

## Spargeln / Asperges

*Will man Spargeln kochen, so schäle mit dem Messer jeden Spargelstengel vom Stiele bis an des Köpfchen, welches weder geschält noch mit dem Messer berührt werden darf. Man sieht beim Putzen, wie dick man die äussere Seite abschneiden darf. Schneide dann vom Stiele das Harte und Holzige ab, wasche sie sauber und binde sie in kleine Bündel, lege diese in kochendes Wasser, worauf sie weich sein müssen.*

*Nimm sie heraus, schneide die Fäden ab, ordne die Bündel behutsam auf eine heisse Schüssel, die mit einer erwärmten schönen Serviette belegt ist, damit alles Wasser von dieser aufgesogen wird, und serviere die Platte sogleich, damit sie recht heiss auf den Tisch kommen.*

*Auf eine Person rechnet man 1/2 kilo Spargeln. Die Spargeln sind so auf die Platte zu legen, dass die Köpfe nach innen sehen. Eine Buttersauce wird extra dazu gegeben.*

*Für Gemüse nimmt man kleine, dünne Spargeln, schält und wäscht sie einigemal, durchschneiden, im Wasser weich kochen, gibt gute Buttersauce dazu und lässt sie nochmal aufkochen.*



Éplucher chaque asperge avec un couteau, du bas vers la tête qui ne doit pas être touchée avec le couteau. On voit, au lavage, selon la grosseur de l'asperge, l'épaisseur qu'il faut éplucher. On coupe le bas pour enlever ce qui est dur et ligneux. Laver soigneusement et lier les asperges en petites bottes qu'on plonge dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Sortir les bottes de l'eau, couper les ficelles et placer les bottes sur un plat qu'on recouvre avec une belle serviette chaude, pour que celle-ci absorbe l'eau. Puis servir aussitôt les asperges qui doivent arriver chaudes sur la table, les têtes orientées vers l'intérieur.

Compter 1/2 kg d'asperges par personne. Servir avec une sauce au beurre.

Pour les asperges en légume, prendre des asperges petites et minces, éplucher et laver, couper en morceaux, cuire dans de l'eau, ajouter une bonne sauce au beurre et faire cuire à nouveau.