

etwas Fond darunter gegossen und in Begleitung einer holländischen Sauce zu Tisch gegeben.

## 158. Spinat.

Wenn der Spinat verlesen und gut gewaschen ist, wird er in kochendem Wasser, worin ein wenig Salz ist, weich gebrüht, aber das Geschirr muß nicht bedeckt werden, damit der Spinat seine grüne Farbe nicht verliert; ist er nun weich, so wird er in frisches Wasser gethan, dann wieder ausgedrückt und dann nicht gar fein verwiegt. Ein Stückchen frische Butter läßt man zergehen, thut ein Bißchen Mehl hinein, rührt gute Fleischbrühe daran, den Spinat dazu, etwas Salz, und läßt ihn so ein paar Minuten auf dem Feuer stehen, stellt ihn, wenn man nicht gleich anrichtet, auf die Seite, denn wenn der Spinat zum zweiten Mal stark kocht, wird er rauh. Beim Anrichten wird er auf der Platte mit dem Messer schön glatt gestrichen, mit demselben gitterartige Einschnitte gemacht und mit in Butter gebackenem Brod garnirt.

## 159. Petersilienwurzel.

Die Wurzeln, welche ziemlich groß sein müssen, werden geschabt, gewaschen und in Wasser gekocht, dann in Scheiben geschnitten. Etwas Butter mit ein wenig verwiegter Peterfilie und Zwiebeln wird mit etwas Mehl leicht gedünstet, Fleischbrühe daran gethan, die Wurzeln dazu und noch eine Zeit so gekocht, auch das nöthige Salz dazu. Man muß sie nicht zu weich kochen, die Scheibchen müssen schön ganz bleiben.

## 160. Brockelerbsen.

Man thut frische Butter in ein Geschirr, wenn sie zergangen ist, ein wenig Mehl hinein, thut die ausgekernten und gut gewaschenen Erbsen dazu, schüttet Wasser daran, daß es darüber geht, ein wenig in Büschel zusammengebundene Peterfilie, wenn man will, auch etwas Zucker, so läßt man sie zwei Stunden kochen; vor dem Anrichten wird Eiergelb und süßer Rahm daran gethan.

## 161. Zwiebeln.

Die Zwiebeln, welche in ganz dünne Schnitten geschnitten