

109. Kalb = oder Lamms = Fleisch in einer
Rosmarin = Brüß / auf andere Art.

Wann das Fleisch halb gesotten ist / leget es in eine Brat = Pfannen / und ein wenig Schmalß dazu / setzet es auf einen Rost über eine Glut / und bratets / daß es schön braun wird ; leget es ferner in einen stollichten Hasen / giesset Fleischbrüß und ein wenig Essig daran / brennet ein wenig Mehl darein / würkets mit Ingber / Pfeffer Muscatblüß / thut klein = geschnittenen Rosmarin dazu / und last es also mit einander sieden / biß das Fleisch gar weich ist : Richtet es dann zusammen an / und brennet geröstetes Brod darüber.

110. Ein Kalb = oder Lamms = Fleisch in einer
Majoran = oder Maseran = Brüß.

Waschet und brühet das Kalb = oder Lamms = Fleisch an / wie schon gedacht / setz selbiges in einem stollichten Hasen in halb Wasser halb Fleischbrüß zum Feuer / saltets ein wenig / würkets mit Pfeffer / Ingber und Muscaten = Blüß / lassets sieden / biß es fast weich worden ; thut dann ein gut theil Butter darein / setz es in ein starckes Kohlfeuer / daß es ferner siede / und zu einem dicklichen Brüßlein werde : Wann es nun bald fertig ist / reibet ein wenig aufgedörren Maseran daran / leget das Fleisch in eine Schüssel / und richtet die Brüß darüber an.

111. Ein Kalb = oder Lamms = Fleisch in einer
Majoran = oder Maseran = Brüß /
auf andere Art.

Stedet das Fleisch so weit ab / biß es bald weich werden will ; alsdann machet die Majoran = Brüß / wie selbige über das Kindfleisch Num. 80. zu machen gelehret worden ; leget das Fleisch darein / und last es ferner damit sieden / biß es recht ist : Wer will / kan auch ein wenig geröstetes Brod darüber brennen.

112. Ein