

149. Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird gut verlesen, gewaschen und so viel wie möglich ganz gelassen, dann in gesalzenem Wasser ziemlich weich, doch nicht, daß er auseinanderfällt, gekocht. Eine Butter Sauce von der Brühe des Blumenkohls wird mit Eiern und saurem Rahm vermischt, diese auf die Platte angerichtet, dann der Blumenkohl hineingesetzt, so daß es gut aussieht, und gleich aufgetragen.

150. Schwarzwurzeln.

Die Wurzeln werden gewaschen, geschabt und dann in Wasser, woein man etwas Essig und Mehl thut, gethan; dann noch gut aus diesem gewaschen, in längliche Stücke geschnitten und in ungesalzenem Wasser (weil sie eher weich werden) gekocht, dann eine Sauce wie beim Blumenkohl gemacht.

151. Mangoldstiele

kann man auf die nämliche Art kochen wie die Schwarzwurzeln, oder auf folgende Art: Man verwiegt Petersilie und Zwiebeln ziemlich fein, thut ein Stückchen Butter in ein Geschirr, legt die von Fäden befreiten und wie die Schwarzwurzeln geschnittenen Stiele hinein, streut das Verwiegte darüber nebst etwas Salz, deckt es gut zu und dämpft es unter öfterem Umwenden recht langsam; wenn sie weich sind, wird ein wenig Mehl darüber gestreut, umgeschüttelt und ein wenig Fleischbrühe, wenn es nöthig ist, darüber, auch ein wenig Schü ist sehr gut daran.

152. Mangold mit gelben Rüben.

Die jungen gelben Rüben werden wie gewöhnlich zubereitet; der Mangold, welcher ebenfalls noch ganz jung sein muß, wird sammt den Stielen wie Nudeln geschnitten, sauber gewaschen, dann in frischer Butter mit ein wenig fein verwiegter Petersilie weich gedämpft, hernach ganz wenig Mehl darüber gestäubt, etwas Fleischbrühe daran gethan, doch nicht, daß das Gemüse dünn wird; so läßt man es langsam unter öfterem Schütteln kochen. Beim Anrichten thut man die gelben Rüben in die Mitte der Platte und den Mangold schön darum.