

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Mannheimer Koch-Buch

Mannheim, [ca. 1890]

IV. Die Gemüse

[urn:nbn:de:bsz:31-300395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-300395)

einer Zitrone ziemlich weich; wenn man wünscht, kann auch ein Stückchen Zimmt beigegeben werden. Dann wird eine Flasche Rotwein von beliebiger Güte und eine handvoll Korinthen dazu gethan und man läßt darin den Reis vollends gar werden.

K. Obst-Suppen.

1. Apfel-Suppe. 6 große säuerliche Äpfel werden in gezuckertem Wasser zu Mus gekocht und wenn noch Klümpchen vorhanden sein sollten, glatt gerührt oder durch ein Sieb gedrückt. Ein kleiner Teller voll geriebenes Schwarzbrot wird in Butter gelb geröstet und mit einer handvoll Sultan-Rosinen an das Mus gemischt, welches man mit gezuckertem Wasser, oder Wasser und Wein, verdünnt oder noch ein paar Minuten kochen läßt. Man kann nach Belieben Zitronensaft oder Zimmt an die Suppe geben und sie auch mit 1 Eidotter abrühren. Sie muß dicklich, doch nicht steif sein.

2. Birn-Suppe. Gute Kochbirnen werden wie die Äpfel gekocht und wie diese mit Brot gemischt, doch nimmt man Weißbrot oder Zwieback dazu; letzteres wird gestoßen. Es können auch keine Korinthen dazu, doch ist es empfehlenswert, ein wenig Johannisbeer- oder Kirschsaft durchzurühren, wodurch dem etwas matten Geschmack und der Farbe nachgeholfen wird.

IV. Die Gemüse.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung der Gemüse.

Die Behandlung der Gemüse und das Kochen.

Jedes Gemüse, gleichviel welcher Art, wie auch Kartoffeln, wird zunächst in klarem Wasser solange gespült, bis dieses vollständig klar bleibt. Wenn dies geschehen ist, wird es von der Haut oder, je nachdem, den groben Deckblättern, Strünken, der Schale zc. befreit, hierauf nochmals in kaltem Wasser gründlich geschwenkt und, wo dies nöthig ist, so geschnitten, wie man es zu haben wünscht oder die Kochanweisung es angebt. Schwarzwurzeln und alle weißen Rübenarten bleiben jedoch nach dem Abschälen in mit Essig oder Milch vermischem Wasser liegen, bis man sie zum Kochen aufstellt, damit sie nicht schwarz werden; Salate kommen in das Schwentnetz oder auf einen Durchschlag.

Mit Ausnahme von ungeschälten Kartoffeln und Hülsenfrüchten, kocht man alle Gemüse in leicht gesalzenem Wasser, welches 3 fingerhoch darüber stehen muß. Allen Gemüsen, die länger kochen müssen, oder grün bleiben sollen, setzt man eine Prise Natron zu, für letztere jedoch nur $\frac{1}{4}$ Messerspitze für 4 Personen. Rothkohl und grüne Erbsen vertragen diesen Zusatz jedoch nicht. — Zarte Gemüse, denen man die grüne Farbe erhalten will, kocht man auf jähem Feuer und unbedeckt.

Ein gut gekochtes Gemüse ist weich, aber noch kernig. — Nachdem man die Brühe hat gut ablaufen lassen, giebt man es in die Mehlschwitze oder das Schmorjett, an welches man einige Löffel Fleischbrühe oder Wasser giebt. Man rührt es dann gut, aber vorsichtig durch, wartet einige Minuten und giebt noch soviel Flüssigkeit nach, als das Gemüse erfordert,

welches gut gebunden, doch weder kleisterig, noch fließend sein darf. Wird es in Fett geschmort, so gießt man die erforderliche Flüssigkeit nur nach und nach zu und streut $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten dünn etwas Mehl durch oder man giebt trocken geröstetes daran.

Gemüse, die ohne vorheriges Abkochen gestobt werden, giebt man mit etwas Fleischbrühe und Fett in den Topf und giebt das an Flüssigkeit und Fett noch erforderliche nur nach und nach in kleinen Mengen dazu, bis es ganz weich ist, worauf man mit ein wenig Mehl bindet.

Für gewöhnliche Gemüse kann man Nierenfett, Schweine- und Schinkenfett nehmen, für feine Gemüse aber nur Butter und Kokoßnußbutter, wenn man sehr sparen will. Eine Hauptsache ist auch, mit Mehlschwitze bereitete Gemüse in dieser gut, etwa $\frac{1}{2}$ Stunde noch, durchzustoven.

B. Die Gemüse.

1. Braunkohl (Krauskohl). Braunkohl sollte niemals gekocht werden, als nachdem er schon einige Nachtfrost gehabt hat, die ihm viel von seiner Rauheit und Herbe benehmen. Man streift die krausen Blätter — die größten werden beseitigt — von den Stengeln, flößt sie sauber ab und läßt sie 10—15 Minuten in kochendem, gesalzenen Wasser über Feuer. Dann wird das Wasser abgegossen, der Kohl gut ausgedrückt und fein gehackt. Hierauf giebt man ihn mit dünner Fleischbrühe oder Wasser, Schweine- oder Gänsefett — letzteres ist vorzuziehen, wo es billig ist —, vielen kleingeschnittenen Zwiebeln und Salz in ein Geschir und läßt bedeckt langsam weich dämpfen. Brühe oder Wasser wird sehr sparsam gegeben, dafür aber reichlich Fett, in dem er spröde bleibt. Der Kohl muß gute 2 Stunden über Feuer sein. — Wenn er bald gar ist, giebt man Zucker daran und bindet ihn mit einer guten Mehlschwitze oder — das macht ihn besonders angenehm — man kocht Kastanien in Wasser recht weich, schält sie heiß ab, zerdrückt sie und rührt sie unter das Gemüse, welches man hernach noch eine Weile stoven läßt. — Giebt man keine Kastanien hinein, so kann man den Kohl mit ihnen umkränzen; auch gebratene, kleine Kartoffeln eignen sich gut dazu. — Dieses Gemüse ist vorzüglich zu allen Gerichten von Schweine- und Rauschfleisch, Gänsebraten und Bratwürsten. — Auch kann man ein Stück ungeräucherter Speck oder eine Mettwurst im Kohl kochen und dazu essen.

2. Wirsing (Savoyerkohl). Nachdem die groben Deckblätter, Strünke und starken Blatttrippen entfernt sind, schneidet man den Kohl in fingerbreite Radeln, flößt sie nochmals ab und kocht sie in brausendem Wasser mit ein wenig Salz rasch ab. Wenn das Wasser abgegossen ist, wird der Wirsing gut ausgedrückt und mit etwas Fleischbrühe oder Wasser, Butter oder Schweinefett geschmort. Um ihn geschmeidiger zu machen, kann man etwas braunes Mehl mit durchlöchen lassen. Kurz vor dem Anrichten würzt man mit Muskatnuß. — Dieses Gemüse ist zu jedem Fleische, auch Suppenfleisch, und zu Bratwürsten, Saucisßen gut.

3. Wirsing mit Kartoffeln. Profitlich für einen gewöhnlichen Tisch, namentlich wo eine zahlreiche Hausgemeinde, und auch sehr angenehm ist es, wenn man zugleich mit dem Wirsing eine Anzahl roh geschälter, in Stücken geschnittener Kartoffeln mitkocht, für die Person 1

Stück. — Man dämpft ihn hernach in einer Mehlschwitze, in deren Fett man kleingeschnittene Zwiebeln hat gelb werden lassen.

4. Rothkohl. Derselbe wird wie jeder andere Kohl gereinigt und vorgerichtet. Man schneidet ihn recht dünn nudelig und thue ihn in kochendes Wasser, aber ohne Salz, wo er rasch abgekocht wird, ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde. Sehr angenehm schmeckt der Kohl, wenn man etwas fettes Schweinefleisch mitkocht, welches dann anderweitig verwendet werden kann. Wenn er aus dem Wasser genommen ist, drückt man ihn aus und dämpft ihn in Butter, Gänse- oder Schweineschmalz und wenig Wasser, thut etwas Mehl, einigen Zucker und 1—2 Löffel Essig, sowie ein Stäubchen Pfeffer daran. Viele geben auch einige abgeschälte, zerschnittene Äpfel von säuerlichem Geschmack dazu, die zugleich mit ihm ins Fett kommen und drin verfochen müssen. Man nimmt 2 Äpfel für 4—5 Personen. — Der Kohl muß in einem irdenen oder emaillirten Topf bereitet werden. Es paßt jedes Fleischgericht dazu, nur keines von Kalbfleisch.

5. Weißkohl (Kapes). Man bereitet ihn genau wie Rothkohl, doch kommen in keinem Falle Äpfel dazu und auch der Zucker kann fortgelassen und vielleicht durch Rümmelel ersetzt werden. Zu diesem Kohl passen die gleichen Beilagen wie für Rothkohl. Man kann dazu jedes gute Speisefett verwenden, wenn man sparen will.

6. Weißkohl braun geschmort. Man läßt in dem zum Schmoren bestimmten Fett ein Stückchen Zucker braun werden, giebt den abgekochten Kohl dazu und läßt ihn unbedeckt stoven, sonst wie gewöhnlich.

7. Weißkraut. Der vorgerichtete Krautkopf (siehe die Anleitung) wird grob geschnitten, mit kochendem Wasser zweimal überbrüht, wobei man ihn jedesmal einige Minuten im Wasser liegen läßt. Dann giebt man ihn mit dem nöthigen heißen Wasser, einigen rohen, abgeschälten Kartoffeln und etwas Bratfett in einen Topf und läßt ihn weich kochen, wozu er 1— $\frac{1}{2}$ Stunde bedarf. Kurz vor dem Anrichten rührt man noch einen Stich Fett durch. Schweine-, Rauchsleisch und Würste jeder Art sind beliebte Beilagen.

8. Weißkohl mit Fleisch. Man kann dazu Schweine-, Hammel- oder fettes Rindfleisch verwenden. Es wird in kleine Stückchen geschnitten, gut gewaschen und solange gekocht, bis es ausgeschäumt ist. Gleichzeitig wird grob geschnittener Weißkohl aufs Feuer gestellt und wenn das Fleisch aus der Brühe genommen wird, nimmt man ihn ebenfalls aus dem Wasser, drückt ihn gut aus und legt ihn mit den Fleischstücken wechselnd in einen weiten Topf. Auf den Boden desselben wie auch zwischenhin durch die Lagen streut man dünne Speckschnittchen, reichlich fein geschnittene Zwiebeln, etwas Zitronensaft und ein paar Pfefferkörner und zuletzt wird ungefähr die Hälfte der geseihten Fleischbrühe darüber gegossen; die andere Hälfte bewahrt man zum langsamen Nachgießen.

Soll diese Schüssel vielleicht das ganze Mittagessen bilden, so thut man gut, zwischen Kohl und Fleisch rohe, dünn geschnittene Kartoffelscheiben einzulegen.

9. Gefüllte Kohlrollen. Die zweitobersten Blätter eines großen Kohlkopfes werden ausgebrochen, die Rippen am dicken Ende herausgeschnitten und erstere gut gewaschen. Fleischreste, Kalbfleisch und Geflügel

ausgenommen, werden recht fein gehackt, mit halb so viel in Milch geweichter Semmelkrume, 1—2 Eier, Salz, wenig Pfeffer und etwas Zitronenschale, die man am Reibekolben fein gerieben hat, vermischt. Hat man kein fettes Fleisch, so muß etwa der vierte Theil Nierenfett oder Speck fein gehackt unter die Fülle gemischt werden. Diese wird auf die Kohlblätter gestrichen, so daß ringsum ein fingerbreiter Rand leer bleibt, den man nach innen überschlägt. Dann rollt man die Blätter recht fest zusammen, bindet sie, daß keine Fülle heraus kann und legt sie in einen Topf, in welchem man etwas Fleischbrühe und Butter oder Speck heiß gemacht hat. In dieser Brühe müssen die Rollen weich dämpfen. Vor dem Anrichten werden die Fäden entfernt, die Brühe mit etwas glatt gerührtem Mehl gebunden, mit Muskatnuß und Zucker gewürzt und über die Rollen gegossen, die ohne jede Beilage auf den Tisch gegeben werden.

Hat man nur kleine Kohlblätter zur Verfügung, so hilft man sich, indem man zwei nimmt und das eine ungefähr halb über das andere legt, ehe man die Fülle aufstreicht.

10. Rosenkohl. Bei diesem Kohl ist darauf zu sehen, daß man Köschen von gleicher Größe bekommt, indem sie sich sonst ungleich kochen. Sind schlechte Blätter daran, so werden sie abgepflückt, nachdem man das untere Ende beschnitten hat. Man kocht sie wie gewöhnlich auf raschem Feuer weich, doch müssen die Köschen ganz bleiben, und legt sie auf den Durchschlag, der in der Wärme stehen muß. Dann macht man ein Stück Butter heiß, thut Salz und Muskatnuß hinein und läßt den Kohl einige Minuten darin durchstoven oder man vermischt ihn mit weißem Gemüsebeiguß und schwenkt ihn darin gut um. — Es passen alle Fleischbeilagen zu diesem feinen, in größeren Städten aber sehr theurem Gemüse. Kochzeit 20—30 Minuten.

11. Römischer Kohl (Mangold). Solange Mangold jung und zart ist, bereitet man seine von den Stengeln befreiten Blätter wie Spinat und richtet ihn mit den gleichen Beilagen an.

Ist er alt, so wird das abgestreifte Kraut fein gehackt und mit geschälten und zu Stückchen geschnittenen Kartoffeln in gesalzenem Wasser abgekocht, worauf man ihn in eine mit beliebigem Speisefett — Butter wird zu diesem Gemüse selten genommen — bereitete Mehlschwitze giebt, einige Löffel Fleischbrühe oder Wasser zugesügt und wie Spinat beendet.

12. Spinat. Der verlesene und sauber ausgewaschene Spinat wird in leicht gesalzenes, brausendes Wasser gegeben und unbedeckt auf jähem Feuer abgekocht. Man saßt ihn hernach mit dem Schaumlöffel heraus, drückt ihn gut aus und hackt ihn so fein wie möglich. Dann macht man mit Nierenfett oder Schweinefett eine leichte Mehlschwitze, giebt den Spinat daran und kocht ihn mit wenig Fleischbrühe oder Wasser auf; er soll mindestens noch 20 Minuten stoven. Hat man Nierenfett genommen, so empfiehlt es sich, vor dem Anrichten ein kleines Stückchen Butter an das Gemüse zu rühren; manche geben auch 1—2 Sardellen, die recht fein gehackt werden, darunter, da ihr scharfer Geschmack den des Nierenfettes übertäubt. In dieser Zubereitung ist der Spinat jedoch nur für einen gewöhnlichen Tisch passend; soll er zu einem feineren Essen gegeben werden, so ist Butter unerlässlich. — Zu Spinat passen alle Beilagen

von Fleisch und Eiern, auch Plinjen, Pfannkuchen und Omeletten. Auch kann man ihn mit harten Eiern belegen, deren Gelbes innen noch weich sein soll, ohne flüssig zu sein. Man schneidet sie in Hälften oder Viertel. Kochzeit $\frac{3}{4}$ Stunde.

13. Gestovte Petersilie. Das Kraut der Petersilie wird mit heißem Wasser gebrüht, fest ausgedrückt und klein gehackt, worauf es in eine mit gutem Fett — Butter wäre hier vorzuziehen — bereitete zarte Mehlschwitze kommt und wie Spinat beendet wird. Petersilie liefert ein gesundes und namentlich in Mittel-Deutschland beliebtes Gemüse. — Beim Einkauf wolle man auf den der Petersilie eigenthümlichen Geruch und auf recht krause Blättchen achten, damit man nicht Wiesen-Schierling, eine böse Giftpflanze, bekommt.

14. Gemüse von Rübstielen (gewöhnlich). Die Stengel, an denen die Blätter des Rübentrautes sitzen, werden sauber abgewaschen, mit dem Messer von allen Unreinigkeiten befreit und recht fein geschnitten, worauf man sie 1—2 mal mit heißem Wasser brühen muß, um ihnen alle Bitterkeit zu entziehen. In gesalzenem Wasser recht weich gekocht, schüttet man sie auf einen Durchschlag, drückt sie recht gut aus und hackt sie ganz fein. — Gleichzeitig kocht man Kartoffeln, schält sie heiß ab, zerdrückt sie recht fein mit dem Kochlöffel, giebt etwas Milch daran, rührt sie gründlich durch und mischt sie nur mit den Rübstielen, die man nun in heißes Fett giebt, worauf etwas heißes Wasser oder heiße Milch zugegossen wird und man das Gemüse gut durchkochen läßt. Man kann auch Speck dazu nehmen, den man ausbratet und dann feiht. Es muß musartig und sehr saftig gekocht sein und eignet sich vorzugsweise zu Schweine-, Hammelfleisch und Würsten.

15. Gekochter Spargel. Man lege die gereinigten Spargelstangen in ein längliches Gefäß, gut ist es, wenn man sie vielleicht 10 Stückweise zusammenbindet, doch nur ganz leicht, gießt kochendes, gesalzenes Wasser darüber und kocht sie nicht zu jäh, damit die delikaten Köpfschen nicht verkochen. Sind sie weich, so legt man sie auf eine längliche heiße Schüssel, entfernt die Bindsäden und legt sie gitterartig auf, doch so, daß alle Köpfschen nach der Mitte der Schüssel liegen. Man giebt in einem Schüsseln guten Spargelguß oder heiße Butter dazu auf den Tisch. Im letzteren Fall stellt man geriebenen Parmesankäse oder die fein gehackten Dotter harter Eier auf. — Die Kochzeit beträgt ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunde. Je dicker und weißer der Spargel, um so feiner ist er. — Spargel wird ohne Beilage gegeben und kann als Mittelschüssel dienen.

16. Geschmorter Spargel. Dazu nimmt man den billigen grünen Spargel, der nur dünne Stangen hat, kocht ihn, in 3—4 Stücken geschnitten ab und bringt ihn auf einen Durchschlag. Dann giebt man ihn in eine Butterauce (siehe warme Beigüsse), läßt ihn darin ein Weilchen stoven und würzt mit Muskatnuß. Manche geben auch eine Kleinigkeit Zucker daran. Dieses Spargelgemüse ist vorzüglich, ohne kostbar zu sein und kann zu jeder feineren Fleischspeise gegeben werden.

17. Blumenkohl. Ist der Blumenkohl in der angegebenen Weise gereinigt, so lege man ihn in kochendes, leicht gesalzenes Wasser mit der Blume nach oben und koche ihn nicht zu rasch. Sollte der Strunk auch

noch härtlich, die Blume aber schon recht weich sein, so muß er herausgenommen und auf einen Durchschlag gelegt werden, damit letztere nicht zerkocht. Nun wird der Kopf der einzelnen Rosen noch in so viele Stücke getheilt, als Personen am Tisch sind, wieder zusammengesetzt, auf eine erwärmte Schüssel gelegt und mit einer weißen Spargeltunke oder mit einem Eierguß übergossen. Die Tunke muß dicklich, doch nicht dick sein. (Man kann geriebenen Parmesantäse besonders dazu geben, doch ist dies nicht nöthig, auch bei einem feineren Essen nicht).

18. Blumenkohl auf andere Art. Der abgekochte, unzerschnittene Blumenkohl wird auf eine tiefe Porzellanschüssel gelegt, mit einem guten Sahneguß bezogen, mit geriebenem Zwieback dick bestreut, bis von dem Guß nichts mehr zu sehen ist, mit zerlassener Butter reichlich besprenkt und in den heißen Bratofen gesetzt, wo er zu schöner Farbe backen muß. Dieser Blumenkohl kann bei einem Gesellschaftsessen als Mittelschüssel gegeben werden.

19. Junge Erbsen. Die Erbsen werden ausgeschotet und zwar möglichst kurz vor dem Gebrauche, in wenig Fleischbrühe gegeben, mit einem Stückchen frischer Butter belegt und in dieser Brühe rasch weich gedämpft. Von letzterer muß stets soviel im Topfe sein, daß die Erbsen davon bedeckt sind. Wenn sie weich sind, gießt man etwas von der Brühe ab, thut $\frac{1}{2}$ kleinen Kochlöffel Kartoffelmehl, in kaltem Wasser verrührt, etwas feingehackte Petersilie und ein Stückchen Zucker daran und läßt dies verkochen. Anstatt Petersilie kann man auch Muskatnuß daran rühren, was manche vorziehen. Oder man kocht die Erbsen in gefalzenem Wasser ab; dies ist besonders zu empfehlen, wenn sie schon größer und älter sind, schüttet sie auf einen Durchschlag und giebt sie dann in eine gute Butter Sauce, die man mit Muskatnuß anrühren und nach Belieben mit einem halben Tassenköpfchen dicker Sahne abziehen kann; letzteres ist jedoch durchaus nicht nöthig. — Als Beilagen eignen sich Hühnerbraten, Kalbfleischgerichte und gebackene Fische.

20. Zuckererbsen. Man kaufe nur kleinschotige Erbsen, die zarter und süßer schmecken, fasere sie ab wie Bohnen, wasche sie in warmem Wasser ab und koche sie sammt den Schoten wie gewöhnlich weich. Man gießt dann alles Wasser ab, bis nur so viel zurückbleibt, als man zur Brühe braucht, thut ein Stückchen Butter, angerührtes Kartoffelmehl dazu, stovt die Erbsen gut durch und giebt dann Muskatnuß oder gehackte Petersilie dazu. In einer Stunde ist dies Gemüse fertig.

21. Leipziger Allerlei. Zu diesem vorzüglichen Gemüse braucht man junge Möhren, entschotete junge Erbsen, Spargeln (man braucht nicht vom schönsten zu nehmen) und womöglich Blumenkohl, obgleich letzterer für einen einfachen Tisch entbehrt werden kann. Die Karotten, wenn sie nicht ganz winzig sind, werden gespalten oder in ganz dünne Blättchen geschnitten und in Fleischbrühe gekocht, die Erbsen kocht man ebenfalls in Fleischbrühe, doch besonders; Spargel in gefalzenem Wasser, Blumenkohl ebenso, die beiden letzteren Gemüse werden gleichfalls in zierliche Stückchen getheilt. Man schichtet die gekochten Gemüse mit den Farben wechselnd in schöner Ordnung auf die Schüssel und übergießt sie mit einem guten Butterguß, den man mit 1 Eidotter abgerührt hat.

Das Gemüse muß saftig und gut gebunden sein, darf aber keine lange Brühe haben. — (Gehört die Schüssel zu einem feinen Essen, so füge man noch einige in Fleischbrühe gekochte Morcheln zu.)

22. Junge Möhrchen. Solange die Möhren jung und klein sind, schabt man die Haut mit einem scharfen Messer herunter, wäscht sie und giebt sie, je nach ihrer Größe, unzerschnitten oder gespalten mit etwas Fleischbrühe oder Wasser, Butter und Salz aufs Feuer. Wenn sie in $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde gar sind, bestreut man sie mit so viel Mehl als nötig ist, die Brühe dünn sämig zu machen, streut gehackte Petersilie darunter und giebt sie zu feinen Fleischgerichten.

Man kann die Möhrchen auch mit jungen Erbsen mischen — jedes Gemüse wird nach Angabe besonders bereitet — sorgt aber dabei für reichliche Brühe, in die man Marktlöschen geben kann.

23. Gelbe Rüben. Die vorgerichteten Rüben werden zu dünnen Streifen geschnitten, in Wasser gekocht, worauf man sie in eine lichte Mehlschwitze giebt, etwas von ihrem Wasser daran gießt und gut durchstoven läßt. Vor dem Anrichten stäubt man Muskatnuß darüber und rührt etwas frische Butter durch, doch ist letzteres nicht unbedingt nothwendig. Etwas Zucker daran wird von vielen geliebt. — Man kann sie auch mit Kartoffeln bereiten. Kalte oder warme abgekochte Kartoffeln werden geschält, in Würfeln geschnitten und zugleich mit den Rüben in die Schwitze gegeben; dann darf man das Gemüse jedoch nicht durchrühren, damit die Kartoffeln nicht verfallen. Kochzeit 1 starke Stunde.

24. Herbstrüben mit Sammelbrust. Eine Brust wird in zierliche Stücke getheilt, die man in heißem, gesalzenem Wasser aufs Feuer bringt und recht sauber verschäumt. Wenn kein Schaum mehr aufsteigt und das Fleisch eine starke Stunde gekocht hat, giebt man die wie oben geschnittenen Rüben dazu, sowie einige geschälte und in Viertel geschnittene Kartoffel (unabgekocht) und läßt alles zusammen gar werden. (Angenehmer wird der Geschmack, wenn man beim Anrichten die Rüben mit Butterstückchen belegt; bei großer Personenzahl vertheuert es jedoch dieses Gericht, welches eine gute und billige Mahlzeit liefert.) Kochzeit zwei starke Stunden.

25. Schwarzwurzeln (Storzoneren). Die gereinigten Wurzeln werden in mit etwas Mehl vermishtes Wasser gelegt, damit sie schön weiß bleiben, und erst bei Gebrauch herausgenommen. Man dämpfe sie in wenig Fleischbrühe, von der man nach Bedarf zugießt, weich und füge in der halben Kochzeit halbeigroß Butter (für 4 Personen) und etwas Muskatblüthe zu. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten wird die Brühe mit glatt gerührtem oder bloß geröstetem Mehle verdickt. Aber man kann die Schwarzwurzeln auch in Fleischbrühe weich kochen und in Butterguß zu Tische geben. Die Kochzeit beträgt starke 2 Stunden. Zu diesen Wurzeln bediene man sich nur irdener Töpfe.

26. Zeltower Rüben. Die sauber geschabten Rüben werden folgenderart bereitet: Man macht etwas Butter heiß, läßt ganz wenig Mehl, für 3—4 Personen einen starken Theelöffel, darin gelb werden, gießt $\frac{1}{2}$ Töpfchen Fleischbrühe und $\frac{1}{2}$ Messerspitze weißen Pfeffer daran, worauf man die Rüben unzerschnitten hineingiebt und dämpfen läßt. In-

zwischen wird in 1—2 Eßlöffel Wasser ein Stückchen Zucker solange gekocht, bis er dunkelbraun geworden ist, worauf man ihn mit etwas kaltem Wasser verrührt und über die Rüben gießt, die darin solange stoven müssen, bis sie schön braun und glänzend geworden sind. Die Kochzeit ist 2 Stunden ungefähr. Man nimmt gleichfalls nur irdenes Geschirr! Als Beilagen passen feinere Gerichte von Kalbs-, Hammel- und Schweinefleisch, Saucis-chen und geräucherte Zunge.

27. Kohlrabi (auf der Erde). Die vorgerichteten Kohlrabi werden mit kochendem Wasser gebrüht und wenn sie erkaltet sind, in dünne Blätter, Würfel oder Scheiben geschnitten. Man kochte die Kohlrabi in Wasser halb gar und gebe sie hierauf mit etwas Fleischbrühe oder Wasser, einem Stückchen gutem Fett (Butter) und Muskatnuß in einen Topf, worauf man die feingehackten Herzblättchen ebenfalls beimischen kann. Sind die Kohlrabi beinahe weich, so wird die Brühe mit klar gerührtem oder geröstetem Mehl gebunden. Man kann auch die Herzblättchen besonders dämpfen und das Gemüse damit garniren. Kochzeit für junge Rüben 1, für ältere 1½ Stunden. Alle Beilagen von Fleisch oder feinere Würstchen sind passend.

28. Gedämpfter Sellerie. Sellerie ist bis gegen das Frühjahr gut, am besten jedoch bis nach Neujahr. Kleinere Knollen werden nach dem Reinigen in 4, größere in 6—8 Theile zerschnitten, halb weich gekocht und dann mit etwas recht brauner Fleischbrühe, Butter und Muskatnuß gar gemacht. Hat man keine braune Brühe, so gebe man etwas in Wasser gebräunten Zucker (wie bei Teltower Rüben) daran, doch nur ganz wenig, da die Wurzel ohnehin süßlich ist.

Oder man kocht den Sellerie in Wasser ganz weich und schwenkt ihn dann in Spargelguß durch. Passend sind alle Beilagen von weißem Fleische und Saucis-chen. Die Kochzeit beträgt 1—1½ Stunde.

29. Gedämpfte Zwiebeln. Schöne Zwiebeln schält man ab und überkocht sie in Fleischbrühe. Dann macht man Butter heiß, rührt ein klein wenig Zucker darin zu brauner Farbe, thut gestoßenen Zwieback dazu, sowie etwas gestoßenen Pfeffer (und ein Stück Zitronenschale), thut die Zwiebeln hinein, gießt Fleischbrühe dazu und läßt sie darin gar werden. Die Zitronenschale wird vor dem Anrichten entfernt. Dieses billige Gemüse ist ausgezeichnet und paßt zu allen Fleischbeilagen.

30. Geschmorte Gurken. Die schön grünen Gurken werden abgeschält, die Kerne nimmt man mit einem Ausstecher heraus, spaltet die Gurken in 4 Theile und schneidet sie dann in halbfingerlange Stückchen. Nun giebt man sie mit wenig Fleischbrühe — die Gurken sind eine sehr wasserreiche Frucht — Butter und etwas Salz aufs Feuer, läßt sie gut durchstoven und rührt die Brühe zuletzt mit etwas Mehl, welches man in wenig Butter blaßgelb geschwitzt hat, durch. Man kann Muskatnuß oder Pfeffer darüber stäuben. Dieses Gemüse ist sehr erfrischend, besonders wenn man einige Löffel Essig hinzufügt.

31. Gefüllte Gurken. Frisches oder auch übriges Kalbfleisch — ist es gebraten, so muß die braune Rinde weggeschnitten werden — wird mit etwas Zitronenschale, Zwiebel und Petersilie fein gehackt, mit dem vierten Theile geweichtem und gut ausgedrücktem Milchbrot, 1 Ei, 1 Löffel saure Sahne, Muskatnuß und Salz gemischt und dann in die abgeschälten Gurken gefüllt, von denen man ein großes Stück an

der oberen Spitze abgeschnitten und die man mit dem Ausstecher recht dünn ausgehöhlt hat. Die Fülle muß recht fest hineingedrückt werden, dann setzt man den abgeschnittenen Deckel, dessen Ränder mit Ei bestrichen werden, damit sie festsitzen, wieder auf die Schnittfläche und legt die Gurken, eine neben die andere oder kreuzweise übereinander, in einen weiten Topf. Gedämpft werden sie wie oben; es gehört ein gutes Stück Butter dazu, wenn sie wohlschmeckend sein sollen. Als Mittelschüssel oder zum Garniren eignen sie sich sehr gut für ein Gesellschaftessen.

Zur Beachtung! In dieser Weise kann man auch große Zwiebeln, Kohlrabi und Sellerie füllen, die man dann der Rundung nach am spitzigeren Ende recht dünn aushöhlt. Zur Fülle kann auch Schweinefleisch oder Schinkenreste genommen werden, selbst Wildpretreste, dann aber kommt der vierte Theil Speck an dieselbe. Alle diese Gemüse eignen sich als Mittelschüsseln und als Garnirungen für Gesellschaftessen; für einen gewöhnlichen Tisch wären sie zu kostbar und zu umständlich zu bereiten.

32. Dicke Bohnen. Nur die noch recht weich anzufühlen sind, haben einen angenehmen Geschmack. — Die Reindeckel werden abgemacht und die Bohnen in kochendes Wasser geschüttet, in welchem man sie weich werden läßt. Dann kommen sie auf ein Haarfieb und sobald das Wasser ganz abgelaufen ist, auf die Schüssel, wo man sie mit heißer Butter übergießt. Sie werden vorher entweder mit feingehackter Petersilie durchgeschwenkt oder nachher mit Pfeffer bestreut. Nur irdene Geschirre zu benutzen.

Manche behaupten, daß die Bohnen schöner weiß werden, wenn man sie nach dem Abkochen nochmals mit heißem Wasser begießt. — Am besten eignen sich Beilagen von Schweinefleisch.

33. Dicke Bohnen mit Kartoffeln. Die Bohnen werden wie oben gekocht; zugleich mit ihnen kocht man auch ein Töpfchen Kartoffeln ab, schält sie noch heiß, schneidet sie in 4 Theile und belegt damit die Bohnen. Darüber wird ein Speckguß gegeben. Diese Bohnenbereitung ist ungemein beliebt, doch müssen die Kartoffeln sehr gut sein. Kochzeit 1—1¼ Stunde.

Zur Beachtung! Dicke Bohnen müssen auf kräftigem Feuer rasch und unbedeckt gekocht werden, wenn sie gerathen sollen.

34. Spargelbohnen (Salatbohnen). Die abgefästen Bohnen werden in stark kochendes Wasser gegeben und unbedeckt weich gekocht, dann auf den Durchschlag gebracht und von da auf die Schüssel, wo man sie mit Muskatnuß oder Pfeffer bestreut und mit heißer Butter begießt.

Oder man thut sie vom Durchschlag in Specksauce und schwenkt sie darin gehörig um. Kochzeit 1 starke Stunde, wenn die Bohnen jung sind, sonst entsprechend länger. Es passen alle Beilagen dazu mit Ausnahme von Suppenfleisch.

35. Brechbohnen. Die Spargelbohnen werden nach dem Abfästen 2—3 mal durchgebrochen und wie in der vorstehenden Nummer gekocht. Dann bereitet man eine reichliche Mehlschwitze — es kann Nieren- und auch anderes Bratenfett dazu verwendet werden —, thut die weichgekochten und abgelaufenen Bohnen, etwas feingeschnittenes Bohnenkraut, Pfeffer und nicht mehr Eßig dazu, als daß die Bohnen einen angenehm säuerlichen Geschmack erhalten. Vor dem Anrichten kann man saure Sahne

vorsichtig durchrühren; dadurch wird das Gemüse überaus milde und lieblich.) Alle Fleischbeilagen passend.

36. Schneidebohnen. Dieselben werden nach dem Abfäsen in schmale schräge Streifen, etwa wie grobe Nudeln, geschnitten und in brausendem Wasser abgekocht. Dann rührt man ein wenig Mehl, doch nur ganz wenig, in heißer Butter kraus, giebt feingehackte Petersilie und eine Kleinigkeit Pfefferkraut, zuletzt die Bohnen daran, die man darin durchschwenkt und anrichtet. Oder man giebt die geschnittenen Bohnen ungekocht in heiße Fleischbrühe, Butter und thut noch eine kleine Zwiebel hinzu. Wenn sie darin weichgekocht haben, verdickt man die Brühe mit gestoßenem Zwieback, verrührt in einem Likörgläschen Essig ein Stückchen Zucker und gießt das an das Gemüse, welches man noch tüchtig umschwenkt.

Zu Bohnen, die in der letzt angegebene Weise bereitet wurden, eignen sich besonders Gerichte von fettem Fleisch.

37. Getrocknete Bohnen. (Schneidebohnen.) Man lege die Bohnen $\frac{1}{2}$ Stunde lang in heißes Wasser, bringe sie hierauf mit kochendem Wasser aufs Feuer, lasse sie darin mehreremale recht stark aufkochen, gieße das Wasser ab, ersetze es durch frisches kochendes Wasser und richte sich von nun ab ganz wie für frische Bohnen an. Dieses Verfahren ist besser, als wenn man die Bohnen über Nacht im Wasser weichen läßt, wodurch ihnen viel von ihrer Kraft entzogen wird.

38. Getrocknete grüne Erbsen. Ganz ebenso wie Bohnen. Man kann sie dann in jeder der angegebenen Art bereiten; wenn sie gut sind, ist ihr Geschmack beinahe ebenso, wie der von frischen.

39. Eingemachte Schneide- oder Salatbohnen. Beide Arten werden in kochendes, ungesalzenes Wasser gegeben, dem man 1 Pfund Natron beisetzt, und wenn sie darin weich geworden sind, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und in solange zu wechselndes kaltes Wasser gelegt, bis sie nicht mehr scharf schmecken, weshalb sie gleich am Morgen oder auch schon am Tage vorher abgekocht werden müssen.

Für eingemachte Bohnen ist folgende Bereitungsart sehr empfehlenswerth: Man bereite eine dünne Mehlschwitze, gebe die abgekochten und gewässerten Bohnen dazu und soviel frische, mit wenig Wasser verdünnte Milch, als nöthig ist, sie gehörig durchzukochen. Vor dem Anrichten giebt man feingehackte Petersilie und wenn noch einige Schärfe bemerkbar sein sollte, ein ganz klein wenig Zucker dazu.

40. Eingemachte Erbsen. Diese kommen aus dem Salz in kochendes Wasser, werden, wenn sie eine Weile darin gelegen haben, in ein anderes sehr heißes Wasser gegeben, zwischen den Händen tüchtig gerieben und in kaltem Wasser abgospült. — Dann wird das Mehl in einem guten Stuch Butter gelb geschwitzt, etwas Fleischbrühe oder Wasser und die Erbsen dazu gegeben. Viele lassen die Brühe erst kochend werden, ehe sie die Erbsen hinzugeben. Sind sie weich geworden, so streut man feingehackte Petersilie durch. — Auch hier ist die Anwendung von Milch sehr empfehlenswerth. (Entweder man nimmt halb Brühe und halb Milch oder man rührt vor dem Anrichten einige Löffel süße Sahne durch.)

41. Einfaches Sauerkraut. Das Kraut wird in kochendes Wasser gegeben und dieses nach $\frac{1}{2}$ Stunde abgegossen, indem dann die übermäßige Säure bereits herausgezogen ist. Dann thue man Wasser und Schweinefett in ein Geschirr mit breitem Boden — es muß ein irdenes oder emaillirtes sein —, gebe das Kraut dazu und thue einen festschließenden Deckel darüber. So läßt man das Kraut langsam kochen und gießt nach und nach nur so viele Fleisch- oder andere, z. B. Kartoffelbrühe oder Wasser zu, als nöthig ist, denn die Brühe darf nicht lang werden. Ist das Kraut ohne Rümmelel eingemacht, so kann man einen Eßlöffel voll dazustreuen oder ihn in ein dünnes Lappchen binden und so mitkochen lassen. Wenn es halb weich geworden ist, streut man einige geschälte und geriebene Kartoffeln — eine große Kartoffel auf die Person — hinein und kocht beides vollends gar. Wer das Kraut dünner liebt, nimmt weniger Kartoffeln: $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ auf die Portion. Sehr gut ist es, wenn man zugleich mit dem Kraut und in derselben Brühe ein Stück Bauchfett oder fettes Rauch-, auch Schweinefleisch mitkocht. Auf diese Weise liefert die Schüssel, wenn man abgekochte oder gebratene Kartoffeln dazu giebt, ein volles Mittagessen und man braucht auch viel weniger Fett dazu.

Viele nehmen Nierenfett oder 3 Theile Fett, 1 Theil frische Butter zum Kraut; doch ist das Geschmacksache.

42. Sauerkraut mit Speck. Das Kraut wird in Wasser bei einmaligem Wechsel ganz weich gekocht. Dann schneidet man Speck in feine Würfel, bratet ihn gut aus und gießt ihn durch ein Siebchen. In dem ausgebratenen Speck werden 1—2 Löffel Mehl gelb geschwitzt, dann giebt man das Kraut und etwas Wasser und Pfeffer dazu und läßt es noch $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde stoven. — Will man Kartoffeln darunter reiben, so kommt kein Mehl an den Speck und die Kartoffeln werden vorher gekocht und nach dem Erkalten gerieben, doch zugleich mit dem Kraut an den Speck gegeben. — Mit Rümmelel schmeckt dieses Gemüse vorzüglich.

43. Feines Sauerkraut. Man koche es wie oben, lasse Butter heiß rühren, rühre 1—2 Löffel Mehl darin kraus, thue das Kraut hinzu und gieße abwechselnd etwas Fleischbrühe und mit Wasser vermischten Weißwein daran, während es stovt. Je mehr Wein, um so feiner wird das Kraut.

Dieses Kraut eignet sich vorzüglich zu Schinken, feinem Schweinebraten, Hecht und dergleichen.

44. Sauerkraut-Budding. Nach Angabe bereitetes Sauerkraut, in welchem sich jedoch keine Kartoffeln befinden dürfen, läßt man halb erkalten. Der Boden einer Form wird mit dünnen Speckscheiben belegt, darüber kommt eine Lage nicht zu dünn geschnittener Scheiben von abgekochten Kartoffeln, über diese eine Lage Kraut, dann Fleischfarce, deren Bereitung unten mitgeteilt wird, dann wieder Kartoffeln, Kraut, Fleisch und so fort, bis die Form voll ist; zuletzt muß Kraut kommen und deckt man dies mit Speckscheiben zu. Die Form setzt man nun zugedeckt in heißes Wasser und läßt $\frac{1}{4}$ —1 Stunde kochen; der Wassertopf muß natürlich auch fest zugedeckt sein.

Die Fülle bereitet man wie folgt: Reste von Schweinefleisch, gekocht oder gebraten, auch Schinken oder Rauchfleisch, oder von allem gemischt, werden mit etwas Zitronenschale gröblich gehackt, mit Pfeffer gewürzt und in Butter oder ausgebratenem Speck gut durchgeschwenkt, ehe man sie halb erkaltet verwendet.

Auch das Kraut kann vom Tage vorher sein, so daß man zu diesem vorzüglichen Pudding alle Reste aufbrauchen kann.

45. Gedämpfte Steinpilze (vorzüglich). Vom Hütchen wird die braune Haut entfernt, das pelzige vom Stiel geschnitten, den man ebenfalls darnach schält; dann schneidet man den Pilz in feine Blätter und wäscht sie gut ab. Man macht Butter heiß, giebt $\frac{1}{2}$ Zwiebel hinein, die Pilze und Salz dazu, die man gar werden läßt. Dann wird die Zwiebel herausgenommen, man bestreut die Pilze mit weißem Pfeffer und gehackter Petersilie, läßt sie kurz einkochen und richtet sie an. (Viele rühren vorher einige Löffel saure Sahne durch.)

Zur Beachtung! In dieser Weise können alle eßbaren Pilze bereitet werden, auch frische Champignons und Morcheln. Pilze sind ein vortreffliches, nahrhaftes und gesundes Gericht, passend zu allen Beilagen, die von Fleisch oder Eiern bereitet sind; wer sie aber nicht selbst genau unterscheiden kann, thut besser, sie nicht auf den Tisch zu bringen; es könnten aus Unkenntniß der Verkäufer giftige darunter sein.

46. Getrocknete gelbe Erbsen. Wenn die Erbsen (siehe Erbsensuppe) weich gekocht sind, werden sie fein gerührt, durch einen Durchschlag gedrückt und mit dem erforderlichen Fett (Butter, Schweine-, Gänse- oder auch Bratenfett) nochmals am Feuer durchgestoht. Wenn man etwas Milch mit durchrührt, kann man Fett ersparen; auch fette Brühe ist ein Hilfsmittel. — Wenn die Erbsen auf einer Schüssel glatt angerichtet sind — man kann sie bergartig aufstreichen —, streut man in Fett braungebratene Zwiebelstreifen dick darüber. Ebenso gebratene Weißbrotschnitten können rund umhergelegt werden.

Rauchfleisch ist passend dazu, auch Schinken oder Sauerbraten, Bratwürste.

47. Getrocknete graue Erbsen. Man kochte sie wie andere Erbsen mit ein wenig Natron weich und lasse sie am Durchschlag gut ablaufen. Dann giebt man sie in ausgebratenen Speck, dessen Würfelchen wohl bräunlich, doch noch nicht hart sein dürfen, da sie mit durchgemischt werden, oder in einen Speckguß.

Dieselben Beilagen wie für gelbe Erbsen.

48. Linsen. Wie Erbsen, doch anstatt brauner Zwiebel eine Zwiebelsauce, mit der man sie gut durchschwenkt. Oben bedeckt man sie mit geriebenem und in Butter bräunlich geschwitztem Weißbrote. Vorzüglich.

Oder man bratet Speck wie für graue Erbsen, läßt feingeschnittene Zwiebeln in Butter braun werden, mischt dies zusammen und giebt es statt des Zwiebelgusses über die Linsen.

Gebratene Leber oder saure Rollen sind besonders gut dazu, auch Knackwürstchen.

49. Getrocknete weiße Bohnen. Man kocht die Bohnen wie Erbsen, läßt sie jedoch ganz und schwenkt sie mit einer säuerlichen Speck- oder einer säuerlichen Zwiebelsauce durch. — Oder man giebt sie nach dem Abkochen in eine dünne Mehlschwitze, rührt etwas Essig und weißen Pfeffer durch und die nöthige Fleischbrühe. Die Bohnen werden in Süddeutschland gewöhnlich in der letzteren Art bereitet.

C. Allgemeines über Kartoffeln.

Beim Einkauf von Kartoffeln wolle man vor allen Dingen darauf sehen, daß man reine und gesunde erhält, d. h. solche, die keine schwarzen Flecke und möglichst wenig Vertiefungen und Auswüchse haben. Selbst wenn für dieselben ein höherer Preis gefordert wird, sind sie noch immer profitlicher, indem bei den anderen beim Abschälen viel verloren geht und sie auch der Gesundheit leicht nachtheilig werden könnten, abgesehen von ihrem unangenehmen Geschmack. Am wohlschmeckendsten und gewöhnlich auch am gesündesten sind die, welche aus einem leichten Sandboden kommen, der sich am besten für die Kartoffelkultur eignet. Ob man den weißen, den rothen oder den blauen, den runden oder den länglichen den Vorzug geben soll, ist Geschmacksache und hängt von dem Gebrauche ab, den man von ihnen machen will.

Alle Kartoffeln, auch jene, die man roh schält, müssen zunächst sehr sauber gewaschen werden, da sie oft sandig sind. Bei älteren, die vielleicht schon Keime treiben, sind diese sorgfältig auszuscheiden, desgleichen alle Flecke, Unreinigkeiten und gefärbten Stellen, die meist von einer Krankheit herrühren. Kartoffeln, die ohne Schale gekocht werden, lasse man eine Weile im Wasser liegen, welches man mehrmals wechseln soll, bis es ganz klar bleibt, oder noch einfacher, man stellt sie unter den Wasserhahn und läßt sie bespülen. Der milchartige Saft, den die Kartoffeln enthalten, ist giftig und wird ihnen dadurch entzogen. Auch ungeschälte können gewässert werden, doch nicht so gründlich.

Hat man keinen Dampfkocher, so setze man die Kartoffeln, namentlich die geschälten, in wenig, leicht gesalzenem Wasser, wenn man will, letzteres auch mit einem Zusatz von Kümmel oder Petersilienkraut auf, halte sie recht fest verschlossen und lasse sie gar werden. Dann wird das Wasser sauber abgegossen, man rüttelt die Kartoffeln auf, deckt sie wieder fest zu und läßt sie noch einige Minuten am Herde stehen, daß der sich entwickelnde Dampf auf sie einwirken kann. — Man sehe darauf, daß man stets nur Kartoffeln von ziemlich gleicher Größe und derselben Gattung zusammenkoche, damit sie sich gleichmäßig kochen; sie müssen ganz weich sein, doch dürfen sie nicht zerfahren. Angekochte bereite man niemals in einem metallenen Geschirr, es müßte dann emaillirt sein.

1. Figurenkartoffeln. Mittlere Kartoffeln von guter Sorte werden gewaschen, worauf man mit einem spitzen Messerchen die Schale stellenweise so ausschneidet, daß zierliche Figuren gebildet werden, z. B. Blättchen, Würfel, schiefe Vierecke oder Sterne. Man wasche sie nochmals ab, koche sie wie angegeben und richte sie in einer Schüssel an, über die man eine Serviette gebreitet hat, die man dann über ihnen fest zusammenschlägt oder man bedeckt sie mit einer zweiten. Werden sie

zu Thee gegeben, so richte man nur frische Butter und Salz dazu an; gehören sie sonst zum Abendbrote, so kann man nebenher noch eine Speck-, Sardellen- oder Zwiebelsauce dazu geben, doch muß der Guß dicklich bereitet werden.

2. Bellkartoffeln. Man kochte die Kartoffeln in der Schale halb gar, thue sie dann in einen trockenen Topf, streue Salz oder auch Rümmeel darüber, decke fest zu und lasse sie solange auf mäßigem Feuer stehen, bis sie ganz weich geworden sind, wobei man jedoch achten muß, daß sie nicht anbrennen.

Ein ganz neues und wie es heißt sehr empfehlenswerthes Verfahren ist folgendes: Nach dem Waschen werden die ungeschälten Kartoffeln mit einem sauberen Tuch gut abgetrocknet, mit Salz durchstreut und in einen weiten Topf gethan; dann legt man einen irdenen Deckel drauf mit der Griffseite nach innen, stülpt den Topf um und setzt ihn so in den heißen Bratofen. Die Kartoffeln kommen auf den Deckel zu liegen und müssen im Ofen bleiben, bis sie ganz weich geworden sind, was zwischen 1—1½ Stunde erfordert, wenn der Ofen den richtigen Hitzeegrad besitzt. — So bereitete Kartoffeln sollen im Geschmack den besten Maronen nicht nachstehen.

Bellkartoffeln werden ebenfalls als Abendbrot oder zum Thee in einer Serviette angerichtet. Man giebt frische Butter oder Sardellenbutter dazu und kann auch frische, gebratene oder marinirte Heringe dazu auf den Tisch bringen.

3. Kartoffeln mit Beiguß. Die in der Schale abgekochten Kartoffeln werden schnell abgezogen und mit einer beliebigen fetten Tünke übergossen, die nicht zu dünn gekocht sein darf. Butter, Petersilien-, Zwiebel-, Speck-, Eier-, Sardellen- und Milchguß eignen sich besonders gut. — Als Beilagen eignen sich alle Fleischspeisen ohne Brühe, Knackwürstchen, kalter Braten und Sülze.

4. Gebratene Kartoffeln. Runde oder längliche Kartoffeln von kleinster und ganz gleicher Größe werden geschält in gesalzene Wasser solange gekocht, bis sie anfangen weich zu werden. Dann gießt man das Wasser ab, trocknet die Kartoffeln mit einem Tuche ab und legt sie in eine ziemlich flache Pfanne in gutes, heißgemachtes Fett oder ausgebratenen Speck, doch nicht übereinander und auch nicht aneinander gedrängt. Dann deckt man die Pfanne zu und läßt die Kartoffeln ganz weich werden. Nun wird der Deckel abgenommen und man läßt die Kartoffeln, die einmal gewendet werden müssen, überall schön gelb braten. — Speck giebt ihnen einen schöneren Glanz, ist aber nicht immer anwendbar; auch durch ein Ueberstreuen mit geriebenem Zucker läßt sich dieser erzielen, aber man muß sehr vorsichtig damit umgehen, damit sie nicht süß schmecken.

Viele ziehen es vor, die geschälten Kartoffeln ungekocht ins Fett zu geben und darin gar werden zu lassen; dann bedarf man jedoch weit mehr Fett zur Bereitung. — Vor dem Anrichten kann man feingehackte Petersilie über die Kartoffeln streuen, die meist zur Garnirung von Fleisch in Saft und Sauce, wie zu feineren Gemüsen benützt werden.

5. Saure Kartoffeln. Man läßt ein beliebiges Fett, auch Bratenfett, (am besten schmeckt ausgebratener Speck) heiß werden und schwitzt darin feingeschnittene Zwiebeln und etwas Mehl schön gelb. Abgekochte Kartoffeln werden heiß abgezogen und in nicht zu dünne Blättchen geschnitten. Dann thut man eine beliebige Brühe oder auch nur heißes Wasser an die Schwitze, läßt sie aufkochen, giebt die dampfenden Kartoffeln, sowie etwas Essig, Pfeffer und nach Belieben auch 1—2 Lorbeerblättchen an die Brühe. Nachdem die Kartoffeln noch eine Weile darin durchgekocht haben, werden sie angerichtet; sie sollen angenehm säuerlich, doch nicht sauer schmecken. Einfache Fleischgerichte ohne Sauce, namentlich auch Suppenfleisch, sind dazu passend.

6. Kartoffelscheiben. Abgekochte Kartoffeln werden noch heiß abgeschält, in Scheiben von der Dicke eines Marktstückes geschnitten und mit etwas Salz in heißes Fett gegeben, in welchem man feingeschnittene Zwiebeln braun geschwitzt hat. Man deckt das Geschir zu und gießt soviel Fleischbrühe nach und nach zu, daß die Kartoffeln saftig werden, ohne eine Brühe zu bekommen. Wenn sie etwa eine Viertelstunde so gestovt haben, nimmt man den Deckel ab und läßt die Kartoffeln schön gelb werden. Manche lieben ein wenig Essig daran.

Man kann diese Scheiben auch von rohen Kartoffeln bereiten, doch giebt man dann die Zwiebeln erst dazu, wenn man den Deckel abnimmt, nachdem man sie vorher besonders braun gebraten hat. Der Fettverbrauch ist natürlich ein bedeutenderer, als wenn man abgekochte Kartoffeln nimmt. Für einen gewöhnlichen Tisch ist jedoch Schweinesett, Nieren- oder Bratenfett, auch recht rein ausgeglühtes Rüböl verwendbar.

Sonst passende Beilagen sind Würste aller Art, auch Blut- und Leberwürste, saure Rollen, geringe Braten, gebratene Feringe und dergleichen.

7. Kartoffelmus. Abgeschälte Kartoffeln werden in wenig Wasser mit etwas Milch und Salz weich gekocht, dann mit der Reibekeule fein gerieben und durch einen Durchschlag gedrückt. Dann rührt man soviel Milch und wohl auch ein wenig warmes Wasser hinzu, daß der Brei nicht zu verb ist (und zuletzt nicht zu wenig geschmolzene Butter oder ausgebratenen Speck). Man läßt das Mus gut, doch ja nicht zu lange aufkochen, streicht es bergartig und glatt auf eine Schüssel und streut gelbgebratene Speckwürfel und in Fett gelbgeschwitztes, geriebenes Weißbrot darüber. Passend sind alle Fleischspeisen mit Sauce, besonders säuerliche. Etwas Milch ans Kochwasser gegeben, macht diese Kartoffeln besonders gut.

8. Kartoffeln mit Fering (vorzüglich). Abgekochte Kartoffeln von mehligter Sorte werden noch heiß abgezogen, in runde Scheiben von der Größe eines Marktstückes geschnitten und zu braungeschwitzten Zwiebeln in ausgebratenem Speck gegeben. Dann gießt man Fleischbrühe, Wasser oder auch Milch daran, so viel als nötig ist, sie recht saftig zu machen, mischt einen oder zwei — je nach der Menge — entgrätete Feringe dazu, die man gut gewaschen und in feine kurze Streifen geschnitten hat und läßt eine Weile stoven. Einige Minuten, ehe man die Pfanne vom Feuer nimmt, wird ein Täschchen süße Sahne darüber gegossen oder, wenn man diese nicht hat, eine große Tasse Milch, in welcher 1 bis 2 Eier verrührt werden. Diese Kartoffeln werden als besondere

Speise ohne Beilage angerichtet. Statt Speck kann auch jedes andere reine Fett dienen.

Kartoffelform mit Fleisch. Wenn man Reste von Rinderbraten beliebiger Art, auch von Sauerbraten, hat, die zu unansehnlich sind, um anderweitig verwendet zu werden, so nehme man sie aus der Sauce und hake sie sammt den weichen Knorpeln, dem etwaigen Fett, dem fünften Theile Speck, etwas Petersilie und einem kleinen Stückchen Bitronenschale recht fein und gebe sie wieder an die Sauce oder an den Saft, mit welchem dieses Gehäcksel gut vermischt wird, ohne erwärmt zu werden. Abgekochte Kartoffeln werden abgezogen, in ziemlich dünne Blätter geschnitten und mit ihnen der Boden einer mit Butter gut ausgestrichenen und mit geriebenem Weißbrote dicht bestreuten Form zweifingerhoch belegt. Darüber spritzt man (reichlich) geschmolzene Butter oder ausgebratenen Speck, thut das Fleisch sammt seiner Sauce darüber und fülle die Form mit Kartoffelscheiben zu. (Oben darüber giebt man nochmals Fett und ein Täschchen saure Sahne, wenn man solche hat.) Die Form bleibt $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde im heißen Ofen, wird dann ausgestürzt und zu Tische gegeben. Man kann eine Sardellen-, Zwiebel- oder säuerliche Specksauc dazu geben.

Oder wenn man keine Bratenreste im Saft hat, so verwende man Reste beliebiger Art, vermiege sie wie angegeben und kocht sie in folgender Brühe auf: In gutem Bratenfett oder Butter werden feingeschnittene Zwiebeln und etwas Mehl gelb gemacht, dann giebt man das Fleisch, etwas Wasser dazu und kocht auf. Zuletzt werden einige Löffel (saure Sahne oder etwas) Milch durchgerührt.

V. Klöße, Klößchen, Speisen von Nudeln und Makaroni.

A. Kurze Anleitung.

Bei der Teigbereitung ist darauf zu sehen, daß sich alle Bestandtheile gut mit einander verbinden und die Masse recht elastisch wird. Ist sie zu weich, so wird, je nachdem noch etwas Mehl oder geriebenes Brot darangegeben, andernfalls Milch oder Wasser. Kommen Semmeln dazu, so müssen sie 1—2 Tage alt sein. Gut ist es, erst ein Probekloß zu kochen, damit man sieht, ob der Teig die nöthige Konsistenz hat.

Gewöhnliche Klöße kann man mit einem Fülllöffel abstechen und einlegen, feine sowie Klößchen müssen rund gedreht werden; letztere macht man mußgroß und noch kleiner; man dreht sie mittelst zweier in kaltes Wasser getauchten Kochlöffel oder mit den Händen, die vorher gereinigt und dann beseuchtet werden.

In einem breiten Geschirr macht man reichlich gesalzenes Wasser kochend, legt sovielle Klöße hinein, als darin bequem Platz haben, deckt leicht zu und kocht solange, bis sie inwendig ganz trocken geworden sind. Man kann dies an einem dünnen Hölzchen sehen, welches man hineinsetzt; klebt kein Teig mehr daran, wenn man es herauszieht, so ist der