

dendem Wasser / und bratet ihn allerdings auf die gemeine und be-
 fandte Art ab : wann er nun fast halb gebraten ist / hebet ihn zusamt
 dem Spieß vom Feuer ; stechet mit einem spizigen Messer Löchlein
 darein / und stecket so dann halb von einander zertheilte gewaschene /
 in einem schlechten Wein gelegene / und zu länglichten Stücken zer-
 schnittene Sardellen hinein : Wann nun der Schlegel / Kastran oder
 die Keule allenthalben wohl dick also gespicket worden / stecket selbigen
 wieder an den Bräter / daß er folgend abbrate ; betreiffet ihn aber
 immerzu mit dem Schmalz aus der Brat-Pfannen / oder aber be-
 dupffet ihn / sonderlich zulezt / mit Butter / damit er schön gistic
 auf den Tisch gebracht werde / und machet dann eine Brüh von
 Sardellen darüber / wie selbige in dem Sechsten Theil Num. 1. be-
 reits zur Genüge beschrieben worden.

Junge Lamms-Schlegelein kan man auf eben diese Art bra-
 ten / selbige aber / wie auch die von denen Schöpffen / zuvor in Essig
 einbeissen / jedoch alles nach belieben.

Ein Schlegel / Kastran oder Keule / von ei- nem Kalb oder Schöpffen / mit Sardellen zu braten / auf andere Art.

Die Sardellen werden gewässert / und zugerichtet / wie schon hier
 und dar / zum öfftern gedacht worden ; nachmal aus einem
 Sardellen vier Stücke / und ein Speck wohl klein geschnitten / als
 dann wann der Schlegel / Kastran oder die Keule gewässert / gewas-
 schen oder eingebeisset worden / jedes mal ein Stücklein Speck / und
 ein Stücklein von den Sardellen zugleich in die Spick-Nadel ge-
 nommen / und der Braten damit über und über gespicket / nachmal
 gesalzen / gewürzet / angesterkt und gebraten / wie beandt ; wolte
 man ihn etwas säuerlich haben / kan er mit einem warmen Essig
 betreiffet werden / er seye gleich gebeisset oder nicht ; soll er aber
 nicht sauer seyn / so begiesset man ihn / so bald er zu braten an-
 fänget / mit ein wenig Fleischbrüh ; leslich aber wird er mit Butter
 bedupf-