

pfund Butter mit einem Eßlöffelvoll Mehl gut verrühren, ein und eine halbe bis zwei Kannen Wasser darauf gießen, unter Umrühren aufkochen, Salz, den Saft einer Citrone und eine Zwiebel mit drei Gewürznägeln besteckt, dazu fügen, und die Carden darinne weich kochen.

Carden mit Consommee. Cardes au consommé.

Nachdem die Carden wie vorgehend weich gekocht und abgetropft sind, werden sie in ein Kasserol gethan, Consommee darauf gegossen, daß sie sich darinne baden, und bis auf die nöthige Brühe zur Besosung eingekocht, hernach angerichtet und die Brühe darüber gegossen.

Carden mit weißer Kraft-Sose. Cardes au velouté.

Die Carden werden wie vorgehend gekocht, angerichtet und eine weiße Kraft-Sose darüber gegossen, oder es werden die Carden, nachdem sie weich gekocht und abgetropft sind, in ein Kasserol gethan, halb Consommee und halb weiße Kraft-Sose darauf gegossen und unter Vorsicht zum gehörigen Grad eingekocht.

Carden mit Beschamel. Cardes à la Béchamel.

Die Carden werden wie vorgehend gekocht und zum Abtropfen gelegt, dann in ein Kasserol gethan, Consommee darauf gegossen und beinahe bis zu Glasur eingekocht, hernach angerichtet und ein Kraft-Beschamel darüber gegeben.

Carden-Mus. Purée de cardes.

Die Carden werden in einer Weißbrühe weich gekocht und zum Abtropfen gelegt; hernach in kleine Stückchen geschnitten, weiße Kraft-Sose und einige Löffelvoll Consommee dazu gefügt und unter beständigem Rühren zu einem dicken Mus eingekocht, dann durch ein Haartuch gestrichen und in das Bad warm gestellt. Sollte es zu dicke seyn, so wird es mit ein wenig eingekochtem Rahm verdünnt. Dieses Mus wird unter Frikandos, gespickte Hühnerbrüste und dergleichen mehr, oder zur zweiten Tracht in hohle Semmelkrusten angerichtet.

Artischocken. Artichauts.

Die Artischocken sind verschiedener Art; die glatten und fetten, welche kaum bemerkbare Stacheln haben, sind die besten. Sie erreichen in gutem Boden mitunter eine außerordentliche Größe, so daß drei davon eine schöne Schüssel ausmachen. Diejenigen entgegen, welche so stachlicht sind, werden nicht groß, haben magere Blätter mit wenig Mark, und ihre Böden oder Käse sind holzig.