

macht mit dem Löffel länglichte Erdäpfel, bäckt sie schnell aus heißem Schmalz, sonst werden sie fett.

56. Türkische Knödeln.

Man nimmt etwas über 28 Deka ($\frac{1}{2}$ Pfund) Lungenbraten oder ein Schwanzel, puzt alle Haut und Fasern weg, schneidet es recht klein, gibt es dann im Mörser und stößt es gut, 28 Deka ($\frac{1}{2}$ Pfund) Mark wird fein geschnitten und flaumig abgetrieben, drei Eierdotter und zwei ganze Eier werden nach und nach hinein geschlagen und jedes gut verrührt, das gestoßene Fleisch, Muskatblüthe, Salz und geschnittene Limonienschalen werden mit dem Abgetriebenen vermengt, man nimmt dann $17\frac{1}{2}$ Deka (10 Loth) Reis, wäscht selbigen einigemal in warmem Wasser aus, gibt ihn dann in das Obige, mit welchem man ihn ganz leicht verrührt, befeuchtet sich die Hände mit Wasser, und macht Knödeln in der Größe eines Hühnereies, legt sie in siedendes Salzwasser und läßt sie eine halbe Stunde kochen; wenn man sie anrichtet, so gibt man braune Semmelbröseln mit heißer Butter darüber.

57. Salami von Schnepfen.

Zwei Schnepfen werden rein gepuzt, das Eingeweide herausgenommen und aufbewahrt, die Schnepfen in Speckblätter eingewickelt und gebraten, das Fleisch in schönen Stückeln herab geschnitten, sammt einer in Stücke geschnittenen Semmel, die in Schmalz ausgebacken wird, und zwei hart gesottene Eierdotter in einem Mörser so lange gestoßen, bis es wie ein Koch wird. Man macht von einem Stückel Schmalz eine Einbrenne mit ein wenig Zwiebel, gibt das Gestoßene, etwas Pfeffer und Neugewürz hinein, verrührt es mit guter Rindsuppe und läßt es aufkochen, dann wird es durch ein Haarsieb durchgeschlagen, mit etwas Limonienfaß und Limonienschalen so lange gedünstet bis es wie ein Koch wird. Unterdessen wird das Eingeweide von den Schnepfen mit etwas grüner Petersilie fein gehackt und in Butter abgedünstet, dann werden von einer Semmel Dreiecke geschnitten, in Schmalz lichtbraun ausgebacken und mit dem