

Heren dazu / davon die Brüh ein wenig gesulzet wird ; waschet es / gießt in einem stollichten Hasen Fleischbrüh und Wasser daran / laßt es sieden / und verfaumets ; nehmet dann das Fleisch heraus / seihet die Brüh durch ein reines Tüchlein / reiniget den Hasen auf das schönste aus / legt das Fleisch wiederum darein / und gießet die Brüh darüber ; würkets mit Cardamomen / Pfeffer / Ingber / ein wenig Muscaten = Blüh und Saffran : gießet auch etwan eine halbe Stund zuvor / ehe ihr es anrichten wollet / ein wenig Essig dazu / und laßet dann die Brüh alle einsieden / daß nur etwas weniges davon an dem Fleisch bleibet / und zugleich mit angerichtet werden kan.

117. Ein Kalb = oder Lamms = Fleisch im Speck.

Waschet das Fleisch / und wann es eingesalzen / würkets mit Ingber und Pfeffer ; legts hernach in einen stollichten Hasen / gießt Wasser und Essig daran / und laßets im steten Sud fort sieden ; werfft alsdann Semmel = Mehl / würfflicht = geschnittenen Speck / und ebenfalls klein = geschnittene Zwiebeln darein / würkets mit Ingber / Pfeffer / und geriebenen Muscaten = Nüssen / laßt es sieden ; bräunets / wann es fast fertig ist / mit einer Blut auf einer flachen Stürken ab / legt im anrichten ein Stück Butter dar ein / und tragt es in einer Schüssel zu Tisch.

118. Ein Kalb = oder Lamms = Fleisch im Speck / auf andere Art.

Suuet einen Kalbs = Rucken in Stücken / oder laßet ihn nach Belieben ganz / jedoch aber nicht all zu weich sieden ; schneidet inzwischen ein gut theil frischen Speck und Majoran darunter ; hebet das Fleisch aus seiner eigenen Brüh heraus / in einen stollichten Hasen / thut das geschnittene vom Speck und Majoran dazu / würkets es wohl mit Ingber / Pfeffer und Muscatnüssen / laßt es ferner sieden / jedoch nicht gar zu lang / damit der Speck nicht all zu sehr