

angemacht, daß man ihn messerrückendick auswellen kann; es werden nun in der Größe eines Trinkglases Blättchen daraus geschnitten, drei Eiweiß werden recht steif zu Schnee geschlagen; auf jedes Blättchen wird ein Löffel voll Schnee gethan, in die Mitte ein Nuß groß gesottenes Kalbshirn, ein wenig in den Schnee gedrückt, damit es besser zusammenhält, dann in Butter recht schön gelb gebacken und gleich aufgetragen.

219. Griesküchlein.

$\frac{1}{2}$ Maas ($\frac{3}{4}$ Liter) Milch wird mit einem eigroßen Stück Butter und etwas Salz auf das Feuer gesetzt. Wenn die Milch kocht, so rührt man 1 Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) Gries hinein und rührt fort, bis es ein ziemlich dicker Brei ist, den man in einer Schüssel kalt stellt. Dann mischt man 5 bis 6 Eier darunter, macht etwas Mehl und geriebenes Brod untereinander, formirt darin runde, ziemlich dicke Küchlein und bäckt sie in ausgelassener Butter schön gelb auf beiden Seiten.

220. Fleischküchlein.

Man nimmt gebratenes Kalbfleisch sowie etwas Schinken oder übriges Geflügel, wiegt Alles fein, mischt einiges in Milch eingeweichtes, ausgedrücktes Weißbrod, einige Eier, Salz, Pfeffer, Schnittlauch darunter, macht mittelst Mehl längliche oder runde Küchlein, kehrt sie im Ei und geriebenen Brod um und bäckt sie in Butter schön gelb.

221. Kartoffelküchlein als Garnitur zu einem Gemüs oder Ragout.

Man rührt mit einem Ei 3 Loth (47 Grm.) Butter ab, thut so viel mit dem Wellholz ganz fein zerdrückte Kartoffeln dazu nebst Salz, daß es eine steife Masse wird, formirt aus diesen ganz kleine Küchlein, nur wie ein Bierzigkreuzerstück, legt sie auf ein mit Mehl leicht bestreutes Blech, streicht sie noch mit Butter und bäckt sie schön gelb im Ofen.

222. Kartoffelküchlein anderer Art.

Man reibe Kartoffeln, die kalt und den Tag zuvor gekocht wurden, zu etwa 6 Handvoll thue man Salz, Schnittlauch, vier Löffel voll sauren Rahm, sechs Löffel voll Mehl, vier