

daumendicke und ebenso lange Würstchen gemacht, die man in gequirrte Eier taucht, in geriebenem Weißbrot (Semmeln, Mundbrot) oder Mehl umkehrt, bis zum Gebrauche an einen kalten Ort stellt und kurz vor dem Anrichten in heißem Rindschmalze hochgelb backt. — Aus derselben Masse können auch Klöße (Köckchen) gemacht und in Fleischbrühe oder gezuckerter Milch aufgekocht werden. Ebenso Nudeln, die einige Minuten in Salzwasser sehr langsam gekocht und beim Anrichten mit in Butter gerösteten Brosamen (Semmelkrumen) geschmälzt werden. Zu den Nudeln braucht man jedoch 60 Gramm Mehl.

Salate.

Vorbemerkung.

Man nehme zu allen Salaten echten Weinessig und feines Öl. Die grünen Salate müssen sehr sorgfältig gelesen und nur wenn sie welk geworden, einige Zeit in frisches Wasser gelegt werden. Kurz vor der Bereitung werden sie in reichlichem und rasch nach einander erneuertem Wasser so lange durchgespült, bis das Wasser ganz klar bleibt und alle Unreinigkeiten, Sand, Würmchen u. dgl. aus den Falten der Blätter entfernt sind. Dann nimmt man den Salat in einen Durchschlag oder Seiher, läßt alles Wasser rein davon ablaufen, deckt nun einen passenden Deckel oder einen Teller über den Durchschlag und rüttelt diesen tüchtig, damit die wässrigen Teile so viel als möglich entfernt werden. Um dieses zu bezwecken, kann man den gewaschenen und ab-