

Hirnsuppe mit Marfknöderln

Feiner Karfiolpudding mit Briesauce (für Gäste)

Bayrische Kücheln

Hirnsuppe

1 Schweinshirn oder $\frac{1}{2}$ Rindshirn auf Fett und Zwiebel dünsten, mit Petersilienwasser aufgießen. Eine lichte Einbrenn dazu, salzen, pfeffern. Zur Aufbesserung einen Champignon hineinschneiden.

Marfknöderln

5 dkg Marf schmelzen und auskühlen lassen. Mit 1 Ei abrühren, eine geweichte, entrindete Semmel, Brösel und Petersilie dazu vermengen.

Feiner Karfiolpudding

5 Dotter, 12 dkg geriebenen Parmesan und zweieinhalb in Milch geweichte Semmel abtreiben, den Schnee von 5 klar leicht dazumengen. 2 Karfiolrosen in Salzwasser weich kochen und auskühlen lassen. Eine Puddingform mit Butter aus schmieren, in diese eine Lage obiger Masse geben. Zweite Lage bilden die Karfiolstücke und so abwechselnd fort, bis die Form gefüllt ist. $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunst kochen. Folgende Sauce über den gestürzten Pudding gießen.

Kalbsbriesauce

4 Dotter, 8 dkg lauwarme Butter, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, 1 Kaffeelöffel Mehl und $1\frac{1}{2}$ Schöpflöffel Suppe im Wasserbade am Herd schlagen, bis es dicklich ist. Eine in kleine Teile geschnittene Kalbsbriesrose mit feingehackten Champignons und etwas Salz dünsten. Dieses mit der Sauce verrühren.

Bayrische Kücheln

Aus $\frac{3}{4}$ kg Mehl, 6 Heller Germ, etwas lauer Milch, 3 Dotter, 6 dkg Butter einen Germteig machen; aufgehen lassen. Häufelchen machen, mit dem Ausstecher Krapfen austechen, in Schmalz ausbacken. Mit Marmelade bestreichen.

No.	Date
1	1910
2	1911
3	1912
4	1913
5	1914
6	1915
7	1916
8	1917
9	1918
10	1919
11	1920
12	1921
13	1922
14	1923
15	1924
16	1925
17	1926
18	1927
19	1928
20	1929
21	1930
22	1931
23	1932
24	1933
25	1934