

Salz und Wasser zugesetzt und langsam weich gekocht; dann auf einen Durchschlag abgegossen, in klaren, ausgebratenen Speck gethan, umgeschwenkt, ein wenig brauner Fleischsaft dazu gegossen und leise durchgedämpft. Nach Belieben kann in dem klaren Speck erst etwas fein gewiegte Zwiebel geschmort werden. Oder es werden die Linsen in heißgemachtes Butterschmalz, oder in gelbbraun gemachte Butter gethan, umgeschwenkt und mit ein wenig Weinessig gesäuert. Auch wird öfters ein wenig braune Einbrenne, worinne zuletzt ein wenig gewürfelte Zwiebel mit weißgelb geschmort wird, daran gethan und mit ihrer oder mit Fleischbrühe verdünnt und leise durchgedämpft; auch nach Belieben ein wenig gesäuert. So werden sie zu gebratenen oder gedämpften Rebhühnern, Bratwürsten u. d. m. gegeben.

Linsen nach dem Haushofmeister. Lentilles à la Maitre d'hôtel.

Die Linsen werden wie vorgehend gekocht und abgegossen; dann mit einem guten Stück frischer Butter, gehackter Petersilie und Schnittlauch oder recht fein gehackter Zwiebel und Pfeffer in ein Kasserol gethan, über dem Feuer recht heiß geschwungen und gehörig gesalzen.

Linsennus. Purée de lentilles.

Das Linsennus wird wie das von Erbsen bereitet. Auf französische Weise aber werden die Linsen mit einer Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, einigen Möhren, einem Bündchen Lauch und Selleri und einem Stückchen Schinken oder einem Pfund geräucherten und gewällten Brustspeck in ein Kasserol oder einen Topf gethan, Fleischbrühe darauf gegossen, zugedeckt und langsam recht weich gekocht; darauf werden sie abgegossen, der Schinken und das Gemüse heraus genommen, die Linsen zerdrückt oder gestoßen und durch ein Haartuch gerieben, indem sie mit ihrer Brühe nach und nach befeuchtet werden; hernach wird das Nus wieder in ein Kasserol gethan, einige Anrichtlöffel Spanische Sose dazu gefügt, unter stetem Rühren aufgekocht und mehrere Stunden langsam fortgekocht, damit es ein schön Maronenbraunes Ansehen und die gehörige Dickigkeit erhalte; zuletzt wird ein Stückchen frische Butter darunter gebunden. Erbsennus wird ebenauch so bereitet, mit dem Unterschied: daß da weiße Kraftsose statt Spanischer Sose genommen wird.

Weisse Bohnen nach dem Haushofmeister. Haricots blancs à la Maitre d'hôtel.

Die kleinen, mehr rund als ovalen, sogenannten Prinzeßboh-