

Hirn gegossen, und noch ein wenig Zitronensaft auf das Hirn gedrückt. Eine kurze Speck-Sauce kann auch über das Hirn gemacht werden.

Ragout von Kalbs = Zungen.

3 bis 4 Zungen geben eine schöne Platte für 6 Personen. Man legt sie eine Viertelstunde in's siedende Wasser, ohne sie kochen zu lassen, zieht dann die Haut davon ab, schneidet die Zungen zu dünnen länglichten Schnitten, thut in eine Kachel oder Kastrol einen Schoppen, auch etwas mehr gute Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, ein paar Zitronen Rädlein, ziemlich klein geschnittene Petersilie, Muskatblüthe, ein wenig Käselein, eine Hand voll abgebrühte und klein geschnittene Morchen, und zuletzt die geschnittene Zungen dar ein. Wenn sie weich gekocht sind, verrührt man einen Kochlöffel voll Semmel- oder anderes Mehl in 4 Loth Butter, thut es an die Zungen, läßt sie noch eine Weile kochen, und richtet sie an.

Ragout von Kalbs = Ohren.

Zu einer Zwischenplatte thut man ein Duzend gebrühte Kalbs-Ohren in eine Kastrol, ein Glas Wein und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, ein Lorbeerblatt, 2 Rädlein Zitronen und Muskatnuß dazu. Wenn die Ohren halb weich sind, schneidet man sie klein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter zimmetbraun, schneidet ein Stücklein Speck und eine halbe Zwiebel fein, dämpft beides in dem Mehl ab, gießt die Sauce von den Ohren durch einen Schaumlöffel daran, und thut die geschnittenen Ohren nebst einer Hand voll gebrühter und klein geschnittener Morchen dazu.