

Verschiedene Gemüse.

81. Zucker : Erbsen oder Zucker : Schoten.

Man zieht von den Schoten die Fäden herunter und wäscht sie; hierauf wird in einem Topfe ein Stück Butter heiß gemacht, die Zucker : Erbsen werden, nebst ein wenig Petersilienkraut und Salz, hinein gethan und so eine kleine Stunde gedämpft, dann wird ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, Semmelmehl oder in Butter gelb geröstetes Mehl, nebst ein wenig Muskatnuß dazu gethan und noch so lange kochen lassen, bis die Zucker : Erbsen weich sind.

82. Kohlraben.

Die Kohlraben schmecken am besten, wenn sie noch jung, und in einem fetten Boden gewachsen sind; werden sie erst alt, so sind sie gewöhnlich holzig und unschmackhaft.

Will man die Kohlraben als Gemüse zubereiten, so schält man sie rein ab und schnei-