

sie breit, schneidet etwas Petersilie nebst einem  
 Stücklein Zitronenschale fein, legt auf eine Zinn-  
 Platte dünne Schnitten Butter, streut so viel  
 Mutschel-Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt  
 werden kann, darauf, von der geschnittenen Peter-  
 silie und Zitronenschale darüber, thut Muskat-  
 Blüthe, ein wenig Salz und den Saft von einer  
 halben Zitrone dazu, legt das geklopfte Fleisch in  
 der Ordnung darauf, bestreut es wieder mit dem  
 oben angezeigten, schüttet einen kleinen Schöpf-  
 Löffel Fleischbrühe daran, deckt es zu, und stellt  
 es auf die Kohlpfanne. In einer Viertelstunde  
 ist es fertig. Ehe man die Platte zu Tische bringt,  
 wird die Sauce mit 2 Eyer gelb abgezogen, dar-  
 über gegossen, aber nicht mehr gekocht. Es kann  
 auch ohne Eyer gegeben werden.

#### Ragout von Kalbfleisch mit Rukummern.

Dieß kann eine kleine Kalbschale vom Bug  
 oder sonst von einem fleischigen Stück seyn. Man  
 schneidet Stücklein daraus, klopft solche, spickt  
 sie, macht in einer Kastrol oder Rachel ein Stück-  
 lein Schmalz heiß, und dämpft das Fleisch auf  
 beyden Seiten gelb darin. Inzwischen röstet man  
 eine Hand voll Brodbrosamen gelb in einem  
 Stücklein Butter, gießt das Schmalz von der  
 Schale ab, und das geröstete Brod daran, schneid-  
 et 2 oder 3 Rukummern, je nachdem sie in der  
 Größe sind, zu runden Bröcklein, salzt sie eine  
 Viertelstunde ein, drückt dann die Rukummern  
 fest aus, nimmt sie nebst einer fein geschnittenen  
 Zwiebel zu dem Fleisch, und dämpft es so lang,  
 bis es Farbe hat. Wenn es nicht Sauce genug  
 zieht, wird ein wenig Fleischbrühe nebst Muska-  
 ten und Pfeffer daran gethan, überhaupt darf es