

Oder:

Man thut in einen Tiegel acht Loth gewaschene frische Butter, anderthalb Löffel Mehl, acht Stück klein gehackte Sardellen, eine gequetschte Knoblauchzwiebel, den vierten Theil von einer Muscatennuß, zwey Lorbeerblätter, den Saft von einer Citrone und ein halb Maas Brühe, rühret alles über einem Kohlfeuer wohl um, läßt aber zuvor ehe die Brühe dazu gethan wird, die Butter mit dem Mehle und andern Sachen wohl untereinander rühren.

Anmerk. Das Fleisch machet allemahl das mehreste bey dergleichen Speisen aus, und die wenigen Pflanzen sind nur um den Geschmack zu geben, können also wenige arzeneyliche Kräfte haben, und müssen daher starke Leute dergleichen Gerichte essen. Doch wenn Kranke Appetit hätten Kalbfleisch zu essen, so ist dieses besser als ander Fleisch nur muß eine andere Bereitung ausgesucht werden.

Eine Kalbs-Keule auf Spanisch zu zurichten.

Wann eine Kalbs-Keule von etwa sechs Pfunden wohl geklopset worden, nimmt man ein halb Pfund rohen Schinken, schneidet ihn in Streifen, wie ein Finger lang und dicke, ziehet acht Stück Sardellen von den Gräten, sticht alsdann mit einem Messer Löcher durch das Kalbfleisch, und stecket in jedes Loch eine Sardelle und eine Streife vom Schinken, bratet die Keule am Spieß unter Pappier gahr, und richtet sie mit folgender spanischen Brühe also an. Man thut nemlich in ein Töpfgen drey Spitzgläser Champagne