

oben etwas frische Butter und dann in einen nicht sehr heißen Ofen gethan; dann gestürzt, etwas von dem Schü des Hammelfleisches darüber gegossen und aufgetragen. Die Gemüse muß man zum Theil in Scheiben schneiden, weil man sie am Boden der Form besser einrichten kann.

232. Leberschnitten.

Eine gute Kalbsleber wird in Scheiben geschnitten, diese in zerklopftem Ei und geriebenem Brod umgekehrt, in einer Pfanne in Butter auf jeder Seite schnell gebacken, die Butter abgegossen, auf jeder Seite mit Salz und Pfeffer bestreut, etwas Schü daran gegeben und auf ein Gemüse gelegt.

233. Endivie mit Kalbsmilchling.

Breitblättrigen, recht gelben Endivie schneidet man wie feine Nudeln, siedet ihn, wenn er gewaschen ist, weich. In einem Stückchen frischer Butter läßt man Mehl dünsten, schüttet gute Milch daran, macht eine recht zarte Sauce, thut den Endivie dazu, salzt ihn ein wenig und kocht ihn ein Bißchen und erhält ihn dann nur recht heiß. Die Milchling werden, wenn sie abgekocht und wieder erkaltet sind, in Eiern und Brod umgewendet, recht schön gelb und rösch in Butter gebacken und das Gemüse gut damit garnirt. Man kann auch statt Milch Fleischbrühe zum Endivie nehmen.

234. Kalbschnitzchen mit Reis.

Von einem Kalbschlegel oder auch Bug wird Fleisch heruntergeschnitten, von allen Fasern befreit und sehr fein verwiegt, etwas Salz darunter gemischt, in der Größe wie ein Trinkglas runde Schnitzchen daraus gemacht und eine Zeit so stehen lassen. Unterdessen kocht man nach Verhältniß Reis in Fleischbrühe weich, aber doch, daß er schön ganz bleibt. Die Kalbschnitzchen werden in Butter etwas gelb gedämpft, währenddem mit Citronensaft beträufelt; der Reis wird auf eine Platte angerichtet, die Schnitzchen ordentlich daraufgesetzt, etwas gute Schü darüber geschüttet und auf den Tisch gegeben.

235. Gebackene Sardellen.

Man reinigt und wäscht Sardellen, trocknet diese mit einem Tuche ab, trennt sie der Länge nach von einander, macht