

wohl geklopft, in Gries- oder Semmel-Mehl und etwas Salz umgekehrt, und in Schmalz (Schmelz-Butter) gelb, aber ja nicht hart gebacken. Wenn sie auf dem Brod abgetrocknet sind, werden sie auf eine Platte gelegt, und warm erhalten. Hierauf nimmt man ein Stück Butter in ein Käselein, verknätet ein paar Messerspißen voll Mehl darin, gießt einen Schöpföffel Fleischbrühe daran, läßt es unter beständigem Rühren ein wenig aufkochen, verrührt das Gelbe von 3 Eiern mit etwas Zitronensaft und Muskatblüthe, gießt die Sauce langsam daran, und nach diesem an das gebackene Fleisch, daß es warm zu Tische kommt. Auf diese Art können auch Frikassees von jungen Hühnern und Tauben gemacht werden.

Frikassee von Kalbfleisch auf andere Art.

Man schneidet das Fleisch zu gewöhnlichen Stücklein, klopft diese ein wenig, zerläßt ein kleines Stück Butter in einer Kachel, legt das Fleisch darein, streut Muskatblüthe, Salz und einen halben Kochlöffel Mehl darüber, deckt es zu, läßt es langsam auf Kohlen dämpfen, gießt einen starken Schöpföffel Fleischbrühe nebst dem Saft von einer halben Zitrone darüber, bindet in ein zartes Tüchlein 2 Lorbeer-Blätter, Petersilie, ein wenig Rosmarin, Thymian und ein paar Zitronenrädlein, und legt es in die Sauce zum Kalbfleisch. Wenn dasselbe weich ist, wird das Tüchlein mit den Kräutern fest ausgedrückt, daß die Kraft herauskommt, das Gelbe von 2 bis 3 Eiern mit der Sauce abgezogen, und bey'm Anrichten darüber gegossen.

Geklopftes Kalbfleisch.

Von einer untern Kalbschale macht man dünne 2 Finger breite Stücklein, häutelt sie rein, klopft