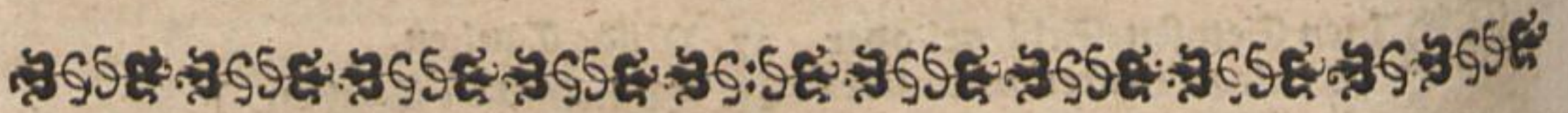


- | | |
|--|---|
| 50. Füll zu einer Kalb= oder Lamms= Brust. | 61. Rieblein von einem Kalb. |
| 51. — — — — auf andere Art. | 62. — — — — von einem Kind oder Ochsen. |
| 52. — — — — noch auf andere Weise. | 63. Lendbraten. |
| 53. Prifilln zu braten. | 64. — — — — in einer Brüh. |
| 54. Tiern= Braten. | 65. Eingebeyzten Riemen zu braten. |
| 55. Kalbs= Ruck zu braten. | 66. Polnischer |
| 56. Gewickelte Brätlein von Kalb= fleisch. | 67. Schwäbischer } Braten. |
| 57. Lamms= Viertel zu braten. | 68. Schweinener } } |
| 58. — — — — — mit Eyern. | 69. Spanferckel |
| 59. Geiß= oder Ziegen= Viertel. | 70. Schaaß= Tierlein |
| 60. Vorderes Geiß= oder Ziegen= Viertel gefüllt. | 71. — — — — auf andere Art } zu brate. |
| | 72. Schweinene Tierlein |
| | 73. Kälberne Briese |



I. Einen Gemfen= Schlegel / oder Gemfen= Keule / zu braten.



An nehme den Schlegel oder die Keule / und häute denselben / lasse den Fuß daran / und spicke ihn entweder also frisch oder gebeizt / wie es beliebt; da dann absonderlich / als ein guter Vortheil / wohl zu beobachten / daß man alles / was gespicket wird / zuvor auf einem Rost ein wenig von fernem des Feuers ertrocknen lasse / daß die Haut an dem Geflüg / das Fleisch aber an dem Wildpret / ein wenig zusammengehe und gleichsam einschrumpfe: dann würket man ihn mit Salz / Pfeffer / Megelein / ein wenig Muscatblüh und Cardamomen untereinander gemischt wohl ein / und läßt selbigen / zwey oder drey Stunden / auch noch länger / im Gewürz also liegen; stecket ihn hierauf an einen Spieß / und macht daß er / vermittelst eines oben in der Dicken durchgestochenen hölzernen Zweckes / desto vester an dem Spieß verbleibe; auch bindet man den Fuß in ein Papier oder feuchtes Tüchlein / daß er nicht verbrennt oder schmalsig wird: nachdem nun der Schlegel oder die Keule an dem Spieß ein wenig vertrocknet / wird er mit heißen Schmalz betrefft; wiewol auch andere ganz kein gebratenes mit heißen Schmalz betreffen lassen / sondern wann sie