

Nr. 515. **Schinkenreis.** Preis: 78 h.

$\frac{1}{4}$ kg Reis wird wie obiger bereitet, nur gibt man um 40 h feingeschnittenen Schinken dazu und dünstet den Reis weich.

Nr. 516. **Paradeisreis.** Preis: 60 h.

Zu hergerichteten gedünstetem Reis rührt man 2 Eßlöffel Paradeismark, ein bißchen Zucker und Essig und dünstet so den Reis weich und bestreut ihn zu Tisch mit Parmesan.

Nr. 517. **Champignonsreis.** Preis: 60 h.

Zu hergerichteten, gedünstetem Reis gibt man 2 Eßlöffel nudelig geschnittene Champignons und 4 dkg Butter mehr zum Dünsten des Reises.

Nr. 518. **Risi-bisi, 1. Art.** Preis: 70 h.

Man dünstet Reis wie in Nr. 514 weich. $\frac{1}{4}$ l grüne Erbsen kocht man in Salzwasser weich. Dann mischt man Erbsen und Reis zusammen, richtet die Speise auf einer Schüssel gehäuft an und streut um 12 h geriebenen Parmesan darüber.

Nr. 519. **Risi-bisi, 2. Art.** Preis: 1 K.

$\frac{1}{4}$ l Reis mit Erbsen wird wie oben weich gedünstet. Nun bereitet man von 5 dkg Butter, 2 Eßlöffeln Mehl und grüner Petersilie eine Einmach, würzt sie mit Pfeffer, Salz und Zitronenschale nach Geschmack, kocht sie gut auf und legiert sie mit einem Dotter. Hierauf richtet man den Reis auf einer Schüssel erhoben an, gibt rundherum die Sauce und bestreut ihn mit Parmesan.

Farcen (Falchee).

Nr. 520. **Semmelpanade zu den Farcen.** Preis: 20 h.

6 dkg abgerindelte, blätterig geschnittene Semmeln werden mit $\frac{1}{2}$ l Milch befeuchtet und wenn die Milch gut eingesaugt ist, werden sie am Herd mit 2 dkg Butter unter fortwährendem Rühren zu einem Teig gekocht, dann zu beliebiger Farce verwendet.

Nr. 521. Hühnerfarce. Preis: 2 K 10 h.

Man fätsiert 40 dkg ausgelöstes und von der Haut befreites Hühnerfleisch einigemale durch die Fleischmaschine und bereitet Semmelpanade Nr. 520. Nun treibt man 6 dkg Butter gut ab, gibt 3 Dotter, die Panade und das Fleisch dazu, verrührt es gut, mischt Salz, weißen Pfeffer und 3 Eßlöffel geschlagenes Obers dazu. Man kann auch klein geschnittene, in Madeira gedünstete Trüffeln und in Salzwasser gekochte Champignons dazugeben. Hühnerfarce sollte schön weiß bleiben, deshalb sollte man nur das Brustfleisch nehmen.

Nr. 522. Wildfarce. Preis: 2 K 64 h.

40 dkg beliebiges Wildfleisch wird mit einer erweichten, gut ausgedrückten Semmel einigemale fätsiert. Nun treibt man 8 dkg Butter mit 1 Ei und 2 Dottern gut ab, gibt Pfeffer, Salz, ein wenig Pastetengewürz, 1 Kaffeelöffel Worschestersauce sowie 2 dkg zerlassene Glace und 2 Eßlöffel Schlagobers dazu. Man kann auch Trüffeln, Oliven und Champignons dazu mischen.

Nr. 523. Fischfarce. Preis: 2 K 40 h.

40 dkg Süßwasserfischfleisch wird von den Gräten befreit, dann durch die Fleischmaschine getrieben. Nun rührt man 7 dkg Butter mit 3 Dottern, Salz, Panade Nr. 520 und dem Fleische gut ab, treibt alles durch ein Drahtsieb und mengt dann 3 Eßlöffel geschlagenes Obers dazu. Bis zum Gebrauche wird es kalt gestellt.

Nr. 524. Rindsfarce. Preis: 1 K 80 h.

20 dkg Rind- und 20 dkg Schweinefleisch wird zusammen einigemale fätsiert. 1 erweichte Semmel, Salz, 6 dkg Butter, Pfeffer, Zitronenschale und 3 in Wasser und Butter gedünstete Champignons, verrührt man gut mit dem Fleische, stößt dann die Masse im Mörser fein, passiert sie durch ein Drahtsieb und mischt hierauf 2 Eßlöffel Schlagobers dazu.

Nr. 525. Krebsfarce. Preis: 1 K 99 h.

25 dkg gekochtes Krebsfleisch wird fein gestoßen. Nun rührt man 6 dkg Butter, 2 Dotter, Salz, Muskatnuß, Kümmel und Panade Nr. 520 gut ab, gibt das Fleisch dazu, treibt diese Masse durch ein Drahtsieb und rührt hierauf 3 Eßlöffel geschlagenes Obers sowie einige Tropfen roten Breton dazu und stellt dies bis zum Gebrauche kalt.

Nr. 526. **Schinkenfarce.** Preis: 2 K 90 h.

25 dkg Schinken und 25 dkg Kalbfleisch werden fätschiert. Nun rührt man 6 dkg Butter mit 2 Dottern ab, gibt Salz, Pfeffer, 1 Stamperl Kognat sowie Panade Nr. 520 und das Fleisch dazu, passiert es durch ein Drahtsieb, mischt hernach 3 Eßlöffel geschlagenes Obers hinein und stellt es bis zum Gebrauche auf Eis.

Nr. 527. **Kalbfleischfarce.** Preis: 2 K 30 h.

40 dkg Kalbfleisch wird fätschiert. Nun rührt man 6 dkg Butter und 2 Dotter gut ab, gibt Salz, Pfeffer, Petersilie, Panade Nr. 520 und das Fleisch dazu, stößt die Masse im Mörser und passiert sie durch ein Drahtsieb. Hierauf werden noch 4 Eßlöffel geschlagenes Obers zu der Masse gerührt, die man bis zum Gebrauche kalt stellt.

Nr. 528. **Summerfarce.** Preis: 2 K 70 h.

Summerfarce wird wie Krebsfarce Nr. 525, aber mit Summerfleisch bereitet.

Von Farcen können bereitet werden: Farcenoden, oder in Oblaten eingedrehte, aus heißem Schmalz gebadene Stücke, geröstete, mit ein wenig Butter auf Pasteten gegebene Farce oder Kügelchen, die man im Wasser pochieren läßt.

Salmi, auch Püree genannt.

Nr. 529. **Salmi von Rindfleisch.** Preis: 1 K 80 h.

40 dkg Rindfleisch wird fätschiert. Nun läßt man 3 dkg Butter mit 1 Eßlöffel Mehl und Zwiebel bräunlich anlaufen, gießt es mit guter Suppe zu einer dicken Sauce auf, gibt Essig, Worschestersauce Salz und Pfeffer daran, hierauf das Fleisch dazu, läßt es zu einem dicken Brei aufkochen und passiert es dann.

Nr. 530. **Salmi von Wild.** Preis: 2 K 20 h.

40 dkg Wildfleisch wird fätschiert. Nun läßt man 6 dkg Butter mit Wurzelwert um 2 h und Zwiebel braun rösten, gibt das Fleisch, Lorbeerblatt, ein bißchen Essig, Gewürz und ein wenig Suppe daran,