

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

25 dkg Schinken und 25 dkg Kalbfleisch werden fäshiert. 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 fäshiert. 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 fäshiert. 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 fäshiert. 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,

läßt die Suppe mit dem Fleische ganz einkochen, passiert es hierauf und gibt 2 dkg zerlassene Glace sowie ein halbes $\frac{1}{16}$ l Madeira daran, kocht es damit nochmals auf und stellt es bis zum Gebrauche an die Seite des Herdes.

Nr. 531. Salmi von Kalbfleisch. Preis: 1 K 80 h.

40 dkg Kalbfleisch wird faszirt. Nun bereitet man von 3 dkg Butter, 1 Eßlöffel Mehl und Petersilie eine sehr leichte Einmach, gießt sie mit Suppe zu einer dicken Sauce auf, gibt das Fleisch, Salz, Pfeffer sowie in Wasser gekochte Champignons dazu, kocht alles zu einem dicken Brei und stellt es bis zum Gebrauche warm.

Nr. 532. Salmi von Geflügel.

Dies wird wie Kalbfleischsalmi bereitet.

Nr. 533. Lebersalmi. Preis: 1 K 66 h.

40 dkg Kalbsleber wird faszirt und mit Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, 6 dkg Butter und Champignons geröstet, hierauf mit blättrig geschnittener, aus dem Schmalze herausgebackener Semmel und mit einer von 2 dkg Butter und 1 Eßlöffel Mehl bereiteten braunen Einmach, welche man mit Suppe aufgießt und mit Salz und Pfeffer würzt, vermischt, dicklich eingekocht, hierauf passiert und nach Angabe verwendet.

Nr. 534. Ganslebersalmi. Preis: 2 K 90 h.

Gekochtes Wurzelwert läßt man mit 4 dkg Butter anlaufen, gibt 30 dkg geschnittene Gansleber hinein, röstet sie, gibt ein wenig Suppe, Pastetengewürz, $\frac{1}{16}$ l Madeira sowie 2 dkg aufgelöste Glace dazu, passiert diese Masse und stellt sie bis zum Gebrauche kalt.

Nr. 535. Salmi von Schnepfen. (Schnepfenlot.)

Man läßt Butter oder Speck mit Zwiebel anlaufen, röstet darinnen die gehackten Eingeweide, gibt Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt und Thymian dazu und passiert dies dann. Ist es erkaltet, rührt man Gansleberpastete damit ab, und streicht die Masse auf in Schmalz gebackene Semmelschnitten.
