

mit etwas Salz und gieb nach und nach tropfenweise ungefähr $\frac{1}{2}$ Flasche gutes Del nebst Esdragon- oder Kräuter-Essig hinzu. Diese Masse muß sehr dick gehalten werden. In einem Casserole lasse 2 Eßlöffel Del heiß werden, rühre Mehl hinzu und lasse es zusammen kurze Zeit schweizen. Fülle es mit Wasser auf, bis es einen ziemlich festen dicken Brei bildet. Abgekühlt, gieb dies durch ein Sieb zur Mayonnaise. Würze mit einem Löffel Senf, Zucker, Salz, Pfeffer und Essig nach Geschmack. Richte auf einer flachen runden Schüssel abwechselnd Fisch und Mayonnaise recht hoch an, streiche die obere Fläche glatt und verziere mit grünem Salat, Sardellen, Kapern, kleinen grünen Gurken, Krebschwänzen, hartgekochten Eiern u. s. w.

411. Hummer-Mayonnaise. Wird genau wie die von Fisch angefertigt, nur daß man das Weiche der Hummerbrühe durch ein Sieb streicht, und mit zur Mayonnaise giebt, falls man nicht Büchsenhummer verwendet.

Verschiedene Süßen und Gelees.

412. Saures Gelee zum anderweitigen Gebrauch. Setze 4 Kalbsfüße nebst eben so viel Kalbshessen mit Salz, Zwiebeln, Petersilien- und Mohrrüben-Scheiben mit so viel Wasser zu, daß es im Topfe bequem über das Fleisch wellen kann, gieße dann nicht mehr zu und lasse es sehr weich und bis auf 1 Liter einkochen. Schlage dann die Brühe durch und lasse sie mit Wein, Essig, Muskatblüthe, Nelken und Zitronenschale aufsieden. Schlage von zwei Eiern das Weiße zu Schnee, gieb es an die Brühe, damit sie klar wird, und, nachdem es darin aufgekocht, gieße sie einige Mal durch einen in Form einer Zipfelmütze angefertigten Beutel. Willst du dem Gelee eine Farbe geben, so nimm zu roth eine rothe Rübe, zu gelb aber etwas Safran und lasse es von Anfang an damit kochen. Die Kalbsfüße kannst du dann entweder in Butter backen, oder in ein Würzfleisch nehmen. Das Gelee aber verwende zum weiteren Gebrauch, wie in den folgenden Nummern jedesmal angegeben ist.

413. Sardellen in Gelee. Von dem nach Nr. 412 angefertigten und lau gewordenen Gelee gieße etwas in eine Form,