

dazu, die Milch damit überfüllend. Der letzte Esslöffel kalter Bouillon wird mit dem Kartoffelmehl verrührt, die Flüssigkeit der Kalbsmilch dazu gegossen, mit Fleischextrakt durchgerührt und die Milch nach 8 Min. damit überzogen und heiss angerichtet.

Bes Bem.: Ebenso bereitet man geschmortes Kalbskotelett, nur wird dasselbe nicht blanchiert, sondern vor dem Anschmoren geklopft.

**65. Fischkotelett** von Barsch, Hecht, Zander, Seezunge.

$\frac{1}{4}$  kg (1 Pfd.) Fisch,  
20 g Semmel ohne Rinde,  
35 g Butter,  
2 Eigelb,  
5 gr Salz,  
20 g geriebene Semmel,  
1 Teel. Fleischpepton der Compagnie Liebig,  
1 Teel. gewiegte Petersilie,  
1 Teel. Zitronensaft.

Die Semmel ohne Rinde wird in Wasser eingeweicht, in einem Tuch recht trocken gedrückt und in 10 gr Butter auf dem Feuer trocken gerührt. Der von Haut und Gräten befreite Fisch wird gewiegt und mit dem mit Eigelb fein verriebenen Kloss vermischt, gesalzen und auf einem Brett zu zwei kleinen Koteletten geformt. Nachdem diese in geriebener Semmel paniert wurden, werden sie in Butter abgegossen, eine feine Mischung von Pepton, Petersilie und Zitronensaft über die Koteletten gefüllt und diese, zugedeckt, noch 5 Min. gedünstet.

## F. Gemüse.

**66. Blumenkohl.**  $\frac{1}{2}$  Stunde.  
200 gr Blumenkohl = 1 Kopf,

8 gr Salz,  
1 l Wasser,  
1 Prise Zucker,  
5 gr Mehl,  
5 gr Butter,  
 $\frac{1}{8}$  l Sahne,  
 $\frac{1}{16}$  l Blumenkohlwasser,  
1 Eigelb.

Der Blumenkohl wird geputzt und in brausendem Salzwasser mit einer Prise Zucker 20 Minuten gekocht. Das Mehl schwitzt in einem irdenen Topfe gar, in der Butter, und wird mit der Sahne und dem Blumenkohlwasser aufgefüllt, kocht ein und wird im Wasserbade mit dem Eigelb dick gequirt und über den, auf einem Sieb abgetropften, heissangerichteten Blumenkohl gegossen.

67. **Bouillonkartoffeln.**

200 gr geschälte rohe Kartoffeln,  
 $\frac{1}{2}$  l Bouillon,  
1 Teel. Fleischpepton der Compagnie Liebig,  
1 Teel. gewiegte Petersilie.

Die geschälten Kartoffeln werden in Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser aufgesetzt und wenn es kocht, trocken abgegossen, dann füllt man entfettete Bouillon auf, lässt den Topf offen und kocht die Kartoffeln unter öfterem leisen Schütteln langsam 1 Stunde. Nun werden die Kartoffeln ganz weich und von der Bouillon vollgesogen sein, vor dem Anrichten schwenkt man sie mit Pepton und Petersilie durch.

68. **Kartoffelpuree.**

200 gr geschälte rohe Kartoffeln,  
4 gr Salz,

$\frac{1}{2}$  l Wasser,  
 $\frac{3}{16}$  l Milch oder Sahne,  
1 Prise Salz,  
5 gr Butter.

Die gewaschenen, geschälten Kartoffeln werden in Salzwasser gargesocht, abgessen, durch ein feines Sieb gerührt und mit Milch oder Sahne glatt geschlagen. Über dem Feuer verschlägt man die übrige Milch oder Sahne mit dem sich verdickenden Kartoffelbrei, so dass er alle Milch und Sahne aufnimmt und wie Schlagsahne aussieht; zuletzt schlägt man Salz und Butter, die aber auch, wenn nicht erlaubt, fortbleiben kann, dazu. Der Brei muss 10 Minuten geschlagen werden.

Bes. Bem. Um das Puree noch nahrhafter zu machen, zieht man den Schnee eines Eiweiss so darunter, dass man es nicht mehr sieht.

**69. Artischockenpuree.** 1 Stunde.

1 grosse Artischocke,  
10 gr Salz,  
1 l Wasser,  
5 g Butter,  
1 Teel. ger. Semmel,  
2 Essl. Sahne,  
1 Eigelb.

Die Artischocke wird zerschnitten, in kochendem Salzwasser weichgekocht, durch ein Sieb gerieben und das Puree mit Butter, Semmel und mit Sahne verrührtem Eigelb durchgerührt und angerichtet.

Bes. Bem. Dasselbe von Blumenkohl, 200 g.

**70. Spinat.** 1 Stunde.

$\frac{1}{4}$  kg ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) Spinat,  
20 g Salz,

2 l Wasser,  
 $\frac{1}{2}$  Teel. geriebene Semmel,  
1 Eigelb,  
2 Essl. Sahne,  
1 Teel. Fleischpepton der Compagnie Liebig.

Der Spinat wird verlesen, in kochendem Salzwasser abgewellt, mit kaltem Wasser abgeschreckt und abgedrückt. Nachdem das Puree durch ein Haarsieb gestrichen ist, wird es in einem irdenen Topf mit geriebener Semmel und Eigelb, welches mit Sahne und Pepton geschlagen ist, vermischt, heiss geschlagen und angerichtet.

**71. Puree von jungen Mohrrüben** (Karotten).  
1 Stunde.

100 gr junge Mohrrüben, auch Konserve  
( $\frac{1}{2}$  Pfd. Büchse),  
 $\frac{1}{4}$  l Bouillon  
1 Teel. ger. Semmel,  
5 gr Butter,  
1 Prise Zucker.

Die jungen Mohrrüben (Karotten) werden sauber geputzt und gewaschen, was bei der Konserve fortfällt, mit der Bouillon und der Semmel weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, im offenen Topf zu beliebiger Dicke eingekocht und mit Butter und Zucker abgeschmeckt.

**72. Schotenpuree = grünes Erbsenpuree.**  
1 Stunde.

50 gr Schotenkerne, auch Konserve ( $\frac{1}{2}$  Pfd.),  
 $\frac{1}{4}$  l Wasser,  
1 Eigelb,

2 *Essl. Sahne,*  
1 *Prise Salz,*  
1 *Prise Zucker,*  
1 *Teel. gewiegte Petersilie.*

Die Schotenkerne werden gewaschen und in Wasser recht weich gekocht, was bei den Konservenschoten fortfällt, abgetropft, durch ein Sieb gerührt, mit Eigelb und Sahne heiss gerührt und mit Salz und Zucker und soviel Schotenwasser, wie man zur Verdünnung haben will, abgeschmeckt. Die Petersilie streut man darüber. Dieses Puree kann man nach Belieben mit Plasmon oder Tropon etc. versetzen, um ihm einen grösseren Nährwert zu geben.

73. **Spargelgemüse.**

1 Stunde.

150 gr Spargel oder  $\frac{1}{2}$  Pfd. Konservenspargel  
(Brechspargel),  
 $\frac{1}{2}$  l Wasser,  
10 gr Mehl,  
1 Eigelb,  
1 *Prise Salz,*  
1 *Prise Zucker,*  
*etwas Zitronensaft.*

Der Spargel wird geschält und in kleine (2—3 cm lange) Stückchen geschnitten. Man lässt ihn in Wasser weich kochen und nimmt ihn dann heraus. Bei dem Konservenspargel fällt dies fort und ist in jedem Falle nur darauf zu achten, dass das Spargelwasser nicht fortgegossen wird.

Man quirlt in etwas kalt gewordenem Spargelwasser dann die Sahne, ein Eigelb und das Mehl und verrührt es mit dem aufkochenden Spargelwasser. Dann schmeckt man mit Salz, Zucker und einigen

Tropfen Zitronensaft ab, tut die Spargelstückchen hinzu, lässt diese heiss werden und richtet dann in einem tiefen Napf an.

**74. Maccaroni.** 1/2 Stunde.

50 gr *feine französische Maccaroni, Eiermaccaroni,*  
5 gr *Salz,*  
1 l *Wasser,*  
1/8 l *Sahne,*  
1 *Eigelb,*  
1 *Prise Salz.*

Die Maccaroni werden in 10 cm lange Stücke gebrochen und nach dem Abwaschen in kochendem Salzwasser weich gekocht. Dann schüttet man sie auf ein Sieb. Sahne, Eigelb und Salz quirlt man zusammen und dämpft die damit gemischten Maccaroni 10 Minuten.

Bes. Bem. Man kann mit den Maccaroni zusammen auch kleine Stückchen Schinken, der ganz zart und mager, auch nicht zu salzig ist, dämpfen.

**75. Weisses Bohnenpuree mit Krebsgeschmack.** 2 1/2 Stunde.

65 gr *weisse Bohnen,*  
5 *Krebse* } *oder*  
10 gr *Butter* } *Krebsbutter (Konserven),*  
1/4 l *Bouillon,*  
1 *Eigelb.*

Die Bohnen werden eingeweicht und in Wasser langsam weich gekocht, ohne dass sie platzen; dann schüttet man sie auf ein Sieb, reibt sie durch und bringt sie in den Topf zurück. Die gekochten Krebse stösst man ganz in einem Steinmörser, schwitzt sie