

### Prinzessin-Gemüse.

Auf 1—2 großen, runden Schüsseln klebt man mittels Eierklar halbrunde, goldbraune Semmelcroutons, so daß sie einen Stern bilden, und läßt dies im Rohre fest werden. Dann legt man zwischen je 2 Streifen Semmelcroutons feines Gemüse mit ganz wenig Sauce. Je mehr Gattungen Gemüse man dazu verwendet, desto besser. In die Mitte legt man eine Rose mit Butter und Salz in Milch gekochten Blumenkohl, der aber nicht zu weich sein darf. Zur Ausfüllung der Felder eignen sich in Zucker gedünstete, kleine gelbe Rüben (unzerschnitten), grüne Erbsen, Morcheln, Champignons, in schräge Vierecke geschnittene junge Bohnen, Spargelköpfchen, Maibrüchchen und Anderes. Wenigstens 4 Arten Gemüse sind nothwendig. Ringsum legt man einen Kranz von Erdäpfelcroquetten, Scheiben gebackener Kalbsmilch, Fajschwürstchen und Aehnliches. Je mehrerlei, desto schöner. Beim Anrichten muß man die Schüssel auf ein Gefäß mit heißem Wasser setzen.

### Wurzelsalat.

Petersilienwurzel und Sellerie, von jedem 1 Theil, sowie 2 Theile Carotten werden in gesalzenem Wasser weich gekocht, in Scheiben geschnitten und so heiß als möglich mit einer schon vorher von 2 rohen Eierdottern, Del, Essig, Pfeffer, Salz, etwas Zucker und feingehackten Kräutern angerührten Sauce zum Salat angemacht. Nachdem man ihn gut durchziehen ließ, wird er, ganz erkaltet, in die Salatschüssel gegeben und im letzten Augenblick mit in Essig und Del getauchten, frischen Endivienbüscheln verziert.

### Salate di Genova.

Einige gekochte Erdäpfel, ein Stück Aal, ein gepuzter Häring, einige Bricken, gekrauter und Sichoriensalat werden sämmtlich in kleine Spalten geschnitten. Einige Eierdotter werden roh abgetrieben, tropfenweise Del zugefetzt, bis eine dicke Sauce entsteht, dann wird viel reines gutes Del dazu gegeben und dieses nebst wenig Essig, etwas Pfeffer und Salz zum Anmachen des Salates verwendet. Will man ihn sehr fein haben, so gibt man auch gekochten und ausgekühlten Carfiol dazu.

### Schwämme.

#### Herrn-Pilze. (Clôpes.)

Werden fein blättrig geschnitten, Schalen und Härte entfernt, dann in Butter, wo Petersilie und fein gehackte Zwiebel gedünstet hat, gegeben und zugedeckt weich werden gelassen. Etwas Salz und

Pfeffer kommt dazu, oder wenn die Pilze weich sind, wird Rahm daran gegeben und damit verkochen gelassen.

### Morcheln oder Maurachen. (Morilles.)

Verbessern alle eingemachten Fleischspeisen. Man kann sie auch wie die Pilze bereiten.

### Gefüllte Morcheln.

Die Morcheln werden überdünstet, die Stiele ausgebrochen, geschnitten, mit Kalbsfasch gemischt, die Morcheln damit eingefüllt, auf eine Schüssel gestellt, welche reichlich mit Butter bestrichen ist. Mit Rahm übergossen werden sie ins Rohr gestellt und dort gedünstet. Die Fasch macht man aus Bratenresten oder gedünstetem Kalbfleisch, für Fasttage aus Krebsfleisch.

### Bredlinge.

Werden rein gepuzt, die Stiele ausgerissen bei Seite gelegt. Die Bredlinge werden in Butter weich gedünstet. Die Stiele werden fein zusammen geschnitten und mit Petersilie und Zwiebel in Butter gedünstet, dann Rahm dazu gegeben, aufgekocht und über die Bredlinge gegossen; wenn selbe angerichtet werden, oder wenn die Bredlinge weich gedünstet sind, wozu viel Butter genommen werden muß, werden 4 bis 6 Eier in einem Häferl gesprudelt, über die kochenden Schwämme gegossen, umgerührt und angerichtet.

### Das Hasenöhrchen.

Kommt im Geschmacke den Herrnpilzen gleich und kann wie diese verwendet werden, oder man puzt den Schwamm und schneidet ihn mit dem Wiegemeßer fein, läßt Petersilie und Zwiebel in Butter anlaufen und dünstet die geschnittenen Schwämme weich, welche man dann auf ausgezogenen Strudelteig streicht und diesen zusammenrollt und so wie Lungenstrudel in Suppe kocht. Eignet sich für Fastensuppe.

Auch Frittaten können mit diesen sowie mit anderen Waldschwämmen gefüllt werden.

### In Salz eingemachte Schwämme.

Hiezu eignen sich alle eßbaren Schwämme, welche man dann zu Saucen und als Gewürz zu Fleischspeisen verwenden will, nur muß man bei der Bereitung daran denken, daß die Schwämme schon gesalzen sind. Die Schwämme werden gepuzt, gereinigt. Wenn das Wasser nach dem letzten Waschen weggegossen ist, werden die Schwämme reichlich mit Salz bestreut über die Nacht zugedeckt stehen gelassen. Am nächsten Morgen ist eine ziemliche Menge Salzlake da. Mit

dieser werden die Pilze aufgekocht, in Gläser gefüllt, mit Fett die Oberfläche vergossen, dann luftdicht verschlossen. Die Salzlacke muß über den Schwämmen stehen. Ganz besonders eignen sich Pfifferlinge, die ein sehr reiner Schwamm sind und nicht viel Mühe mit dem Putzen machen, zur Aufbewahrung in Salz.

### Englische Pilzsauce. (Ketchup.)

Der Leberschwamm, welcher im Herbst an alten Eichen zu wachsen pflegt, wird in kleine Stücke geschnitten, gesalzen, einige Zeit stehen gelassen; durch reine Leinwand gepreßt, die dunkelrothe Flüssigkeit heiß gemacht, fein gehackte Schaloten und Citronensaft dazu gegeben und zu gebratenem Fleische gemischt. Aus Maurachen, Pilzen und anderen feinen Schwämmen kann man Ketchup machen.

### Champignons-Auszug. (Soja.)

Zu 8 Liter Champignons, welche gereinigt, feinblättrig geschnitten, in ein neues irdenes oder sonst gut glacirtes Gefäß gegeben werden, gibt man 3 Eßlöffel Salz, drei Eßlöffel guten Essig, 24 fein gestoßene Pfefferkörner und etwas Gewürznelken und läßt das Ganze an gelinder Feuer fast kochend werden, aber nicht kochen, etwas erkaltet durch reine Leinwand der Saft ausgepreßt, durch Einkochen verdichtet, in Fläschchen gefüllt, luftdicht verschlossen noch durch eine halbe Stunde im Wasserbade gehalten, dann, wenn das Wasser erkaltet, die Fläschchen herausgenommen, mit Bignetten versehen und aufbewahrt. Zahrelang hält sich dieser feine Auszug, der, in kleinen Mengen zu Braten und Saucen verwendet, den angenehmen Geschmack diesen mittheilt.

## Fleischspeisen. — Rindfleisch.

### Bouf à la mode.

Nimm ein Stück abgelegenes Ortschaftszel, klopfe es gut und spicke es mit fingerdick geschnittenem Speck, in den man etwas Zwiebel und Petersilie wickelt, salze es und lege es in eine Casserole, mische 2 Deciliter Essig mit ebenso viel Wasser, gib Zwiebel, Weizkraut und Gewürz dazu, siede es und gieße es über das Fleisch, decke es mit einem passenden Deckel zu und verklebe den Rand mit Teig. An einem kühlen Orte lasse es stehen, bis an den nächsten Tag, kehre das Fleisch um und lasse es abermals einen Tag stehen, belege dann den Boden einer Casserole ganz mit Speckblättern, lege Zwiebeln und Wurzelwerk darauf, sowie etwas Gewürz, lege das Fleisch darauf und nun wird es, gut zugedeckt, 1 Stunde dünsten gelassen. Wenn es dann zu prasseln anfängt, gießt man etwas Rindsuppe zu