

Zuckerschoten bürgerlich. Fèves de pois sucrés à la Bourgeoise.

Es giebt verschiedene Arten von Zuckerschoten, große und kleine; man muß sie immer zart wählen. Der Stiel und die Spitze werden abgeschnitten und zugleich die Fasern abgezogen; die Schoten in mehrere Stückchen geschnitten oder gebrochen und dann gewaschen; nachdem mit fetter Fleischbrühe, Salz und einer Zwiebel zugedeckt weich gekocht; hernach ein Eßlöffelvoll Mehl mit guten Eiesgroß Butter verrührt, oder das Mehl in der Butter goldgelb geröstet, die Schoten damit legirt, Pfeffer und gehackte Petersilie dazu gefügt und langsam verkocht. Diese Schoten werden zu verschiedenem Fleisch gegeben.

Gurken gefüllt. Concombres farcis.

Drei oder vier gleichgroße, schöne Gurken werden schön glatt geschält, an beiden Enden die Spitzen weggeschnitten und mit dem dicken Ende einer großen Spicknadel bis an das feste Fleisch ausgehöhlt; dann rein ausgewaschen, in wallendes Wasser gethan und zwei Minuten gewällt; nachher in kaltes Wasser gelegt, recht ausgekühlt und dann abgetrocknet; darauf mit einer Garfülle von Weißgeflügel gefüllt und in ein Kasserol, mit Speckplatten belegt, aneinander gereihet, Salz, ein Büschel Petersilie mit einer grünen Zwiebel, einem halben Lorbeerblatt und zwei Gewürznägeln dazu gefügt, ein Glas weißer Wein und fette Fleischbrühe darauf gegossen, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darüber gelegt, ankothen lassen, zugedeckt und auf glühender Asche ganz langsam weich gedämpft; nachher mit Behutsamkeit auf ein Tuch zum Abtropfen herausgehoben, angerichtet, glasürt und eine kräftige braune Sose mit weißem Pfeffer und Citronsaft geschärft darunter gegeben.

Gurken weißeingemacht. Concombres au blanc.

Schöne Gurken werden geschält, in zwei Zoll lange Stücke in der Quere, und diese wieder in vier Theile in der Länge geschnitten, das weiche Fleisch mit den Körnern rein herausgemacht und die Stückchen ein wenig zugerundet, rein gewaschen, in wallendes, gesalzenes Wasser gethan und gewällt, bis daß sie dem Fingerdruck nachgeben, nachher abgegossen, mit kaltem Wasser ab gespült und abgetrocknet; dann mit ein wenig Butter, Citronsaft, Salz und weißem Pfeffer über glühender Asche gar gedämpft; nachher die nöthige eingekochte weiße Kraftsose dazu gethan und aufgekocht; oder die Sose gleich anfänglich mit den Gurken in ein Kasserol gethan und zusammen ganz langsam gar gekocht; hernach abgefettet und, wenn die Sose zu dünne seyn sollte, alleine eingekocht, vollständig gesalzen, mit einem Stückchen frischer Butter legirt und