

Griljerad kalfhjärna.

1 kalfhjärna

vatten

salt, peppar

$\frac{1}{2}$ lsk och 1 mek. ättika

1 ägg

rifvebröd

salt, peppar

Beredning.

Hjärnan lägges i kallt vatten, befrias från alla hinnor och kokas i saltadt vatten med kryddor, lsk och ättika ungefär $\frac{1}{2}$ tim. När afrinna och skäres, när den svalnat, i skivor, hvilka vändas i ägg och rifvebröd, hvar i salt och peppar blandats. Stekes gulbruna i smör.

L e f v e r k a k a . 4 pers.

1½ kkp. korngryn
½ lit. vatten, ½ lit. mjölk
2 hg. lefver, kokt eller rå
1 hg. späck
salt och peppar
2 msk. sirap

Till formen:

½ msk. smör
rifvebröd.

Beredning.

Lefvern sköljes och vattlägges i ättiksblandadt vatten. Den males /hälst kokt/ tillsammans med späcket genom köttkvarn. Grynen, vattlagda dagen förut, kokas till gröt i vattnet och mjölken. Alltsammans blandas, sirapen och kryddorna tillsätts. Massan slås i smord och bröad form och gräddas i ugnen.

L e f v e r k a l o p s . 4 pers.

hg.
6/oxlefver

1 msk. salt

1/4 tek. peppar

5 msk. hvetemjöl

2 msk. flöttyr

1 lsk, portugisisk ; några droppar ättika eller ättiksgurka, finhackad

3½ dl. mjölk

1 msk. mjöl

Beredning.

Lefvern sköljes väl och vattlägges i ättikblandadt vatten. Den skäres i skifver, hvilka saltas, peppras, vändas i hvetemjöl samt brynas jämte den skurna lskan i het flöttyr i en stekgryta. Mjölkens påspädes och biffarna få sakta steka, tills de äro mjuka, omkr. 1½ t. De upptagas och läggas i en karott, såsen afredes med hvetemjölet, utrördt i litet mjölk eller gräddde, afsmakas och slås öfver.

N j u r b r ö d .

1 kalvnjure
vatten, salt
 $\frac{1}{2}$ kkp rivebröd
1 kkp mjölk
salt och peppar
10 vetebrödsskivor
3 å 4 msk. smör.

Beredning.

Njuren lägges i kokande vatten och får koka $\frac{1}{2}$ timme. Upp-
tages och skäres eller hackas fint. Vetebrödsskivorna doppas has-
tigt i mjölken, varefter mjölken, rivebrödet och njuren blandas
till en smet, som kryddas och utbreddes på de blötta brödskivorna.
Dessa stekas i smör gulbruna å båda sidor. Serveras varmt med ling-
onsylt.

Pudding af kofurver.

½ kofurver

1 ägg

1 mak. salt

1/4 tsk. hvitpeppar

Till formen:

½ mak. smör.

Beredning.

Jufret vattlägges 1 dygn. Påsättes sedan i kallt vatten och kokas mjukt under 3 timmar. Malas i köttkvarnen 1 gång, uppbländas med ägg och kryddor samt hålles i smord form, öfverströes med rivebröd och gräddas i ugnen. Serveras med senaps- eller citron-sås.

Stekt, fyllt hjärta.

1 hjärta /ox-/

1 kg. katrinplommon och äpplen /blandade/

1 msk. salt ; peppar

1½ msk. smör

grädda.

Beredning.

Hjärtat sköljes och vattlägges ett dygn. Sköljes åter väl i kottikeblandadt vatten, hvarefter alla senor putsas bort. Äpplen och katrinplommon sköljas och vattläggas, hvarefter de upptagas och få afrinna. /Vattnet, hvori de legat, användes till spädning af steken/. Hjärtat fylls med frukten, hvarefter det omvändas med segelgarn, sköljdt i kott vatten. Smöret upphettas i en stekgryta, hjärtat brynes väl å alla sidor, saltas, peppras och spädas. Får steka sakta under minst 2 timmar, kvarunder det öses och spädas, om så behöfves. När det är färdigt, borttages smöret och hjärtat skäres i skifvor. Hjärtat brynes i en del af skyn, resten påspädas, såsen afsmakas med litet grädda och kryddor samt serveras till steken.