

### Schwarz-Wurzeln. Salsifis ou scorsonères.

Die schwarze Schale wird rein von den Wurzeln geschabt, so daß nicht ein schwarzes Pünktchen darauf bleibt und, um sie weiß zu erhalten, Stück für Stück in mit Citronsaft gesäuertes Wasser gelegt; dann rein gewaschen, in ohngefähr vier Zoll lange Stücke geschnitten, in kochendes Wasser, welches wieder mit Citronsaft gesäuert ist, nebst Salz und Eiesgroß Butter gethan, zugedeckt und langsam weich gekocht; zuletzt abgegossen und auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt, hernach in eine Butter-Sose, weiße Kraft- oder Spanische Sose mit etwas Butter legirt gethan und angerichtet.

Um die Wurzeln weiß zu erhalten, können sie ebenauch, sobald eine gepuzt ist, immer in heißes Wasser geworfen werden.

Haberwurzeln, welche viel gröber im Fleisch und gar nicht so wohlschmäckend sind, werden ebenso bereitet.

### Schwarz-Wurzeln gebacken. Salsifis frits.

Die Wurzeln werden wie vorgehend gekocht und, nachdem sie verköhlt sind, zum Abtropfen gelegt; darauf werden sie in einen Bier- oder Wein-Teig getunkt und aus heißem Schmalz gebacken, dann auf Löschpapier, um das Fett abzuziehen, herausgehoben und heiß aufgetischt. Die Wurzeln können, nachdem sie abgetropft sind, auch erst in eine Terrine gethan und mit ein wenig Salz, Pfeffer und einigen Eßlöffelvoll Weinessig einige Minuten lang gebeizt und dann erst in den Teig getunkt werden.

### Pyramide von Schwarzwurzeln mit Dehl. Pyramide de salsifis à l'huile.

Starke, gleichgroße Schwarzwurzeln werden abgeschabt und nach und nach in frisches Wasser, welches mit einem Theil weißen Weinessig und etwas Salz vermischt worden ist, geworfen; nachdem sie alle zugepuzt sind, werden sie heraus gewaschen und nebst dem Saft zweier Citronen in leicht zerlassene Butter gethan und über dem Feuer geschwungen, nachher kochendes Wasser darauf gegossen, so daß sie baden, gesalzen, angekocht, mit einem mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt und ganz langsam gekocht; wenn sie dem Fingerdruck nachgeben, so werden sie vom Feuer genommen und in ihrem Sud erkältet; nachdiesem abgegossen und auf einer Serviette abgetrocknet, in eine Terrine gethan, mit Salz, Pfeffer, Dehl und Essig gewürzt und einige Stunden so stehen gelassen; dann werden sie nett zugeschnitten und eine gleiche Reihe nebeneinander auf die Schüssel, eine andre Reihe ebenso in der Quere darüber, und so fort immer die folgende Reihe quer über die vor-