

Erdbirnen bürgerlich. Topinambours à la Bourgeoise.

Die Erdbirnen werden roh geschält und in kleine Wälschenußgroße Stückchen geschnitten; in eine nicht zu dicke gelbe oder braune Einbrennsose gethan, Salz, Pfeffer und nach Belieben auch eine fein gewiegte Zwiebel oder etwas gestoßene Karbe dazu gefügt und gar gekocht. Sie werden besonders zu Schöpfenfleisch und Bratwürsten gegeben.

Maronen in brauner Sose, spanisch. Marrons à l'Espagnole.

Von funfzig bis sechszig großen Maronen wird die erste Schale abgemacht; mit der zweiten werden sie in kochendes Wasser geworfen und ziehen lassen, bis sich diese leicht löst, dann mit etwas kaltem Wasser abgekühlt und letztere rein abgezogen; darauf werden sie in ein andres Kasserol gethan, Eiesgroß Butter, vier Unrichtlöffel braune Sose, zwei Unrichtlöffel Consommee, ein Lorbeerblatt und ein wenig geriebene Muscatnuß dazu gefügt und eine halbe Stunde gekocht; hernach die Maronen in ein reines Kasserol übergethan, die Sose gehörig eingekocht, dann durch ein Haartuch darauf gewunden und in das Bad warm gestellt. Sie werden bei der ersten Tracht als Unterlage, bei der zweiten aber als selbstständig gebraucht.

Maronenmus. Purée de marrons.

Ein Pfund Maronen werden von der ersten Schale befreit, dann mit ein wenig Butter in ein flaches Kasserol gethan und über dem Feuer geschwungen, bis sich die zweite Schale von selbst löst; diese wird hernach rein abgemacht, die Maronen in ein Kasserol geschüttet, Consommee, in Ermanglung andre gute Fleischbrühe, darauf gegossen, daß sie darüber gehet, und ein und eine halbe Stunde langsam gedämpft; nachher etwas Brühe abgegossen, die Maronen klar gedrückt und zerrührt, durch ein Haartuch gestrichen und mit der übrigen Brühe dabei angefeuchtet, hernach wieder auf das Feuer gesetzt und nach Befinden eingekocht oder mit Brühe noch etwas verdünnt; es muß ein dickes Mus seyn; zuletzt wird guten Eiesgroß frische Butter darunter gerührt. Dieses Mus wird zu Frikandos, Enten u. d. m., oder zur zweiten Tracht, mit Semmelkrusten bekränzt, gegeben.

Maronen glasirt. Marrons glacés.

Die Maronen werden auf eine der vorhergehenden Arten geschält, in ein kleines Kasserol gethan, Fleischbrühe darauf gegossen, daß sie darinne baden, ein wenig Glasur und ein Eßlöffelvoll Zuf-