

nachher einige Löffelvoll weiße Sose, wenig gehackte und gewällte Petersilie und Nußgroß frische Butter dazu gefügt und genau verbunden.

Möhren-Mus. Purée de carottes ou de racines.

Die Möhren werden rein abgeschabt, gewaschen und in Scheiben geschnitten, ein Viertelfund Butter zerlassen, die Möhren dazu gethan und auf sanftem Feuer, unter öfterm Umschwingen eine Weile geschmort; hernach Fleischbrühe zugegossen, so viel daß sie darinne baden, halben Eiesgroß Zucker dazu gefügt, zugedeckt und langsam weich gedämpft; dann kurz eingekocht, die Butter weggegossen, fein gestoßen, mit drei bis vier Anrichtlöffelvoll weißer Sose zum Mus gerührt, und durch ein Haartuch oder Haarsieb gestrichen; in ein kleineres Kasserol gethan, warm gemacht und im nöthigen Fall unter beständigem Rühren eingekocht; zuletzt ein Stückchen frische Butter darunter gebunden und zu verschiedenem Fleisch gegeben.

Selleri mit Parmesankäs. Céleris au parmesan.

Zarter Selleri wird geschält, gewaschen, in kleine Formen geschnitten und in kochendem Wasser fünf Minuten gewällt, dann abgegossen, in kaltes Wasser gethan und, wenn er ausgekühlt ist, zum Abtrocknen heraus gelegt; hernach mit Eiesgroß Butter, Salz, weißem Pfeffer und etwas Consommee oder Fleischbrühe gedämpft und kurz eingekocht; nachher einige Löffel dick eingekochte weiße Sose dazu gefügt, zwei bis drei Händevoll guter geriebener Parmesankäse darüber gestreut, ein gutes Stückchen frische Butter darauf gepflückt und über dem Feuer darunter legirt, zuletzt in ein Silberkasserol angerichtet, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, hohl unten in einen Ofen oder eine Röhre gesetzt und von oben gelbe Farbe nehmen lassen.

Selleri-Mus. Purée de céleris.

Zarter Selleri wird geschält, gewaschen und in Scheiben geschnitten, dann vier bis sechs Loth Butter zerlassen, der Selleri dazu gethan und auf wenig Feuer eine kurze Zeit geschmort, so daß er dabei ganz weiß bleibt, hernach etwas Fleischbrühe zugegossen und weich gedämpft; darauf nöthiges Kraft-Beschamel dazu gefügt und durch ein Haartuch gestrichen, warm gemacht und gesehen ob es die gehörige Dickigkeit habe, sonst unter stetem Rühren dahin eingekocht; dann im Bad warm erhalten und zuletzt halben Eiesgroß frische Butter darunter legirt.