

porzellanene Schale und läßt es erkalten. Dieses Gelee, unter welches auch andere Kräuter gemengt werden können, ist für Brustkranke sehr gut.

Kalbsgekröse, Instert (Innerstes) zu Kochen. Das Instert oder Gekröse wird gut gewaschen, abgebrüht, mit Zwiebeln und Salz zugesetzt, dann aber folgende Brühe bereitet; man quirlt zwei Eidotter und einen halben Löffel Mehl zusammen, thue geriebene Semmel, ein Glas voll guten Essig hinzu und gieße hinreichend kochende Gekrösebrühe hinein, färbe sie mit Safran gelb, thue noch so viel geriebene Semmel zu, als nöthig ist sie dick zu machen, versüße die Brühe mit Zucker und richte sie über das Gekröse an.

Kalbskopf zu Kochen. Der zum Kochen zubereitete Kalbskopf wird gut eingewässert, mit kochendem Wasser, Salz, einer Zwiebel, einem Stückchen ganzen Ingber und etlichen Pfefferkörnern zugesetzt, gehörig weich gekocht und dabei in Acht genommen, daß er nicht anbrennt. Eine säuerliche Brühe wird dazu folgender Maßen bereitet; in einen Kannentopf wird ein halbes Maßel Essig gegossen, zwei Eier, ein kleiner Eßlöffel Mehl und etwas geriebene Semmel zugequirlt, mit Kalbskopfsbrühe der Topf bald voll gegossen und am Feuer noch ein wenig anziehen gelassen. Hierauf wird der Kopf auf einer Schüssel zugestekt, die Brühe darüber angerichtet, welche man, wenn sie zu dick ist, mit Fleischbrühe oder Essig verdünnt, und klein würfelig geschnittener Speck und in Butter geschmorte Semmel, darüber gestreut.