

erkaltet sein muß, auf dem Reibeisen gerieben, 3 Loth (47 Grm.) frische Butter mit 3 Eiern abgerührt, ein in Milch geweichtes und wieder halb ausgedrücktes Kreuzerbrod wird dazu gethan, sehr fein mit einander verrührt, die geriebene Kalbsleber nebst etwas fein verwiegter Citronenschale und ein wenig Salz wird dazu gethan, sehr gut durcheinander gemacht; ein flaches Aufzugblech wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, hineingefüllt und langsam gebacken. Man kann diesen Kuchen auch in einer Pfanne backen, wie Omelette.

### 228. Schweinscotelette.

Frische schweine Rippen werden schön zugeschnitten, hernach geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassener Butter und Brod umgewendet und auf dem Roste oder in einer Pfanne gelb gebraten, Schü dazu gegeben.

### 229. Schweinslendchen (Lummel).

Die Lendchen werden vom Schweinsnierenstück ausgelöst, abgehäutet, fein gespickt, mit frischer Butter, Salz und Schallotten ganz kurze Zeit gelb gebraten und mit einigen feinen Gemüßen garnirt.

### 230. Hammelsbrust.

Eine Hammelsbrust wird entweder allein oder auch mit dem Rindfleisch weich gesotten, dann die Beinchen herausgemacht und kalt werden lassen, nachdem wird sie mit etwas Butter bestrichen, ein wenig Salz und Pfeffer darauf gethan nebst ziemlich geriebenem Brod, stellt sie in einen Ofen oder auf einen Rost und macht sie schön gelb.

### 231. Hammelfleisch mit Gemüs.

Man dämpft einen Hammelsbug ziemlich weich, schneidet ihn zu kleinen Stücken. Nun werden weiße Rüben, Sellerie, Rosenkohl, gelbe Rüben, Wörtsching, Kohlraben, Spargeln und Blumenkohl in Salzwasser ziemlich weich gekocht. Eine Form mit einem breiten Boden wird mit Butter ausgestrichen, mit Brod bestreut, von den Gemüßen, die gut abgetropft sein müssen, der Boden der Form recht zierlich und dick ausgelegt und die Hälfte des Gemüses so in die Form gethan, dann das Hammelfleisch, die andere Hälfte des Gemüses darauf,