

$\frac{1}{4}$ Pfund kleinen Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, einem Eßlöffel voll Zucker, zwei Reibekäsen, etwas Muskatblumen und Salz ein Teig gemacht, welchen man zwei Stunden lang aufgehen läßt, ihn hierauf fingerdick leicht aufmandelt, mit einem mäßigen Bierglase Formen absticht und diese wie Pfannenkuchen ausbäckt.

Käsesuppe. Entweder wird Parmesan- oder junger holländischer Käse gerieben, mit Fleischbrühe aufgesetzt und gut durchkochen gelassen, dann durchgeschlagen, der Käse zurück gelassen, etwas Butter, Cardemom und Muskat hinein gethan, wieder aufkochen gelassen, falls die Suppe nicht schleimig genug ist, noch ein paar Eidotter daran gequirt, und über gerösteter Semmel angerichtet.

Kaffee-Gelée. Vier Loth nicht zu braun gebrannter Kaffee und ein Viertelloth Vanille werden gemahlen, mit einem Mößel kochenden Wasser filtrirt, zu denselben Hausenblasen-Gelée (siehe Hausenblase), nebst 6 Loth Zucker gerührt, in eine Schale filtrirt und erkalten gelassen. Auch kann man statt des Wassers kochende Milch nehmen.

Kalb. Das Junge der Kuh, wenn es männlichen Geschlechts ist, heißt es Ochsen- oder Bullenkalb, ist es aber weiblichen oder schönen Geschlechtes, nennt man es Fersen- oder Motschenkalb.

Kalbfleisch. Dessen vorzüglichste Stücke sind:

- 1) Das Nierenstück, der Nierenbraten;
- 2) Die Keule oder der Stoß;