

Kalb - Fleisch.

75. Kalbfleisch wie vorgemeldet abgefotten / und mit wenig gebrandtem Mehl / gelb Gewürk / Zimber und Muscatblust außgemacht / oder mit Nägelin / Zimber / Pfeffer zugericht.

76. Oder man thut Saffran / Zimmet / Zimber und ein hand voll sauber gewaschene Rosinel oder Meertrauben daran: Oder machts mit Mattenkümmich geschweißten Zwibeln und gelb gewürk auß.

77. Oder man macht ein dünnes süß Brühlin daran / mit gebräntem Mehl / gesottenem Wein / Zimber Pfeffer / Zimmet zc. und nach belieben Rosinlin / Meertrauben / Mandlen zc. oder ein saurlecht Wildprät brühlin / von wenig gebräntem Mehl / Zimber / Pfeffer / Nägelin und ein wenig zerstoffene Wachholzberbeer / daran gemacht.

78. Oder wird wie vorgemeldet / abgefotten / alsdann rohe Speckgrüblin / klein geschmittener Peterlein / Zimber ganze Nägelin / Pfeffer Muscatnuß zc. daran gethan und seulich wie ein Pasteten / dämpffen lassen / mit Zusatz nach belieben / frischen Butter / Pomeranzen / Citronen oder Capref.

Frankösische Suppen von Kalbfleisch.

79. Oder in Wasser mit Zusatz wenig Wein / oder Essig gesotten / gesalzen / mit frisch Butter / Zimber / Pfeffer / Pomeranzen / Citronen oder Limonenschnitz / oder Capref außgemacht. Man mag auff bäheten Schnitten für ein Frankösische Suppen anrichten mit Zimmet / und Muscatnuß beströwen / und Knöpflin darumb legen. Besihe Num. 100.

80. Oder