

Kind-Fleisch.

Salze.

4. Kindfleisch frisch eingesalzen und mit halb gestoffenen Beckholder-Beer / und wenig Essig eingebeizt / kan wie Wildbrät eingemacht / oder gebraten werden. Man macht ein Brühlein darüber von gebrantem Mehl / oder geriebenem und in Ancken geröstem Brodt / wenig Essig / Zimber / Pfeffer / etliche Beckholder-Beerlein / so halb zerstoffen. Gibt auch Pasteten. Num. 337.

5. Uberblieben Kindfleisch / Klein geschnefelt oder gehackt / kan man in einer Kachel mit Fleischbrühe und wenig Essig / Zimber / Pfeffer / Salz / geschweiften Zwibeln / oder klein geschnittenen Pommeranken Schelffen kochen lassen : auch mag man / wann es mager / klein geschnittenen Speck / oder sonst gehackte Feiste darzu thun / und ein wenig Mehl daran brennen.

6. Kindfleisch / besonders die Lempen / werden gefült mit Eyer / Castanien / Lungen / 2c. und alsdann wol gesotten / in Schmalz geprägelt. Sihe Num. 17. 19. 34. 43. 63. 99. 584. bis 588.

Gute Fleisch-Suppen.

7. Fleisch-Suppen sind viel Kräfftiger / wann mans nicht viel auff fült : darumb man von Anfang ein zimlichen grossen Hasen nehmen solle. Können auch ganze Nägelin und Muscaten-Blust