

Kalbsbrust, gefüllte. Zwischen den Rippen wird die Brust so von einander gelöst, daß sie hohl wird und dann die Höhlung mit folgender Fülle gefüllt. Sechs Loth Butter, zwei Eier und etwas gestoßene Muskatblumen werden zu Schaume gerührt, drei geriebene Semmeln darunter gemengt, drei Messerspitzen Mehl in ein halbes Nößel gute Sahne gequirlt, dazu gegossen und alles mit ein wenig Salz gut untereinander gerührt, auch können klein gewiegte Charlotten darunter gemischt werden. Die gefüllte Höhlung nähert man zu, legt die Brust in die Bratpfanne, gießt ein Nößel kochendes Wasser darüber, bestreut sie hinlänglich mit Salz, besprenkt sie mit zerlassener Butter und brät sie unter öfterem Begießen in dem Bratofen.

Kalbsfüße zu backen. Aus den in gesalzenem Wasser weich gekochten Füßen werden die Knochen herausgenommen, und sie, wenn sie erkaltet sind, von einander geschnitten; man wälzt sie dann in einem Teige, welcher aus einer Kaffeetasse voll Milch, in welche ein Ei gequirlt, und das Weiße eines andern Eies, ein Löffel Mehl und etwas gestoßene Muskatblume gemengt ist, besteht, und bäckt sie in Butter.

Kalbsfuß-Gelée. Vier gut abgeputzte Kalbsfüße werden mit einer Kanne kochenden Wassers und etwas Salz angesetzt und bis auf ein Nößel eingekocht. Dann thut man zu denselben das abgeriebene Neuzere zweier abgeschabten gelben Möhren, eine klein geschnittene Pastinak- und eine Petersilienwurzel, etwas Kerbel und ein wenig Muskatblumen, läßt sie damit noch eine Viertelstunde kochen, filtrirt das Gekochte in eine