

mit ein wenig geriebener Muscatnuß gewürzt. Diese Gurken können auch mit Eierdottern legirt und dann ein wenig gewälte und fein geschnittene Petersilie daran gethan werden.

Gurken mit Rahm oder mit Beschamel. Concombres à la crème ou à la Béchamel.

Die Gurken werden wie vorgehend zugeschnitten, gewälte und abgetrocknet; nachher mit Rahm-Sose, Kraft- oder Fasten-Beschamel in ein Kasserol gethan, weißer Pfeffer und wenig Salz dazu gefügt und ganz langsam dämpfen gelassen; zuletzt mit einem kleinen Stückchen frischer Butter legirt und mit Muscatnuß gewürzt. Diese Gurken werden zur ersten Tracht als Unterlage gebraucht; aber auch zur zweiten Tracht als selbstständige Schüssel in einem Silberkasserol gegeben.

Gurken braun eingemacht. Concombres au brun, ou au jus.

Die Gurken werden wie vorgehend zugeschnitten, gesalzen, mit ein wenig Weinessig angespritzt und eine Stunde hingestellt; dann in ein Tuch gethan, aller Saft heraus gerungen und nachher in zerflossenem Speck oder in Butterschmalz zu schöner Farbe gebacken; oder ein Stückchen Butter heiß gemacht und die Gurken unter beständigem Schwingen, damit sie nicht anhängen, darinne zu schöner Farbe gebraten und dann zum Abtropfen gelegt; nachdem mit etwas brauner Sose in ein Kasserol gethan und ganz langsam gedämpft; hernach abgefettet, mit einem Eigrößen Stückchen frischer Butter legirt, darauf gesehen, daß sie von richtiger Dickigkeit und gutem Geschmack sind, und nach Belieben mit weißem Pfeffer gewürzt. Ebenauch können diese Gurken wie zu den Weißeingemachten gewälte, dann mit ein wenig Butter, Citronsaft und Salz ganz langsam vollends weich gedämpft, und hernach die braune Sose daran gegeben werden.

Blumenkohl mit Butter-Sose. Choux-fleurs à la sauce au beurre, ou à l'Anglaise.

Der Blumenkohl wird zugespitzt, in frisches Wasser geworfen, gewaschen und in gesalzenem Wasser mit halben Eiesgroß Butter, welche mit einem kleinen Theelöffelvoll Mehl vermischt worden ist, so wie mit einem halben Citronsaft, beides um ihn weißer zu erhalten, weich gekocht; bei dem Anrichten wird er zum Abtropfen heraus genommen, auf die Schüssel eine einzige Blume davon gebildet, oder in eine runde, glatte Forme gelegt und auf die Schüssel gestürzt, eine Butter-Sose darüber gegossen und auch noch eine Schale voll daneben gegeben.