

sehr verschieden; es giebt verschiedene Arten dunkelrothgelbe, gelbe und beinahe weiße. Die holländische Möhre, welche nur Fingerslang wird, nach unten dick und stumpf verläuft, ist wegen ihrer schön rothgelben Farbe, zarten Fleisches und süßen Geschmacks eine der vorzüglichsten für die Küche. Sie ist auch die beste für die Frühbeeten, da sie wenig Kraut macht und dafür gleich in die Rübe wächst. Die Möhren werden rein abgeschabt, Stück für Stück in frisches Wasser geworfen, gewaschen und wie die weißen Rüben zur Garnitur, oder auch halben oder ganzen Fingerslang und dicke zugeschnitten, und auch wie jene zubereitet.

Kleine Möhren. *Petites carottes, ou petites racines.*

Die Möhren werden wie die zur Garnitur in kleine Formen geschnitten oder ausgestochen, und auch wie jene gedämpft und auf Glasur eingekocht; dann etwa zwei Anrichtlöffelvoll braune Sose und einer Fleischbrühe dazu gefügt und zusammen einkochen lassen, nach Befinden noch ein wenig Zucker dazu gethan und Nußgroß frische Butter darunter legirt. In Ermanglung der braunen Sose wird ein Eßlöffelvoll Mehl in Butter recht langsam schön gelbbraun geröstet, mit Fleischbrühe angerührt, ein Bündchen Petersilie mit einer grünen Zwiebel dazu gethan, und langsam gekocht; dann abgefettet, durch ein Haartuch auf die Möhren gewunden und langsam mit einander zu gehöriger Dickigkeit einkochen gelassen.

Möhren bürgerlich. *Carottes à la Bourgeoise.*

Nachdem die Möhren rein abgeschabt und gewaschen sind, werden sie schön stiftlicht geschnitten, mit einem Stückchen Butter, Salz und etwas Fleischbrühe weich, und zuletzt kurz eingedämpft; dann etwas nicht zu dicke weiße oder gelbe Einbrenn-Sose dazu gefügt, oder ein Eßlöffelvoll Mehl eingestreut und gut damit gemengt, Fleischbrühe dazu gegossen, untereinander geschwenkt und noch zehn bis fünfzehn Minuten miteinander gedämpft; zuletzt gehackte Petersilie und nach Befinden etwas Zucker dazu gethan und durchgeschwigt.

Auch werden die Möhren in voller Fleischbrühe weich gekocht und dann schön gelb eingebrennt.

Möhren orleanisch. *Carottes à la d'Orléans.*

Die Möhren werden rein geschabt, gewaschen, in klein Fingersdicke Stängel, und dann in Scheibchen, alle von gleicher Stärke, geschnitten, gewällt, mit kaltem Wasser abgefrischt, abgegossen, in ein Kasserol gethan, Eiesgroß Butter, ebensogroß Zucker, wenig Salz und Consonmee oder Fleischbrühe, daß sie darinne baden, dazu gefügt, gedämpft und zuletzt zu Glasur eingekocht;