

hängen, dann in der Quere in Scheiben geschnitten, wodurch sie in gebogene Stifeln zerfallen; diese werden in kochendem Wasser überwält, nachher gleich abgegossen und mit frischem Wasser abgospült; darauf wird ein Viertelfund Butter zerlassen, die Zwiebeln darein gethan, gesalzen und auf glühender Asche langsam weich gedünstet; nach diesem eine Viertelskanne guter rother Wein darauf gegossen, schnell eingekocht und darauf gesehen, daß sie sich nicht anlegen, bis dahin, wo sie sich noch leicht aneinander theilen; während diesem wird ein halbes Pfund Parmesankäse gerieben, Semmel kleinstiftlich oder kleinscheibig geschnitten und gelb und hart geröstet; ein Silberkasserol oder tiefe Schüssel wird mit Butter bestrichen, eine dünne Schicht Semmel darein, und Käse darauf gestreut, zerlassene Butter darüber gespritzt, mit kräftiger Brühe befeuchtet und nachher eine dünne Schicht Zwiebeln darüber ausgebreitet; darauf wird wieder Semmel gestreut, und so abwechselnd fortgefahen bis zu Ende; der Schluß ist Semmel und Käse; nachdem wieder Butter darauf gespritzt und mit Kraftbrühe befeuchtet worden ist, wird das Ganze in der Röhre oder zwischen glühenden Kohlen langsam gebacken, so daß der Kuchen von unten und oben Kruste nimmt; diese Garbür wird wie vorgehend zur Seite von kräftiger Braunbrühe, oder auch gleich darein angerichtet, gegeben.

### Kohlgarbür-Suppe. Garbure aux choux.

Vier bis sechs Wälschkohlhäupter werden von allem Unzarten befreit und wie zu der Kohlsuppe weich gekocht; nachher in der Quere in klein Fingerdicke Scheiben geschnitten; erst eine Schicht Semmelscheiben, wie bei der französischen Garbür, in ein mit Butter ausgestrichenes Silberkasserol gethan, darüber eine Schicht Kohl gegeben, dann wieder Semmel und wieder Kohl darauf gegeben, und so abwechselnd fortgefahen; oben darauf kommt wieder Semmel, diese wird mit fetter Brühe, wie bei der französischen Garbür, worunter man auch die übrige Brühe von dem Wälschkohl, doch ohne Fett, nimmt, begossen, und eben so gebacken. Man kann auch über den Kohl allemal eine Schicht Parmesankäse streuen. Zwei und eine halbe Kanne kräftige braune Brühe werden in die Suppenschale angerichtet und die Garbür daneben gegeben.

### Lattichgarbür-Suppe. Garbure aux laitues.

Zwanzig schöne Lattichköpfe werden zugespitzt, eine Viertelstunde im Wasser gewält, einzeln in kaltes Wasser gehoben, dann ausgepreßt und wie der Wälschkohl zu der vorhergehenden Garbüre weich gedämpft; übrigens wird diese auch ganz wie jene Garbür beendigt.

Ebenauch kann man die Lattiche roh, in der Quere in Fin-