

Blumen-Küche.

Diese macht besonders auf dem Lande oder in größeren Gärten viel Spaß, wo man sich zuerst die nöthigen Blumen und Blätter sammelt und dann vielleicht im Garten selbst auch gleich die ländliche Küche aufschlägt, denn man braucht ja keine großen Vorbereitungen und selbst Schüsseln und Teller können durch grüne Blätter ersetzt werden.

1.

Gemüse-Suppe. (Julienne.)

Schneide allerlei Blumen und grüne Blättchen klein und ein Stückchen weiße und gelbe Rübe (Möhre) zu ganz kleinen Würfeln, mische es untereinander und rühre es mit dem nöthigen Wasser an.

2.

Saure Milch.

Pflücke die weißen Blüthen der Taubnessel (die nicht brennt) ab, richte sie an und streue etwas fein gestoßenen und gesiebten Ziegel als Zimmet darauf.

3.

Gemischtes Gemüse. (Macedoine.)

Schneide Stücker von rothen, gelben und weißen Rüben in ganz feine lange Streifen und grüne Blätter auch ganz fein und richte dies auf einer Schüssel in kleinen Feldern an, als Stern oder Kranz.

4.

Kohlrabi.

Schneide aus einem Stück weißer Rübe ganz feine Streifen und ebenso grüne Blätter; richte die weißen Streifen kranzförmig an und die Blätter gehäuft in die Mitte.

5.

Spinat mit Eiern.

Schneide Grasspitzen oder sonst grüne Blätter ganz fein, richte es gehäuft an und umlege es mit Gänseblümchen oder lege einen Kranz von dem ausgezupften gelben Innern der Blümchen als gerührte Eier rund herum. Hast Du eine große Schüssel

Spinat, so kannst Du statt der Gänseblümchen auch die sogenannten Ochsenaugen, die in den Wiesen wachsen, benutzen.

6.

Beefsteaks mit Spiegeleier.

Schneide von rothen Rüben kleine Scheiben wie ein Zweimarkstück und lege auf jede Scheibe ein Gänseblümchen.

7.

Hammelschlegel.

Nimm eine große wilde Kastanie oder auch eine Marone, stecke an einer Seite als Knochen ein kurzes Hölzchen, wie ein dünner Bleistift hinein und binde um dieses ein zierliches Papiermanschetten; gib den Schlegel nun auf eine Schüssel und umlege ihn mit verschiedenen Gemüsen, wie sie bei Nr. 3 angegeben sind, oder auch bloß mit Schneebeeren.

8.

Klöße.

Lege Schneebeeren gehäuft auf ein Schüsselchen, zupfe das gelbe Innere von Gänseblümchen aus und gib es als geschmolzene Butter um die Klöße, sowie auf einem ähnlichen Schüsselchen ein Compot (s. Compots) dazu.

9.

Reisbrei.

Zupfe die weißen Blättchen der Gänseblümchen aus, lege sie gehäuft auf ein Schüsselchen und gib Ziegel (s. saure Milch) darüber.

10.

Reisstäffen.

Drücke feuchten recht weißen Sand in Fingerhüte oder kleine Täßchen, stürze ihrer fünf bis sechs auf eine kleine Schüssel und verziere sie hübsch mit feinen Blumen und grünen Blättchen.

11.

Pudding.

Drücke in ein nettes Förmchen oder auch in eine kleine Obertasse feuchten, schön weißen Sand recht fest ein, stürze den Pudding auf ein Schüsselchen und umlege ihn mit rothen Blumenblättchen von Astern und dergleichen oder mit Hollunder- oder Berberisbeeren.

12.

Schneeball mit Violensauce.

Lege einen frischen Schneeball auf ein grünes Blatt, zupfe aus einer blauen Fliederblume die kleinen Blumen heraus und lege sie um den Schneeball.

13.

Compots.

Nimm dazu Hollunderbeeren, wo besonders die korallenrothen sehr schön sind, Berberitze, Vogelbeeren, die gelben Körner der Pfaffenhütchen oder Kirschäpfelchen.

14.

Salat.

Fülle die Salatschale mit ganz kleinen grünen Blättchen oder auch nur mit feinen Grasspizchen und verziere den Salat mit feinsten Kapuzinerblümchen, Boragoblüthen oder Veilchen, womit Du auch Salat, der gegessen werden soll, verzieren kannst, denn es schmeckt sehr gut.

15.

Kuchen.

Schäle eine große weiße Rübe, schneide eine schöne dicke Scheibe daraus, zacke sie rund herum aus und belege sie mit Beeren (s. Compots) entweder von einer Sorte oder auch verschiedener Art.

16.

Küchlein.

Stich aus Scheiben von rothen oder gelben Rüben runde Küchlein, wie ein Fünfsmarkstück (Du kannst

ſie auch auszacken) und beſiede ſie ganz leicht mit feinem Sand, ſo daß die Farbe noch durchſchimmert.

17.

Kräpfchen.

Falte ein Papier zum Achteck, wie bei den Vorſpeifen Nr. 10 angegeben, lege es auf eine Schiſſel und Pfaffenhütchen gehäuft darauf.

18.

Deſſert.

Nimm Schalen von Wallnüſſen und fülle ſie mit kleinen Beeren, Verberitzen, Hollunderbeeren oder dergleichen und wenn Du nun den Kuchen Nr. 15 in die Mitte ſtellſt, einige Schalen rund herum und an beiden Enden von den Küchlein Nr. 16 oder Kräpfchen, ſo iſt die Tafel zum Deſſert ſehr nett und einladend beſtellt und nebt der Bereitung des Diners, welches aus Suppe, Gemüſe, einer Fleiſchſpeiße und einer ſüßen Speiße beſtehen kann, den jungen Dämchen gewiß eine angenehme Beſchäftigung und Unterhaltung geweſen.