

- |  |   |
|--|---|
| 52. Schlegel oder Keule mit<br>Sardellen                     | 67. Geiß oder Ziegen Viertel.                           |
| 53. - - auf andere Art } zu brate.                           | 68. Vorderes Geiß oder Ziegen Viertel gefüllt.          |
| 54. - - gebackt }  | 69. Rieblein von einem Kalb.                            |
| 55. Schinken oder Schwein Schlegel<br>lein frisch zu braten. | 70. - - - von einem Kind oder<br>Ochsen.                |
| 56. - - auf andere Art.                                      | 71. Lend-Braten.  |
| 57. Füll zu einer Kalbs oder Lamms<br>Brust.                 | 72. - - - in einer Brühe.                               |
| 58. - - - auf andere Art.                                    | 73. Eingebeynen Riemen zu braten.                       |
| 59. - - - auf noch andere Weise.                             | 74. Polnischer  |
| 60. Gefüllte Kalbs oder Lamms Brust.                         | 75. Schwäbischer } Braten.                              |
| - - - noch anderst.  | 76. Schweinener }                                       |
| 61. Preiseln zu braten.                                      | 77. Spanferdel }  |
| 62. Tiern-Braten.  | 78. Schaaß Tierlein }                                   |
| 63. Kalbs Rück zu braten.                                    | 79. - - auf andere Art } zu braten.                     |
| 64. Gewickelte Brätlein von Kalbs<br>Fleisch.                | 80. Schweinene Tierlein }                               |
| 65. Lamms Viertel zu braten.                                 | 81. Kälberne Briefe }                                   |
| 66. - - - mit Eyern.   | 82. - - auf andere Art }                                |
|  | 83. Bericht/wie lang ein jedes Stück<br>zu braten habe. |
- NB, Mehr sibe im Anhang.

## I. Einen Gemsen Schlegel / oder Gemsen-Keule / zu braten.

**A**n nehme den Schlegel oder die Keule / und häute denselben / lasse den Fuß daran / und spicke ihn entweder also frisch oder gebeizt / wie es beliebet ; da dann absonderlich / als ein guter Vortheil / wol zu beobachten / daß man alles / was gespicket wird / zuvor auf einem Rost ein wenig von fernem deß Feuers ertrocknen lasse / daß die Haut an dem Gefüß / das Fleisch aber an dem Wildpret / ein wenig zusammen gehe und gleichsam einschrumpffe : dann würzet man ihn mit Salz / Pfeffer / Nägelein / ein wenig Muscatblüh und Cardamomen unter einander gemischet wohl ein / und lasset selbigen / zwey oder drey Stunden / und noch länger / im Gewürz also liegen ; stecket ihn hierauf an einen Spieß / und machet daß er / vermittelst eines oben in der  
Dicken