

## G e m ü s e .

Bei allen Gemüsen ist zu bemerken, daß an Fasttagen, wo das Fett- oder Fleischbrühe-Essen nicht erlaubt ist, Butter genommen wird.

### 71. Blumenkohl mit Kohlrabi und Kellerrüben.

Man puze den Blumenkohl und koche ihn im Wasser ab, doch muß man wohl Acht haben, daß er nicht zerfalle und zu weich werde; eben so die beiden andern. Lasse frische Butter in einer Kasserolle zerschmelzen, rühre feines Mehl und etwas Salz darunter, gieße Fleischbrühe daran, gebe gestoßene Muskat, Pfeffer und Salz dazu, lege das Gemüse hinein und lasse es mit einander kochen bis es fertig ist.

### 72. Blumenkohl auf gewöhnliche Art.

Beim Reinigen des Blumenkohls muß man besonders darauf sehen, daß keine Schnecken, Würmer u. s. w. in der Tiefe stecken bleiben. Alle kleinen Blättchen werden abgelesen, der Kohl hübsch rund geschnitten, nicht etwa in zu kleine Theile. Ist er gut abgewaschen, so brüht man ihn in gesalzenem Wasser, bis er anfängt weich zu werden, gießt dann das Wasser ab und läßt ihn auf einem Durchschlag recht abtröpfeln. Dann thut man in eine Kasserolle (auf 4 Personen einen starken Eßlöffel voll) Mehl, rührt es mit ein wenig Wasser an, gießt Fleischbrühe dazu, legt 4 Loth Butter bei, reibt etwas Muskatnuß daran und salzt es. Ist die Brühe eingekocht, so legt man den Blumenkohl hinein und läßt ihn langsam und gut zugedeckt weich kochen.

Man gibt ihn auch mit Krebsbutter auf folgende Art: Zu einem guten Blumenkohl nimmt man einen Eßlöffel voll Krebsbutter, läßt sie in einer Kasserolle zergehen, rührt