

was Zitronenschale ebenfalls fein, thut ein Stücklein Butter in eine Kachel, das Geschnittene darein, streut so viel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, nebst Muskatn und Salz darüber, rüttelt es ein wenig, schüttet einen Schöpfköffel voll gute Fleischbrühe daran, und verrührt 2 Eyer gelb nebst dem Saft von einer halben Zitrone. Wenn die Füße vom Feuer weg sind, und nicht mehr kochen, gießt man die Eyer gelb daran, und richtet gleich an.

Frikassee von Kalbs-Grös.

Wenn es vom Metzger sauber gepuzt ist, nimmt man es in eine Schüssel, reibt es stark mit einer Hand voll Salz, daß das Schleimige davon kommt, drückt es nach diesem aus 3 oder 4 warmen Wassern, schneidet die Drüsen rein daraus, und siedet es im Salzwasser weich. Zur Sauce schneidet man eine Zwiebel, etwas Petersilie und ein wenig Zitronenschale klein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl lichtgelb in einem Stücklein Butter, dämpft das Geschnittene darin, thut einen Schöpfköffel Fleischbrühe, von einer Zitrone den Saft und etwas Muskatn daran. Wenn das Grös weich ist, wird es in ein kaltes Wasser gelegt, fest ausgedrückt, zu kleinen Stücklein in die Sauce geschnitten, und kurz vor dem Anrichten mit 2 Eyer gelb abgezogen.

Anmerkung. Um die Drüsen besser heraus zu bringen, wird das Grös eine Zeitlang in siedendes Wasser gelegt.

Gespickte Kalbs-Leber.

Man häutelt solche, zerschneidet sie zu Stücklein eines Fingers dick, und in der Größe wie zu einem Fricandeau (Frikando), spickt jedes mit feinem