

## 52. Eine Füll zu einer Kalb- oder Lamms- Brust/ noch auf andere Weise.

**S**chmit Peterlein oder Petersilien-Kraut ein Händlein voll/  
Wie auch ein wenig Marck / und ein oder zwey zuvor abge-  
schipffte Hüner-Leberlein/ mischt ein wenig Zwiebeln darun-  
ter / und hacket es alles unter einander ; zuvor aber macht von ei-  
nem Ey / ein eingerührtes Eyer im Schmalz / zimlich dick / hacket  
auch mit den obgemeldten Stücken/ nehmet hernach ein klein Händ-  
lein voll gerieben Semmelmehl / und röstet alles miteinander ein we-  
nig im Schmalz / thuts dann wieder heraus in ein Napfflein / sal-  
zet es / rühret gute Gewürz / ein wenig Saffran / und / wann man  
will / etwas wenigß Weinbeerlein / darunter ; schlaget noch zwey  
Eyer daran / rühret alles wohl durch einander / und füllet es in die  
ergriffene / besagter massen / zubereitete Brust.



Oder :

**S**chüpffe ungefehr die Helfft von einer Kalbs-Lungen ab / has-  
cke sie klein / misch einen Speck so würfflicht / und Zwiebeln  
die klein geschnitten worden / in gleichen ein ganz flares in  
Butter geröstetes Semmel-Mehl darunter / rühre alles wohl durch  
einander / mach die Füll mit Milch und Ethern an / würke sie mit  
Pfeffer und Muscatnüssen / und fülle selbige in die Brust ; die  
Brust aber läst sich alsdann nicht wohl am Spieß / sondern süglis-  
cher in einem Bach- oder Brat-Defelein abbraten.

## 53. Prisseln zu braten.

**M**An lasse von einem fälbernen Schlegel / neben an der Seiten/  
das dickste und fleischichste Stück nach der Länge herunter  
hauen / so dick man es / biß an das Bein / haben kan / aus selb-  
igen laß man nach der Länge nochmal zwey oder drey Stücke  
hauen ; häute dasselbige schön / und beize es acht oder zehen Tage  
in