

Das Kochen der trockenen Gemüse: Das Einweichen der trockenen Gemüse ist ein schlechtes Verfahren. Wenn sie vom gleichen Jahre und von guter Qualität sind, genügt es, sie mit kaltem Wasser beizustellen und langsam zum Kochen zu bringen. Dann werden sie abgeschäumt, die erforderlichen Zutaten dazugegeben und zugedeckt sehr langsam fertiggekocht.

Wenn man es mit zu alten oder minderwertigen Qualitäten zu tun hat, kann man sie einweichen, aber nur unter der Bedingung, daß man sie nicht länger im Wasser läßt, als zum Aufquellen nötig ist, also 1 $\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden. Bei länger fortgesetztem Einweichen fangen die Gemüse an zu keimen, die wesentlichsten Bestandteile des Gemüses verderben, es verliert viel an Geschmack und kann sogar Unpäßlichkeiten hervorrufen.

Das Braisieren oder Dämpfen der Gemüse: Die zum Braisieren bestimmten Gemüse werden vorher blanchiert, abgekühlt, pariert und zu dreien zusammengebunden. Dann gibt man sie in eine mit Speckscheiben belegte, wie zum Braisieren foncierte Kasserolle und deckt sie mit Speckscheiben zu. Nachdem man sie hierauf in der zugedeckten Kasserolle zum Schwitzen gebracht hat, werden die Gemüse mit weißem Fond aufgefüllt, sodaß sie bedeckt sind, und langsam gargemacht. Dann werden sie abgeschüttet, aufgebunden, je nach der für sie passenden Form pariert und in einem Sautoir mit dem entfetteten und eingekochten Fond warmgehalten, wenn sie unmittelbar danach serviert werden sollen. — Wenn man sie im voraus zubereitet hat, gibt man sie in spezielle Platten oder Terrinen, passiert den kochenden nicht abgefetteten Fond darüber und bewahrt sie, mit einem Papier zugedeckt, auf.

Saucen zu gedämpften Gemüsen: Man nimmt dazu den eingekochten gut abgefetteten Fond der Braisage, den man je nachdem durch Beifügen von Fleischglace oder mit etwas Demiglace, Zitronensaft und Butter vervollständigt.

Das Legieren der grünen Gemüse mit Butter: Hierzu müssen die Gemüse gut abgetropft sein. Dann fügt man das passende Gewürz und die Butter hinzu und legiert die Gemüse durch Schwenken. Die Butter zum Legieren eines Gemüses soll immer abseits des Feuers beigegeben werden, damit sie ihren Geschmack unverändert behält.

Das Legieren der Gemüse mit Rahm: Die Gemüse, die auf diese Art behandelt werden sollen, müssen etwas fester gehalten werden. Sie werden vollständig abgeschüttet und mit so viel frischem kochendem Rahm in eine Kasserolle gegeben, daß sie schwimmen, ohne daß sie aber bedeckt sind. Dann läßt man sie fertig garwerden, wobei man sie von Zeit zu Zeit schwingt. Wenn der Rahm fast ganz eingekocht ist, vervollständigt man mit Butter und etwas Zitronensaft. — Die Bindung kann, wenn nötig, durch Beifügen von etwas Rahmsauce erhöht werden.