

114 Ein Kalb- oder Lamms- Fleisch in einer Negelein-Brüh / noch anderst.

Nehmet gerieben Kocken- Brod / oder ein wenig im Schmalz
eingebrenntes Mehl ; thut es in ein Häfelein / giesset Fleisch-
brüh / ein wenig Essig / auch / so es beliebt / würfflicht- geschnit-
tene Limonien darein / würzet es mit Ingber / Pfeffer und Negelein /
last es sieden / thut auch ein Stück Butter dazu : Nichtets hernach
über das abgefottene Kalbfleisch / und tragt es zu Tisch.

115. Ein Kalb- oder Lamms- Fleisch / auf Niederländisch.

Stedet das Kalbfleisch halb ab ; hernach hebt es aus einer Brüh
in einen stollichten Hafen / und machet nachfolgende Brüh
darüber : Nehmet Zwiebeln / schählet und schneidet sie / lasts
im Wasser weich sieden ; hernach treibts mit Fleischbrüh durch ei-
nen Seier / und giesset es an das Fleisch / machet es mit Essig ein
wenig sauer / würzets mit Ingber / Pfeffer und Muscablüh / schneis-
det auch Limonien dazu / und last es sieden : Indessen röstet würff-
licht- geschnittenen Speck in einem Pfännlein / last aber die Grieben
nicht gar zu braun werden ; säumets alsdann mit einem Löffel her-
aus / in ein Schüsselein / decket es zu / und behaltets also / daß sie
wohl warm bleiben / das Schmalz von den Grieben aber brennet
fein heiß an das Fleisch im Hafen / und last es ferner damit kochen /
bis es recht ist : Nichtet es dann in eine Schüssel / streuet die Gries-
ben vom Speck darüber / und traget es zugedeckt auf einer Blut zu
Tisch.

116. Ein Kalb- oder Lamms- Fleisch / auf Niederländisch / noch anderer Art.

Nehmet ein Kalb- oder Lamms- Fleisch / absonderlich ein so ge-
nantes Schlößlein / so von dem Schlegel oder Keule abge-
hauen wird / und nechst an den Hiernbraten stehet / und eine