frisch sind, gleich geschabt, die runzligen und ausgetrockneten jedoch vorher 10 bis 12 Stunden in frisches Wasser gelegt und dann erst geschabt. Nun läßt man etwas Zucker in einer Kasserolle gelb werden, stellt ihn vom Feuer, legt ein Stück frische Butter dazu und rührt, wenn sie vergangen ist, einen Kochlöffel voll Mehl darein und giebt noch Fleischbrühe dazu, damit es eine starkgelbe Sauce giebt. Nun werden die Rübchen nebst Salz dareingethan und auf gelindem Feuer weich gekocht.

## 58. Italienischer Reis.

Für 8 Personen wird  $\frac{1}{2}$  Pfd. Karolinenreis mehrere Mal in kaltem Wasser gewaschen und in ein Sieb zum Abtropfen gethan. 90 Gramm ausgekochte Butter werden in einer Pfanne heißgemacht,

eine Handvoll feingewiegte Zwiebeln darin lichtgelb gedämpft, der Reis mit Salz dareingethan, mehrere Mal mit dem Omeletteeschäufel aufgeschäufelt und nach  $\frac{1}{4}$  Stunde etwas Bratensauce darangegossen. Der Reis muß  $\frac{1}{2}$  Stunde immer aufgelüpfert werden, bis er ganz gelb ist, er wird nicht so weich wie der weiße, ist aber viel kräftiger. Dieser Reis wird zu Fricassé gegeben.

#### 59. Weißer Reis als Gemüse.

Für 12 Personen wird 1 Pfd. schöner Reis einige Mal mit kochendem Wasser abgerührt und in ein Sieb zum Abtropfen gelegt. In einer Kasserolle wird nun kochendes Wasser darüber geschüttet,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter nebst Salz dareingelegt, und wenn man es gerne riecht, kann man etwas weißen Rauch mitkochen lassen; der Reis braucht nicht ganz eine Stunde zum Kochen und  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser ist hinreichend. Man darf nicht darin rühren, er muß ganz bleiben; wenn er so weit fertig ist, wird eine Puddingform dick mit Butter bestrichen, der Reis hineingedrückt und in kochendes Wasser gestellt, bis man ihn braucht. Er wird dann auf eine runde Platte gestürzt und zu Roastbeef oder zu braunem Ragout gegeben.

#### 60. Kartoffelbrei.

Rohe gelbe Kartoffeln werden geschält, in kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt; man läßt sie jedoch nicht verkochen, sondern thut sie, wenn sie weich sind, in einen Seiser zum Abtropfen; wenn kein Wasser mehr daran ist, treibt man sie durch, während sie noch warm sind. Hierauf legt man frische Butter in eine Kasserolle, thut die durchgetriebenen noch warmen Kartoffeln hinein und schüttet ziemlich ungekochte Milch dazu. Man läßt ihn noch einmal aufkochen und richtet ihn gleich an.

#### 61. Kartoffelkuchen.

Rohe gelbe Kartoffeln werden auch wieder geschält und im Salzwasser gekocht, dann werden sie durchgetrieben, für  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Kartoffeln  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter in einer Kasserolle schaumig gerührt, zwei ganze Eier, die abgekühlten Kartoffeln nebst Salz und Muskatnuß hinein gelegt. Nun wird ein Kuchenblech dick mit Butter gestrichen, der Kartoffelbrei eingefüllt, oben glatt gestrichen und in den heißen Ofen geschoben. Der Kuchen muß unten und oben rösch gebacken sein, dann serviert man ihn auf einer runden Platte zu Mehragout oder zu Boeuf à la mode.

#### 62. Kartoffelpudding.

Dazu wird ein sehr guter Kartoffelbrei gemacht, für 8 bis 10 Personen rührt man  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter schaumig, rührt 4 bis 5 große

Eier und die Kartoffeln darein, bestreicht dann eine Puddingform dick mit frischer Butter, füllt die Masse hinein und wenn man im Stürzen nicht sicher ist, streut man etwas geriebenes Brot in die bestrichene Form, bevor man einfüllt, deckt dann die Form zu und läßt es eine Stunde kochen.

### 63. Kartoffel-Croquette, sog. Pöstele.

Gelbe Kartoffeln werden geschält und im Salzwasser sehr schnell weich gekocht, in ein Haarsieb zum Abtropfen gelegt und durchgetrieben. Für 1½ Pfd. durchgetriebene Kartoffeln nimmt man 60 Gramm frische Butter, 30 Gramm heißes Fett und Salz, rührt 30 Gramm gutes Mehl und 4 Eier, eines nach dem andern, darunter. Nun läßt man klares Fett in einer Pfanne heiß werden, legt halbe Eßlöffel voll Kartoffeln in das Fett, soviel wie Platz haben, rüttelt sie und wenn alle rösch sind, nimmt man sie heraus und legt andere hinein. Wenn der Teig fertig ist, sollen sie gleich gebacken werden, weil sie dann besser werden.

### 64. Kartoffelwürstchen.

Hierzu reibt man gesottene Kartoffeln, die aber recht mehlig sind, auf dem Reibeisen ganz fein, nimmt  $\frac{3}{4}$  Pfd. auf ein Nudelbrett, thut 60 Gramm Butter nebst Salz und 20 Gramm Mehl und 2 Eier darunter, macht fingerlange Würstchen daraus und bäckt sie in heißem Fett schön gelb.

### 65. Kartoffelnudeln.

Man reibt ziemlich viel gesottene Kartoffeln, nimmt sie auf ein Nudelbrett, schafft so viel Mehl und Salz darunter, daß man den Teig rollen kann und macht Nudeln davon. Sind die Kartoffeln mehlig, so werden sie gebraten; man thut Butter in eine Kasserolle, legt die Nudeln eine neben die andere darein, läßt sie schön gelb braten und wenn sie auf der einen Seite gelb sind, legt man sie auf die andere Seite. Sind die Kartoffeln aber naß oder speckig, so ist es besser, man legt die Nudeln in kochendes Salzwasser, läßt sie darin 3 Minuten kochen, legt sie dann auf eine runde Platte und schmälzt sie mit frischer Butter.

### 66. Semeten von Kartoffeln.

Man reibt etliche gekochte gelbe Kartoffeln, thut sie in eine Schüssel, giebt das nötige Salz, einige Löffel sauren Rahm, auf 1 Pfd. Kartoffeln  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mehl dazu und schafft dies mit dem Kochlöffel 5 Minuten gut durcheinander. Dann läßt man so viel

Butter wie zu einem Braten in einer Omelettepfanne heiß werden, giebt die ganze Portion Kartoffeln darein und rührt es mit einem Omeletteeschäufele, wie wenn man Kartoffeln rösten wollte. Wenn es ganz gelb und rösch ist, sind die Semeten fertig, man muß sie heiß zu Tisch bringen, dann ist diese Speise sehr gut.

#### 67. Saure braune Kartoffeln.

Genügend gesottene Kartoffeln werden geschält und geschnitten wie zum Rösten, dann läßt man Fett in einer Kasserolle heiß werden, röstet etwas Mehl darin dunkelgelb, rührt es mit kalter Fleischbrühe, giebt  $\frac{1}{2}$  Liter Weißwein, Salz und Pfeffer, eine ganze Zwiebel mit einer Melke besteckt und ein Lorbeerblatt darein und läßt dies  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen; dann läßt man es mit den Kartoffeln noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Zu diesen Kartoffeln sind Frankfurter Bratwürste sehr gut.

#### 68. Rahmkartoffeln.

Zu  $\frac{1}{4}$  Pfd. frischer Butter in einer Kasserolle rührt man 30 Gramm Mehl, thut es auf das Feuer, schüttet Fleischbrühe und Salz dazu und läßt es mit einer Portion rohen in Scheiben geschnittenen Kartoffeln kochen, bis letztere weich sind. Während dem Kochen müssen die Kartoffeln öfters aufgerührt werden, damit sie nicht ansetzen; man verrührt 2 Eigelb mit  $\frac{1}{4}$  Liter saurem Rahm, rührt es an die Kartoffeln und richtet sie gleich an.

#### 69. Petersiliekartoffeln.

Diese Kartoffeln werden anfangs zubereitet wie die Rahmkartoffeln, doch muß man etwas mehr Butter dazu nehmen. Rahm und Eier werden nicht dazu verwendet, jedoch muß man vor dem Anrichten fein verwiegte Petersilie und ein Glas Weißwein dazu geben.

#### 70. Salzkartoffeln.

Wasse oder speckige Kartoffeln, die man mehlig haben möchte, kocht man schnell in Salzwasser; wenn sie weich sind, schüttet man das Wasser weg, schüttelt die Kartoffeln einigemal recht stark und läßt sie auf dem Herd aufgedeckt stehen, bis man sie zu Tisch geben will.

#### 71. Pommes de terre frites (gebackene Kartoffeln).

Gelbe Kartoffeln werden geschält und etwas dünner als ein kleiner Finger geschnitten, dann wäscht man sie und läßt sie auf einem sauberen Tuch trocknen. Nun macht man ausgekochte Butter in einer Pfanne heiß, thut etwas Kartoffeln darein, aber nicht zu-

viel auf einmal, sie müssen schön gelb und rösch durchgebacken sein, man nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie breit auf ein Sieb, bis alle fertig sind; nach 7, höchstens 10 Minuten sind sie fertig.

### 72. Linsen, Erbsen und Bohnenkernen zu kochen.

Bei dürren Gemüse ist es immer gut, wenn man sie am Vorabend einweicht, morgens gut wäscht und das Wasser erneuert; dieselben werden in Fleischbrühe oder kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt, und es ist gut, wenn man ein Stück Schweinefleisch mitkochen läßt und die Linsen zc. verschäumt. Wenn die Hülsenfrüchte mehr als ein Jahr alt sind, müssen sie länger kochen, auch ist es gut, wenn man etwas kohlen-saures Natron dazu thut. Hat man keine Fleischbrühe und kein Schweinefleisch, so läßt man etwas Fett in einer Kasserolle heiß werden, dünstet eine feingeschnittene Zwiebel lichtgelb, giebt ein klein wenig Mehl dazu und schüttet es an das Gemüse.

### 73. Junge Kohlrabi, 1. Art.

Es giebt 2 Sorten Kohlrabi, solche mit blauer und solche mit weißer Haut; die ersteren sind gewöhnlich zarter. Die Kohlrabi werden wie ein Apfel geschält, so daß nichts Holziges daran bleibt. Hernach schneidet man sie in kleine fingerlange Stückchen. Für 10 Kohlrabi, welche die Größe eines Hühnereies haben, nimmt man ein eigroß frische Butter in eine Kasserolle, läßt dieselbe vergehen, giebt 2 Kaffeelöffel voll Mehl dazu, rührt dies mit  $\frac{1}{2}$  Liter Fleischbrühe glatt. Kocht die Fleischbrühe, so legt man die gewaschenen Kohlrabi nebst dem nötigen Salz und Pfeffer hinein, deckt sie zu und läßt sie ganz langsam weich kochen. Man rüttle die Kasserolle oft, damit das Gemüse nicht ansetzt, denn die Stückchen sollen ziemlich ganz bleiben.

### 74. Größere Kohlrabi, 2. Art.

Diese Kohlrabi werden etwas dicker geschält wie die erste Sorte, dann in 2 bis 3 Stückchen geschnitten, gewaschen und im Salzwasser weich gekocht. Es bleibt sich gleich, ob sie ins kalte oder ins kochende Salzwasser gelegt werden. Sind die Kohlrabi weich gekocht, so läßt man sie erkalten. Hernach schneide sie in dünne Scheiben, zu 2 Pfd. Kohlrabi, welche also gekocht und geschnitten sind, nehme  $\frac{1}{4}$  Pfd. klares Fett in eine Kasserolle, verwiege 1 große Zwiebel recht fein, lege sie in das heiße Fett und lasse sie lichtgelb dünsten. Jetzt kommen die Kohlraben dazu nebst  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe und dem nötigen Salz und Pfeffer. Lasse dies alles aufgedeckt  $\frac{1}{2}$  Stunde dämpfen und rühre es von Zeit zu Zeit durch, damit es nicht ansetzt.

## 75. Bodenkohlrabi.

Dies Gemüse ist sehr nahrhaft. 2 bis 3 Bodenkohlrabi geben ein Gemüse für 6 bis 8 Personen. Man schält und wäscht sie wie die vorhergehenden. Stelle sie in kaltem Wasser aufs Feuer und lasse sie beinahe weich kochen. Schneide sie dann in Scheiben oder halbfinger-große Stückchen. Nehme 2 Eßlöffel voll klares Fett in eine Kasserolle, verwiege 2 Zwiebeln, lasse diese in dem heißen Fett lichtgelb dünsten. Darauf ein kleiner Kochlöffel voll Mehl und  $\frac{1}{2}$  Liter Fleischbrühe dazu, lasse dies ein wenig aufkochen, lege dann die Kohlrabi darein und lasse sie vollends weich kochen.

## 76. Gemüse-Allerlei.

Dasfelbe kann im Winter wie im Sommer zubereitet werden; im Sommer von frischen Gemüsen, im Winter aus Büchsen. Es giebt eine hübsche Platte und gehört auf einer runden Schüssel serviert. In die Mitte kommt ein nicht zu großer, weißer Blumenkohl, der in Salzwasser abgekocht ist, dann noch 6 beliebige Sorten Gemüse, welche in Butter gedämpft fein müssen; man thut dieselben dergestalt auf die Platte, daß es aussteht wie nebeneinandergelegte geschnittene Kuchenstückchen. Die beliebigen Gemüse können sein: Bohnen, Gelberüben, Erbsen, Artischocken, Rosenkohl, Spargeln, Morcheln und Champignons, je nachdem man die Sorte liebt. Diese Platte kann allein oder mit irgend einem feinen Aufschnitt serviert werden, z. B. mit Gänseleber-wurst, rohem oder gekochtem Schinken, Salami u. s. w.

# III. Salate.

## 1. Vinaigrette-Salat mit Nougatsoße.

Wird durch ein halbes Pfund Butter zubereitet und wird  
angefüllt mit einem halben Liter Essig. Man vermischt die  
beide Stoffe durch Kochen und Rühren gut, bis die Butter  
schon fast ganz geschmolzen ist. Dann rührt man die  
Vinaigrette mit einem halben Liter Nougatsoße gut  
zusammen und schmeckt sie mit Salz ab. Man lässt  
den Salat ein wenig stehen, bevor man ihn isst.

## 2. Mollusken-Salat.

Ein halber Liter Salat mit einem halben Liter Essig  
zubereiten. Mollusken, Schalen, etc. werden in einem  
Kochtopf mit Wasser und Essig gekocht. Man lässt  
den Salat ein wenig stehen, bevor man ihn isst.

## 3. Rindfleisch-Salat.

Man kocht ein halbes Pfund Rindfleisch in Wasser  
und lässt es abkühlen. Man vermischt es mit einem  
halben Liter Salat und isst es.

## 4. Linsen-Salat.

Man kocht ein halbes Pfund Linsen in Wasser  
und lässt sie abkühlen. Man vermischt sie mit einem  
halben Liter Salat und isst sie.

## 5. Hühner-Salat.

Man kocht ein halbes Pfund Hühnerfleisch in Wasser  
und lässt es abkühlen. Man vermischt es mit einem  
halben Liter Salat und isst es.

