

Zwey und sechzigster Abschnitt.

Von Hülsenfrüchten.

Dürre Bohnen.

Wir bauen zwey verschiedene Geschlechter von Bohnen in unsern Gärten, die gemeine (türkische oder Schminkbohne) und die Zwergbohne (Franzbohne). Der Spielarten gibt es eine sehr große Anzahl. Die kleinsten, mehr rund als oval (la Princesse), werden vorzugsweise in unserer Küche gebraucht.

Bohnen mit Butter. (Haricots à la Maître-Hôtel.)

Sie werden in vielem gesalznen weichen oder Flußwasser weich gekocht, dann abgeseiht. Eine Maaß derley weich gekochter Bohnen werden mit einem halben Pfund Butter, gehörigem Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß, fein geschnittener grüner Petersilie, mit dem Saft einer Limonie, über dem Feuer so lange geschwungen, bis die Butter zergehend eine weiße Sauce bildet, dann werden sie gehäuft angerichtet und rund herum mit gebackenen Semmelschnitten belegt. (S. Abschn. v. d. Vorduren.)

Die Vorsicht, daß derley Früchte vor dem Kochen sorgfältig rein geklaubt und gewaschen werden müssen, wird hiemit sehr empfohlen; auch dürfen sie vor deren Gebrauch nicht aus ihrer Brühe abgeseiht werden, weil die Luft ihren feinen Balg trocknet, verhärtet und braun färbt.

Bohnen mit durchgeschlagenen Zwiebeln. (Haricots à la Bretonne.)

Eine Maaß weich gekochter Bohnen werden mit einem Stück Butter in zwey Schöpflöffel braunem Zwiebelpuré (S. Abschn. v. d. Zwiebeln) geschwungen, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, und als Unterlage zu Schöpfenschlegeln, Schöpfenlenden, lämmernen Hasen u. dgl. gebraucht.

Durchgeschlagene Bohnen. (Purée de Haricots.)

Die weich gekochten Bohnen werden abgeseiht, durch ein feines Sieb gestrichen, und mit der Hälfte so viel sehr frischer Butter nach und nach über stiller Gluth verrührt; mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, werden sie dann gehäuft angerichtet, rund herum kommen in Butter gebackene Semmelstücken, oder sonst ein Beleg von Fleisch.

Mayonnaise von Bohnen, oder Bohnen mit Fleisch-Sulz. (Mayonnaise de Haricots.)

Dies Gericht wird jenem der Kartoffeln gleich gehalten. (S. die vorhergehenden Kartoffeln.)

Dürre Erbsen. (Pois secs.)

Nach dem genauen Ausklauben und mehrmahligem Auswaschen werden eine halbe Maaß Erbsen in zwey Maaß weichem Wasser weich gekocht, dann abgeseiht, und über die gehörige Schüssel hoch aufgeschichtet. Sie werden dann mit einem Viertelpfund sehr heißem Schmalz, in welches etwas fein geschnittene Zwiebel geworfen und gelb geröstet worden ist, übergebrennt. Rund herum werden sie mit sauern Gurken eingefast, und so aufgetischt.

Durchgeschlagene Erbsen. (Purée de Pois secs.)

Die sehr weich gekochten Erbsen werden abgeseiht, durch ein feines Sieb gestrichen, und über schwacher Gluth mit der Hälfte so viel frischer Butter, gehörigem Salz, Pfeffer und Muskatnuß unter währendem Rühren vermengt, dann gehäuft angerichtet, und mit Croutons (S. Abschn. von den Vorduren) rund herum belegt, oder als Unterlage zu andern Gerichten verwendet.

Casserolepastete von Erbsen. (Timbale de Pois secs.)

Das vorhergehende Puré wird ganz den Kartoffeln gleich in eine gefüllte Casserole gethan und gebacken. (S. Abschnitt von den Kartoffeln.)

Durchgeschlagene Erbsen zur Suppe. (Purée de Pois secs pour Potage.)

Zur Suppe müssen die Erbsen mit spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln und einem Stück Butter erst eine Weile geröstet werden, dann mit leichter Brühe weich gekocht, jedoch so, daß die Brühe ganz einkocht, und nun wird alles zusammen durchgestrichen, dann mit der besten Brühe gehörig verdünnt, noch einmahl durch ein Haartuch gestrichen, endlich unter immerwährendem Ziehen über schwacher Gluth heiß gemacht, gehörig gewürzt, und so über gebackene kleinwürfelig geschnittene Semmeln, oder über gedämpften Reis aufgetischt.

Linzen mit Nepphühnern. (Lentilles aux Perdreaux.)

Die Linzen werden den Erbsen ähnlich zubereitet, nemlich in Wasser weich gekocht und mit Schmalz abgebrannt, oder auch durchgestrichen, und dann mit zwey Dritttheilen der besten Butter über schwacher Gluth verrührt, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, endlich gehäuft angerichtet und mit Croutons eingefaßt, oder auch mit Glace gehoben und über abgebratene Nepphühner aufsetzt. Selbst nur mit Schmalz abgebrannt werden sie mit gebratenen oder auch mit gedämpften Nepphühnern gegeben; allein dann müssen die Linzen etwas gesäuert werden.

Als Puré in der Suppe haben sie sonst oft eine nicht gemeine Figur gespielt, besonders wenn geschwungene Nepphühnerbrüste (S. Abschn. von den Nepphühnern) geblättert die Stelle des Brotes occupiren. Zu diesem Ende werden sie dem Puré von Erbsen gleich gehalten.

Drey und sechzigster Abschnitt.

Von den Eyern.

Unter so viel Sorten Eyern werden nur jene der Hühner gebraucht, weil sie alle übrigen an angenehmer und gesunder Nahrung übertreffen.