Milch eingeweicht, eine fein geschnittene Zwiebel und ein wenig Petersilie in einem Stücklein Butter abgedämpft. Hat man ein wenig Niern, etwas von einem Brieslein oder etliche Krebsschwänze, so schneidet man es klein, nimmt es zu dem Gedämpften, den ausgedrückten Weck dazu, rührt die Fülle mit 3 Eyergelb, Salz und Muskaten daran, füllt die Euter damit, näht sie oben wieder wohl zu, siedet sie in der Fleischbrühe, legt sie dann auf eine Platte, läßt sie ein wenig abkühlen, kehrt sie in Mutschel- oder Semmel-Mehl und Salz um, backt sie im Schmalz gelb, schneidet sie nach dem Backen der Länge nach von einander, und legt sie auf das Gemüß. Dieß kann auf Karviol, Endivien (Antive) und Sommer-Kohl geschehen.

Gefüllte Kalbsmilze.

Sie werden am dicken Theile aufgeschnitten, und mit einem spitzen Messer behutsam durchgebohrt, daß wo möglich auf beyden Seiten kein Schnitt darein kommt. Zu 3 Milzen macht man einen halben Kreutzerweck zu ganz feinen Bröckelein, schneidet ein frisches Netz oder auch 2, wenn sie nicht groß sind, ebenfalls klein, thut ein wenig Petersilie, Schnittlauch, Salz und Muskatblüthe dazu, rührt es mit 3 Eyern an, füllt es in die Milze, näht sie recht zu, siedet sie eine Viertelstunde in der Fleischbrühe, zerläßt in einer kleinen Kachel Butter, salzt die Milze aus der Fleischbrühe ein wenig ein, und bratet sie in Butter gelb. Sie können zu dem Gemüsse aufgeschnitten werden.

Kalbs-Rippen.

So viel Personen, so viel Rippen nimmt man, haut die unteren Knochen ab, klopft sie wohl,