

werden mit etwas Mehl in Butter ein wenig geschwitzet, dann Fleischbrühe daran, die gelben Rüben dazu, gut zugedeckt und unter öfterm Umwenden und dem nöthigen Salze weich gekocht, daß sie aber nicht verkothen, muß man sehr Obacht geben, denn sonst sehen sie nicht gut aus. Man kann auch kleine, ausgemachte Erbsen dünsten und in die Mitte der Platte anrichten, und außen herum die gelben Rüben.

#### 146. Gefüllte gelbe Rüben.

Man kocht gepuzte große gelbe Rüben nicht zu weich in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser; wenn sie wieder erkaltet sind, so schneidet man sie etwa in zwei Finger hohe Stücke, höhlt sie ordentlich aus, füllt sie mit einer guten, beliebigen Farce, thut ein passendes Deckelchen darauf und auf jedes ein Stückchen frische Butter, stellt sie dann ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde in einen nicht sehr heißen Ofen, richtet sie dann schön auf eine Platte an, gießt etwas Schü darüber, sticht in jedes Deckelchen mit einer Spicknadel und steckt ein kleines Sträußchen Petersilie hinein, so sieht es recht schön aus.

#### 147. Spargeln.

Diese werden sauber geschabt, gewaschen, in Büschel gebunden und in Salzwasser nicht zu weich gekocht, folgende Sauce dazu gemacht: man nimmt frische Butter und Mehl, läßt es anziehen, thut von der Spargelbrühe und etwas Fleischbrühe dazu und macht eine leichte Sauce, läßt sie eine Weile kochen, verrührt einige Eiergelb mit etwas Citronensaft, rührt es an die Sauce, läßt sie aber ja nicht mehr kochen. Die Spargeln werden auf einer Platte schön angeordnet, so daß der abgeschnittene Theil am Rande der Platte ist, sie müssen alle eine Länge haben. Die Sauce wird in einer Saucière besonders dazu gegeben und so aufgetragen.

#### 148. Andere Art.

Die Spargeln werden auf die obige Art zugerichtet; wenn sie weich genug sind, herausgenommen, in einer Serviette gut abgetrocknet, dann auf eine Platte, die man in die Wärme steckt, gethan. Frische Butter läßt man zergehen und schüttet sie, soweit die Spargeln grün sind, darüber und trägt sie auf.