

88. Kalbs = Füße in einer Peterstliens oder Majoran = Brüß.

Wann die Füße weich gesotten/ und halb von einander geschnit-
ten worden / legt sie in einen stollichten Hasen / giesset eine
gute Fleischbrüß daran; röstet ein wenig Mehl im Schmalß/
zwieret es mit einer Fleischbrüß in dem Pfännlein zuvor an / und
schüttets an die Füße / würkets mit guter Gewürß / thut dann ges-
hackten Peterlein oder Peterstlien / oder auch dürr = zerriebenen Ma-
joran / daran / lasset es also eine weil mit einander sieden/ und werfs-
set zulezt ein gut Stuck Butter dazu hinein. *

89. Kalbs = Füße in einer süßen Brüß.

Die Füße / wann sie / jedoch nicht allzuweich / abgesotten und
halb entzwen geschnitten worden / leget auf ein reines Tuch/
und trocknet sie wohl ab/ wiewol es auch verbleiben kan; röstet
sie in einer Pfannen im Schmalß/ seihet das Schmalß zum theil das
von herab / giesset einen Wein und Fleischbrüß daran / würkets mit
Ingber / Pfeffer / Saffran / und ein klein wenig Muscablüß / zus-
ckerts / thut auch / so ihr wollet / ein wenig Trisanet / oder gestossene
Zimmet / dazu / und lasset zusammen sieden.

90. Kalbs = Füße in einer sauren Brüß.

So die Füße allerdings im Schmalß geröstet worden / wie
vor gedacht / leget in einen Pasteten = Tiegel oder stollichten
Hasen/ giesset ein wenig Fleischbrüß und Rosen = Essig daran/
würkets mit Pfeffer und Megelein/ brennt ein wenig Mehl darein/
lassets also mit einander aufsieden/ richtets an/ und tragets zu Tisch.

91. Ei =

* An statt des gerösteten Mehls/ kan man auch ein weiß = geriebenes Brod
nehmen / oder auch die Kalbs = Füße in einer Zwiebel = oder Limonien = Brüß
einmachen / wie selbige so wol bey dem eingemachten Fleisch / als Jungen
Gänsen beschrieben worden.