

Ackersalat als Gemüse.

Ist derselbe gereinigt und gewaschen, so wird er mit siedendem Wasser zugesetzt, und wenn er weich ist, ins kalte Wasser gelegt, leicht ausgedrückt, und ein wenig zerschnitten. Die Buttersauce dazu wird so gemacht: Man läßt ein halbes Viertelpfund (4 Loth) Butter mit einem kleinen Kochlöffel Mehl in einer Kachel anziehen, thut einen Schöpfloffel gute Fleischbrühe, Muskat und Salz daran, und den geschnittenen Salat darein. Wenn er gekocht hat, wird er angerichtet, und mit Ripplein (Cotelettes) belegt.

Weegwarten oder Zichorien,

welche man im Frühjahr mit einem Messer heraussticht, daß man das Gelbe davon bekommt, wird eben so wie der Ackersalat gekocht. Kocht man zerschnittene Stücklein von Tauben oder Kalbfleisch zuvor in der Sauce, so wird sie desto besser.

Laubfrösche.

Man legt breite gewaschene Spinatblätter zusammen in eine Gleichheit, daß die Stiele beisammen sind, thut solche in eine Schüssel, eine Hand voll Salz darüber, brüht sie mit kochendem Wasser ab, und deckt sie zu. Alsdann wird ein Stücklein übriggelassener Braten, eine Zwiebel und ein wenig Petersilie gehackt, nach dem Hasen in einen Mörser genommen und fein gestoßen, hierauf drückt man ein zuvor im Wasser eingeweichtes Weißbrod oder Kreuzerweck fest aus, rührt das gestoßene Fleisch nebst dem Weck mit 4 bis 5 Eiern an, thut Salz, Muskat dar, ein, nimmt die Blätter aus dem Wasser, flößt sie mit kaltem Wasser ab, drückt sie ein wenig