

gedämpft; zuletzt werden alle durcheinander in ein Kasserol gethan, dickgekochtes, heißes Kraft-Beschamel darüber gegossen, ein wenig klarer Zucker und nöthiges Salz dazu gefügt, durchgeschwenkt und gebunden.

Dieses Gemüse wird bei der ersten Tracht als Unterlage zu großen und kleinen Stückchen, sowie auch bei der zweiten Tracht, bloß mit dicken Semmelkrusten bekränzt, als selbstständig gegeben.

Mischgemüs mit Oehl und in einer Kruste. *Macédoine printanière à l'huile et en croustade.*

Schön rothe Möhren werden in der Quere in drei Viertelszoll lange Stückchen geschnitten und dann mit einem, im Durchmesser reichlich zwei Linien breiten Ausstecher in kleine Säulchen ausgestochen; diese in gesalzenem Wasser einige Minuten gewällt, dann abgegossen, mit kaltem Wasser abgefrischt und nachher mit Fleischbrühe, etwas Zucker und ein klein wenig frischer Butter gekocht; weiße Rüben werden ebenso ausgestochen und ebenso, aber für sich allein gekocht; beide Gemüse werden abgegossen, indem sie noch ein wenig veste sind. Spargelspitzen, desgleichen zarte grüne Bohnen werden eben so lang geschnitten und, jede für sich, in gesalzenem Wasser schön grün abgekocht; dann abgegossen, während sie noch etwas veste sind, und mit kaltem Wasser abgefrischt. Nachdem diese Gemüse gut abgetropft sind, werden sie in eine Terrine gethan, etwas nach vorgehender Art gewällte, mittlere grüne Erbsen und desgleichen ebensoviel frische weiße Bohnen dazu gefügt, mit Oehl, Salz, Pfeffer, etwas geriebener Muscatnuß, recht fein gehacktem Körbel, einer kleinen, fein gehackten und gewällten Schlotte und einigen Eßlöffeln voll Sulze gewürzt und einige Male umgeschwungen, um alles vollkommen untereinander zu mischen; Dragunessig wird erst vor dem Anrichten dazu genommen, indem dieser sonst die schön grüne Farbe zieht; vor dem Auftragen wird dieses Mischgemüs in eine feine Kruste, so wie sie bei dem Spargelbusch angegeben ist, pyramidenförmig angerichtet.

Auch können noch Artischockenböden, Gurken und Champinonen, welche entweder wie die Rüben oder würfelig geschnitten werden, hinzu kommen.

Desgleichen kann dieses Gemüs auf die bloße Nachschüssel angerichtet und eine Einfassung von Wurzeln darum gesetzt, oder stattdessen in einen Kranz von Blumenkohl gehäuft werden.

Ebensowohl kann man dieses Gericht auch mit Oehlsoße bereiten: da werden die Gemüse, nachdem sie mit Salz, Pfeffer, Oehl und Essig gewürzt sind, vor dem Anrichten auf einer Serviette abgetrocknet, nachher mit einigen Eßlöffeln weißer Oehlsoße umgeschwenkt, wie vorgehend angerichtet und mit Oehlsoße übergossen.