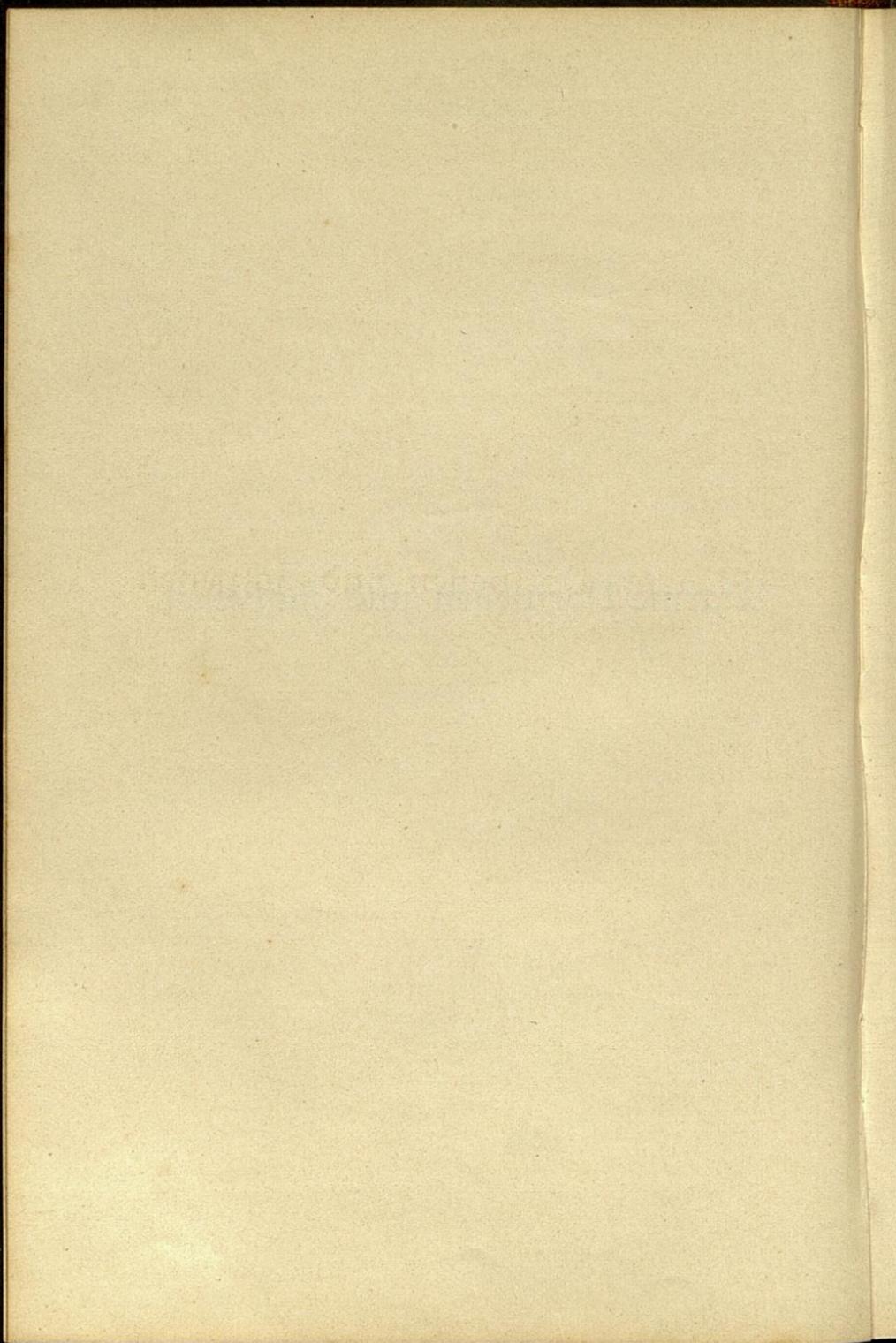


Warme Vorspeisen und Zuspeisen.

---



### Gefülltes Kraut.

28 Dekagramm (16 Loth) Selchfleisch werden weich gekocht, 28 Dekagramm (16 Loth) Kalbsschulter werden gebraten und Beides wird mit viel Petersilie sehr fein zusammengeschnitten; dann treibt man ein eigroßes Stück Butter ab und gibt das Fleisch,  $1\frac{3}{4}$  Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) weich gedünsteten Reis und  $\frac{1}{2}$  in Milch geweichte Semmel hinein. Eine Auslauf-Schüssel wird gut mit Butter ausgestrichen, der Boden wird ganz mit Speck belegt, dann füllt man dieselbe, indem man immer eine Lage von der Farce, dann eine Lage in Salzwasser abblanchirte Krautblätter und wieder Farce und so fort gibt, so daß obenauf Krautblätter zu liegen kommen, dann legt man wieder Speckscheiben darauf, gießt einige Löffel Rahm darüber, macht mit dem Kochlöffel einige Löcher hinein, damit der Rahm einsickern kann (man kann auch schon während des Füllens den Rahm daran geben) und läßt die Speise  $\frac{1}{4}$  Stunde bis 20 Minuten in der Röhre backen. Man servirt dazu eine braune Butter-Sauce.

### Gefüllter Kohl.

3 Stauden Kohl werden in Salzwasser gekocht und dann abblanchirt; die größeren Blätter legt man beiseite und von den Herzeln macht man mit 28 Dekagramm (16 Loth) gedünstetem Kalbfleisch, welches fein zusammengeschnitten werden muß, 1 in Milch geweichten Semmel, 2 Dottern, 3 Eßlöffeln Rahm, etwas Salz und Muscatnuß eine Farce; dann dünstet man 14 Dekagramm (8 Loth) Reis und mischt feingeschnittenen Schinken darunter. Man streicht eine Form gut mit Butter aus, legt sie mit Kohlblättern, von welchen die starken Rippen entfernt worden

sind, aus, gibt dann eine Lage Farce, dann Kohlblätter, dann Reis, wieder Kohlblätter und darauf Farce und so fort hinein bis die Form voll ist und man zum Schlusse noch das Ganze mit Kohlblättern zudeckt; dann läßt man die Speise 1 Stunde im Dunst kochen und servirt dazu eine gute weiße Butter-Sauce.

(für 6 Personen.)

### Gestürzter Kohl.

Man überkocht 2 schöne Kohlköpfe, trocknet die einzelnen Blätter mit einem Tuche ab und schneidet die Mittelrippen heraus. Eine Form wird gut mit Butter ausgestrichen und mit den Kohlblättern ausgelegt. Man macht von 2 Eiern ganz feine Nudeln, dünstet dieselben in 1 Liter Milch und gibt, wenn die Milch ganz eingekocht ist, 7 Dekagramm (4 Loth) Butter hinein und läßt sie auskühlen. 50—60 Dekagramm Kalbschneitzel werden mit Champignons gedünstet, dann mit den Herzeln vom blanchirten Kohl fein zusammengeschnitten und in Butter geröstet; zuletzt gibt man 2 Dotter und Salz daran und läßt die Farce auskühlen. Man legt dann in die Form erst eine Lage Nudeln, dann Farce und wieder Nudeln, und so fort, bis die Form voll ist. Die oberste Lage muß wieder Nudeln bilden. 1 schwacher Deciliter ( $\frac{1}{4}$  Seidel) saurer Rahm wird mit 2 Eiern gut abgesprudelt, gesalzen und über die eingelegte Masse gegossen, wobei man mit dem Kochlöffel einige Male hineinsticht, damit der Rahm gut eindringt. Zuletzt legt man noch einige Kohlblätter darauf und läßt das Ganze 1 Stunde im Dunst kochen. Man servirt dazu eine Champignon-Sauce.

(für 10—12 Personen.)

### Gestürzter Kohl mit Bratwürsten.

Man kocht den Kohl in Salzwasser; dann dünstet man 56 Dekagramm (1 Pfund) Kalbsfleisch mit 14 Dekagramm (8 Loth) Speck, Petersilie und Zwiebel weich, schneidet es sehr fein zusammen, gibt es in eine Casserole, mischt 1 Kochlöffel voll Mehl darunter und schlägt dann 3 ganze Eier hinein. Dann

legt man eine Form mit Speck aus, schneidet den Kohl in 4 Theile, gibt eine Lage davon in die Form, dann gibt man eine Lage von der Farce, dann eine Lage gebratener und abgeschälter Bratwürste, dann wieder Kohl, Farce und Würste u. s. w. bis die Form voll ist und man obenauf mit einer Speckscheibe abschließt. Man läßt es dann 1 Stunde im Dunst kochen, stürzt es, entfernt den Speck und gibt eine Butter-Sauce darüber.

(für 8—10 Personen.)

### Leber-Knödel mit Sauerkraut.

Man schabt 14 Dekagramm (8 Loth) Leber und passirt sie mit  $\frac{1}{2}$  in Wasser geweichten Semmel; dann schneidet man  $\frac{1}{2}$  Semmel in Würfel und röstet dieselbe in Speck; ein gut eigroßes Stück Butter wird abgetrieben, 1 Ei, die passirte Leber und die gerösteten Würfel hineingerührt und gesalzen, dann gibt man so viel Semmelbröseln darunter, daß der Teig fest genug wird, macht ziemlich große Knödel, kocht dieselben in Suppe oder Salzwasser und servirt sie zu Sauerkraut. Man kann auch beim Anrichten gewürfelte Speckrammerln darüber geben.

### Frankfurter Erdäpfel-Klöße.

Ungefähr 20 mittelgroße Erdäpfel, welche womöglich schon einen Tag früher gekocht worden sind, werden gerieben und 1 Drittheil Mehl hinein vermengt; die Rinde von 4 Semmeln wird in Würfel geschnitten und in Butter geröstet; die Semmelschmole wird in Wasser geweicht, gut ausgedrückt, unter die Erdäpfel gemengt, dann mischt man 3—4 Eier in den Teig, gibt zuletzt die gerösteten Semmeln hinein, etwas Schnittlauch und Salz, formt nicht zu große Knödel, kocht sie in Salzwasser und richtet sie mit gerösteten Semmelbröseln an. Die übrig gebliebenen Knödel können in fingerdicke Scheiben geschnitten, in der Butter auf beiden Seiten geröstet werden, daß sie lichtbraun werden und können dann als Beilage zu Gemüse servirt werden.

### Erdäpfel-Krapfen.

Man treibt 28 Dekagramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) warm passirte Erdäpfel mit 2 Dottern ab, gibt  $1\frac{1}{2}$  Dekagramm Germ in Milch aufgelöst,  $\frac{1}{2}$  Löffel Rahm,  $5\frac{1}{2}$  Deciliter ( $1\frac{1}{2}$  Seidel) Mehl und zuletzt  $1\frac{3}{4}$  Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Milch dazu; macht den Teig an, so fest, wie zu gewöhnlichen Krapfen, macht ihn gleich ganz fertig, walzt ihn aus und sticht Krapfen aus, welche man mit Schinken-Haché füllt. Dazu hackt man den Schinken fein, läßt ihn in etwas Butter anlaufen und gibt ein wenig Bröseln dazu. Wenn die Krapfen gefüllt sind, läßt man sie gehen, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie, gleich wenn sie aus der Pfanne kommen, mit Parmäsankäs und gebackener Petersilie. Man muß den Teig 2 Stunden früher anmachen.

(für 8—10 Personen.)

### Gebakene Erdäpfel mit Käse.

Man legt in eine ausgestrichene Auflauf-Schüssel eine Lage in Blätter geschnittener, gekochter, speckiger Erdäpfel, gibt Butter darüber, dann hübsch viel Parmäsankäs und etwas Rahm, dann wieder Erdäpfel und so fort, bis die Schüssel voll ist. Dann läßt man es langsam in der Röhre backen. Man kann auch fein geschnittenen Schinken darunter geben.

### Erdäpfel-Nudeln.

Man kocht  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Erdäpfel, schält sie und passirt sie so heiß als möglich durch ein Sieb, dann mengt man ungefähr  $\frac{1}{4}$  Liter Mehl und 1 Ei darunter, salzt den Teig und knetet ihn gut ab. Man schneidet dann Rollen ab und formt davon kleinfingerdicke, etwa 4 Centimeter lange Nudeln, welche man in Salzwasser kocht, abseiht und gut ablaufen läßt. Dann stellt man in einer Casserole reichlich Butter zu, läßt Semmelbröseln darin rösten, gibt die Nudeln hinein und schüttelt sie gut durcheinander, damit sie alle in die Bröseln kommen. Die Nudeln werden mit den Handflächen gemacht.

(für 4—6 Personen.)

**Topfen-Nudeln.**

Man rührt 16—18 Dekagramm Butter gut ab, gibt 56 Dekagramm (1 Pfund) gestoßenen Topfen hinein, verrührt ihn gut, schlägt dann 4 ganze Eier hinein, gibt schwach 1 Deciliter ( $\frac{1}{4}$  Seidel) Rahm, etwas Salz und zuletzt 42 Dekagramm ( $\frac{3}{4}$  Pfund) Mehl dazu; wenn es gut gemischt ist, so macht man auf dem Brette fingerdicke Nudeln davon, welche in Salzwasser gekocht werden. Dann röstet man in reichlicher Butter feine Semmelbröseln, legt die Nudeln hinein, schüttelt sie öfters durcheinander und läßt sie gut ausdünsten.

(für 8—10 Personen.)

**Topfen-Knödel.**

Zu 14 Dekagramm (8 Loth) gut abgetriebener Butter rührt man nach und nach 1 Kilogramm 12 Dekagramm (2 Pfund) Topfen, 6 ganze Eier, 7 Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Maß) Mehl und etwas Salz und formt dann kleine Knödel daraus, welche man in schwach gesalzenem Wasser kocht bis dieselben noch einmal so groß geworden sind. Dann nimmt man sie sehr sorgfältig mit dem Sieblöffel heraus, legt sie gleich auf eine Schüssel und gibt geröstete Bröseln darauf. Man kann die Knödel auch mit geriebenem Lebkuchen und Zucker überstreuen und mit heißer Butter übergießen.

(für 10 Personen.)

**Böhmische Knödel.**

Man macht von 56 Dekagramm (1 Pfund) Mehl mit 3 ganzen Eiern und ungefähr  $2\frac{1}{2}$  Deciliter ( $\frac{3}{4}$  Seidel) Milch einen Teig an, den man mit dem Kochlöffel gut abschlägt, dann gibt man 5, in kleine Würfel geschnittene, in Butter geröstete Semmeln darunter, taucht einen Schöpflöffel in heißes Wasser und legt damit die Knödel in Salzwasser ein. Dieselben müssen ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

### Feine böhmische Knödel.

Man sprudelt 6 Dotter mit  $2\frac{1}{2}$  Deciliter ( $\frac{3}{4}$  Seidel) Wasser sehr gut ab, gibt 56 Dekagramm (1 Pfund) Mehl darunter, schlägt den Teig mit dem Kochlöffel sehr gut ab, streut 4 in kleine Würfeln geschnittene Semmeln oben darauf, gießt 14 Dekagramm (8 Loth) zerlassene Butter darüber, vermengt es dann in den Teig und legt die Knödel, wie früher angegeben, in Salzwasser ein. Man richtet sie mit gerösteten Bröseln und Zwiebeln an.

### Prinzen-Knödel.

6 Semmeln werden abgerieben, in kleine Würfel geschnitten und in Butter geröstet; dann sprudelt man 4 Löffel Rahm mit 3 ganzen Eiern sehr schaumig ab und gießt es über die Semmeln, mischt noch 2 Eßlöffel voll Mehl darunter, salzt es und läßt es eine gute Weile stehen, bis es teigig wird. Man macht die Knödel, kocht sie in Salzwasser und richtet sie mit gerösteten Semmelbröseln an. Man kann auch, wenn man will, etwas sehr fein geschnittenen Schinken darunter mischen.

(für 4–6 Personen.)

### Servietten-Knödel.

10 Stück nicht zu braun gebackene, mürbe Laiberln werden in feine Scheiben geschnitten und mit so viel kochender Milch übergossen, daß sie nur durch und durch davon benetzt sind; dann läßt man etwas fein geschnittene Zwiebel in ungefähr 14 Dekagramm Butter anlaufen, gibt etwas Salz und Petersilie, und, wenn man will, auch etwas Muscatnuß dazu, gießt es über die Schnitten und läßt die Masse 1 Stunde rasten. Dann verrührt man 12 Dotter recht schaumig, gibt die Masse hinein, mengt den Schnee von 12 Klar darunter, füllt das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene Serviette, die fest zugebunden wird, gibt es in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser und läßt es 1 Stunde lang kochen. Beim Anrichten gibt man recht viel geröstete Semmelbröseln und in Butter geröstete, fein geschnittene Zwiebel darüber.

(für 10 Personen.)

**Rahm-Nockerln.**

$2\frac{3}{4}$  Deciliter ( $\frac{3}{4}$  Seidel) Rahm treibt man mit 3 Dottern und 1 ganzen Ei sehr gut ab, dann gibt man  $3\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) Mehl hinein, schlägt es gut ab, kocht Nockerln in Salzwasser ein und schmalzt sie mit Butter und feinen Bröseln ab.

**Frankfurter Maccaroni.**

Man kocht 28 Dekagramm (16 Loth) Maccaroni in Salzwasser, dann gibt man 14 Dekagramm (8 Loth) Butter in eine Casserole, schneidet eine Sardelle und etwas Zwiebel sehr fein zusammen und gibt es in die Butter. Dann werden die Maccaroni hineingegeben, gut geschüttelt und mit  $\frac{1}{2}$  Liter ( $1\frac{1}{2}$  Seidel) Rahm aufgegoßen; wenn derselbe gut verkocht ist, gibt man 14 Dekagramm (8 Loth) geriebenen Parmasankäs und zuletzt noch einen sehr starken Eßlöffel voll fein geschnittenen Schinken dazu und schüttelt es gut durcheinander. Die Maccaroni müssen in einem großen Geschirr gekocht werden und dürfen nicht in kaltes Wasser gelegt werden, sondern müssen heiß in die Butter gegeben werden.

**Maccaroni-Speise.**

$17\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) Maccaroni werden in fingerlange Stückchen gebrochen, in Salzwasser gekocht und fein gehackter Schinken oder fein gehacktes Kalbfleisch — wenn man es besonders fein und gut machen will, auch eine gedünstete und in Stückchen geschnittene Gansleber — darunter gemengt und nach Belieben Salz und Pfeffer dazu gegeben. Die Maccaroni werden dann auf eine mit Butter bestrichene flache Porzellschüssel gegeben und wird zwischen hinein und obenauf geriebener Parmasankäs gestreut; dann wird von  $5\frac{1}{4}$  Dekagramm (3 Loth) Butter,  $3\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) Mehl und  $3\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) Milch ein Beschamell gemacht, und wenn es ausgekühlt ist, werden 2 Dotter hineingesprudelt. Diese Masse wird auf die aufgehäuften Maccaroni gegossen, daß dieselben ganz bedeckt sind, dann gibt man noch eine dicke Lage geriebenen

Parmäsankäs darüber und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde in der Röhre backen bis es schön goldgelb ist. Die Speise wird dann in der Schüssel servirt. (Für 6 Personen.)

### Guerdji.

Gries wird in Milch und mit Butter weich gekocht, etwas Gewürz und ziemlich viel Parmäsän dazu gegeben; der dicke Brei wird auf eine flache Schüssel ausgegossen und muß kalt werden. Dann werden viereckige Stücke davon ausgestochen, auf eine Schüssel dressirt, mit Butter bestrichen, mit Parmäsän bestreut und in der Röhre gelb gebacken. Man kann dasselbe auch von Polenta machen, jedoch darf man diese dann nur in Wasser weich kochen.

### Ringel-Eier.

Schneide 8 hartgekochte Eier behutsam in runde Scheiben, von welchen Du die weißen Ringerln sorgfältig loslösen und beiseite stellen mußt; die Abfälle der Eierklar schneide fein zusammen, dann treibe die Dotter mit 14 Dekagramm (8 Loth) Butter gut ab und gib einige Löffel Rahm, etwas Semmelbröseln, 7 Dekagramm (4 Loth) fein geschnittene Sardellen und die Eierklar hinein; dann streiche eine Auflauffschüssel mit Butter aus, gib die abgetriebene Masse hinein, belege sie oben mit den Ringerln von der Eierklar, lege in dieselben und auch dazwischen noch Sardellenstücke und lasse das Ganze in der Röhre backen. Es soll von oben heißer haben als von unten, daher man gut thut, die Schüssel in der Röhre auf einen Rost zu stellen.

### Eierspeise mit Rahm.

Man schneidet einige Sardellen mit Petersilie ganz fein zusammen und läßt sie in Butter anlaufen; dann gibt man etwas Rahm dazu und läßt es auffochen. Auf eine mit Butter bestrichene Schüssel gibt man etwas Rahm, dann legt man hart gekochte, in Scheiben geschnittene Eier darauf, gibt von der obigen Sauce darüber, dann wieder Eier und Sauce und so fort, und läßt das Ganze in der Röhre ein wenig backen bis es lichtgelb wird.

### Englische Eier.

Man schneidet Semmeln quer durch in runde Scheiben — etwa gut messerrückendick — läßt sie in der Röhre bähnen und bestreicht sie dann auf einer Seite dick mit Butter. Dann stellt man in einer flachen Casserole Wasser zu, salzt es stark, wenn es siedet zieht man es zurück, schlägt ein ganzes Ei schnell hinein, läßt es darinnen bis die Klar weiß ist, nimmt es mit dem Backlöffel heraus und legt es auf eine Semmelscheibe.

### Schnittlauch-Pfannkuchen.

6 große Kochlöffel Mehl rührt man mit etwas Milch recht fein ab, dann verrührt man nach und nach langsam 4 Dotter und 2 ganze Eier damit und gibt dann noch so viel Milch dazu, daß es mit der früher dazu gegebenen 7 gute Deciliter (2 Seidel) ausmacht; zuletzt gibt man den Schnee von 2 Klar und einige Löffel fein gehackten Schnittlauch daran. Man nimmt nun eine kleine Fridattenspfanne, läßt reichlich Schmalz darin heiß werden und läßt die Pfannkuchen schön lichtgelb backen. Man muß dabei die Pfanne über dem Feuer immer drehen, damit die Pfannkuchen gleich dick werden. Dieselben müssen dann recht heiß servirt werden.

### Schinken-Omelette.

Man schlägt 4 ganze Eier auf einem tiefen Teller gut ab, salzt die Masse, gibt fein gehackten Schinken und etwas grüne Petersilie darunter, gießt das Ganze auf eine Omelettepfanne und bäckt es unter fortwährendem Rühren zu einer leichten Omelette.

(für 3 Personen.)

### Französische Eierspeise.

Man schlägt die Eier in kochendes Salzwasser und deckt sie eine Weile zu bis die Klar ganz weiß geworden und der Dotter darin eingehüllt ist; dann läßt man in einer Porzellan-schüssel ein Stück Butter heiß werden, gibt Salz und Citronensaft dazu und legt mit dem Schaumlöffel die Eier hinein.

### Gebackene Eierspeise.

Man schneidet 5—6 Champignons ganz fein zusammen, passirt 4 hart gefochte Eier, dünstet Beides zusammen in Butter, gibt 2 Löffel Rahm und Gewürz dazu, rührt 4 rohe Dotter darunter und läßt es auskühlen. Dann schneidet man eine Oblate in 4 Theile, befeuchtet sie mit Wasser, gibt 1 Löffel voll Eierpeise darauf, rollt sie zusammen, panirt sie in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz. Es ist dies eine gute Beilage zu Gemüsen. Man kann auch Petersilie darunter geben.

### Schinken-Krapferln.

Man treibt 7 Dekagramm (4 Loth) Butter ab, gibt 5 Dotter hinein, dann 2 Eßlöffel voll Rahm, 4 Eßlöffel voll Parmäsankäs, 30 Dekagramm sehr fein geschnittenen Schinken und zuletzt den festen Schnee von 5 Klar. Die Masse wird auf ein mit Butter bestrichenes Blech ausgestrichen und in die Röhre gestellt; wenn sie halb gebacken ist, so bestreicht man sie mit Rahm, streut wieder Käs und den fein geschnittenen Schinken darüber und bäckt es fertig. Dann sticht man mit dem Ausstecher Krapferln aus und garnirt dieselben zu grünen Erbsen.

### Schinken-Kouladen.

Man bäckt dünne Fridatten und läßt sie auskühlen; dann treibt man 1 Stück Butter ab mit einigen Eiern, gibt 2 Deciliter Rahm und fein geschnittenen Schinken darunter, streicht es auf die Fridatten, rollt sie zusammen, panirt sie in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz.

### Reis-Brikets.

Man kocht 14 Dekagramm (8 Loth) Reis in  $5\frac{1}{4}$  Deciliter ( $1\frac{1}{2}$  Seidel) Milch und  $1\frac{3}{4}$  Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Wasser ganz weich, salze ihn während des Auskühlens ein wenig und gebe unter fortwährendem Rühren 2 nußgroße Stücke Butter, 4 Dotter,  $5\frac{1}{2}$  Dekagramm (3 Loth) Parmäsankäs und zuletzt den Schnee

von 4 Klar hinein. Von diesem Teige werden dann kleine Laiberln geformt, mit dem Löffel in die Fridattenpfanne eingelegt und herausgebacken. Man servirt sie mit Pilzling-Sauce. Die Laiberln müssen in Ei und Bröseln einpanirt werden.

### Hirn-Boffesen.

Man schneidet die Semmeln in centimeterdicke Scheiben, welche man ein wenig in Milch weicht, sie dürfen jedoch nicht zu naß werden; dann röstet man ein Kalbshirn in Butter, mit Petersilie, etwas Pfeffer und Salz, läßt es kalt werden, streicht es dann zwischen 2 aufeinander gelegte Schnitten, panirt dieselben in Ei und Bröseln ein und bäckt sie in Schmalz. Von einem ganzen Hirn kann man 10—12 Boffesen machen.

### Schnitten.

Man gibt ein Stück Butter in eine Casserole, Champignons, etwas Sellerie und gelbe Rübe dazu, läßt Alles zusammen anlaufen, gibt dann Fleischabfälle oder Milz oder Kalbsnieren hinein und läßt es mit einigen Schnittchen getrockneter Semmel gelb dünsten; dann stößt und passirt man das Ganze, gibt, wenn man will, etwas Wein dazu und streicht die Masse auf sehr dünne Weißbrotschnitten, welche man dann auf der Fridattenpfanne in Schmalz bäckt.

### Kalbfleisch-Schnitten.

Man nimmt 10—12 Dekagramm gebratenes Kalbfleisch, 5—6 Dekagramm Schinken mit Fett und etwas Zwiebel, schneidet es sehr fein zusammen, dünstet es mit etwas Butter, schlägt 2 Eier hinein, gibt etwas Semmelbröseln dazu, streicht die Masse aufgehäuft auf dünne Semmelschnitten und bäckt sie in Schmalz. Die Semmelschnitten dürfen nur so dick wie  $\frac{1}{2}$  Centimeter sein und die Farce muß ungefähr 2 Centimeter hoch darauf kommen.

**Käs-Schnitten.**

Man schneidet einen mürben Wecken in schräge, gut messerrückendicke Scheiben; dann treibt man ein gut nußgroßes Stück frische Butter fein ab, gibt 1 Eßlöffel voll geriebenen Parmäsankäs und 2 Eßlöffel voll kalten Rahm dazu, bestreicht die Schnitten gut damit, legt sie auf ein Blech, läßt sie rasch in der Röhre backen und servirt sie heiß zum Thee oder als Beilage zu Gemüse.

**Kalb-fleisch-Croquetten.**

Man treibt ein eigroßes Stück Schmalz ab, gibt 2 Eier, eine in Milch geweichte Semmel, grüne Petersilie, 14 Dekagramm fein gehacktes Kalbfleisch und 2 Eßlöffel voll Bröseln hinein, formt kleine Würstchen, panirt sie mit Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz. (für 5—6 Personen.)

**Gebackene Hirn-Rouladen.**

Man macht von  $1\frac{3}{4}$  Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Milch, 2 mittelgroßen Kochlöffeln voll Mehl und 2 Eiern einen Teig, bäckt auf der Fridatten-Pfanne dünne Fridatten und läßt sie auskühlen; dann schneidet man  $1\frac{1}{2}$  Hirn zusammen, röstet es mit Butter und Petersilie, salzt es und streicht es auf die Fridatten, die man zusammenrollt, in schräge Stücke schneidet, mit Ei und Bröseln einpanirt und in Schmalz bäckt. Diese Masse gibt ungefähr 15 Stücke. Man servirt diese Rouladen als Beilage zu feinem Gemüse.

**Musk Terrapin.**

28 Dekagramm (16 Loth) Kalbsleber oder Kalbfleisch reibt man mit Salz und Gewürz ein und bratet es; dann wird es in kleine Würfel geschnitten und stark mit Mehl gestaubt. Dann gibt man  $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$  Deciliter (1 Theeschale) Wasser in eine Casserolle, rührt 1 Kaffeelöffel voll Senf, etwas Cayenne-Pfeffer, 2 hart gekochte und passirte Eier und ein eigroßes Stück Butter darunter, gibt das Fleisch hinein, läßt es 1 bis 2 Minuten kochen, richtet es in Muscheln an und gibt es warm zu Tische.

**Haché-Krapferln.**

Man macht einen gewöhnlichen Butterteig, walzt ihn dünn aus und sticht Scheiben von beliebiger Größe aus; an der Hälfte dieser Scheiben sticht man mit einem kleinen Ausstecher die Mitte aus; nun legt man den Ring auf die Scheibe, bestreicht es mit Ei, und bäckt es in der Röhre; die kleinen Scheibchen werden auch gebacken. Dann füllt man das Haché ein und legt den kleinen Deckel darauf. Zum Haché dünstet man Kalbfleisch mit einigen Champignons weich, schneidet es sehr fein zusammen und legt es wieder in den Saft; dann staubt man es mit Mehl und rührt, wenn man will, einen Dotter hinein. Es muß ziemlich dick sein.

**Kalbfleischfarce-Wandeln.**

Man macht von 80 Dekagramm nicht zu stark ausgebratenem Kalbfleische eine Farce und passirt dieselbe mit  $\frac{1}{4}$  in Milch geweichter Semmel; dann treibt man  $5\frac{1}{4}$  Dekagramm (3 Loth) Butter ab, gibt 3 Dotter, etwas Salz und Pfeffer dazu, röstet etwas Petersilie in Butter, gibt 2 fein gehackte Champignons und eine feingeschnittene Trüffel hinein, läßt das Ganze anlaufen und rührt dann Alles zusammen in einem Weidling ab. Zuletzt gibt man den Schnee von 1 Klar dazu, füllt die Masse in kleine Wandeln und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Dunst kochen. Dann stürzt man die Wandeln und gibt beim Umrichten eine weiße, mit 2—3 Dottern legirte Einnachsauce darüber.

**Hühner-Farce in Kapseln.**

Ein Huhn wird weich gedünstet und kalt gestellt; dann wird das Fleisch davon abgelöst, geschnitten, gestoßen und passirt. Die Abfälle und Knochen zerkoht man mit schwach 2 Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Suppe und seiht sie dann ab. Von dieser Brühe macht man dann mit  $5\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) Butter und 1 Kochlöffel voll Mehl ein Beschamell, gibt schwach 2 Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Rahm und das passirte Fleisch hinein, läßt es dick einkochen und dann auskühlen, mischt den Schnee von

2 Klar hinein, füllt die Masse in Papierkapseln und bäckt sie langsam in der Röhre. Die Masse gibt 6 Kapseln.

### Genuesser Pastetchen.

Nimm 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl und  $8\frac{3}{4}$  Dekagramm (5 Loth) Butter und arbeite den Teig mit der Walze gut ab; dann schlage 1 Dotter hinein, gib 1 Löffel Rahm, etwas Wein und Salz dazu, drücke den Teig gut mit dem Messer untereinander, lasse ihn rasten, schlage ihn ab, wiederhole das dreimal, so daß derselbe wie ein Butterteig behandelt ist; dann steche runde Scheiben aus, lege Haché darauf, bedecke es mit einer zweiten Scheibe und backe es in Schmalz. Zum Haché schneide gebratenes Kalbfleisch fein zusammen, gib etwas Kapern, Citronensaft und geweichte Semmeln dazu, lasse das Ganze in etwas Butter anlaufen und gib dann noch ein wenig Rahm daran. Das Haché muß kalt sein, wenn Du es einfüllst. Man kann den gleichen Teig auch zu Schneeballen und zu Polsterzipfeln verwenden.

### Ragout-Laibchen.

Mürbe Laibchen werden in die Hälfte geschnitten, ausgehöhlt, aus dem Schmalz gebacken und mit Ragout gefüllt.

### Gebackene Schwämme mit Haché.

Man schlägt 3 Eßlöffel voll Mehl, 5 ganze Eier, 3 Eßlöffel voll Obers und etwas Salz in einem Topfe sehr gut ab, dann läßt man den Schwamm-Model in Schmalz heiß werden, tunkt ihn in den Teig ein, läßt ablaufen und gibt es dann wieder in das Schmalz zum Backen. Dann stellt man die gebackenen Schwamm-Formen warm. 56 Dekagramm (32 Loth) gedünstetes Kalbfleisch wird fein geschnitten; 1 abgeriebene, in Milch geweichte Semmel, etwas Petersilie, Citronenschale und 28 Dekagramm (16 Loth) geschabte Kalbsleber darunter gemischt, das Ganze in Butter gedünstet, etwas Rahm und Citronensaft daran gegeben, dann das Haché in die Schwämme füllen und gleich serviren.

### Italienische Pfannkuchen.

Man sprudelt 2 Deciliter Milch mit 2 Eiern, 1 Deciliter Mehl und ein wenig Salz und bäckt davon einige dünne Flecken. Dann bereitet man ein gutes, aber ziemlich dickes Ragout von Bries, Champignons, Pilzlingen, Kalbfleisch, Hühnerfleisch oder sonstigen Bratenresten, wie man es eben wünscht und zur Verfügung hat, legirt es mit 1 Dotter und gibt auch etwas Weißwein daran. Eine Backschüssel wird mit den ausgekühlten Flecken belegt, dann gibt man das Ragout darauf, bedeckt es wieder mit Pfannkuchen, gießt sauren Rahm darüber, bestreut es mit Parmasankäs und bäckt es ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde in der Röhre bis es eine hübsche braune Farbe hat.

### Eierspeise mit Fridatten.

Man macht einige ganz gewöhnliche Fridatten; dann macht man ein beliebiges Ragout.  $3\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) sauren Rahm sprudelt man mit 3 ganzen Eiern, etwas Salz und 1 Löffel Mehl auf dem Feuer, bis es dick ist; dann legt man in eine ausgestrichene Auflauffschüssel eine Fridatte, gibt von der Crème darauf, dann wieder eine Fridatte, dann das Ragout, Fridatte, Crème und zum Schluß wieder eine Fridatte, und läßt es in der Röhre ein wenig backen.

### Schinken-Auflauf.

Man treibt 10 Dekagramm Butter gut ab, rührt 8 Dekagramm Mehl hinein, kocht es dann in  $\frac{1}{4}$  Liter Milch ein und rührt es zu einem Beschamell ab, so lange bis es sich von der Casserole ablöst; dann gibt man es in einen Weidling, schlägt 4 Dotter hinein, gibt 10 Dekagramm Parmasankäs dazu, etwas Salz und 30–40 Dekagramm sehr fein geschnittenen, nicht fetten Schinken; wenn Alles gut verrührt ist, mischt man den Schnee von 4 Eierklar darunter, füllt es in eine ausgestrichene Form und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde im Dunst kochen. Beim Anrichten gibt man eine Käs-Sauce darüber und bestreut die Speise noch mit

Parmäsankäs. Zur Sauce macht man eine dünne, lichte Einbrenn, gießt sie mit Milch oder etwas weißer Suppe auf und mischt 3 Dekagramm Parmäsankäs dazu. (für 8 Personen.)

### Champignon-Fouflée.

3 $\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) Milch in einer Casserole kochen, 7 Dekagramm (4 Loth) Butter mit 7 Dekagramm (4 Loth) Mehl abarbeiten, in der kochenden Milch verrühren, langsam 4 Eidotter nacheinander hineinschlagen und etwas salzen. Von den Champignons wird ein Theil fein mit dem Wiegemesser zusammengeschnitten, der andere Theil in viereckige Stücke und gedünstet in das Koch gemengt; zuletzt gibt man den Schnee von 4 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine Schüssel, die mit Butter ausgestrichen wird, und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in der Röhre backen, bis sie lichtbraun wird. Für diese Masse genügen circa 20 Stück mittelgroße Champignons. (für 8 Personen.)

### Champignon-Purée mit Schlagobers.

30 mittelgroße Champignons werden fein gehackt, in Butter und Petersilie gedünstet und passirt; dann macht man eine feine, ganz lichte Einbrenn, gibt die passirten Champignons nebst etwas Salz und Citronensaft hinein und mischt unmittelbar vor dem Anrichten  $\frac{1}{4}$  Liter fest geschlagenes Obers darunter. Man gibt dann die Masse in eine Auflaufschüssel und läßt sie eine kleine Viertelstunde in der nicht zu heißen Röhre backen. Man servirt dazu Zunge oder Schinken. (für 6--8 Personen.)

### Käs-Anlauf.

Man rührt 2 Dotter, 2 ganze Eier und 7 Dekagramm (4 Loth) Mehl in 3 $\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) gutem Obers glatt ab, gibt dann noch etwas Salz und 10 $\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Butter dazu und rührt es am Feuer, bis es dick wird, worauf man die Masse in einem Weidling auskühlen läßt. Dann rührt man 4 Dotter und 8 $\frac{3}{4}$  Dekagramm (3 Loth) Parmäsankäs

hinein und mischt zuletzt noch den Schnee von 6 Klar leicht ein. Man kann die Masse entweder in einer Auflauffschüssel  $\frac{3}{4}$  Stunden backen oder in Papierkapseln geben und dann nur kurz backen.

(für 8 Personen.)

### Käs-Auflauf mit Ragout.

Man macht eine lichte Einbrenn von 5 Gramm Butter und 5 Kochlöffeln voll Mehl, gießt gut  $1\frac{3}{4}$  Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Rahm dazu und läßt es auskühlen; dann rührt man 8 Dekagramm Butter recht flaumig ab, treibt sie mit 8 Dekagramm Parmäsankäs und 5 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde lang ab und mischt das ausgekühlte Beschamell und zuletzt den Schnee von 5 Klar darunter. Man macht ein beliebiges Ragout von Hühnern, Bries, Kalbsfleisch, Zunge oder auch von Wild, gibt grüne Erbsen, Spargelspitzen und viel Champignons dazu und läßt es kalt werden. Eine gut mit Butter ausgestrichene Form wird mit dem Teig zur Hälfte gefüllt, dann gibt man das Ragout darauf und darüber wieder den übrigen Teig, und bäckt das Ganze  $\frac{1}{2}$  Stunde lang bei mäßiger Hitze in der Röhre.

(für 6 Personen.)

### Ragout-Pudding.

Gut  $5\frac{1}{4}$  Dekagramm (5 Loth) Butter, ebensoviel Mehl und  $5\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) Milch rührt man am Feuer, bis sich der Teig vom Topfe löst. Wenn der Teig dann ausgekühlt ist, rührt man 7 Dotter und zuletzt den Schnee von 7 Klar hinein. Eine Kalbsbries wird in Salzwasser gekocht und in kleine Stücke geschnitten; dann kocht man grüne Erbsen in Salzwasser, ebenso Spargel und Karfiol, schneidet diese auch in kleine Stücke und mischt dies Alles nebst einigen klein geschnittenen Champignons und 5—6 Dekagramm geriebenem Parmäsankäs in den Teig. Die Masse wird in eine ausgestrichene Form gefüllt, muß 1 Stunde lang im Dunst kochen und beim Anrichten gibt man heiße Butter und etwas Parmäsankäs darüber.

(für 8—10 Personen.)

**Aubin.**

7 Dekagramm (4 Loth) Butter, etwas fein gehackte Zwiebel und  $5\frac{1}{4}$  Dekagramm (3 Loth) Mehl werden auf dem Feuer abgerührt, bis es sich vom Löffel löst und fest ist, dann rührt man  $\frac{1}{2}$  Liter ( $1\frac{1}{2}$  Seidel) gute Milch darunter, bis es wie ein dickes Kindsfisch ist, zieht es vom Feuer weg, läßt es etwas überkühlen, gibt 14 Dekagramm (8 Loth) sehr fein geschnittenes Kalbsfleisch oder Schinken, oder auch Beides gemischt, 6 mit Salz abgeschlagene Dotter und zuletzt den Schnee von 6 Klar darunter, füllt die Masse in eine Auflauffschüssel und läßt sie in der Röhre backen. Man servirt dazu eine pikante, braune Butter-Sauce oder gibt nur Parmäsankäs dazu. Man kann die Speise auch 1 Stunde im Dunst kochen lassen. (Für 6—8 Personen.)

**Ragout-Nudeln.**

Man macht von 1 Ei und einem Eigelb voll Wasser einen Nudelteig, arbeitet ihn fein aus, schneidet Nudeln, dünstet dieselben in  $5\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) kochender Milch aus, wenn sie dick sind, gibt man sie in einen Weidling, gibt  $8\frac{3}{4}$  Dekagramm (5 Loth) Butter, 1 Eidotter und Salz daran und läßt sie auskühlen. Zum Ragout kocht man eine Kalbsbries in brauner Suppe weich, läßt sie auskühlen und schneidet sie dann mit 4—5 Champignons in Würfel; dann macht man eine dicke Butter-Sauce, gibt das Geschnittene hinein, läßt es aufkochen, salzt es und gibt etwas Citronensaft daran. Man streicht eine Form mit Butter aus, streut sie mit feinen Bröseln aus, legt sie mit Champignonstücken und Krebschweiferln aus, füllt die Hälfte der Nudeln, dann das Ragout und dann wieder Nudeln ein, und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde im Dunst kochen. Beim Anrichten gibt man eine Butter-Sauce darüber und garnirt es mit gefüllten Champignons.

(Für 8 Personen.)

(Siehe „Gefüllte Champignons“ bei den Gemüsen, S. 69.)

**Krebs-Meridon.**

Gut  $1\frac{3}{4}$  Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Reis wird in  $5\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) Milch gekocht und passirt. Dann treibt man

10 $\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Krebsbutter fein ab, mengt immer abwechselnd einen Löffel passirten Reis und 1 Dotter hinein, bis man langsam den ganzen Reis und 7 Dotter hineingerührt hat, dann gibt man etwas Salz und fein geschnittene Petersilie und zuletzt den Schnee von 5 Klar dazu. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, dann füllt man die Hälfte des Teiges ein, gibt eine Lage Ragout und obenauf den Rest des Teiges und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde im Dunst kochen. Das übriggebliebene Ragout wird beim Anrichten um die gestürzte Speise garnirt. Zum Ragout dünstet man eine Kalbsbries in Butter weich, ebenso werden 8 bis 10 Champignons in Butter gedünstet, dann wird Alles nebst den ausgelösten Krebsen in Würfel geschnitten und nebst einigen grünen Erbsen in guter Butter-Sauce aufgekocht. Das Ragout, welches eingefüllt wird, muß ziemlich dick sein, während der andere Theil verdünnt werden kann. (für 8—10 Personen.)

(Krebsbutter siehe bei den „Fischen und Fischspeisen“, S. 36.)

### Polenta.

Knapp 2 Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Polentamehl wird in gut 7 Deciliter (2 Seidel) Milch dick gekocht, dann in einen Weidling gegeben und 10 $\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Butter gut hinein verrührt. Wenn die Masse überkühlt ist, rührt man 6 Dotter darunter, salzt sie und gibt zuletzt den Schnee von 3 Eiweiß dazu. In eine ausgestrichene Form füllen und  $\frac{3}{4}$  Stunden im Dunst kochen lassen. (für 6—8 Personen.)

### Rahm-Polenta.

3 $\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) guter Rahm, 1 $\frac{3}{4}$  Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Mehl, 4 Dotter, etwas Salz, ein wenig feinen weißen Pfeffer und den Schnee von 4 Eiweiß verrühren, in eine Form füllen und  $\frac{1}{2}$  Stunde im Dunst kochen lassen. Beim Anrichten gießt man etwas zerlassene Butter darüber und kann man auch Parmasankäs oder Semmelbröseln dazu geben.

(für 6 Personen.)

### Erdäpfel-Polenta.

28 Dekagramm (16 Loth) gekochte und geriebene Erdäpfel werden mit  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Butter abgetrieben; dann gibt man 5 Dotter,  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) fein geschnittenen Schinken und etwas Salz hinein und zuletzt mischt man den Schnee von 3 Klar darunter. Man füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Dunst kochen; dann bestreut man eine Schüssel dick mit Parmäsankäs, stürzt die Speise darauf und begießt sie mit 3—4 Löffeln zerlassener Butter und streut Parmäsankäs darüber.

(für 6 Personen)

### Gebackenes Erdäpfel-Koch.

Es werden 24 mittelgroße Erdäpfel gekocht und geschält; die Hälfte davon wird gerieben, die andere Hälfte wird in kleine Würfel geschnitten. Die geriebenen Erdäpfel rührt man mit 2 Dottern, 10 Eßlöffeln Rahm und entsprechend Salz ab und legt mit diesem Teige eine Auslauschüssel fingerdick aus; die geschnittenen Erdäpfel röstet man in etwas Schmalz, gibt, wenn man will, ein klein wenig Zwiebel dazu, schneidet 2 hart gekochte Eier in Scheiben, bratet ein Stück Bratwurst gut ab, schneidet sie in kleine Stücke, mischt Beides unter die gerösteten Erdäpfel, füllt dieselben dann in die Schüssel, gibt obenauf noch so viel Rahm, daß das Ganze saftig wird, bestreut es reichlich mit Bröseln und bäckt es  $\frac{3}{4}$  Stunden lang in der Röhre. Man kann rechnen, daß man ungefähr  $\frac{1}{2}$  Eiter Rahm zugießen muß.

(für 8—12 Personen.)

### Schinken-Reis.

Man dünstet 28 Dekagramm Reis mit Butter und Suppe, treibt 7 Dekagramm (4 Loth) Butter mit 2 ganzen Eiern und 4 Dottern ab und gibt den Reis nebst 42 Dekagramm (24 Loth) sehr fein geschnittenen Schinken darunter. Man legt in eine ausgestrichene Form eine Lage Reis, dann eine Lage in Scheiben geschnittene gebratene Bratwurst, dann wieder Reis

und so fort bis die Form voll ist und läßt es dann 1 Stunde im Dunst kochen. Man braucht 56 Dekagramm (1 Pfund) Bratwurst. (für 10—12 Personen.)

### Painballe à la Néapolitaine.

Man kocht 21 Dekagramm (12 Loth) Maccaroni, so daß sie noch ziemlich fest bleiben, streicht eine Form mit Butter aus, legt dieselbe mit den noch heißen Maccaroni aus; dann streicht man über die Maccaroni etwa  $1\frac{1}{2}$  Centimeter dick Fleischfarce, füllt ein feines Ragout ein und bedeckt das Ganze wieder mit Farce; dann wird es im Dunst gekocht, darf aber nicht eigentlich sieden. Zur Fleischfarce nimmt man das Fleisch von 1 Henne oder 56 Dekagramm (1 Pfund) Kalbfleisch und 1 Kalbseuter, läßt es durch 10 Minuten in heißem Wasser stark kochen, dann legt man es in kaltes Wasser und stößt es im Mörser mit einem kalten Panadel. Zum Panadel nimmt man  $2\frac{3}{4}$  Deciliter ( $\frac{3}{4}$  Seidel) Wasser, kocht es mit  $5\frac{1}{4}$  Dekagramm (3 Loth) Butter, gibt  $3\frac{1}{4}$  Deciliter (1 Seidel) Mehl hinein und rührt es am Herde fein ab. Dann gibt man noch 1 Eßlöffel voll Salz, 2 ganze Eier und 2 Dotter zu dem Uebrigen und stößt Alles zusammen noch einmal im Mörser und passirt es dann durch ein Sieb. Zum Ragout nimmt man 1 Bries, Gansleber, Hahnenkämme, Champignons 2c. 2c. (für 10 Personen.)

### Fleisch-Koch.

Man läßt etwas Zwiebel, grüne Petersilie, einige Champignons,  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Speck und 7 Dekagramm (4 Loth) Marg mit 28 Dekagramm (16 Loth) Kalbfleisch dünsten, schneidet Alles sehr fein zusammen und gibt gekochte und in Blätter geschnittene Erdäpfel darunter. Dann läßt man 2 Eßlöffel voll Mehl in Butter anlaufen, gibt so viel Obers dazu, daß es ein dicker Brei wird, läßt es auskühlen und rührt dann 3 ganze Eier hinein. Man mischt dann Alles zusammen, gibt es in eine ausgestrichene Form und läßt es 1 Stunde im Dunst kochen. Wenn es gestürzt ist, überzieht man es mit Glace oder gibt eine braune Ragout-Sauce darüber.

**Kalbfleisch-Koch.**

Man dünstet 56 Dekagramm Kalbfleisch sehr weich, schneidet es mit einigen Champignons, Petersilie und 3 in Milch geweichten Semmeln sehr fein zusammen, passirt es, treibt dann 14 Dekagramm Butter ab, gibt das Fleisch, 4 Dotter und zuletzt den Schnee von 4 Klar hinein, füllt die Masse in eine ausgestrichene Form und läßt sie 1 Stunde im Dunst kochen. Man kann diese Speise mit einer guten Butter-Sauce oder Käse-Sauce serviren oder man kann sie in der Reifform kochen und dann in der Mitte ein Ragout oder Gansleber anrichten. In der Reifform braucht die Speise nur  $\frac{3}{4}$  Stunden zu kochen. Man kann dazu auch gebratene Kalbfleischreste verwenden.

(Für 6 Personen.)

**Kalbfleisch-Farce im Reif.**

1 Kilogramm Kalbfleisch vom Schlägel wird farcirt und passirt, dann wird ein Beschamell gemacht von 14 Dekagramm (8 Loth) Butter,  $1\frac{3}{4}$  Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Milch und 2 Kochlöffel Mehl, und wenn dasselbe ausgekühlt ist, gibt man das passirte Fleisch hinein und dazu noch 2 ganze Eier, 3 Dotter und  $\frac{1}{8}$  Eiter Obers, Salz und Pfeffer. Die Masse wird in einen gut mit Butter ausgestrichenen Reif gefüllt und muß  $\frac{1}{2}$  Stunde im Dunst kochen.

(Für 12 Personen.)

**Kalbfleisch-Pudding.**

1 Kilogramm Schlußbraten läßt man mit einem Stückchen Marf dünsten, schneidet es fein und passirt es noch heiß mit viel frischer Petersilie. Dann werden 3 ganze Eier und 2 Dotter in die erkaltete Farce hineingeschlagen, mit einigen Löffeln Suppe verdünnt und in eine mit Mehl ausgestaubte Form eingefüllt. Reichlich  $\frac{1}{2}$  Stunde läßt man dann das Ganze im Dunst kochen und servirt es warm, mit einer Madeira-Sauce darüber. Zur Sauce gibt man viel Champignons, Schalotten und eventuell auch Trüffeln.

(Für 6 Personen.)

### Hühner-Crème.

Von einem Huhn wird das Fleisch abgelöst, roh gestoßen und passirt, dann gesalzen und etwas gepfeffert; hierauf mengt man  $\frac{1}{4}$  Eiter zu festem Schaum geschlagenes Obers darunter, füllt es in eine ausgestrichene Form und kocht es im Dunst. Sollte die Masse zu weich sein, so kann man 1 Dotter hineingeben.

### Conille (englisches Fleischkoch).

$1\frac{1}{2}$  abgeriebene Semmeln werden  $\frac{1}{2}$  Stunde lang in lauwärmer Milch geweicht, dann sehr gut ausgedrückt, mit dem Löffel zerquescht, so daß gar keine Milch zurückbleibt, dann gibt man etwas Petersilie, 1 eigrößes Stück Butter und 1 Dotter daran und rührt es bis es ganz steif wird. 28 Dekagramm (16 Loth) gebratenes Kalbfleisch oder auch Fleisch vom Huhn oder Wild wird zusammengeschnitten und im Mörser sehr fein gestoßen, dann gibt man 2 gut abgeschlagene Eier darunter und wenn diese vermischt sind, gibt man die gerührte Semmelmasse hinein und treibt es möglichst lange ab. Je länger die Masse abgetrieben wird, desto besser gelingt die Speise. Man füllt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Form, läßt es 2 Stunden im Dunst kochen und servirt dazu eine pikante Sauce.

### Ragout in Hirnreifen.

2 Semmeln werden in Scheiben geschnitten und mit Butter, Zwiebel und Petersilie geröstet; 4 Semmeln werden abgerindelt, dann in Milch gelegt, gut ausgedrückt, dann 2 Kalbs- oder 3 Lammhirne dazu gegeben, Alles gut verrührt, dann passirt und gut abgetrieben bis die Masse fein ist; zuletzt werden noch 6 Eier hineingerührt. Das Ganze wird im Reifen  $\frac{1}{2}$  Stunde lang im Dunst gekocht. Für das Ragout wird Tags vorher von magerem fleische ein kräftiger Jus gekocht und damit wird das Mehl, welches in Butter gebräunt worden ist, aufgegossen; zum Ragout nimmt man 2 Kalbsbriesen, 1 bis 2 Ganslebern, einige Hahnenkämme, viel Champignons, etwas

Trüffeln und ziemlich viel Gewürz. Man gibt auch etwas Madeira dazu. Die Trüffeln darf man erst kurz vor dem Anrichten hineingeben. Man kann übrigens das Ragout ganz nach Belieben machen. Diese Masse reicht für 10—12 Personen und kann in zwei kleinen Reifen gekocht werden.

#### Weißes Ragout.

1 Huhn wird mit einem Stückchen Butter und Champignons in weißer Suppe gedünstet, dann ausgelöst und in würfelige Stücke geschnitten. Dann wird eine gute Butter-Sauce gemacht, etwas Citronensaft daran gegeben und mit der Suppe vom Huhn aufgegossen; dann gibt man das Fleisch nebst einigen geschnittenen Champignons hinein. Zuletzt wird das Ragout mit  $\frac{1}{2}$  Dotter legirt, in Muscheln gefüllt, mit sehr feinen weißen Semmelbröseln bestreut, mit grünen Erbsen verziert und ein wenig in die offene Röhre gestellt. (Für 4 Personen.)

#### Feines braunes Ragout.

2 Wildenten werden mit Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, ganzem Pfeffer, brauner Suppe und Rothwein gedünstet, und wenn sie sehr weich sind, ausgelöst; die Bruststücke werden in filets getheilt, das übrige Fleisch wird in Würfel geschnitten. 2 Ganslebern werden in Milch geweicht, gut abgewischt, gesalzen, die eine davon mit Trüffeln gespickt und dann werden beide mit etwas Butter und einigen Blättern von luftgeselchtem Speck  $\frac{1}{2}$  Stunde im Dunst gekocht. Dann schneidet man schöne Scheiben davon und die Abfälle hackt man grob zusammen. (Man braucht 2 hübsche Trüffeln dazu.) Man macht dann eine Sauce von ungefähr 2 Kochlöffeln Mehl, mit sehr guter brauner Suppe und dem Saft der Enten aufgegossen, und gibt ungefähr 2 Deciliter (gut  $\frac{1}{2}$  Seidel) Malagawein, einige Champignons und Trüffeln hinein. Zum Anrichten gibt man die würfelig geschnittenen Enten und Lebern zuerst auf die Schüssel, etwas Sauce darüber und legt dann obenauf abwechselnd die Entenfilets, Gansleberschnitten und in Citronensaft blanchirte Champignonscheiben. Die Sauce wird extra servirt. (Für 10—12 Personen.)

### Ragout in Muscheln.

Man kocht eine Kalbsbries und eine Kalbszunge in Suppe weich, macht eine Butter-Sauce, schneidet Alles nebst einigen Champignons in kleine Würfel, gibt es in die Butter-Sauce und läßt es auskühlen; dann rührt man 3—4 Dotter darunter und läßt es wieder heiß werden. Man läßt in einer andern Casserole 14 Dekagramm (8 Loth) Butter heiß werden, läßt 4 starke Kochlöffel voll Mehl darin anlaufen, gibt 14 Dekagramm Sardellen und etwas Zwiebel sehr fein zusammengeschnitten hinein, etwas Salz und Gewürz dazu und gießt es mit Suppe und etwas Milch auf, so daß es die Dicke eines Kindskoches bekommt. Vor dem Anrichten mischt man einen Theil dieser dicken Sauce mit dem Ragout, füllt dasselbe in Muscheln, gibt obenauf wieder von der dicken Sauce, streut Parmäsankäs darauf und stellt die Muscheln ein wenig in die Röhre, damit das Ganze etwas gelb wird. (für 10 Personen.)

### Geröstetes Hirn.

Das Hirn wird sorgfältig abgehäutelt und gepuht, dann wird ein Stück Butter zerlassen, das Hirn hineingegeben, gesalzen, umgedreht und zerstoehen, und zuletzt gibt man etwas Pfeffer und Petersilie daran. Man kann auch Semmelschnitten in Butter backen und das Hirn darauf anrichten.

### Hirn in Fricassée-Sauce.

Das gut gepuhte Hirn wird in Salzwasser gekocht und auf ein Sieb gelegt; dann wird eine gewöhnliche fricassée-Sauce gemacht, mit Citronensaft gesäuert und über das Hirn angebracht. Man kann es auch in Muscheln anrichten.

### Salmi von Wildpret.

Man dünstet das Fleisch mit Wurzelwerk, etwas Gewürz und Leber weich, stößt es dann mit den Knochen zusammen, passirt es durch ein Haarsieb, macht etwas Butter-Sauce, gibt

die Farce hinein und gießt sie mit etwas Wein und Suppe auf. Man kann die Salmi auch von gebratenem, übrig gebliebenem Fleisch machen.

### Braune Salmi.

Fleisch und Knochen vom Fasan, Rebhuhn, Reh- oder Hasenbraten werden mit Wurzelwerk und etwas Kalbsleber — eventuell Gansleber — gedünstet, dann gibt man  $3\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) Rothwein dazu und gießt es mit Suppe auf. Man entfernt dann alle Knochen sorgfältig, passirt die Masse durch ein Sieb und gibt etwas Glace oder gute braune Suppe und etwas Madeira daran.

### Braune Salmi auf andere Art.

Man nimmt 28 Dekagramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Kalbsleber, 6 Champignons, 4 Sardellen, etwas Kapern, 1 Stück Zwiebel, 14 Dekagramm (8 Loth) Speck und etwas Petersilie, schneidet Alles fein zusammen, passirt es durch ein Sieb, gibt es in eine Casserole, etwas Bratenjast vom Wild (hat man diesen nicht, so nimmt man ein wenig gute Suppe), 1 Eßlöffel voll feine Bröseln, ebensoviel Mehl, 2 Dotter, etwas Gewürznelken, Pfeffer, Neugewürz und 2 gute Löffel voll Rahm dazu, rührt es am Feuer gut durcheinander und läßt es dann noch langsam dünsten.

### Warme Wild-Farce.

Man belegt eine Casserole mit Speck und Wurzelwerk, legt darauf das in Stücke geschnittene rohe Hasen- oder Rehfleisch, einige Körner Pfeffer und Neugewürz, 1 Stück geweichte Semmel, gießt etwas Suppe und Essig dazu und dünstet es mürbe; dann wird das Fleisch mit etwas Speck geschnitten, gestoßen und passirt; was zurückbleibt auf dem Sieb, wird noch einmal gestoßen, mit Saft vom Dünsten verdünnt, erwärmt und dann passirt. Für das Fleisch von  $\frac{1}{2}$  Hasen nimmt man 2 bis 3 Dotter, die man, mit 3—4 Löffeln Rahm verrührt, in die passirte Masse mischt. Eine Reifforn wird mit Butter aus-

gestrichen, die Farce wird eingefüllt und im Dunst gekocht; beim Anrichten gibt man die passirte Sauce vom Dünsten, die man ein wenig gestaubt hat, in die Mitte und garnirt die Schüssel mit Butterteig-Krapferln oder mit Erdäpfel-Croquetten.

### Rebhuhn-Pastete.

Man macht einen gewöhnlichen Butterteig und bäckt davon im Tortenblech Boden und Reif. Die Rebhühner werden gespickt, in Speckscheiben gewickelt, gebraten und mit Rahm begossen; dann löst man die Bruststücke und Schlägelchen ab und stellt sie beiseite. Das Uebrige wird mit etwas gedünsteter Milch gestoßen und passirt; dann läßt man ein Stückchen Butter heiß werden, gibt ein wenig Mehl hinein, dann das Passirte, gießt etwas Suppe zu, gibt ein kleines Stückchen Glace dazu und läßt es gut verkochen. Dann läßt man die schönen Stücke der Rebhühner im Dunst warm werden, gibt die Salmi in den Butterteig-Reif und legt obenauf die ganzen Stücke. Man kann, wenn man will, auch ein wenig Madeira an die Salmi geben.

### Hasen-Pastete.

Man spickt und dünstet den Hasen weich, schneidet die schönen Fleischstücke ab und behandelt Alles ganz so wie die Rebhühner-Pastete; nur gibt man etwas Rothwein an die Salmi.

### Salmi mit kleinen Vögeln.

Man nimmt 14 Dekagramm (8 Loth) Kalbsleber und ebensoviel Milch, schneidet Beides in Stücke, gibt es mit Speck in eine Casserole und dünstet es. Wenn es weich ist, stoßt man es mit 2 Bratwürsten, stellt Butter auf, gibt die passirte Farce hinein und läßt sie so lange am Herde stehen, bis sie anfängt zu kochen, worauf man die Casserole wegzieht. Die Vögel werden in Speck gewickelt, mit Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz, Speck, etwas Rothwein, Essig und Suppe gedünstet, bis sie weich sind, dann nimmt man sie heraus und richtet sie in der Salmi an. Will man die Vögel ohne Salmi geben, so passirt man den Saft und staubt ihn ein wenig mit Mehl.

### Kalbsteisch-Farce zu Nockerln oder Knödeln.

3 gut abgeriebene Semmeln werden in Blätter geschnitten und mit  $1\frac{3}{4}$  Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Milch zu einem feinen Panadel verkocht, dann rührt man noch am Feuer 1 ganzes Ei und 2 Dotter hinein, salzt es und läßt es auf einem Teller auskühlen. 28 Dekagramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Schnitzel werden mit 7 Dekagramm (4 Loth) Mark gehackt, das Panadel und etwas Salz darunter gemischt, Alles zusammengestoßen und passirt. Man kocht davon Nockerln oder kleine Knödel in Salzwasser oder weißer Suppe ein.

### Gansleber mit Trüffeln.

Die Gansleber wird gewaschen, gesalzen und dann mit kleinen Stückchen von geschälten Trüffeln gespickt; dann gibt man etwas Speck, Petersilienwurzel und gelbe Rübe in eine Casserole, legt ein gut mit Butter bestrichenes Papier darauf, gibt die Leber auf dasselbe, deckt sie gut mit Speck zu und läßt sie zugedeckt dünsten. Wenn die Leber weich ist, nimmt man sie heraus und hält sie im Dunste warm; in den Saft gibt man dann die Trüffelschalen und etwas Zwiebel, läßt ihn noch einmal auffochen, staubt ihn ein wenig mit Mehl, gießt etwas braune Suppe, wenn man will, auch ein wenig Madeira daran und richtet die Leber mit der Sauce an.

### Gebratene Gansleber.

Eine schöne Leber wird 2 Stunden lang in Milch gelegt, stark gesalzen, dann mit geschwellten, fein länglich geschnittenen Mandeln und 2—3 Gewürznelken gespickt und mit ziemlich viel Butter bei gelinder Hitze gebraten. Die Gansleber ist sowohl warm als auch kalt zu essen.

### Gansleber, gebraten, auf andere Art.

Man läßt die Leber 1 Stunde in kaltem Wasser liegen, salzt sie, legt sie mit ungefähr 7 Dekagramm Butter in eine Casserole, gibt etwas Wasser daran und bratet sie schön braun.

Man kann die Leber, so zubereitet, warm und auch kalt zu Tisch geben. Will man einen feineren Saft dazu haben, so gibt man, wenn die Leber fertig gebraten ist und man sie herausgenommen hat, 1—2 Löffel Madeira an den Saft und läßt ihn damit aufkochen.

### Gansleber gedünstet.

Man legt die Leber 1 Stunde lang in kaltes Wasser, dann salzt man sie, stellt eine Casserole, welche gerade so groß ist wie die Leber, mit Wasser auf, wenn dasselbe heiß ist, legt man die Leber hinein, deckt sie zu und läßt sie einmal aufwallen; dann stellt man sie beiseite, so daß sie nur langsam kocht. Wenn sie sich hart anfühlt, ist sie gut. Man läßt sie, wenn man sie nicht warm genießt, zugedeckt auskühlen und schneidet sie dann in dünnen Scheiben auf.

### Escalopes von Gansleber mit Crème de Volaille.

Ganslebern je nach Bedarf werden in runde, fingerdicke Stücke geschnitten, gesalzen, in einer Pfanne mit klarer Butter eingerichtet und bis zum Gebrauch mit Papier zugedeckt. Eine Henne wird in Suppe weich gedünstet, das Fleisch wird dann mit den Abfällen der Ganslebern im Mörser gestoßen, passirt und noch einmal gestoßen; dann gibt man ein eigroßes Stück Butter, Salz, Pfeffer, Muscatnuß und zuletzt 2 Dotter darunter, arbeitet es recht fein ab, passirt es nochmals, stößt es wieder im Mörser, gibt  $\frac{1}{4}$  Eiter Schlagobers dazu, arbeitet es recht fein hinein und passirt es nochmals durch ein sehr feines Haarsieb. Eine Form wird gut ausgestrichen, mit Trüffeln ausgelegt, die Farce wird eingefüllt und man läßt das Ganze 1 Stunde lang im Dunst stehen, ohne daß es kocht. Einige Minuten vor dem Anrichten wird die Leber auf beiden Seiten leicht gebraten und dann in Kranzform um die gestürzte Crème gelegt. Man gibt dann etwas Trüffel-Sauce über die Leber.

### Gansleber im Farce-Reif.

1 Kilogramm Schnitzel wird roh fein gehackt und gesalzen; dann macht man einen Brandteig von 3 Kochlöffeln Mehl und einem Stückchen Butter; wenn er kalt ist, gibt man ihn nebst  $\frac{1}{4}$  Kilogramm Butter und 4 Dottern zu dem Kalbfleisch, stößt Alles zusammen, passirt es und vermengt die Farce mit  $3\frac{1}{2}$  Deciliter zu festem Schaum geschlagenem Obers.

Die Reifform wird mit Butter ausgestrichen, mit fein gehackten Trüffeln ausgestreut, dann füllt man die Farce ein und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Dunst kochen.

3–4 Ganslebern werden in Speckblätter gut eingewickelt und ohne Salz 1 Stunde in der Röhre gedämpft, worauf man sie salzt, beiseite stellt und im Dunst warm hält. Dann stellt man in einer Casserole ein schönes Stück Butter zu, läßt 3 Kochlöffel voll Mehl darin anlaufen, gießt es mit guter brauner Suppe auf, läßt es unter fleißigem Entfetten einige Stunden langsam kochen, gibt Trüffelabfälle und Champignonschalen hinein, läßt es mitkochen, seiht die Sauce dann durch, gibt Madeira oder Marsala nach Geschmack hinein und läßt sie noch einmal aufkochen. Champignons werden in große Scheiben geschnitten, in Salzwasser mit etwas Citronensaft weich gekocht und abgeseiht; man schneidet Trüffeln in Scheiben, legt sie mit den Champignons in etwas Sauce und hält sie warm. Der Reif wird gestürzt, die in Scheiben geschnittene Gansleber darin angerichtet, die Champignons und Trüffel werden darauf gelegt, dann gibt man Sauce darüber. Die übrige Sauce wird extra in der Saucière servirt. (Für 12–15 Personen.)

### Reiskrauz mit Gansleber.

Man nimmt eine schöne große Gansleber, wäscht sie, legt sie in Milch, dann salzt man sie, spickt sie mit einigen Gewürznelken und legt sie in eine Casserole, deren Boden ganz mit dünnen Speckblättern belegt ist; dann gibt man eine kleine Zwiebel, in Stücke geschnitten, dazu und deckt die Leber wieder ganz mit dünnen Speckschnitten zu. Man stellt die Casserole dann

in die Röhre und läßt die Leber langsam braten, wobei man sie fleißig mit Rahm begießt; wenn sie ausgebraten ist, seiht man das Fett ab, gibt noch einige Löffel Rahm daran, und, wenn derselbe verkocht ist, richtet man die Leber im Reiskranz an und seiht die Sauce darüber, welche schön lichtbraun sein soll. Zum Reiskranz läßt man ein schönes Stück Butter warm werden, gibt etwas fein geschnittene Petersilie, eine Zwiebel einige Pfefferkörner, etwas Muscatblüthe, Salz und 28 Dekagramm gewaschenen Reis hinein und läßt denselben langsam dünsten, indem man etwas Suppe zugießt. Der Reis darf jedoch nicht verkocht werden, sondern muß etwas kernig bleiben. Man nimmt dann die Zwiebel, den Pfeffer und die Muscatblüthe heraus, formt auf der Schüssel einen Reif von dem Reis, sprudelt auf dem Feuer einige Löffel Rahm mit etwas wenig Mehl und 1 Dotter so lange bis es dick wird, bestreicht den Kranz damit, bestreut ihn noch mit feinen Semmelbröseln und stellt die Schüssel in die nicht zu warme Röhre, bis der Reif eine schöne gelbe Farbe hat.

(für 5—6 Personen.)

### Leber mit Reis.

Der Reis wird gewaschen, mit 1 Zwiebel, in welche man 1—2 Gewürznelken steckt, einigen Champignons und einem Stück Butter in eine Casserole gegeben, unzugedeckt auf dem offenen Feuer schnell gekocht und dabei fleißig mit Suppe aufgegossen; wenn er fertig ist, wird die Zwiebel herausgenommen. Die Kalbs- oder Gansleber wird in dünne Spalten geschnitten, mit Zwiebel und Butter in einer eisernen Pfanne sehr rasch abgebraten, und erst wenn sie gar ist, gesalzen. Man richtet die Leber auf einer Schüssel an und garnirt den Reis darum.

### Hahnen-Kämme.

Dieselben müssen durch 1—2 Stunden im lauwarmen Wasser liegen, dann werden sie mit Salz abgerieben, damit die Spitzen weiß werden und dann kocht man sie in weißer Suppe bis sie weich sind.

### Zunge mit Sardellen gebraten.

Man kocht eine frische Zunge weich, zieht die Haut schnell ab, spickt sie reich mit Sardellen und Speck, legt sie in eine Bratpfanne mit einem hübschen Stück Butter, stellt sie in die Röhre, begießt sie mit Rahm, bestreut sie stark mit Semmelbröseln, drückt den Saft von einer Citrone darauf und begießt sie immer wieder sehr sorgfältig. Man kann gut 2 Deciliter Rahm nehmen und muß trachten, die Zunge gerade zu erhalten. Ehe man die Zunge kocht, schneidet man an der unteren Seite die Haut einigemal ein, damit sie sich nicht zusammenzieht, und beim Braten legt man Holzstückchen unter, damit sich die Zunge nicht anlegt.

### Gefüllte Zunge.

Die geräucherte oder gepökelte Zunge wird weich gekocht und kalt gestellt; dann schneidet man sie in dünne Scheiben, legt immer 2 Scheiben aufeinander und gibt dazwischen gut fingerdick Kalbfleisch-Farce, bestreicht das Ganze mit Ei, wälzt es in feinen Bröseln und brät es dann wie Schnitzeln ab.

### Zunge in Papilloten.

Man kocht eine frische Zunge weich; dann schneidet man etwas Zwiebel fein und läßt sie in Butter heiß werden; einige Champignons werden mit Petersilie geschnitten, in Butter gedünstet und mit der Zwiebel vermengt; dann schneidet man Papierstücke zurecht, schneidet die Zunge in Spalten, bestreicht dieselben auf beiden Seiten mit der gedünsteten Masse, legt Speckscheiben darüber, wickelt sie in Papier und bratet sie auf dem Rost. Man servirt sie mit einer Kräuter-Sauce. Zu dieser macht man eine feine Butter-Sauce, gibt etwas Citronensaft und die fein geschnittenen und passirten Kräuter hinein und läßt sie nur aufkochen.

### Zungen einzupökeln.

$3\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) Salpeter, 24 Wachholderbeeren werden gröblich gestoßen und mit 2 Händen voll Salz in weichem Wasser gekocht. Die Zunge wird mit 2 Händen voll Salz

und einigen gröblich gestoßenen Wachholderbeeren fest eingerieben, in eine irdene Casserole gelegt und der ausgefüllte Sud darüber gegossen. Man läßt sie über Nacht so stehen, dann beschwert man sie, indem man kreuzweise Holz oder ein Brett und darauf Gewichte legt, und stellt sie an einen kühlen Ort. Der Sud muß die Zunge vollkommen bedecken. Nach 3 Tagen wendet man die Zunge im Sud um und nach 5—6 Tagen kann man sie essen. Wenn die Zunge gekocht wird, muß das Wasser noch stark gesalzen werden. Will man 2 Zungen zugleich einpökeln, so genügt es, wenn man zum Sud noch die Hälfte der angegebenen Menge nimmt.

### Schinken oder Pökeltzunge in Burgunder-Sauce.

Der Schinken oder die Zunge wird in einem knappen Gefäße gekocht, mit Zwiebel, Pfefferkörnern und dem nöthigen Wasser; wenn sie weich sind, nimmt man sie heraus und läßt den Sud noch stark einkochen, worauf man ihn beiseite stellt. Von der Zunge kann der Sud nicht verwendet werden und man nimmt anstatt desselben gute Suppe. Man macht dann eine dicke Einbrenn, gießt sie mit dem Sud auf, gibt ein eigroßes Stück Glace hinein, und wenn dieselbe gut aufgelöst ist, gießt man  $3\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) Burgunder oder guten Rothwein und 1 Kaffeeschale Madeira hinein, dann gibt man noch etwas Zucker und Salz dazu. Kleine weiße Zwiebelchen werden geschält und abblanchirt, Kastanien werden geschält, in heißem Wasser überkocht und sofort in die Sauce gegeben, damit sie weich werden, denn wenn sie der Luft ausgesetzt werden und auskühlen, bleiben sie hart. Man läßt Zwiebeln und Kastanien eine Weile in der Sauce kochen, dann nimmt man sie heraus und läßt sie in einer zugedeckten Schüssel in der Wärme stehen. Dann schneidet man vom Schinken oder von der Zunge ein entsprechend großes Stück — wie man es eben braucht — herunter, legt es in die Sauce, läßt es langsam darin kochen, schneidet es dann in Scheiben, richtet es auf der Schüssel an, gibt die Sauce darüber und garnirt das Ganze mit den Kastanien und Zwiebeln.

### Fricassirter Kalbskopf.

Der sorgfältig gepuhte Kalbskopf wird halbweich gekocht und dann in hübsche kleine Stückchen geschnitten; dann läßt man etwas Mehl in Butter anlaufen, gießt es mit etwas Suppe, etwas Wein und auch ein wenig Essig auf, gibt das Geschnittene hinein und läßt es noch gut verkochen. Kurz vor dem Anrichten sprudelt man 3 Dotter mit einigen Löffeln Rahm ab, gibt es dazu und läßt es noch aufkochen.

### Gefüllte Kalbsohren.

Die Ohren werden sorgfältig gepuht und in Salzwasser überkocht; dann füllt man sie mit einem Ragout von Bries und Champignons, dreht sie zusammen, bestreicht sie mit Ei, wälzt sie in feinen Semmelbröseln und bäckt sie in Schmalz.

### Kleine Kalbs-Galantinen.

80—90 Dekagramm (circa  $\frac{1}{2}$  Pfund) Kalbschnitzel werden in schöne, gleiche Stücke geschnitten, dieselben werden breit und dünn geklopft, so daß sie circa 10 Centimeter im Quadrat haben, und gut gesalzen; die Abfälle werden mit Panadel, Gewürzsalz, Salz und 7 Dekagramm (4 Loth) Mark gestoßen und durchpassirt. Zum Panadel schneidet man 2 abgeriebene Semmeln in Blätter, läßt sie in knappen 2 Deciliter (gut  $\frac{1}{2}$  Seidel) Milch aufkochen und gibt 1 ganzes Ei und 1 Dotter hinein. Die farce wird mit Stückchen von Gansleber, Champignons und Trüffeln auf die Schnitten gegeben; dieselben werden fest gerollt, gebunden und in ein Tuch gewickelt. Dann röstet man Wurzelwerk mit etwas Mark, gibt die Galantinen darauf, begießt sie mit Suppe oder Wasser und läßt sie 1 Stunde dünsten; hierauf nimmt man sie aus dem Tuch heraus, legt sie in eine Casserole, gibt etwas Glace oder braune Suppe darüber und stellt sie in die Röhre. Das Wurzelwerk wird abgeseiht, der Saft entfettet, ein wenig Einbrenn dazu gegeben und eventuell mit Suppe verdünnt. Man kann auch etwas Madeira an die Sauce geben.

(für 5—6 Personen.)

**Augsburger Würste mit Sardellen.**

8 Würste werden eingeschröpft, 4 Sardellen fein geschnitten, in Butter geröstet, dann gibt man die Würste hinein, läßt sie auf beiden Seiten schön gelb braten, bestreicht sie mit den Sardellen, gießt  $1\frac{3}{4}$  Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Rahm dazu und läßt denselben noch gut verkochen.





















