

Karfioluppe

Moderner Kalbsbraten mit Kohlrübenkröpfen

Mandelpudding mit Safftaud'eau

Karfioluppe

Den in Röschen geteilten Karfiol, sowie den Stengel in Peterfilienwasser kochen. Die Röschen herausnehmen und warm halten. Eine Buttereinbrenn machen, etwas gehackte Peterfilie rösten, den Stengel passieren und dazu geben, aufkochen lassen, mit der Suppe aufgießen und die Karfiolröschen hineingeben. Mit in Milch getauchten, in Fett ausgebackenen Semmelschnitten auftragen.

Moderner Kalbsbraten

Eine Kalbsnuß der Länge nach mit kleinfingerdick geschnittenem Speck, ebenso geschnittenen abgekochten Karotten, Gurken, Zunge, spicken. Salzen, fest binden und braten. Den Saft braun werden lassen und dicklich verkochen.

Kohlrübenkröpfen

Geschälte Kohlrüben auf dem Gurkenhobel fein schneiden und mit gehackter Peterfilie in ein wenig Suppe weich kochen. Die Masse zerdrücken, mit geriebenem Parmesan mischen, eidottergroße Kugeln formen. Diese in einen Tropfteig tauchen, den man aus Ei, Salz, Mehl und ein wenig Weißwein bereitet hat, und in heißem Fett ausbaden.

Mandelpudding

10 dkg Butter mit 5 Dotter und 10 dkg Zucker treiben, 7 dkg geschälte, geriebene Mandeln, Saft und Schale einer halben Zitrone und eine Handvoll mürbe Bröseln dazugeben. Den Schnee der 5 klar leicht dazumengen. In einer Puddingform im Dunst kochen.

Safftaud'eau

8 dkg Zucker mit 3 Dotter schaumig rühren, Erdbeer- oder Himberaft hinein, am Feuer im Wasserbade bis zum Dicklichwerden rühren.

No.	Name
1	John Smith
2	Mary Jones
3	James Brown
4	Elizabeth White
5	Robert Green
6	Sarah Black
7	William Grey
8	Ann King
9	Thomas Lee
10	Margaret Hill
11	George Young
12	Catherine Adams
13	Richard Baker
14	Elizabeth Clark
15	John Evans
16	Mary Foster
17	James Gardner
18	Sarah Hall
19	William Harris
20	Ann King
21	Thomas Lee
22	Margaret Hill
23	George Young
24	Catherine Adams
25	Richard Baker