

ser von ihrem Sitz ab, daß sie auf dem Rost nicht aus der Schale springen, thut auf jede Auster ein wenig Muskatblüthe, Zitronensaft, gehackte Sardellen, ein Stücklein Butter und ein klein wenig Mutschelmehl, und legt sie auf den Rost. Sobald sie auf der Seite einen gelben Ring bekommen, sind sie fertig. Man stellt sie auf eine Platte drückt etwas Zitronensaft darauf, und gibt auch Zitronen dazu.

### Falsche Aустern in Schalen.

Sie werden von Häringmilchen gemacht, diese über Nacht gewässert, und mit einem Tuch abgetrocknet. Aus einem Milcher können 3 bis 4 Aустern geschnitten werden. In jede Aустernschale thut man ein Stücklein frische Butter, Muskatblüthe, klein geschnittene Sardellen, etwas Zitronensaft, Mutschel-Mehl, so viel zwischen 2 Fingern gefaßt werden kann, die falschen Aустern darauf, von allen bemeldten Dingen wieder darüber, noch 4 Kappern dazu, bratet sie langsam auf einem Rost, und gibt sie mit ganzen Zitronen zu Tische.

### Ragout-Kuchen.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe schneidet man 2 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, häutet es, hackt das Fleisch nebst einem Viertelpfund frischem Nierenfett oder Mark und einer Zwiebel ganz fein, weicht das Innere von 2 Kreuzerwecken im Wasser ein, nimmt das gehackte Fleisch in eine Schüssel, drückt den eingeweichten Weck fest dazu aus, rührt die Masse mit 6 Eiern, Muskatnuß und Salz eine Viertelstunde, bestreicht eine runde Kastrol stark mit Butter, bestreut sie