

schabt sie mit dem Messer ab, streift das Fleisch von den Rippen zurück, daß es besser anzurühren ist, vermengt eine Hand voll Semmel-Mehl mit Pfeffer und Salz, zerläßt in einem breiten Geschirr Butter, kehrt die geklopften Rippen in dem Semmel-Mehl um, legt eines an das andere in die Butter, und bratet sie auf beyden Seiten gelb.

#### Kalbs-Rippen auf andere Art in Papier aufzustellen.

Von einem Bogen weißem Papier wird nach Beschaffenheit des Rosts eine ovale oder runde Form gemacht, dieselbe an den 4 Ecken des Papiers, wo es zusammen gelegt ist, mit 4 starken Stecknadeln befestigt, oder durch ein paar Stiche mit Fäden vernäht, und das Papier stark mit Butter bestrichen. Die Kalbs-Rippen klopft man wohl, reibt eine Hand voll weiches Brod zart auf dem Reibeisen, vermengt ziemlich gehackte Petersilie, etwas Pfeffer und Salz darunter, bestreicht die geklopften Rippen auf beyden Seiten mit zerlassener Butter, kehrt solche in dem unter einander Gemengten um, legt sie in das bestrichene Papier, und bratet sie langsam auf dem Rost. Das Papier darf man nicht verbrennen lassen. Sobald sie fertig sind, nimmt man die Stecknadeln heraus, und legt sie sammt dem Papier auf eine Platte. Sie sind saftiger als die vorhergehenden, und zu jedem Gemüsse gut.

#### Kalbs-Rippen auf noch eine Art.

Die Rippen werden ebenfalls wohl geklopft, in Mutschel-Mehl, Salz und Pfeffer umgekehrt, und in zerlassener Butter, welche überhaupt beyden Rippen nicht gespart werden darf, gelblich