

Hernach werden 4 Loth ($62\frac{1}{2}$ Grm.) Butter mit vier Eiergelb abgerührt, dann ein Eßlöffel voll Mehl und etwas Salz dazu gethan, macht hierauf eine dicke, weiße Buttersauce, mischt etwas nicht zu fein verwiegten Schinken, sowie etliche Champignons darunter, worauf man die Masse, wenn sie steif ist, mit der Kartoffelmasse zu länglichen Würstchen umhüllt, diese in Ei und Brod umkehrt und in flüssiger Butter bäckt.

97. Croquet von Gänselebern.

Eine schöne große oder zwei kleine Gänselebern werden von einander getheilt, die Galle rein ausgeschnitten, gewaschen, in einer kräftigen Brühe gekocht und kalt gestellt. Nachdem werden sie würflicht geschnitten, nebst einigen Trüffeln. Kocht etwas braune Sauce mit Glace dick um und ist dieselbe erkühlt, werden Leber und Trüffeln darunter gemischt, auf einer Platte fingerdick auseinander gestrichen, mit einem beliebigen Ausstecher ausgestochen, schön gelb in zerlassener Butter gebacken und beim Anrichten mit Petersilie garnirt.

II. Rindfleisch.

98. Gefottenes Rindfleisch.

Man nehme für 8 Personen 6 Pfd. (3 Kilo) gutes Rindfleisch vom Backen- oder mittleren Schwanzstück, klopft es durch ein Tuch mit einem dazu gemachten Holz, wascht es und setzt es dann mit lauem Wasser zum Feuer, verschäumt es recht sorgfältig, salzt es, aber nicht stark, thut Lauch, Sellerie, gelbe Rüben, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Wörjing und Petersilienwurzeln hinein, kocht Alles recht langsam, weil durch langsames Kochen das Fleisch viel mürber und die Brühe viel heller und kräftiger wird. Beim Anrichten wird das Fleisch schön zurecht geschnitten, die Knochen so gut man kann davon gemacht, dann das Fleisch mit einer starken Glace überzogen. Gelbe Rüben, Rosenkohl, weiße Rüben, Sellerie, ganz kleine Weißkrautköpfchen; Alles wird noch recht zierlich ausgeschnitten, jedes besonders in Salzwasser weich gekocht, dann gut ablaufen lassen, das Rind-