

wie der vorgehende angerichtet, oder in hübsch geformten, ausgebackenen und ausgehöhlten Semmelkrusten gegeben.

Spinat mit Rahm. Epinards à la crème.

Ein guter Teller voll gewällter und fein geschnittener Spinat wird mit dem fünften Theil so viel frischer Butter auf dem Feuer geschwitzet, hernach ein kleiner Eßlöffelvoll Mehl eingestreut, gut untergerührt und dann ohngefähr drei Achtelstanne süßer Rahm oder Milch zugegossen, unter beständigem Rühren aufkochen lassen und, wenn er zu dünne seyn sollte, ein wenig eingekocht, nöthig gesalzen und mit weißem Pfeffer oder Muscatnuß gewürzt; nach Belieben kann auch ein wenig Zucker dazu gethan werden. Er wird wie der vorgehende angerichtet und zur zweiten Tracht gegeben.

Petersilie bürgerlich. Persil à l'Allemande.

Die Petersilie ist ein beliebtes bürgerliches Gericht und wird besonders zu Rindfleisch oder Tauben genossen. Zum Rindfleisch wird Rindsbrühe aufgefüllt; übrigens findet dieselbe Bereitung, wie sie bei den Tauben mit Petersilie angegeben ist, statt.

Hopfenkeimchen. Houblons.

Die jungen Hopfensprossen werden unten abgebrochen, was nicht bricht taugt nichts; darauf werden die Blättchen bis an das Köpfehen weggemacht, die etwa zu grobe Haut abgeschabt, und so immer Stück für Stück in frisches Wasser geworfen; hernach mehrere Male herausgewaschen, so daß ja kein Sand darinne bleibt und in vielem gesalzeneu Wasser weichgekocht; dann abgegossen und auf einer Serviette abtropfen gelassen, nachher in weiße Sose gethan, aufgekocht und mit einigen Eierdottern legirt, gesalzen und ein gutes Stückchen frische Butter darunter gemengt, ein wenig weißer Pfeffer und Citronsaft dazu gefügt, angerichtet und ausgebackne Semmelkrusten darum gesetzt. Die Hopfenkeimchen dienen auch als Unterlage zu verschiednen Sachen. Auch können abgedämpfte Morcheln darunter gemischt werden, dann bleibt aber der Citronsaft weg.

Spargel mit englischer oder holländischer Butter-Sose.

Asperges à l'Anglaise, ou à la Hollandaise.

Es wird hierzu der dickste und zarteste Spargel gewählt; davon werden die Blättchen bis an die Koppe weggeschärft, die grobe Haut nach unten weggeschabt, und nach und nach in frisches Wasser geworfen; dann wird er aus zwei Wässern rein gewaschen, in Gebunde zusammen gelegt, so daß die Köppen sich gleich stehen, vest