

Gebackene Niern-Schnitten.

Ein übriggelassener Kalbs-Niern sammt dem Fett wird mit etwas Petersilie und ein paar Charlotten-Zwiebeln fein gehackt, in eine Schüssel genommen, ein geriebenes Milchbrod, Salz und Muskatn dazu gethan, mit 4 bis 5 Eyer gelb angerührt, das Weiße von 3 Eiern zu einem Schaum geschlagen, dieser auch an die Masse gerührt, ein Weißbrod oder Weck zu dünnen runden Schnitten gemacht, und von dem Angerührten so dick, als die Masse erlaubt, darauf gestrichen. Wenn sie alle aufgestrichen sind, werden sie im Schmalz gelb gebacken. — Bey allen dergleichen Schnitten ist zu bemerken, daß die bestrichene Seite zuerst in das Schmalz eingelegt wird. Sie können nicht nur zu jedem Gemüse, sondern auch als Gemüse in einer Butter Sauce gegeben werden.

Schnitten von Kalbshirn.

Das zuvor gehäutelte und sauber gewaschene Kalbshirn siedet man ein wenig mit Fleischbrühe, hackt etwas Petersilie, ein paar Charlotten-Zwiebeln, ein Stücklein Mark oder Speck gröblich, thut das Gehackte in eine Schüssel, das gesottene Kalbshirn, 2 bis 3 in Butter verrührte Eyer, Salz, Muskatn, und ein geriebenes halbes Milchbrod dazu, rührt dieß zusammen mit 3 bis 4 Eyer gelb an, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu einem Schaum, nimmt ihn auch an die Masse, streicht sie auf dünne Schnitten, und backt diese im Schmalz gelb. Sie können zu jedem Gemüse gegeben werden.

Würste von übriggelassenen Hühnern.

Von einem übriggelassenen Huhn oder Kapaun schneidet man kleine Bröcklein, kocht ein Bier