

Schnee geschlagenen Weißen eines Eies eine Viertelstunde lang gerührt, dann ein Loth gestoßener Zimmet durch ein Haarsieb gestäubt und mit dem verrührten Zucker vermischt. Sollte das Eis zu dick werden, so wird dasselbe mit etwas Eiweiß verdünnt. — Diese Eise können zu allen Confitüren und Torten gebraucht werden.

Verschiedene Salate.

Um einen schmackhaften Salat zu bereiten, muß man gutes Provenceröl und reinen, starken Essig haben. Der Salat wird mit wenigem Salze und Pfeffer bestreut, mit Del begossen und dann schon gemischt, damit das Wasser sich verliere. Hierauf wird der Essig darüber gegossen und alles mit einem Löffel und einer Gabel recht untereinander gemengt. Drei Theile Del und zwei Theile Essig ist die beste Proportion. Geschnittene Kartoffeln verderben zwar den reinen Salatgeschmack, sie sind aber jetzt gleichsam zum Bedürfniß geworden. Anstatt Pfeffer schmeckt auf einigen Salaten, z. B. auf Kopfsalat, geriebene Muskatnuß recht gut. Senf wird auch bei manchen, z. B. Endivien, gebraucht. Auch können rothe Rüben beigegeben werden.

476. Blumenkohlsalat.

Der Blumenkohl wird gereinigt, in Wasser und Salz abgekocht, herausgenommen und zugeschnitten. Dann nimmt man hartgekochte Eierdotter, treibt sie durch ein recht feines Haarsieb, rührt sie mit Provenzeröl, Essig, Salz und fein gestoßenem Pfeffer zu einer Sauce und gibt sie über den Blumenkohl; hierauf gießt man sie wieder ab, dann wieder