

langsam fieden. Gibt hernach ein Stück Butter in eine Pfanne, legt die Würste langsam darein und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb braten.

### 193. Nierenschnitten.

Gebratene Kalbñieren werden mit Zwiebeln und Petersilie gut verwiegt, Salz und etwas Pfeffer dazu gethan, geriebenes Brod und Eier gut mit einander gerührt, dann auf Weißbrodschnitten etwas hoch gestrichen und in Butter gebacken.

### 194. Hirnschnitten.

Man nimmt ungefähr 3 Loth ( $46\frac{4}{5}$  Grm.) Butter, rührt sie gut ab, thut dann ein gehäutetes, gesottenes und wieder erkaltetes Kalbshirn dazu, rührt es mit einander eine gute Zeit, damit sich Beides gut vermischt, thut Salz, Muskatnuß, verwiegte Petersilie und etwas Brodsamen darunter, rührt Alles mit einem Eiweiß noch recht gut untereinander, streicht es auf Brodschnitten und backt sie in Butter.

### 195. Hirnschnitten anderer Art.

Das Kalbshirn wird in warmem Wasser gehäutet und nebst Schalotten, Petersilie und Schnittlauch fein gemacht. Dann thut man ein Stückchen Butter auf's Feuer, dämpft dieses nebst etwas Semmelmehl, Muskatnuß und Salz, schlägt drei Eier daran und rührt es auf dem Feuer dick. Schneide von einem Milchbrod Schnitte, stich sie mit runden Förmchen aus, kehre sie in süßer Milch um, gib auf jedes zwei messerrückendick von dem Hirn, lege eine gleiche Schnitte darauf, kehre sie in Ei und geriebenem Brod um und backe sie in schwimmendem Schmalz schön gelb.

### 196. Jägerschnitten.

Von einem abgehäuteten Kalbschlegel werden handgroße, fingerdicke Scheiben geschnitten. Diese klopft man leicht, macht vier bis fünf schräge, nicht zu tiefe Einschnitte hinein, salzt und pfeffert sie leicht, macht fein verwiegte Schalotten, viel Petersilie und etwas Sauerampfer untereinander und füllt davon in die Einschnitte, bratet sie rasch, gleich den Beefsteaks, in einer Pfanne mit frischer Butter auf beiden Seiten, richtet beim Anrichten die Einschnitte nach Oben,