

rin, etwas Pfeffer, Muskatnuß, Nägelein, Salz, und einer Rinde Schwarz-Brod zugesetzt und gekocht. Sobald die Schwänze weich sind, legt man sie auf eine Platte, vermengt halb Mutschel- und halb Weiß-Mehl mit ein wenig Salz, kehrt die Schwänze darin um, und backt sie im Schmalz gelb.

Gebackene Kalbs-Ohren.

Die zuvor gebrühten und sauber gepuzten Ohren werden im Salzwasser mit Basilikum, Dragon, einem Lorbeerblatt und ein paar Zitronens-Käblein gesotten, sobald sie weich sind, auf eine Platte gelegt, 2 Kochlöffel Mehl und etwas Salz mit Milch glatt angerührt, und 5 Eyer darein geschlagen. Wenn der Zaig etwas dicker als ein Flädleinstraig ist, thut man klein gehackte Petersilie oder Schnittlauch darein, kehrt die gekochten Ohren darin um, und backt sie gelb im Schmalz.

Gebackenes Kalbs-Grös.

Wenn das Grös geschleimt und rein gepuzt ist, schält man die Drüsen heraus, siedet es im Salzwasser weich, drückt es fest aus einem kalten Wasser aus, schneidet es zu ordentlichen Stücklein, kehrt solche wie die Kalbsohren in dem nämlichen Zaig um, und macht sie im Schmalz gelb.

Auf diese Art können Kalbsbrieslein und weich gesottene Kalbsfüße, auch in 4 Theile zerschnittene junge Hühner oder Tauben gebacken werden.

Kalbsfüße auf andere Art.

Von einem halben Schoppen oder etwas mehr süßer Milch kocht man einen gebrühten Zaig, trocknet ihn mit einem Stücklein Butter auf, läßt