

## 73. Kalbs-Briese zu braten.

**N**ehmet schöne Briese oder Hals-Drüse von einem Kalb / sie  
 Adet oder schipffet sie ein wenig in einer Fleischbrüh ab / neh-  
 met sie dann heraus / legt's auf einen Teller / ziehet das Haut-  
 lein überall sauber herab / schneidet das harte und droßliche davon /  
 und würzet es mit Pfeffer / Cardamomen und Muscatblüh ; neh-  
 met dann ein schönes Kalber-Netz / welches zuvor eine weil im Was-  
 ser gelegen / wickelt die Briese / und zugleich mit selbigen zu jedem ein  
 Plätzlein Butter darein / so werden sie schön safftig / bindet sie mit  
 einem Zwirn oder Faden zu / salzet und pfeffert sie auch von aussen  
 ein ; stecket sie an ein dinnes eisernes Spizlein / bratets fein  
 schön safftig ab / und betreiffet sie immerzu mit  
 Butter.



Sechster