

Endivien-Mus. Purée de chicorée.

Die Endivien werden wie vorgehend bereitet und, nachdem sie in Butter geschwitzt sind, einige Löffelvoll Kraft-Soße und etwas süßer Rahm zugegossen, mit Salz, weißem Pfeffer und einer Wenigkeit Zucker gewürzt und eingekocht, dann durch ein Haartuch gestrichen und im Bad warm erhalten.

Carden oder Cardonen. Cardes, ou cardons.

Die Pflanze der Carden oder Cardonen gehört unter die Gartendistel oder Artischocken; die Frucht davon ist nicht genießbar, indem sie zu holzig ist, dafür aber sind ihre Blätterrippen für die Feinesser ein Hochgenuß! und da sie nur im Spätherbst und Winter zu haben sind, so sind sie für die feine Küche um so willkommener.

Carden spanisch mit Rindsmark. Cardons à l'Espagnole et à la moëlle de boeuf.

Es werden die dicksten Cardenstöcke gewählt, die Rippen ganz unten abgeschnitten und nur die weißen und vesten, nämlich die inwendig nicht löchericht sind, genommen; in fünf bis sechs Zoll lange Stücke geschnitten, die kleinen Blättchen von den Rändern abgeschärft und nach und nach in frisches Wasser geworfen; dann heraus gewaschen, in viel kochendes Wasser gethan, gekocht und öfters probirt, ob sich die Haut abreiben läßt; wenn diese sich leicht abreibt, so wird ein Theil vom heißen Wasser ab- und dafür kaltes zugegossen, so daß man die Hände darinne leiden kann, und Stück für Stück mit den Fingern innen und außen rein abgerieben, was um so leichter gehet, wenn man einige Körner Salz zwischen die Finger nimmt, und hernach in frisches Wasser geworfen, dann rein heraus gewaschen, in ein Kasserol gethan und Weißbrühe (m. s. Weißbrühe) darauf gegossen, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und langsam drei bis vier Stunden gedämpft; wenn sie sich zwischen den Fingern leicht zerdrücken, so sind sie gut. Bei dem Anrichten werden sie abgegossen und auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt, darauf angerichtet, runde Stücken Rindsmark, welches erst abgeschabt, gewässert und eine halbe Stunde im Salzwasser oder in der Fleischbrühe gekocht worden ist, darauf gelegt, und eine kräftige Spanische Soße, mit ein wenig Glasur versetzt und mit ein wenig frischer Butter legirt, darüber gegossen. Die Carden können auch, nachdem sie abgetropft sind, in ein Kasserol gethan, Consommee darauf gegossen, schnell beinahe bis zu Glasur eingekocht und dann erst angerichtet werden. In Ermanglung einer Weißbrühe kann man ein Viertel-