

155. Cardonen-Gemüs.

Man wähle Cardonen von wachssähnlicher Farbe und gelblichten Rippen, schneide sie in fingerlange Stückchen, koche sie in Salzwasser mit Essig vermischt so lange, bis sich eine faserige Haut abstreifen läßt, lege sie sodann auf ein Sieb, streife mittelst Salz und einem Tuche die häutigen Fasern ab und lege sie in's frische Wasser. Nachdem sie nun an den Enden schön zugeschnitten, koche man sie in guter Fleischbrühe mit Citronensaft und Salz weich. Währenddem koche man schön abgewässerte Stückchen Ochsenmark langsam einige Minuten lang, bestreiche alsdann damit geröstete Brodkrüstchen, womit die auf eine tiefe Schüssel angerichteten, mit einer kräftigen braunen Sauce übergossenen Cardonen garnirt werden.

156. Champignons.

Die Champignons werden geschält, gewaschen, hernach ein Stück Butter in eine Kasserole gethan mit etwas Petersilie und Schalotten, sodann gibt man die Champignons dazu, dämpft es eine Weile, stäubt Mehl darüber, gießt etwas gute Fleischbrühe daran, drückt auch Citronensaft daran, mengt Alles gut untereinander, richtet es erhöht auf eine Platte an.

157. Artischocken auf holländische Art (Artichauts à la Hollandaise).

Zarte schöne Artischocken werden am Boden rein zugeschnitten, mit Citronensaft eingerieben, die Blätter halb abgestutzt, dann in frischer Wasser, mit Citronensaft gesäuert, gelegt. Sodann läßt man in einer Kasserole hinreichend Wasser zum Sieden kommen. gibt Salz und Citronensaft dazu, legt die Artischocken ein, deckt sie gut zu und läßt sie auf dem Windofen stark sieden. Ihr schnelles Weichwerden hängt von ihrer Zartheit und Größe ab. Wenn sie nun weich sind, werden sie auf ein Sieb ausgehoben, die innern Blätter sammt ihrem Barte mit einem kleinen Löffel angehoben, so zwar, daß die äußern Blätter ganz bleiben und die Artischocke nicht beschädigt wird. Sie werden dann wieder warm gestellt, beim Anrichten in eine Kasserole von Silber oder Porzellan, die Blätter nach unten gestellt, eingerichtet,