in der Butter ab, schüttet nach diesem einen halben Schoppen Wein, 2 Schöpflöffel voll Wasser oder Fleischbrühe darein, und thut noch ein Lorbeerblatt, 2 Rädlein Zitronen und etwas Muskatnuß dazu. — Wenn dieß zusammen zu kochen anfängt, wird das Fleisch darein gelegt, und so lang gekocht, bis es weich ist. — Wer die Zwiebel nicht liebt, kann statt der geschnittenen Zwiebeln eine ganze mit 3 Nägelein besteckt, darein thun, und bey'm Anrichten wieder herausnehmen. — Es können auch Kappern oder Morchen zum eingemachten Kalbfleisch gethan werden.

Eingemachtes Kalbfleisch auf andere Art.

Wenn das Fleisch geklopft und aus warmem Wasser gewaschen ist, schneidet man eine Hand voll Petersilie, eine Zwiebel und ein wenig Majoran ganz fein, zerläßt ein gutes Stück Butter in einer Kachel oder einem Fußhafen, streut die Hälfte von dem Geschnittenen nebst ein wenig Salz darein, legt das Fleisch darauf, streut das Uebrige nebst einem Kochlöffel voll Weißmehl darüber, deckt es zu, und läßt es auf Kohlen langsam dämpfen. Hierauf gießt man ein Glas Wein oder ein wenig Essig nebst Wasser oder Fleischbrühe daran, thut einige Rädlein Zitronen dazu, läßt es zusammen weich kochen, und richtet es, wenn es im Salz recht ist, an.

Gebrühter Kalbskopf in einer Speck-Sauce.

Nach dem Brühen setzt man ihn mit 1. Theil Wein, 1 Theil Essig und 1 Theil Wasser zu, und thut Salz, ein paar Lorbeerblätter, eine ganze Zwiebel und Rosmarin dazu, schäumt ihn während des Siedens fleissig ab, und kocht ihn so lang,