

Kind-Fleisch.

Allehand Speisen von Fleisch
und vorderist

Kind-Fleisch

Kindfleisch frisch zu Stücken ge-
haben / ein Stund zwö oder länger in frisch
Wasser gelegt / alsdann in kalt hernach in
warm Wasser sauber gewaschen / und in ein grossen
irdinen / oder wol verzinten Kupfferen Hassen zuge-
setzt / daß viel Brühe habe / wol verschäumt / sitt-
lich gesalzen und also sieden lassen. Wann mans
under dem sieden etlich mahl auß dem Hasen thut /
und in kaltem Wasser abkühlt / so soll es weisser und
mürber / und wann man Saurampfferkraut dar-
bey kocht / linder werden.

2. **Über wolgekochte Kindfleisch pflegt**
man im anrichten / grün Peterlin zulegen : Oder
man stoßt Meer-rättich und vermischet solchen mit
ein wenig Essig und Fleisch-Brühe und gießt dar-
über.

3. **Man mag auch wol gesottenen Reis**
mit Fleischbrühe angemacht / darüber schütten : oder
ganker Lauch samt den Zwibeln / so darben gesotten /
darauff legen : oder ganz gesottene gelbe Kuben.
Ingleichen mag man Sommers Zeit Nudlen dar-
über machen.

Salße