

zusammen gebunden und auch unten gleiche geschnitten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird er in kochendes gesalzenes Wasser gethan, gekocht und dabei verschaumt; wenn er an den Koppchen zwischen zwei Fingern sich drücken läßt, so wird er vom Feuer genommen und mit ein wenig kaltem Wasser abgeschreckt, damit er nicht zu weich wird. Zuletzt wird er abgetropft, auf eine Schüssel gut angerichtet und eine englische oder holländische Butter-Sose dazu gegeben. In beide Sosen kann nach Belieben ein wenig geriebene Muscatnuß gethan werden. Auch wird der Spargel von Manchen mit zerschmolzener oder brauner Butter genossen. Ebenso wird er mitunter warm oder kalt mit Oehl und Essig gegeben.

Spargel mit brauner Sose. Asperges au jus.

Der Spargel wird wie vorgehend bereitet und angerichtet, und daneben halb Spanische- und halb Butter-Sose, gut durcheinander geschlagen, gegeben.

Spargelbusch in einer Kruste. Buisson d'asperges en croustade.

Von neun Eierdottern wird ein Nudelsteig bereitet und ein zwei Zoll breites Band davon ausgetrieben; von dem übrigen Teig wird eine runde Platte von etwa sechs und einem halben Zoll im Durchmesser ausgetrieben, der Rand befeuchtet, das Band darauf umher gesetzt und eine Kruste davon gebildet; diese wird geknippen und leicht verziert, mit Ei überstrichen und in einem sanften Ofen getrocknet. Schöne dicke Spargeln werden, um sie schöner grün zu erhalten, in einen Einnachekessel, in gesalzenes, wallendes Wasser gethan und abgekocht, so daß sie noch etwas veste sind, und dann mit kaltem Wasser ab gespült, abgefrischt, und auf einer Serviette abgetrocknet; darauf wird ein schöner Spargelstängel in die Mitte der Kruste, sechs andre von etwa sieben Zoll lang daran herum, und so immer ein Kreis um den andern, jeder immer um einen Zoll niedriger, gesetzt, bis daß die Kruste voll ist; nachher mit Oehl, Essig, Salz und Pfeffer, unter einander gemischt, oder mit Oehlsose übergegossen.

Spargel als grüne Erbsen. Asperges en petits pois.

Grüne dünne Spargeln werden unten, wo sie aufhören mürbe zu seyn, abgebrochen, die Blättchen bis an die Koppchen, welche weggeschnitten und in die Suppe oder zu einer Garnitur verwendet werden können, abgeschärft und die Stängel zu kleinen grünen Erbsen geschnitten; gewaschen und in gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht, dann abgegossen und mit frischem Wasser ab gespült und abgekühlt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie