

der Scheren und des Schwanzes aus den Schalen gelöst, warm mit Butter, feingehackter Petersilie und Citronen, kalt mit einer Remoladensauce oder einfach mit Essig und Öl oder als Salat mit einer Mayonnaise zu Tisch gegeben und in diesem Falle mit eingemachten Gurken, zerschnittenen harten Eiern, Sardellen, Kapern und dgl. garniert.

3. Krebsbutter.

Man kocht 20—30 Stück Krebse in Salzwasser mit 1 Eßlöffel voll Essig 10 Minuten lang, gießt das Wasser davon ab, löst das Fleisch aus den Schwielen und Scheren, stößt die Schalen mit dem Gerippe und allem Übrigen in einem Mörser klein, nimmt es mit 125 Gramm Butter in eine Kasserole aufs Feuer und brätet es darin unter öfterem Umrühren so lange bis die Butter rot wird. Dann gießt man kochendes Wasser oder Fleischbrühe zu, läßt es damit aufsieden, gießt es durch ein Sieb in eine Schüssel und spült das Gestoßene noch mit kochendem Wasser oder Fleischbrühe gut durch, damit alle Butter mitgenommen wird. Erkaltet, bildet sie über dem Wasser eine rote Scheibe, die man sorgfältig abhebt. Die zurückbleibende Brühe kann zu Suppen und Kalbfleisch verwendet werden.

4. Fricassée von Froscheulen, Froschschenkel, Fröscherbeine.

Man dämpft gewaschene und abgetrocknete Froscheulen in einer Kasserole mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuß unter öfterem Umschwingen 1 Viertelstunde lang, streut einen Eßlöffel voll Mehl darüber, läßt es damit anziehen, giebt Fleischbrühe, Citronensaft, 1 Eß-