

106. Ein Kalb = oder Lamms = Fleisch in einer
Peterlein = oder Petersilien = Kraut = Brüß/
auf andere Art.

Stedet das Fleisch / und lassets verfaumen; leget es hernach in
einen stollichten Hafen / gießet gute warme Fleischbrüß dar-
an / streuet Ingber / Pfeffer / auch einen guten theil junges Pes-
tersilien = Kraut darein / und laßt es sieden / biß das Fleisch gar weich
ist : Alsdann thut einen guten theil Butter dazu / richtet es in eine
Schüssel / leget das Petersilien = Kraut oben darauf / und tragt es
zu Tisch. Oder man kan auch das Petersilien = Kraut hacken / und
auf die leß darein thun / und nur einen Sud mit thun lassen.

107. Ein Kalb = oder Lamms = Fleisch in einer
Peterlein = oder Petersilien = Wurzel = Brüß.

Lasset die Petersilien = Wurzeln im Wasser sieden / biß sie weich
sind; alsdann treibet sie mit einer Fleischbrüß durch einen Seis-
her / würkts mit Ingber / Pfeffer / Cardamomen und Mus-
scaten = Blüß; zuvor aber siedet das Fleisch ab / und laßt hernach dies-
se Brüß noch einen Sud darüber thun; Leßlich leget Butter darein /
und richtet es an.

108. Kalb = oder Lamms = Fleisch in einer
Rosmarin = Brüß.

Stedet das Fleisch biß auf die Helfft ab / und legts hernach in
einen stollichten Hafen / gießet Fleischbrüß daran / thut gerie-
benes Semmel = Mehl / und klein = geschnittenen Rosmarin dar-
ein / würkts es mit Ingber / Pfeffer / Muscatblüß / und laßt das Fleisch
ferner damit sieden / thut Butter dazu / und richtet es in eine Schüs-
sel; röstet weiß würfflicht = geschnitten Brod im Schmalß / daß es
schön gelb werde / und brennet es also heiß über das Fleisch.

109. Kalb =