

ein Stückchen Pöfelzunge, welche früher abgekocht wurde. Die Coteletten werden auf beiden Seiten etwas bräunlich sautirt und eine Paradiesäpfelsauce beigegeben.

(Leberwürste mit Senf.) Die abgekochte Lunge und das Herz von einem Schwein werden sammt der rohen Leber fein gehackt. Inzwischen wird $\frac{1}{4}$ Pfund Schweinsfett fein geschnitten und geröstet, ein Paar Hände voll Semmelkrume und das Gehäcke hinzugethan, mit Salz und Pfeffer gewürzt und durch einander gemengt. Diese Masse wird dann in die hierzu bestimmten Därme gefüllt und spannenlange Würste mittelst Binden daraus formirt, die man in Salzwasser abkocht. Die Würste werden dann in Butter schnell gebraten und mit Senf aufgetischt.

16. Dec. (Fasten-Mittageessen.) **1. Reisflößchensuppe mit Mandeln. 2. Hausenschnitte mit Senfsauce. 3. Rahmpudding.**

(Hausenschnitte mit Senfsauce.) Man macht eine starke Mayonnaise, worin man 4 Löffel Senf auf dem Eise abrührt. Der abgekochte Hausen wird kalt in Stücke geschnitten, angerichtet und mit der Sauce überzogen; man kann die Schüssel mit Aspik verzieren.

(Rahmpudding.) Man nimmt hierzu $\frac{1}{2}$ Quart sauern Rahm, 12 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen worden, 8 gehäufte Eßlöffel voll Mehl und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter. Letztere wird gerührt, dann die Eidottern, der Rahm, nachdem er geschlagen worden, und das Weiße von den Eiern nebst Zucker und Citronenschale darunter gethan. Man bäckt die Masse in einer Form und giebt Kirschsauce dazu.