

205. Kalbsmilchen im Netz.

Man schneidet zwei Paar Milchen, die etwas abgefotten sind, in kleine Würfel, zerklöpft vier Eier mit einigen Löffel voll süßem Rahm, etwas Schnittlauch und Salz, läßt dieses mit einem Stück Butter auf Kohlen unter stetem Umrühren dick werden, gibt dann die Milchen dazu, rührt noch zwei Eier und Muskatnuß darunter, breitet ein gut abgewässertes, abgetrocknetes Kalbsnetz aus, gibt die Masse darauf, rollt das Netz länglicht wie eine Wurst, steckt es mit einem kleinen Hölzchen, daß nichts herausläuft, zusammen und bratet die Wurst in einer Kasserole schön gelb.

206. Gebackenes Kalbshirn.

Man siedet das Hirn in Fleischbrühe, läßt es recht kalt werden und macht es in beliebige Stücke, welche man in einer kalten Buttersauce, die aber dick sein muß, umwendet, dann in Eiern und Brod umgekehrt, werden sie wie die Kalbsmilchling gebacken.

207. Kalbshirn in Butterteig.

Man reinigt das Hirn, siedet es in gesalzenem Wasser ab, dämpft etwas verwięte Petersilie und Zwiebel in etwas Butter, mischt Salz, Muskatnuß, Pfeffer, das fein gemachte Hirn und etwas Eiergelb darunter, macht von geriebenem Butterteig Scheibchen, bestreicht deren Ende mit Ei, gibt von der Hirnfarce darauf, schlägt den Teig darüber, wendet sie im Ei und geriebenem Brod um und backt sie in schwimmender Butter lichtgelb.

208. Kalbscoteletten.

Die Rippen werden einzeln zerschnitten, das Fleisch am Beinchen heruntergezogen, alles Häutige und Zähne davon gethan und in eine gute Form gebracht. Sie werden nun behutsam mit einem Messerrücken etwas geklopft, mit feinem Salz bestreut, und so eine Zeit liegen gelassen; ehe man sie braucht, werden sie in gut verrührten Eiern umgewendet, dann in geriebenem Brod, und etwas rösch gebacken, damit sie nicht trocken werden.

209. Kalbscoteletten in Papier.

Man nimmt hohe Coteletten, häutet sie gut ab, klopft sie