



Une Friture de Veau a la Flamande.
Ein Gebachenes auf flamändisch.

Nimm eine Fricandeau von Kalbfleisch, welches die innere Seite vom Schlegel ist, dieses häutle schön ab, und schneide es Blättleinweis recht dünn, hernach klopfe es mit dem Messer recht dünn, nachdem schneide es zu in einer Form, salze und pfeffere es, laß es stehen bis es Zeit ist zu serviren, nachdem bestreue es ein wenig mit schönem Mehl, tunke es in Eiern ein, und bannire es mit geriebenem Brod, hernach im Schmalz ausgebacken, sauber angericht, mit Petersill garnirt, und alsdenn zur Tafel servirt.