

men Wasser liegen, daß das Blut herausgezogen wird, thut in eine Kachel oder Kastrol 2 Schöpf- löffel voll Fleischbrühe, ein Glas Wein, ein Lorbeerblatt, ein paar Zitronen: Rädlein, ziemlich geschnittene Petersilie, Muskatn. und Salz dazu, drückt das Herz und die Lunge fest aus dem Wasser aus, und legt beydes auch darein. Wenn der Ragout weich ist, wird ein kleiner Kochlöffel voll Mehl in 4 Loth Butter verknätet, langsam an die Sauce gerührt, der Ragout noch ein wenig gekocht und angerichtet.

Gespickte und gefüllte Kalbsherzen.

Man spickt die Herzen fein ringsherum, reibt ein Stücklein Schwarz = Brod zu Brosamen auf dem Reibeisen, hackt 4 Loth Speck und eine Zwiebel klein, mischt diese 3 Stücke mit Salz, gestoßenen Nägelein, Pfeffer und 8 zerquetschten Wachholderbeeren untereinander, füllt die Herzen damit, soweit es ihre Deffnung erlaubt, zerläßt in einem breiten Geschirr ein Stück Butter, stellt die Herzen aufrecht darein, streut sie oben mit Salz, Pfeffer und Nägelein, deckt sie zu, und läßt sie dämpfen. Wenn sie gelb sind, gießt man das Fett ab, thut etwas Fleischbrühe und ein Glas Wein nebst einigen Zitronen: Rädlein und einem Lorbeerblatt daran, deckt sie zu, und kocht sie langsam, bis sie weich sind. Sie geben von selbst eine dicklichte Sauce. Haben sie nun ihren Geschmack, so werden sie angerichtet.

Fricandeau (Frikando) mit Sauerampfer.

Von einem Kalbschlegel schneidet man zwey starke Finger dicke, und einer Hand breite Stücklein, häutelt sie, klopft sie mit einem Messer wohl,