sie füllen will / sondern nur allein mit Vortheil umgekehren / daß sie nicht zerreissen.

37. Ein Kalbs-Kröß zu kochen.

NEhmet das Kröß / waschet es sauber / thut die Drüse heraus / setzets im Wasser zu / und saltzet es eine Stund zuvor; wann es nun weich gesotten hat / richtets in eine Schüssel an / giesset von dieser Brüh / darinnen es gesotten hat / ein wenig darüber / und streuet Jngber darauf: Wer will / kan ein wenig heisses Schmaltz darüber brennen / oder einen Milchram mit einer Fleischbrüh anrühren / Essig und Saffran dazu thun / und wann gegen die letzt ein wenig Butter hinzu gethan worden / alles miteinander aufsieden lassen / und diese Brüh über das gesottene Kröß anrichten.

38. Ein Kälber-Kröß in einer Milchram-Brüh.

WAnn das Kälber-Kröß gesotten / thut es in einen stollichten Hafen / nehmet ein gut theil Milchram / und ein wenig Semmel-Mehl / würtzet es mit Cardamomen und Pfeffer / giesset eine Fleischbrüh und ein wenig Essig daran / gilbet es auch; lasset es starck in einem Sud fort sieden / und werfft / kurtz vorher ehe ihr sie anrichten wollet / ein gut Stuck Butter hinein.

39. Ein Kälber-Kröß in einer Majoran-Brüh.

NAchdem das Kalbs-Kröß allerdings zubereitet / und fast weich gesotten ist / so leget es eine halbe Stund zuvor / ehe man selbiges anrichten will / in einen stollichten Hafen / giesset eine Fleischbrüh daran / thut ein wenig geriebenes Semmel-Mehl / und klein-zerriebenen drüren Majoran dazu / würtzets mit Pfeffer und einer Muscatnuß / und lassets zuletzt mit einem Stuck Butter aufsieden.

40. Ein

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden
gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG