

123. Ein Kalbfleisch besonder zu zurichten.

Nehmet einen Kalbs-Rücken oder so genanntes Schloßlein/
 wann es gewaschen / setzts im Wasser zu / saltets / last es sie-
 den / verfaumet es / streuet gröblich-zerstossenen Pfeffer / Mus-
 scaten = Blüh / Cardamomen / auch / so es beliebt / ein wenig Saffran
 darein ; last es ferner wohl einsieden / daß nicht viel Brüh an dem
 Fleisch verbleibt ; beliebt / so kan man zulezt ein wenig Wein daran
 giessen / und den Safft von Citronen darauf drucken : Zulezt wird
 ein würfflich-geschnittenes im Schmalz geröstetes Brod / wann
 es angerichtet worden / darauf gebrennet.

124. Ein Kalb = Fleisch / auf eine andere
 Art / besonder zu zurichten.

Nehmet ein Stück Kalbfleisch das mager ist / und lasset dasselbe
 zur Winters = Zeit wohl geführen / damit es sich desto besser
 schneiden lasse ; schneidet dann / so dinn ihr könnt / Pläslein
 davon / saltet und würzet es ; machet hernach in einem Tiegel oder
 stollichten Hasen eine Lag Butter / dann eine Lag deß geschnittenen
 Fleisches / ferner wieder eine Lag Butter / und so fortan : giesset nach
 diesen ein wenig Essig darüber / und lasset auf einer Glut / oder in
 einem Bach = Defelein / also mit einander bregeln oder sieden ; und
 richtet es an. Wer will / kan auch an statt der Butter frisches
 Baum = Del nehmen / und Citronen darein drucken. *

125. Einen Kalbs = oder Schöps = Rücken
 einzumachen.

Nehmet den Rücken wo er am größten ist / und lasset ihn zwi-
 schen allen Rieben zerbiecken / damit man selbige desto leichter
 von einander schneiden könne ; alsdann waschet und siedet ihn /
 aber

Soo iij

* So es beliebt / kan man auch ein wenig klein-zer schnittenen Rosma-
 rin dazwischen streuen.