

fehr zergehe : Richtet es dann in eine Schüssel / und traget's zu Tisch.

### 119. Ein Kalb- oder Lamms- Fleisch im Speck / noch auf eine andere Weise

**S**etzt einen ganzen Kalbs- Stücken in Wasser zu / wie gebräuchlich ; wann er nun ein wenig abgeschlipffet / und verschaumet worden / leget ihn in einen andern reinen und stollichten Hafen / giesset etwas von seiner eigenen Brüß daran / schneidet ein gut theil Speck würfflicht darein / würckets mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten-Blüh / last alles zusammen ferner sieden / biß die Brüß ein wenig dicklicht wird / und richtet sie dann / zusamt dem Fleisch an.

### 120. Ein Kalb- oder Lamms- Fleisch geröstet in einer Brüß.

**S**chneide einen Kalbs- Stücken in Stücken / wasche und brühe ihn mit siedendem Wasser an / trockne selbigen mit einem reinen Tuch ab / laß ihn in einer Pfannen schön licht-gelb im Schmalz rösten ; nimm selbigen dann wieder heraus / und lege ihn in einen stollichten Hafen ; röste dann in eben diesem zuruck-gebliebenen Schmalz einen geriebenen Pfeffer-Kuchen oder Rumpffel-Käß / samt ein wenig geriebenen Brod : giesset dann ein wenig Fleisch-brüß daran / laß es in einer Pfannen einen Sud thun / gieß in den stollichten Hafen über das Fleisch / laß es noch ferner wohl mit einander sieden / biß das Fleisch weich wird / versuchs / und so es von dem Pfeffer-Kuchen nicht genug gewürcket worden / streue einige scharffe Gewürz darein : Sollte man aber diese Brüß säuerlicht verlan gen / kan man ein wenig Essig daran giessen / oder aber Citronen-Safft