

und gibt sie in die Butter mit etwas Suppe, damit der Sellerie weiß bleibt; wenn er weich ist, so rührt man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl mit etwas kalter Rindsuppe ab, gießt sie darauf und läßt es mit etwas Muskatblüthe gut verkochen.

97. Kalte Senf-Sauce.

Man kocht vier Eier hart, schneidet drei Sardellen, welche früher von der Haut und den Gräten gereinigt werden, etwas grüne Petersilie, schneidet dieses alles sammt den Eiern recht klein zusammen, gibt es in die Sauce-schale, und macht es mit Senf, Zucker und weißen Weinessig nach Belieben dicker oder dünner an und gibt sie zur Tafel.

98. Schnittlauch-Sauce.

Man kocht drei Eier hart, das Weiße davon wird klein zusammen geschnitten, ein Häring, welcher vom Salz gereinigt und gewaschen sein muß, wird in kleine Würfel geschnitten, dann rührt man die Eierdotter mit feinem Tafelöl gut ab, gibt zwei Eßlöffel voll klein geschnittenen Schnittlauch nebst dem Obigem dazu, vermengt es gut und verdünnt es mit gutem Essig.

Fünfter Abschnitt.

V o n d e n B u g e m ü s e n .

99. Artischofen mit grünen Erbsen.

Man putzt die Artischofen, stutzt mit einer Scheere die Spitzen ab, und löst die äußern Blätter davon ab, dann werden sie mit Salzwasser zugestellt und abgefotten, das Rauhe von innen wird rein herausgenommen, dann dünstet man grüne Erbsen mit Butter und grüner Petersilie, macht dann eine kleine Butterauce, schneidet etwas