

Blumenkohl zerteilt, die Morcheln gut gepuzt und gebrüht. Alle Gemüse kocht man für sich in Salzwasser weich. — 10 Krebse kocht man, bricht das Fleisch aus den Schalen, stößt diese, schwitzet sie in 40 g Butter, füllt  $\frac{1}{3}$  l Gemüsewasser auf und kocht damit die Schalen 20 Minuten. Man gießt sie durch und füllt die Krebsbutter möglichst ab. In 20 g Butter schwitzet man 10 g Mehl, verkocht dies mit der Krebsbouillon, fügt 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt daran, würzt mit Pfeffer, Salz und erhitzt die Gemüse vorsichtig in der Sauce. — Das Krebsfleisch wird zuletzt durchgerührt und das Gericht mit der Krebsbutter beträufelt. Es wird mit Fray-Ventos-Zunge serviert.

## IX. Abtheilung.

### Salate.

#### 1. Kopf-Salat.

Man benutzet vom Kopf-Salat nur die zarten Blätter, streift diese ganz von den Rippen, wäscht sie und giebt sie auf ein Sieb. Dann bereitet man eine Sauce von 2 Löffeln Weinessig, etwas Salz, 6 Löffeln feinstem Salatöl und 2 feingehackten Schalotten und schwenkt den Salat damit um. Das Wasser, welches etwa noch an den Blättern hängt, darf mit an die Sauce kommen. Man vermeide eine lange Sauce.

#### 2. Sellerie-Salat.

Große Köpfe Sellerie werden gewaschen und nicht zu weich in Salzwasser gekocht. Wenn sie erkaltet sind, schält man sie, schneidet sie in Scheiben und giebt folgende Sauce darüber: mit 6 Löffeln Olivenöl verrührt man 2 Löffel Essig

und 2 Löffel Wasser, etwas Salz, Pfeffer und drei feingehackte Schalotten. Man schwenkt den Sellerie vorsichtig durch, daß er nicht zerbröckelt.

### 3. Salat von Weißkohl.

Man schneidet festen Weißkohl recht fein, streut wenig Salz darauf, giebt ihn in eine Serviette, welche man an den Rändern fest zusammenfaßt und klopft den Kohl darin so lange von allen Seiten auf den Küchentisch, bis er ganz würbe geworden ist; dann wird er mit Öl, Essig, Pfeffer und wenig Wasser angemengt.

### 4. Gurken-Salat.

Die Gurken dürfen nicht zu dick sein, damit noch keine Kerne darin sind. Sie werden geschält, fein gehobelt und mit feinem Salz bestreut, mit welchem sie  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen müssen. Dann drückt man sie fest aus und giebt Weinessig, Öl, feingehackte Schalotte und Pfeffer darüber.

### 5. Wachsbohnen-Salat.

Die möglichst recht jungen Wachsbohnen werden gut an beiden Seiten abgezogen, in 2—3 Teile gebrochen, gewaschen und in Salzwasser abgekocht. Man giebt die gleiche Sauce wie beim Sellerie (Nr. 2) darüber.

### 6. Kartoffel-Salat.

Gute Salat-Kartoffeln werden mit der Schale gewaschen und in Salzwasser gar gekocht, dann abgezogen, noch warm in recht feine Scheiben geschnitten und mit folgender Sauce angemengt: 1 Obertasse gut warmes Wasser,  $\frac{1}{2}$  Tasse Essig, reichlich soviel Öl, 6 fein gehackte Schalotten, eine kleine Handvoll feines Salz und Pfeffer. Man bereite gleich soviel Sauce, daß man nicht nötig hat, einzelne Sachen nachzugeben und schmecke die Sauce ab, ehe man die Kartoffeln hineinschneidet.

### 7. Wurzel-Salat.

Man nimmt verschiedene Wurzelarten, wie rote, weiße und gelbe Rüben, Rapontika, Schwarzwurzeln, Möhren, was man gerade bekommen kann, und zwar  $\frac{3}{4}$  kg davon (nach dem Zerschneiden gewogen). Man puzt die Wurzeln, kocht sie ganz in Salzwasser und schneidet sie nun in Scheiben oder auch feine Streifen. — Man mischt 3 Löffel Öl, 2 Löffel Essig, etwas feinen Pfeffer und Salz, 3 g Liebig's Fleisch-Extrakt, das man in einem Löffel kochenden Wassers aufgelöst hat, zu einer Sauce und vermengt hiermit die zerschnittenen Sachen.

### 8. Härings-Salat.

Ein Stück Kalbsbraten aus der Keule schneidet man in feine längliche Streifen, ferner einige geschälte Äpfel, rote Rüben, geschälte Essiggurken, 1 Kopf Sellerie und je nach der Menge 3—4 gut ausgewässerte, von allen Gräten befreite Heringe. Alles dieses thut man zusammen in eine tiefe Schüssel und giebt folgende Sauce darüber: von 3 hartgekochten Eiern wird das Gelbe mit Olivenöl recht fein gerieben und mit Essig, feinem Pfeffer und fein gehackten Schalotten verrührt. Man kann auch etwas Sauce von roten Rüben mit dazu nehmen. Der Salat gewinnt an Wohlgeschmack, wenn er einen Tag vor dem Gebrauch bereitet wird

### 9. Fisch-Salat.

Weißblättriger Fisch mit möglichst wenig Gräten wird dazu genommen. Man kocht  $\frac{3}{4}$  kg davon in mit Essig versetztem Salzwasser gar, läßt ihn erkalten, löst ihn aus den Gräten und teilt das Fleisch in kleine Stückchen, zu denen man entweder 6 gewässerte, entgrätete und zerschnittene Sardellen oder 20 aufgelöste Garnelen mischt. — 4 Löffel Essig, 2 Löffel kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extrakt,

6 Löffel Öl, Salz, Pfeffer und 2 gehackte Schalotten quirkt man gut durcheinander, vermischt hiermit behutsam den Fisch, läßt ihn einige Stunden durchziehen, richtet ihn an und garniert ihn am besten mit Lattich.

### 10. Fleisch-Salat.

Reste von Suppen- oder Bratenfleisch werden in feine, längliche Streifen geschnitten; dann rühre man 4 hartgekochte Eigelb durch ein Sieb, gebe  $\frac{1}{4}$  l feines Öl langsam dazu, sowie 2 Theelöffel Senf, 2 Theelöffel Zucker, 1 große geriebene Zwiebel, etwas Salz, etwas Essig und 1 Glas Rotwein, so daß die Sauce recht rund bleibt, gebe das geschnittene Fleisch hinein und schwenke es gut durch. Man fertigt den Salat einige Stunden vor dem Gebrauch an.

### 11. Kalbsbraten-Salat.

Von übrigem Kalbsbraten schneidet man 500 g in feinblättrige Scheiben, ebenso zerteilt man 4 Aciagurken. — Man rührt 15 g Mehl mit  $\frac{1}{3}$  l Milch glatt, giebt 5 Eigelb, 2 Theelöffel Salz,  $\frac{1}{4}$  Theelöffel Pfeffer, 3 Löffel Öl, 4 Löffel Essig, 1  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Senf, eine Prise Zucker, 2 Löffel saure Sahne und 4 g Liebig's Fleisch-Extrakt daran, stellt dies in ein Gefäß mit kochendem Wasser und rührt alles zu einer dicken Sauce, die man, wenn sie nicht ganz glatt erscheint durchrührt. — Schichtweise füllt man Braten, Braten Scheiben und 3 Löffel kleine eingemachte Perlzwiebeln in eine Schale, überfüllt jede Schicht mit etwas Sauce, streicht den Rest der Sauce über die letzte Schicht und garniert die Oberfläche mit feinen Streifen von Mettwurst.

### 12. Rindfleisch-Salat.

Überreste von zartem, gedünstetem Rindfleisch werden möglichst feinblättrig geschnitten. — 3 Eier kocht man hart,

reibt die Eigelb durch ein Sieb, vermischt sie mit 2 Löffeln dicker saurer Sahne, giebt 4 Löffel Salatöl, eine Messerspitze in wenig Wasser aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extrakt, Salz, Pfeffer und 2 Löffel Essig hinzu, daß man eine dickliche Sauce erhält, mit der man das Fleisch gut vermischt. — Zuletzt mengt man einen Theelöffel voll gehackte Zwiebeln und ebensoviel gewiegten Estragon darunter und streut beim Anrichten das fein gehackte harte Eiweiß über den Salat.

## X. Abtheilung.

### Compots.

#### 1. Apfel-Compot.

Graue Reinetten eignen sich zu diesem Compot am besten. Man schält die Äpfel, schneidet sie in 4 Teile und das Kernhaus heraus, giebt sie gleich in eine Schüssel mit Wasser, damit sie nicht dunkel werden, wäscht sie, setzt sie mit halb Wasser, halb Weißwein, Zucker, Citronenschale und Zimmt aufs Feuer und läßt sie weich kochen. Dann rührt man sie durch ein feines Haarsieb. Beim Anrichten streut man etwas feinen Zimmt darüber.

#### 2. Apfel-Compot mit Gelee.

Aus Borsdorfer Äpfeln sticht man mit einem Ausstecher das Kernhaus heraus, schält sie dann, läßt sie nach Belieben ganz oder schneidet sie in zwei Teile, setzt sie mit reichlich Zucker, 3 Glas Weißwein, Citronenschale, ganzem Zimmt, dem Saft einer Citrone und soviel Wasser, daß die Äpfel bedeckt sind, aufs Feuer und läßt sie weich werden, aber nicht zerkochen, nimmt deshalb immer die weichen heraus und läßt die anderen weiter kochen. Sind alle Äpfel weich, so gießt