

vorher gewaschener und gelesener Rosinen, 4 Loth geschälter, länglicht geschnittene Mandeln und etwas kleinwürfelig geschnittenem Speck hinein gethan, alles gut untereinander gequirt, in eine, zuvor mit Butter gut ausgeflebte Bratpfanne gegossen und in den heißen Bratofen, auf einen Dachziegel gestellt, damit die Leber nicht anbrennt, und am gelinden Feuer schön gelb gebacken.

Kalbslunge zu kochen, siehe Lunge.

Kalbsstoß, angeschlagener. Ist von einem ganzen Braten noch etwas derbes Fleisch am Stosse übrig, so wird es von den Knochen abgelöst, falls es nicht genug ist, mit abgekochtem Schweinesfleisch, mit 8 Loth Rindermark, einer Zitronenschale und ein paar Charlotten recht klar gewiegt, ein paar zuvor in Wasser geweichte Semmeln wieder ausgedrückt, zu dem Gehackten gerührt, sechs Eier klar gequirt und diese mit etwas gestoßener Muskatbrühe dazu gegossen, und aus allen ein Teig gerührt, welcher um die Knochen herumgedrückt und denselben die äußere Gestalt eines frischen Kalberstoßes gegeben, dann ein Netz (Kalbsnetz) darum geschlagen und zuletzt im Bratofen recht schön gelbbraun gebraten wird.

Kalbsstoß in Essig zu braten. Er wird 8 bis 14 Tage zuvor in Essig gelegt ehe man ihn brät, dann wäscht man ihn gut ab, pust die schlappige Haut ab, spickt ihn mit Speck, bestreut ihn mit Nelken, begießt ihn mit Butter und brät ihn in halb Essig und halb Wasser.

Kalldaunen vom Kinde zu kochen. Recht sehr gut, äußerlich und innerlich rein gemachte Kal-