

Eine gefüllte Kalbs = Brust.

Nach Num. 52. gehörig.

Wässert und wäschet eine Kalbs = Brust / damit sie schön weiß
 bleibe / löset oben herum die Haut mit einem Finger ab / und
 machet an dem Ort / wo man sie aufzuhängen pfelet / damit den
 Anfang / richtet aber zuvor diese folgende Füll zusammen: Röstet ein
 wenig Peterlein = oder Petersilien = Kraut ein wenig im Schmalz
 oder Butter / giessets über ein geriebenes Eyer = oder anderes weisses
 Brod / schlaget drey Eyer daran / würkets mit Pfeffer / Cardamo-
 men / Muscaten = Blüh / und ein klein wenig Saffran / salzet und
 füllets in die Brust; streichets oben schön gleich aus einander / ne-
 hets mit einem Faden zu / salzet / und steckets an / gebet aber wohl
 acht / daß ihr unten bey dem dinnern Theil zu erst den Spieß anse-
 het / und in der Mitten bey den Rippen heraus treibet / dann wie-
 derum auswendig die Schulter zwischen den Fleisch recht anfasset /
 daß der Spieß oben unter der Brust / recht bey dem Bein heraus
 komme: bratets dann safftig ab / betreiffets anfänglich mit heissem
 Schmalz / und bedupffets nachmal immerzu fleißig mit Butter.

Verlangt man aber eine süsse Füll / so mische man unter obis-
 ge so von gerösteten Petersilien = Kraut zusammen gemacht worden /
 rein = gewaschene und geklaubte Weinbeere oder Corinthen / ausge-
 körnte und klein = geschnittene Rosinen und abgezogene länglicht = ges-
 schnittene Mandeln / rühre alles wohl durch einander; giesset / damit
 sie nicht zu vest oder dick werde. / ein wenig Milch oder Fleisch-
 brüh daran / und fülle sie besagter massen in die Brust: wolte man
 aber selbige nur ungefüllt braten / kan man sie über und über / son-
 derlich aber an der Schulter / zuvor / so es beliebig ist / spicken.

§§§§ §

Bey