

## Farſirter (gefüllter) Karviol.

Der Karviol wird, wie ſchon oben angezeigt, im Salzwasser verweilt, und auf eine Platte gelegt, zuvor aber wird ein Pfund frisches Kalbfleisch oder übriggelassener Braten, 4 Loth frisches Nierenfett oder Rinds Mark mit ein wenig Petersilie und einer Zwiebel klein gehackt, ein abgeriebener Weck in Milch eingeweicht und ausgedrückt, dieß alles in einen Mörser genommen, fein gestoßen, und in einer Schüssel mit 3 Eiern nebst Salz und Muskatblüthe untereinander gerührt, alsdann bestreicht man einen Bogen weißes Papier stark mit Butter, und legt denselben in eine Kastrol oder in ein Potageblech, das keinen breiten Boden hat. Dann kommt von der angerührten Farce Fingersdick darauf, der abgekochene Karviol wird dicht zusammen aufrecht auf die Farce gestellt, daß die Stiele aufwärts sehen, die Farce vollends dazwischen ausgebreitet, wieder ein mit Butter bestrichenenes Papier darüber gelegt, und im Backofen langsam gebacken, wo es in einer halben Stunde fertig wird. Wenn es fertig ist, wird das Papier weggenommen, und der Karviol auf die Platte gestürzt, auf welcher er zu Tische kommt, sodann macht man eine Krebs- oder Butter-Sauce mit Morchen daran.

## Grüne Bohnen ohne Kerne.

Wenn die Bohnen noch kleine Kerne haben, werden sie länglicht geschnitten und gewaschen. Ist es eine große Kachel voll, so thut man ein Viertelpfund Butter daran, dämpft die Bohnen darin, und streut Petersilie und Salz darüber. Wenn sie wohl zusammen gedämpft sind, wird halb Wasser und halb Fleischbrühe daran gegos-