

### Grüne Erbsen englisch. *Petits pois à l'Anglaise.*

Die grünen Erbsen hierzu müssen zart, aber ein wenig stärker als vorgehend seyn; eine gute Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie bloß rein gewaschen und abgetropft in viel wallendes und gesalzenes Wasser gethan, ein vestes Bündchen Petersilie dazu gefügt und stets wallend gekocht, sie dürfen nicht zu weich seyn; bei dem Gebrauch werden sie auf einem Durchschlag abgegossen, das Bündel Petersilie beseitigt, und die Erbsen gehäuft auf die Schüssel angerichtet; oben darauf wird ein Viertelpfund oder auch etwas mehr frische Butter bröckelicht gelegt, oder es wird eine Butter-*Sose* daneben gegeben.

### Grünerbsen-Mus. *Purée de pois verts.*

Hierzu werden die Erbsen stärker genommen, doch müssen sie noch süße schmecken; sie werden gewaschen, in frisches Wasser gethan und mit einem Stückchen Butter durchgegriffen, dann auf einen Durchschlag gegossen und abtropfen gelassen; hernach in einem Kasserol über das Feuer gesetzt, nach Belieben einige Petersilienblätter und einige zarte grüne Zwiebelstängel dazu gefügt, und öfters umgeschwenkt, wenn sie recht durchhigt sind, wird etwas Fleischbrühe dazu gegossen, gesalzen, zugedeckt und langsam weich gedämpft; darauf werden sie feingestoßen, mit Fleischbrühe zu einem dicken Mus verrührt und durch ein Haartuch oder durch ein Sieb gestrichen. Vor dem Anrichten wird dieses Mus erwärmt, ein wenig Zucker und ein gutes Stückchen frische Butter darunter gerührt. So wird es dann zur ersten Tracht als Unterlage gebraucht; zur zweiten aber als selbstständige Schüssel bloß mit dicken Semmelkrusten bekränzt, gegeben.

### Grüne Erbsen mit durchwachsenem Speck. *Petits pois au lard.*

Ohngefähr ein halbes Pfund durchwachsener Speck (Brustspeck) wird in grobe Würfeln geschnitten und eine halbe Stunde gewällt, dann in Butter gebraten und schöne Farbe gegeben; ohngefähr eine Kanne feine grüne Erbsen werden rein gewaschen, in frisches Wasser gethan, mit Eiesgroß Butter gut durchgegriffen und dann abgegossen; hernach auf das Feuer gesetzt und geschwungen; wenn sie recht durchgehigt sind, drei bis vier Anrichtlöffelvoll braune *Sose* dazu gegossen, der Speck oder Schinken und ein Büschel Petersilie mit einer grünen Zwiebel dazu gefügt, angekocht, zugedeckt und langsam weich gedämpft; nachher abgefettet, nach Befinden ein wenig Zucker daran gethan und gehörig gesalzen.