

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

Gemüse.

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

G e m ü s e.

1. Junge Erbsen. Nachdem die Erbsen ausgeschotet und gewaschen sind, setzt man dieselben mit kochendem Wasser zu Feuer, giebt ein Stück frischer Butter, etwas Zucker und Salz hinein und läßt sie damit gar kochen. Dann giebt man so viel gebranntes Mehl hinein, daß die Sauce eben ist, und ein wenig gehackte Petersilie.

2. Erbsen mit Wurzeln. Nachdem die Erbsen ausgeschotet und gewaschen sind, die Wurzeln geschrappt und fein geschnippelt, setzt man beide Theile zusammen mit kochendem Wasser zu Feuer, giebt ein gutes Stück frischer Butter, etwas Zucker und Salz dazu und läßt dieses damit gar kochen. Dann giebt man etwas gebranntes Mehl und gehackte Petersilie daran.

3. Zuckererbsen. Die Erbsen werden abgestreift und abgewaschen; dann setzt man dieselben mit Bouillon zu Feuer und giebt ein Stück frischer Butter und etwas Salz hinein; sind sie gar, giebt man gebranntes Mehl und gehackte Petersilie daran. Sind sie nicht süß genug, so giebt man etwas Zucker hinein.

4. Rother Sauerkohl. Einige Schalotten, fein geschnitten, läßt man in Butter gar kochen, indessen dürfen sie nicht braun werden; wenn der Kohl fein geschnitten ist, mengt man ihn mit etwas Kümmel und Salz durch und giebt ihn auf die Schalotten; gießt dann so viel Bouillon darauf, daß der Kohl eben bedeckt ist; deckt den Topf fest zu und läßt den Kohl langsam gar kochen; giebt dann etwas Rothwein und Zucker nach Geschmack daran und läßt ihn damit eben durchkochen. Richtet man ihn an, so giebt man Schweinsbraten oder Carbonade dabei.

5. Blumenkohl. Der Blumenkohl wird so viel wie möglich in großen Stücken gelassen; man zieht die Haut und die kleinen Blätter umher ab, setzt ihn mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer und läßt ihn langsam gar kochen; er muß sehr geschont werden, weil die Blumen so leicht abkochen; dann nimmt man etwas süße Milch, setzt diese zu Feuer, giebt so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird, hiernach ein gutes Stück frischer Butter, Muskatblüthe und Salz, und läßt es damit eben durchkochen. Soll der Blumenkohl gebraucht werden, so giebt man denselben vorsichtig auf einen Durchschlag und läßt ihn abdecken, giebt ihn dann in die dazu bestimmte Kanne, und gießt die Sauce über den Blumenkohl.

6. Blumenkohl anderer Art. Mit der Zubereitung des Blumenkohls verfährt man ebenso, wie in Nr. 5 angegeben ist; nimmt dann zu der Sauce etwas kräftige Bouillon, giebt gebranntes Mehl daran, so daß dieselbe eben wird, ferner Salz, Muskatblütthe und ein Stück frischer Butter nach Geschmack und läßt die Sauce etwas durchkochen, damit sie klar wird. Ist der Blumenkohl angerichtet, so gießt man die Sauce darüber.

7. Blumenkohl anderer Art. Ist der Blumenkohl gar und angerichtet, so streut man gestoßenen Zwieback, mit etwas Muskatblütthe vermischt, darüber und giebt geschmolzene Butter dabei oder gießt dieselbe darüber.

8. Kohlrabi. Man schält den Kohlrabi, schneidet ihn in dünne Scheiben, setzt denselben mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer und läßt ihn damit gar kochen; dann gießt man ihn auf einen Durchschlag und läßt ihn abtrocknen. Nun nimmt man süße Milch, setzt sie zu Feuer und giebt so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben ist; giebt ein gutes Stück frischer Butter, ein wenig Zucker, Muskatblütthe und Salz, dann den Kohlrabi hinein und läßt ihn eben damit durchkochen.

9. Kohlrabi auf andere Art. Nachdem der Kohlrabi geschält ist, schneidet man denselben in fingerdicke Scheiben, sticht ihn mit einer kleinen Form aus, schält dann jede rund und setzt ihn mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer; ist er gar, gießt man ihn auf einen Durchschlag, setzt Bouillon zu Feuer, giebt gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben ist, Muskatblütthe, ein Stück frischer Butter und Salz darin, giebt den Kohlrabi hinein und läßt denselben damit durchkochen. Man kann auch statt der Bouillon Milch nehmen.

10. Weißer Kohl. Man blättert den Kohl ab, schneidet ihn in Stücke, die dicken Adern heraus und setzt ihn mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer; ist derselbe gar, gießt man ihn ab; dann setzt man Bouillon zu Feuer, giebt gebranntes Mehl, ein Stück frischer Butter, Muskatblütthe und Salz daran, giebt den Kohl hinein und läßt ihn durchkochen. Statt der Bouillon kann man auch Milch nehmen, und verfährt dann ebenso damit, wie mit der Bouillon.

11. Weißer Kohl mit Hammelfleisch. Das Hammelfleisch wird in Stücke geschnitten und mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer gesetzt; darauf schäumt man es ab, schneidet den Kohl in Stücke, wäscht ihn ab und giebt ihn zu dem Fleisch, streut Hafsergrütze darüber und läßt ihn damit langsam kochen. Statt des Hammelfleisches kann man auch recht fettes Rindfleisch, und

statt Hafergrütze auch gebranntes Mehl nehmen; das Fleisch muß halb gar sein, wenn der Kohl darauf kommt.

12. Weißer Kohl auf braun gekocht. Man setzt Rindfleisch mit Butter zu Feuer und läßt es braun braten; dann giebt man so viel Wasser darauf, wie man Bouillon haben muß, ebenso etwas Salz; hierauf nimmt man den Kohl, schneidet ihn in vier Theile, sowie die dicken Adern heraus, legt dann zwei Lagen Kohlblätter über das Fleisch und giebt dann die Stücke Kohl darauf, legt wieder zwei Lagen Kohlblätter darüber, deckt den Topf fest zu, und läßt den Kohl wenigstens fünf Stunden langsam kochen. Man darf denselben nicht rühren. Soll der Kohl angerichtet werden, so nimmt man die Blätter herunter und legt die Stücke Kohl ganz in die Kanne; hierzu giebt man ein Stück braun geschmortes Rindfleisch.

13. Gefüllter Buxkohl. Man nimmt kleine dichte Köpfe, blättert sie ab, schneidet den Stengel unten ab und höhlt denselben in der Mitte aus; dann nimmt man Rind- oder Schweinefleisch, hackt es recht fein, giebt in Milch eingeweichtes Weißbrod, Eier, Muskatblüthe, etwas geschmolzene Butter und Salz dazu, rührt es gut durch und füllt es in den Kohl; nun setzt man die Köpfe in einen Topf, das Gefüllte nach oben; gießt dann kräftige Bouillon darunter, deckt den Topf fest zu und läßt den Kohl langsam darin gar kochen. Ist derselbe gar, so nimmt man ihn vorsichtig heraus, schneidet ihn in vier Theile und legt ihn auf eine Schüssel. Hierbei giebt man gebratenen Schweins-Mürbebraten oder Bratwürste.

14. Wirsingkohl. Man blättert den Wirsingkohl ab, schneidet ihn in Stücke, sowie die Adern ein wenig heraus, und setzt ihn mit kochendem Wasser zu Feuer; wenn derselbe gar ist, giebt man ihn auf einen Durschlag und läßt ihn abtrocknen. Dann nimmt man Bouillon, giebt gestoßenen Zwieback, Muskatblüthe, ein Stück frischer Butter und Salz daran und rührt es so lange, bis es kocht; die Sance muß recht eben sein; dann giebt man den Kohl hinein und läßt ihn eben damit durchkochen.

15. Savoyerkohl. Man blättert den Kohl ab, schneidet das Grüne und die Adern heraus und setzt ihn mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer; ist derselbe gar, gießt man ihn ab, setzt dann kräftige Bouillon zu Feuer, giebt gebranntes Mehl, so viel, bis die Sauce eben ist, Muskatblüthe, ein Stück frischer Butter und Salz daran, giebt den Kohl dazu und läßt ihn eben damit aufkochen.

16. Rosenkohl. Man schneidet den Stengel von den Knospen ab und setzt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer; ist der Kohl gar, gießt man ihn auf einen Durchschlag, setzt Milch zu Feuer mit frischer Butter, etwas Muskatblüthe und Salz und giebt so viel gestoßenen Zwieback hinzu, daß die Sauce eben wird; dann gießt man etwas süßen Rahm dazu, giebt den Kohl hinein und läßt ihn eben durchkochen. Sollte derselbe strenge sein, so giebt man etwas Zucker daran.

17. Frischer Sauerkohl. Den Kohl blättert man ab, schneidet ihn ganz fein und so viel wie möglich die Adern heraus, setzt ihn mit kochendem Wasser zu Feuer, giebt reichlich Schmalz und Butter, von jedem die Hälfte, dazu, etwas Salz und läßt ihn damit gar kochen; giebt dann so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird. Man darf nicht zu viel Wasser darauf geben, weil der Kohl zu viel Säfte hat. Wenn der Kohl halb gar ist, giebt man wohl etwas Kümmel daran.

18. Eingemachter Sauerkohl. Der Sauerkohl wird fest ausgedrückt; ist derselbe zu sauer, wäscht man ihn mit kochendem Wasser ab, giebt 1 Löffel voll Schmalz und eben so viel Butter in den Topf; giebt dann den Kohl darauf und gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß er reichlich bedeckt ist; ist derselbe gar, giebt man so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben ist, sowie Salz nach Geschmack.

19. Rother Sauerkohl. Man blättert denselben ab, schneidet ihn recht fein und setzt ihn mit kochendem Wasser, einem Stück frischer Butter und etwas Salz zu Feuer; ist derselbe gar, giebt man gebranntes Mehl und Essig nach Geschmack daran und läßt ihn damit eben durchkochen. Man kann auch etwas Rothwein daran geben.

20. Brauner Kohl. Man nimmt Rauchfleisch oder Schinken, weicht es eine Nacht in kaltem Wasser ein, setzt es am anderen Morgen mit frischem Wasser zu Feuer, giebt dann Hirn-(Brägen-)Würste, Mettwürste, Finkeln, in welche, ehe sie zu Feuer kommen, etwas lauwarmes Wasser gegossen wird, hinein und schäumt es gut ab; dann nimmt man den Kohl, streift die unreinen Blätter davon ab, sowie diejenigen, welche zu groß sind, von den Adern, damit die Köpfe nicht zu groß sind; dann putzt man die Stengel rein ab, giebt diese in einen Topf mit einem guten Löffel voll Schmalz, gießt dann so viel von dieser Fleischbouillon darauf, daß der Kohl davon bedeckt ist, giebt Hafersgrütze und fein geschnittene Zwiebeln darauf, nimmt die Würste aus der Bouillon und legt sie auf den Kohl; ist derselbe gar, nimmt man die Würste herab, rührt ihn

durch und giebt Salz nach Geschmack daran; wird derselbe angerichtet, so legt man die Würste geschnitten darauf herum. Dann giebt man das Fleisch geschnitten dabei und giebt den Kohl mit in Butter und Zucker durchgebratenen Kastanien oder Kartoffeln zu Tische. Die Kastanien werden, ehe sie gebraten, in Wasser aufgekocht und abgeschält. Bevor der Kohl zu Feuer kommt, wird er sorgfältig nachgesehen und einigemale in reinem Wasser gewaschen.

21. Junger Scheer- oder Schnittkohl. Wenn im Frühjahr der Kohl geschnitten und sorgfältig gereinigt ist, schneidet man ihn einigemale durch, wäscht ihn rein, setzt ihn mit kochender Rauchfleischbouillon und einem guten Löffel voll Schmalz zu Feuer und giebt Hafergrütze, geschnittene Zwiebeln und Salz nach Geschmack daran. Ist derselbe gar, rührt man ihn durch und giebt dann gekochtes Rauchfleisch und Würste dabei. Man kann auch etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer zu dem Kohl geben, welcher sehr gut daran schmeckt.

22. Brauner Kohl mit frischem Rindfleisch. Dazu nimmt man ein recht fettes Stück Rindfleisch, setzt es mit kaltem Wasser und etwas Salz zu Feuer und schäumt es gut; ist das Fleisch halb gar, so giebt man den zubereiteten Kohl darauf, etwas Hafergrütze und ein wenig Zucker daran, und läßt denselben damit gar kochen.

23. Brauner Kohl für den gewöhnlichen Haushalt. Man verfährt eben so damit, wie in Nr. 22; ist der Kohl gereinigt und gewaschen und der dazu bestimmte geräucherte Speck halb gar, so giebt man den Kohl darauf, Hafergrütze, Zwiebeln und rechten Pfeffer daran und läßt ihn damit gar kochen; man rührt ihn um, weil die Grütze zu leicht sengt, und giebt Salz nach Geschmack daran.

24. Gestobte Kohlblumen. Dazu nimmt man im Frühjahr die Blumen, welche noch nicht offen sind, schneidet die Stengel davon ab und setzt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer; sind sie gar, gießt man sie durch einen Durchschlag, läßt sie abblecken, setzt etwas Milch zu Feuer mit einem Stück frischer Butter, etwas Salz und Muskatblütthe, giebt so viel gestoßenen Zwieback hinein, daß die Milch eben wird; giebt dann die Kohlblumen hinein und läßt sie eben aufkochen. Man darf dieselben nicht zu viel rühren.

25. Spinat. Man streift den Spinat von den Stengeln ab, wäscht ihn einige Male, damit er recht rein wird, setzt ihn mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt ihn gar kochen, gießt

ihn dann auf einen Durchschlag, hackt ihn ganz fein, läßt so viel wie möglich das Wasser davon laufen, giebt ihn dann in eine Casserolle mit einem guten Stück frischer Butter, etwas Milch und Rahm, von beiden gleich viel, dazu, einige gestoßene Zwiebäcke und Salz nach Geschmack daran, und läßt dies Alles unter beständigem Rühren gut durchkochen. Soll der Spinat angerichtet werden, so giebt man ihn in eine Kanne und belegt ihn mit hart gekochten Eiern und Weißbrod, welches man in Streifen geschnitten und in Butter und Zucker gelb gebraten hat.

26. Sauerampfer. Man verfährt damit ebenso, wie mit dem Spinat; giebt ihn, wenn er gehackt ist, in eine Casserolle, giebt frische Butter, Weißwein und Corinthen, welche vorher in Wasser gar gekocht sind, und etwas Salz daran, und läßt ihn damit eben aufkochen; belegt ihn dann, wenn er zu Tisch gegeben wird, mit Eiern und Brod, wie in Nr. 25. Auch kann man statt diesem Spiegeleier darauf legen.

27. Zuckererbsen, wie Spargel zubereitet (Stipp-erbse). Man fasert die Erbsen nicht ab, wäscht sie rein und setzt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer; sind dieselben gar, nimmt man sie sorgfältig mit einem Schäumer heraus, damit nicht zu viel aus der Schale fallen, legt sie auf eine Schüssel, streut gestoßenen Zwieback darüber und giebt geschmolzene Butter dabei.

28. Zuckererbsen mit frischem Rindfleisch. Das Rindfleisch setzt man mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer und schäumt es gut; ist es halb gar gekocht, so giebt man die Erbsen, welche man abgefasert und durchgebrochen hat, daran; sind diese gar, so giebt man so viel gebranntes Mehl, daß die Sauce eben wird, sowie fein gehackte Petersilie und Salz nach Geschmack daran.

29. Junge Schnittbohnen. Die Bohnen fasert man ab, schnippelt sie fein, setzt sie mit Bouillon, einem Stück frischer Butter und Salz zu Feuer, deckt den Topf fest zu und läßt sie langsam gar schmoren; giebt dann ein wenig gebranntes Mehl und gehackte Petersilie daran.

30. Schnittbohnen auf andere Art. Hat man die Bohnen gefasert und geschnippelt, setzt man sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer; sind dieselben gar, gießt man sie auf einen Durchschlag; dann setzt man so viel Milch auf's Feuer, wie man Sauce nöthig hat, giebt gebranntes Mehl daran, ein Stück frischer Butter, Salz und gehackte Petersilie, und läßt die Sauce unter beständigem Rühren eben kochen, giebt die Bohnen hinein und läßt sie eben darin aufkochen.

31. Schnittbohnen auf frischem Rindfleisch gekocht. Nachdem das Fleisch mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer gesetzt ist, wird es gut geschäumt; ist es halb gar, gießt man die Bouillon durch, giebt das Fleisch wieder in den Topf mit der Bouillon, giebt die Bohnen darauf und läßt sie gar kochen. Dann giebt man etwas gebranntes Mehl und gehackte Petersilie daran.

32. Zuckerbohnen oder Spargelbohnen. Man nimmt die kleinen Zuckerbohnen, fasert sie ab, bindet sie bei Handvoll zusammen und setzt sie mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer. Sollen dieselben angerichtet werden, legt man sie auf eine Schüssel, streut gestoßenen Zwieback darüber und giebt geschmolzene Butter dabei.

33. Zuckerbohnen auf andere Art. Die Bohnen werden abgefasert und durchgebrochen, dann mit kochendem Wasser und Salz gar gekocht; darauf gießt man sie ab, setzt Bouillon zu Feuer, giebt etwas gebranntes Mehl, ein Stück frischer Butter, gehackte Petersilie und Salz daran; giebt dann die Bohnen hinein und läßt sie eben durchkochen. Statt der Bouillon kann man auch Milch nehmen und verfährt damit auf dieselbe Weise.

34. Bohnen auf Sauer gekocht. Mit den Bohnen verfährt man wie in Nr. 33; setzt dann Bouillon mit ein wenig Essig zu Feuer, giebt gebranntes Mehl, Salz und etwas Zucker daran und läßt es durchkochen; dann giebt man die Bohnen hinein. Man kann ein Stück frischer Butter oder Bouillonfett hinzugeben, und läßt sie eben damit aufkochen.

35. Zuckerbohnen mit frischem Rindfleisch. Ist das dazu bestimmte Fleisch halb gar, gießt man die Bouillon durch, und giebt die Bohnen, welche man abgefasert und durchgebrochen hat, darauf; sind dieselben gar, giebt man gebranntes Mehl und gehackte Petersilie daran.

36. Ausgerichtete weiße Bohnen. Die Bohnen werden in Wasser und Salz gar gekocht; dann macht man eine Sauce von Bouillon, gebranntem Mehl, gehackter Petersilie und frischem Bouillonfett, giebt die Bohnen hinein und läßt sie eben aufkochen; man darf sie aber nicht viel rühren, weil sie ganz bleiben müssen.

37. Bohnen mit Aepfel. Man setzt die Bohnen mit so viel Wasser oder Bouillon zu Feuer, daß sie bedeckt sind, und giebt dann frisches Bouillonfett oder Butter daran; sind dieselben ungefähre gar, so giebt man halb so viel geschälte und geschnippelte

saure Aepfel, wie man Bohnen hat, darauf und deckt den Topf fest zu; sind die Aepfel gar, so giebt man Zucker und Salz nach Geschmack daran. Man darf die Bohnen nicht eher umrühren, bis die Aepfel gar sind, weil es sonst leicht fengt.

38. Eingemachte grüne Schnittbohnen. Wenn man die Bohnen kochen will, so drückt man die Masse fest heraus und setzt sie mit kochendem Wasser zu Feuer; wenn sie gar sind, giebt man sie in frisches kaltes Wasser und läßt sie eine Nacht damit stehen; dann drückt man dieselben fest aus und stobt sie mit einer Sauce, wozu man Milch, reichlich Butter oder frisches Bouillonfett, gehackte Petersilie und Salz nach Geschmack giebt, und läßt die Bohnen einige Minuten damit aufkochen. Man nimmt darauf etwas weiße Bohnen, welche den Abend vorher geweicht und am anderen Morgen mit frischem Wasser gekocht sind; wenn diese gar, giebt man sie zwischen die grünen Bohnen. Man kann statt Milch auch eine Bouillonsauce nehmen, womit ebenso verfahren wird. Auch ist noch zu bemerken, daß man die Bohnen mit frischem Rindfleisch kochen kann; wenn das Fleisch ungefähr gar ist, giebt man die gar gekochten Bohnen darauf; dann wird gebranntes Mehl, gehackte Petersilie und Salz nach Geschmack daran gegeben.

39. Getrocknete Zuckerbohnen. Die Bohnen werden am Abend vorher, ehe man sie gebrauchen will, in weichem Wasser geweicht; am anderen Morgen werden sie mit kochendem Wasser zu Feuer gesetzt; sind dieselben gar, giebt man sie auf einen Durchschlag, läßt sie rein abblecken und stobt sie dann ebenso, wie die eingemachten grünen Schnittbohnen.

40. Eingemachte Zuckerbohnen. Man verfährt ebenso damit, wie mit den eingemachten Schnittbohnen.

41. Weiße getrocknete Bohnen. Die Bohnen werden am Abend vorher in weichem Wasser geweicht, am anderen Morgen ausgesucht und mit frischem Wasser zu Feuer gesetzt; man läßt sie langsam kochen; sind dieselben gar, gießt man sie auf einen Durchschlag, macht eine Sauce von Bouillon, gebranntem Mehl, gehackter Petersilie und Salz nach Geschmack, giebt die Bohnen hinein und läßt sie eben aufkochen. — Man kann die Bohnen auch mit einer sauern Sauce geben; alsdann giebt man zu der Bouillon etwas Essig.

42. Große Bohnen. Wenn die Bohnen ausgemacht und die Keime davon ab sind, giebt man sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer; sind dieselben gar, gießt man sie auf einen Durchschlag ab, stobt sie mit Bouillon, gebranntem Mehl,

einem Stück frischer Butter, gehackter Petersilie und etwas KÖlle; Salz nach Geschmack; giebt die Bohnen hinein und läßt sie eben darin aufkochen.

43. Spargel zu kochen. Die Spargel werden abgeschält, wobei vor allem der Kopf geschont wird; man bindet sie in Bündel zusammen, schneidet sie unten ab, setzt sie mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer und läßt sie langsam kochen. Sollen sie gebraucht werden, nimmt man sie sorgfältig heraus, legt sie auf eine Schüssel, streut gestoßenen Zwieback und giebt geschmolzene Butter darüber.

44. Spargel auf andere Art. Mit den Spargeln verfährt man wie in Nr. 43. Sind dieselben gar, so nimmt man etwas von dem Wasser, worin sie gekocht sind, giebt ein Stück frischer Butter, ein wenig gebranntes Mehl, Salz und Muskatblüthe nach Geschmack daran, läßt sie eben aufkochen und rührt sie dann mit ein paar Eidottern ab; dann giebt man die Sauce zu den Spargeln zu Tisch.

45. Spargel und Wurzeln. Hat man die Spargel geschält und durchgebrochen, setzt man die unteren Enden mit kochendem Wasser, ein wenig Butter und Salz zu Feuer; sind dieselben beinahe gar, so giebt man die Köpfe hinzu; sind auch diese gar, giebt man ein wenig gebranntes Mehl und gehackte Petersilie hinzu. Dann nimmt man junge Wurzeln, schrappt sie, schneidet sie in der Mitte durch, setzt sie mit so viel Bouillon zu Feuer, daß sie bedeckt sind, und giebt ein Stück frischer Butter, Salz und etwas Zucker daran; sind sie gar, giebt man gebranntes Mehl und ein wenig Petersilie daran; rührt dann Spargel und Wurzeln sorgfältig durcheinander.

46. Spargel mit Garneelen (Granat). Man schrappt die Spargel, bricht sie in der Mitte durch, setzt sie mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer und läßt sie gar kochen; setzt dann Milch zu Feuer und giebt einige gestoßene Zwiebäcke, ein Stück frischer Butter und Salz nach Geschmack daran. Ist die Sauce eben durchgekocht, giebt man die garen Spargel und eben so viel ausgemachte Granat hinein, rührt es durch und läßt es eben aufkochen.

47. Junge Wurzeln. Nachdem die Wurzeln gereinigt sind, setzt man sie mit Bouillon, einem Stück frischer Butter und etwas Salz zu Feuer, läßt sie gar kochen und giebt gebranntes Mehl und ein wenig Petersilie daran.

48. Winterwurzeln oder Möhren. Die Wurzeln werden geschabt und fein geschnippelt; dann setzt man sie mit kochendem Wasser und frischer Bouillon zu Feuer; sind sie gar, giebt man gebranntes Mehl, Petersilie und Salz nach Geschmack daran.

49. Wurzeln mit Rindfleisch. Ist das dazu bestimmte Rindfleisch halb gar, giebt man die geschnippelten Wurzeln darauf; sind diese gar, giebt man gebranntes Mehl, Petersilie und Salz nach Geschmack daran; dann rührt man Kartoffeln, welche allein gar gekocht sind, durch und läßt es eben aufkochen.

50. Scorzonewurzeln. Dieselben muß man sorgfältig schrappen, legt sie gleich in Milch und Wasser und setzt sie dann mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer; sind sie gar, gießt man sie auf einen Durchschlag und macht das Belaufene noch ein wenig davon, setzt etwas Milch zu Feuer, giebt gebranntes Mehl, Salz, Muskatblüthe und ein wenig Zucker, dann die gar gekochten Wurzeln hinein und läßt sie eben damit durchkochen.

51. Scorzonewurzeln mit einer sauern Eier Sauce. Wenn man die Wurzeln gereinigt hat, legt man sie gleich in Essig und Wasser; verfährt sonst damit auf dieselbe Weise wie in Nr. 50. Dann nimmt man Bouillon, ein wenig Essig, gebranntes Mehl und Muskatblüthe; hat es eben durchgekocht, rührt man es mit einigen Eidottern ab. Man muß vorsichtig damit umgehen, weil die Eidotter leicht rinnen. Giebt dann die gar gekochten Wurzeln hinein, läßt sie aber nicht damit durchkochen.

52. Zeltower Rüben. Hat man die Rüben geschrappt und gereinigt, setzt man sie mit so vielem kochendem Wasser zu Feuer, daß sie eben bedeckt sind; dann giebt man ein Stück frischer Butter, Zucker und Salz nach Geschmack daran; sind sie gar, giebt man gebranntes Mehl daran.

53. Steckrüben auf braun gekocht. Wenn man die Steckrüben geschält und fein geschnitten hat, giebt man in einen Topf, worin man die Rüben kochen will, kochendes Wasser, dann so viel braun gebranntes Mehl hinzu, daß die Sauce eben ist; nimmt dann einige Nelken, etwas Salz und ein Stück frischer Butter, giebt die Rüben hinein und läßt sie gar kochen.

54. Steckrüben mit frischem Rindfleisch. Wenn das dazu bestimmte Rindfleisch halb gar gekocht ist, giebt man die geschnittenen Rüben hinein; sind dieselben gar, giebt man gebranntes Mehl und Salz nach Geschmack daran. Man kann, wenn die Rüben gar sind, auch etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer daran

geben. Statt frischen Rindfleisches kann man auch Mettwurst oder Fleischwurst nehmen, welche ganz vorzüglich darin schmecken.

55. Wairüben. Nachdem man die Rüben geschält und gewaschen hat, setzt man sie mit kochendem Wasser, einem Stück frischer Butter, Salz und ein wenig Zucker zu Feuer; wenn sie gar sind, giebt man etwas gebranntes Mehl und gehackte Petersilie daran. Hierzu muß man die kleinen Rüben nehmen, welche man nicht durchzuschneiden braucht.

56. Wairüben auf andere Art. Man kann diese Rüben auf Fleischwürste, Rind- oder Hammelfleisch kochen; man verfährt ganz so damit, wie mit den Steckrüben.

57. Linsen zu kochen. Die Linsen legt man eine Stunde vorher, ehe man sie kochen will, in kaltes Wasser, sucht dann alles Unreine heraus, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie langsam kochen; eben vor dem Garwerden giebt man etwas Salz hinein; dann nimmt man Bouillon oder Wasser, gebranntes Mehl, ein wenig Essig, Salz und fein geschnippelte Zwiebeln hinein; läßt es kochen, bis die Zwiebeln gar sind, giebt dann die Linsen, welche man auf einen Durchschlag hat ablecken lassen, hinein und läßt sie eben darin aufkochen.

58. Linsen auf andere Art. Mit den Linsen verfährt man ebenso wie in Nr. 57. Zu der Sauce nimmt man Wasser, Essig, gebranntes Mehl und Syrup; giebt dann die Linsen hinein und läßt sie damit durchkochen. Auch nimmt man, wenn man sie hat, statt dieser Sauce eine Sauerbraten-Sauce.

59. Gefüllte Gurken. Dazu nimmt man die Mittelsorte der Gurken, welche nicht zu lang sind; schält sie, schneidet einen Deckel ab, höhlt das Innere aus, füllt sie mit einer Rindfleisch-Farge, steckt den Deckel darauf fest, legt sie in einen Topf, gießt so viel kräftige Bouillon darauf, daß sie reichlich halb bedeckt sind, giebt etwas frische Butter, einige Citronenscheiben und etwas Salz daran und läßt dieselben langsam gar kochen; darauf giebt man etwas gebranntes Mehl daran. Man darf die Gurken nicht rühren, sondern nur einige Male schwenken, weil sie leicht ansetzen.

60. Gestobte Gurken. Dazu nimmt man die gelben Gurken, schält dieselben und schneidet sie in der Mitte durch; macht dann die Kerne heraus, schneidet sie in acht Stücke, setzt sie mit Bouillon, ein wenig Essig, Salz und frischer Butter zu Feuer; läßt sie damit gar kochen und giebt dann etwas gebranntes Mehl daran. Man kann auch kleine Rindfleischklöße hinein geben.

61. Gefüllter Sellerie. Man nimmt die dicken Köpfe, schält sie dünn ab, schneidet einen Deckel davon, höhlt sie inwendig aus, füllt sie mit einer Rindfleisch-Farce, macht den Deckel wieder fest, setzt sie dann in einen Topf, daß der Deckel oben ist, und giebt nun so viel Bouillon darauf, daß sie reichlich halb bedeckt sind, sowie ein Stück frischer Butter daran; sind die Köpfe gar, giebt man etwas gebranntes Mehl daran. Man kann auch kleine Fleischlöse hinein geben.

62. Porré statt Gemüse. Man nimmt die dicken Stangen Porré, welche recht weiß sind, und schneidet davon einen halben Finger lange Stücke; dann setzt man dieselben mit so viel Wasser auf's Feuer, daß sie davon bedeckt sind, und läßt sie einige Minuten kochen. Darauf gießt man sie auf einen Durchschlag und läßt sie abtröpfeln. Dann setzt man ein gutes Stück Butter auf's Feuer, giebt so viel Mehl hinein, daß es eben wird, gießt dann Bouillon dazu und läßt es wieder gut durchkochen; darauf giebt man den Porré hinein. Doch muß man denselben nicht zu viel rühren, damit er möglichst ganz bleibt. Dann nimmt man etwas frischen Speck, schneidet ihn in kleine Stücke, setzt ihn auf's Feuer und läßt ihn hellgelb braten. Auch eine fein gehackte Zwiebel giebt man zu dem Speck, und muß der Porré etwas gesalzen werden. Richtet man ihn an, giebt man den Speck und die Zwiebel darüber oder dabei. Auch kann man den Porré beim Braten geben.

63. Kürbis zu kochen. Man nimmt die dicken Kürbisse, schält sie ab, schneidet sie in der Mitte durch, nimmt das Inwendige heraus, schneidet sie in Stücke und setzt sie mit kochendem Wasser zu Feuer; sind sie gar, gießt man sie auf einen Durchschlag; dann setzt man Buchweizengrütze oder Reis mit süßer Milch zu Feuer und läßt es gar kochen; giebt hierauf die Kürbisse dazu, sowie reichlich Butter und Salz nach Geschmack; dann läßt man es damit unter beständigem Rühren noch etwas kochen. Wird es angerichtet, streut man gestoßenen schwarzen Pfeffer darüber.

64. Pastinaken zu kochen. Wenn im Frühjahr die Pastinaken aus der Erde kommen, werden sie geschrappt und in fingerlange Stücke geschnitten; dann nimmt man ein Stück Schinken oder mageren Speck, setzt ihn mit kaltem Wasser zu Feuer und schäumt ihn gut ab; ist derselbe halb gar, giebt man die Pastinaken darauf; sind diese gar, giebt man etwas gebranntes Mehl und Salz nach Geschmack daran. Wenn die Pastinaken halb gar sind, kann man einen Duftkuchen darauf machen, doch ohne Rosinen und Corinthen.

Kartoffel-Gemüse.

65. Kartoffeln mit Petersilie und Butter gestobt. Dazu nimmt man kleine Kartoffeln, welche nicht durchgeschnitten werden, und setzt sie mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer; sind dieselben gar, werden sie abgegossen; dann gießt man so viel Bouillon darauf, daß sie kaum bedeckt sind, giebt ein Stück frischer Butter, gehackte Petersilie und Salz nach Geschmack, sowie etwas gebranntes Mehl daran und läßt sie damit durchkochen.

66. Kartoffeln mit Milch gestobt. Man nimmt etwas Milch und giebt gebranntes Mehl, ein Stück frischer Butter, gehackte Petersilie und Salz nach Geschmack daran. Dann giebt man die garen Kartoffeln hinein und rührt sie durch.

67. Kartoffelbrei. Nachdem die Kartoffeln gar und abgegossen sind, stampft man sie, giebt ein Stück frischer Butter, Salz und so viel Milch darauf, daß es dünn genug wird, und läßt es unter beständigem Rühren eben aufkochen; dann setzt man Butter zu Feuer, läßt sie eben braun werden, giebt fein gehackte Zwiebeln hinein und läßt sie darin gar kochen. Wird der Brei angerichtet, so gießt man die Butter mit den Zwiebeln darüber.

68. Kartoffelbrei auf Sauce. Man verfährt ganz so damit wie in Nr. 67, nur nimmt man statt Milch Wasser und Essig.

69. Kartoffeln mit Aepfel. Man nimmt Speck oder Schinken; ist derselbe ungefähr gar, so giebt man die Kartoffeln darauf; sind diese fast gar, so giebt man halb so viel saure, geschälte Aepfel darauf, wie man Kartoffeln hat, und läßt dieses so lange kochen, bis die Aepfel gar sind; dann nimmt man das Fleisch heraus, giebt Salz und Zucker nach Geschmack daran und läßt es eben damit durchkochen. Ehe man die Kartoffeln zu dem Fleisch giebt, muß man das Fett von diesem abnehmen. — Statt Speck oder Schinken kann man auch ein Stück fettes Rindfleisch nehmen.

70. Kartoffeln mit Birnen. Man verfährt ebenso damit, wie in Nr. 69, muß aber die Birnen gleich, nachdem die Kartoffeln geschäumt, mit hinein geben; sind diese gar, so giebt man etwas gebranntes Mehl und Salz nach Geschmack daran. Man kann auch getrocknete Aepfel und Birnen nehmen.

71. Kartoffeln mit Häring. Die Kartoffeln kocht man mit der Schale, zieht sie ab und schneidet sie in Scheiben; dann nimmt man eine Kanne, legt eine Lage Kartoffeln hinein, streut in Würfel geschnittene Häringe darüber und legt kleine Stücke Butter darauf; nimmt dann wieder eine Lage Kartoffeln, streut

geräucherten und gekochten Schinken, ebenfalls in Würfel geschnitten, darüber, legt auch darauf einige Stücke Butter, und fährt fort, bis die Kartoffeln alle sind, jedoch muß die obere Lage Kartoffeln sein; schmirt dann dünne Butter darüber und streut gestoßenen Zwieback darauf, gießt nun etwas Milch darunter und läßt es im Ofen eine kleine Stunde langsam backen. — Die Häringe müssen gehörig gereinigt und die Gräten herausgesucht werden.

72. Reis mit Aepfel. Den Reis setzt man mit frischem Wasser und einem Stück frischer Butter zu Feuer; ist derselbe halb gar, giebt man gute saure und geschnippelte Aepfel hinein; sind diese damit gar gekocht, so giebt man Zucker und Salz nach Geschmack daran. Wenn angerichtet wird, streut man Zucker und Caneel darüber.

73. Reis mit Rosinen. Den Reis kocht man ebenfalls im Wasser gar, giebt Butter und Salz nach Geschmack daran, sowie Rosinen, welche vorher gekocht sind. Wird angerichtet, so giebt man eine Obst-Sauce dabei.

74. Reis mit Milch. Man läßt den Reis eben mit Wasser aufkochen, gießt dann dasselbe herunter, thut Milch darauf und läßt ihn damit gar kochen; giebt dann Butter, Zucker und Salz nach Geschmack dazu. Wird angerichtet, so legt man Stücke Butter darauf, mit Zucker und Caneel bestreut. Man muß vor allem den Reis nicht zu viel rühren, damit er ganz bleibt.

75. Gebadener Reis mit Aepfel. Der Reis wird mit Milch gar und dick gekocht, und giebt man etwas Zucker und Salz daran; dann nimmt man eine Kanne, giebt eine Lage Reis hinein, legt kleine Stücke Butter darauf, sodann eine Lage saurerer, geschnippelter Aepfel, welche mit Zucker und Caneel reichlich vermengt sind, darüber; hierauf eine Lage Reis, und fährt damit fort, bis die Kanne voll ist; die oberste Lage muß aber Reis sein; macht dann dieselbe mit einem Messer gereift, bestreicht sie mit Butter, streut gestoßenen Zwieback, Zucker und Caneel darüber, und läßt dann den Reis eine Stunde langsam backen.

76. Gestovte Birnen mit holsteinischen Klößen. Man schält die Birnen, schrappt den Stengel und läßt ihn halb daran, setzt sie mit so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, zu Feuer und giebt Johannisbeersaft oder Rothwein daran, sowie etwas Caneel und Zucker nach Geschmack; sind dieselben gar, so giebt man gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird. (S. die holsteinischen Klöße.) Richtet man die Birnen an, werden die Klöße darauf herumgelegt und Zucker und Caneel darüber gestreut.

77. Gestobte Birnen auf andere Art. Mit den Birnen verfährt man ebenso wie in Nr. 76. Man giebt, wenn sie gar sind, gebranntes Mehl und Syrup daran; dann werden Kartoffeln oder Brodklöße dabei gegeben.

78. Getrocknetes Obst, welches man auch mit Klößen geben kann. Man nimmt Aepfel, Birnen oder beides zusammen, wäscht sie einige Male rein ab, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer und giebt einige Stücke ganzen Caneels daran; sind sie gar, giebt man gebranntes Mehl und Zucker hinein, und giebt sie dann mit Mehl- oder holsteinischen Klößen zu Tisch. Man kann zwischen dem Obst auch getrocknete Pflaumen kochen.

79. Gestobte Birnen mit Heuchlerteig. Dazu nimmt man kleine Birnen, welche nicht durchgeschnitten zu werden brauchen; wenn diese geschält, setzt man sie mit Wasser, Johannisbeersaft und einigen Stücken Caneels zu Feuer. Sind dieselben gar, giebt man so viel Stärke daran, daß die Sauce eben wird. Dann giebt man die Birnen in eine Kanne, worin sie zu Tisch kommen.

Heuchlerteig. $\frac{2}{3}$ Liter Wasser, mit etwas Rosenwasser vermischt, setzt man mit 250 gr Butter zu Feuer und kocht dieses; dann giebt man unter beständigem Rühren 250 gr Mehl dazu, rührt es so lange, bis es sich vom Boden löst, läßt es ein wenig abkühlen, giebt 8 Eidotter dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, rührt diesen eben durch die Masse, und giebt den Teig auf die Birnen; dann läßt man es in einer Tortenpfanne eine kleine Stunde backen. Man darf anfangs die Pfanne während der ersten Viertelstunde nicht öffnen. Das Feuer darf unten und oben nur gelinde sein. Auf den Birnen darf nicht zu viel Masse sein, damit sie nicht an den Teig kommen.

80. Duftkuchen mit Birnen. Man nimmt frische oder getrocknete Birnen, setzt sie mit kaltem Wasser und etwas Caneel zu Feuer, läßt sie eine kleine halbe Stunde kochen und giebt dann den Teig darauf.

Duftkuchen. 1 kg Mehl, 30 gr frischen getrockneten Gest (Hefen) zerrührt man mit lauwarmer Milch, thut dazu 4 ganze Eier, rührt dies gut durch, giebt es zu dem Mehl, dann $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmer Milch, läßt darin ein eigroßes Stück Butter zergehen und gießt es ebenfalls zu dem Mehl mit ein wenig Salz; dann macht man einen Teig davon, knetet noch $\frac{1}{2}$ kg Mehl dadurch, setzt den Duftkuchen auf die Birnen, bestreicht denselben mit Eiern und streut Zucker darüber; läßt ihn dann langsam aufgehen, deckt einen Deckel mit etwas Feuer darauf und läßt ihn langsam zwei Stunden kochen. Es ist zu bemerken, daß man auf die Birnen

nicht so viel Wasser geben muß, daß es an den Teig kommt. Ist der Dufstuchen gar, nimmt man ihn herunter, und giebt zu den Birnen noch ein wenig Wasser, gebranntes Mehl und Syrup nach Geschmack. Man kann auch die Birnen mit einem Stücke Speck oder Schinken kochen, welches ebenfalls unter dem Teig bleibt.

81. Hamburger Macaronen oder Pfeifen-Macaronen (für 18 Personen). Dazu nimmt man 750 gr Macaronen, bricht sie in fingerlange Stücke, setzt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer, läßt sie gar kochen, gießt sie auf einen Durchschlag und spült sie ein Mal mit kaltem Wasser; dann setzt man $\frac{1}{2}$ kg Reis mit kaltem Wasser und einem Stück frischer Butter zu Feuer, und ist er gar, giebt man Salz und Muskatblüthe nach Geschmack daran. Der Reis muß aber vor allem recht steif sein; dann nimmt man eine Kanne mit breitem Rande, macht den Reis auf dem Rand mit einem Messer etwas gereift, bestreicht ihn mit Butter und bestreut ihn mit gestoßenem Zwieback. Dann legt man eine Lage Macaronen in die Kanne und in dünne Streifen geschnittenen rohen Schinken darüber, streut geriebenen Parmesankäse reichlich darauf, dann eine Lage Macaronen, und fährt damit so fort, bis sie alle sind. Die obere Lage muß Macaronen sein. Legt dann kleine Stücke Butter darauf und bestreut sie mit gestoßenem Zwieback, gießt etwas kräftige Bouillon darunter und läßt dies in einem Ofen eine kleine Stunde backen. Wird angerichtet, belegt man sie mit gebratenen Saucissen.

82. Zünfall von Macaronen. $\frac{1}{2}$ kg Macaronen werden in Wasser abgekocht und dann auf ein Sieb zum Ablecken gegossen; darauf setzt man sie mit Milch zu Feuer, läßt sie gar, aber recht dick kochen, nimmt sie dann vom Feuer, giebt 125 gr frischer Butter, 125 gr Parmesankäse, $\frac{1}{3}$ Liter süßen Rahm, $\frac{1}{2}$ kg gekochten und fein gehackten Schinken, Salz und Muskatblüthe nach Geschmack dazu, und rührt dieses alles zusammen gut durch. Man nimmt dann eine Kanne, legt sie mit Blätterteig aus, giebt die Masse hinein und läßt sie eine Stunde langsam backen. Wird sie angerichtet, so giebt man geriebenen Parmesankäse dabei.

83. Krebsstrudeln. Ein Schock Krebse wird gekocht, das Fleisch herausgenommen und fein gehackt, für 15 S altes Weißbrod in Bouillon geweicht und Salz und etwas Zucker nach Geschmack daran gethan. Die Krebschalen (einige Schwänze läßt man zurück) zerstößt man in einem Mörser, setzt sie mit so viel Butter zu Feuer, daß sie davon bedeckt sind, und läßt sie eine halbe Stunde langsam kochen; gießt sie dann auf einen Durchschlag und läßt sie rein ablecken. Dann rührt man gewöhnlichen

Pfannkuchen mit reichlich Eiern an, aber nicht zu dick, und backt davon kleine Pfannkuchen in der Krebsbutter hellbraun, bestreicht die Pfannkuchen mit der Krebs-Farbe, rollt sie dicht auf und legt sie dann neben einander in eine Kanne, giebt von der Krebsbutter etwas darüber und belegt sie mit einigen Krebschwänzen, welche auch mit der Farbe ausgefüllt werden; schlägt dann 6 ganze Eier und 6 Eidotter in eine Kanne, giebt 125 gr Zucker, $\frac{1}{3}$ Liter süßen Rahm und ein wenig Salz dazu, rührt es gut durch und gießt dieses über die Pfannkuchen, welche man dann in einem Ofen eine Stunde langsam backen läßt.

Fischgerichte.

1. Hecht zu kochen. Die Hechte werden ausgenommen, einige Male rein abgewaschen und in beliebige Stücke geschnitten; dann gießt man etwas Essig darüber, und setzt sie mit kochendem Wasser und reichlich Salz zu Feuer; sind dieselben gar, läßt man sie noch ein wenig im Wasser stehen, richtet sie auf einer Fischbrücke an und giebt Senf mit Butter oder Petersilie mit Butter dabei.

2. Hecht zu stoven (oder zu dämpfen). Man nimmt die Mittelforte Hechte, schuppt sie, nimmt sie aus, wäscht sie einige Male und schneidet sie in Mittelforte Stücke, Kopf und Schwanz davon ab. Dann giebt man die Stücke in einen Topf und gießt so viel Wasser darauf, daß sie eben bedeckt sind; giebt dann ein paar kleine Schalotten, einige Citronenscheiben, etwas Muskatblüthe, ein Stück frischer Butter und Salz dazu und läßt sie damit langsam gar kochen; giebt auch ein wenig gebranntes Mehl daran. Man darf es nicht rühren, sondern nur schwenken.

3. Gespickter Hecht mit einer Sardellen-Sauce. Man nimmt einen großen Hecht, schuppt ihn, nimmt ihn aus, wäscht ihn einige Male, schneidet auf jeder Seite vier Streifen eben durch die Haut und spickt dann durch die Streifen mit Speck und Citronenschale, beides in recht feine Streifen geschnitten. Hierauf dreht man den Schwanz in den Rachen, legt den Hecht in eine Kanne, worin er gebacken werden kann, gießt so viel Wasser darunter, daß er halb bedeckt ist, und giebt einige Citronenschalen, ein Stück frischer Butter und etwas Salz daran. Die Leber wird