Breite, bis die Masse Fingers dick ist, schneidet dann Fingers lange und Fingers breite Stücklein daraus, und backt sie im Schmalz. Haben sie noch mehr Salz nöthig, so wird es daran gethan, ehe sie gebacken werden. Man kann sie zu jedem Gemüsse geben.

Braten und gedämpftes Fleisch.

Gedämpfte Kalbsschale.

Diese wird wohl geklopft, rein abgeschabt oder gewaschen, und mit einem Tuch wieder abgetrocknet, mit Pfeffer, Nägelein und Salz eingerieben, in einem breiten Geschirr Butter zerlassen, und die Schale auf beyden Seiten gelb darin gedämpft. Nach diesem streut man erst einen halben Eßlöffel Mehl darüber, läßt es ein wenig braun daran werden, thut ein Glas Wein, einen Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser, ein Lorbeerblatt und etliche Zitronenrädlein daran, deckt es zu, und dämpft es langsam auf Kohlen. Ist das Fleisch weich und die Sauce kurz eingekocht, so wird angerichtet.

Kalbsschale auf gewöhnliche Art zu dämpfen.

Wenn die Schale wohl geklopft ist, wird sie mit einem Messer sauber abgeschaben, auf beyden Seiten mit Salz eingerieben, ein Stück Butter (etwa 4 Loth) zerlassen, die Schale auf beyden Seiten gelb gemacht, alsdann ein Schöpflöffel Wasser daran geschüttet, eine von einander geschnittene Zwiebel, 2 Lorbeerblätter und 4 ganze Nägelein dazu gethan, und dann erst das Fleisch