

X. Von Braten.

559. Kalbsbraten.

Von einem Hinderviertel vom Kalbe wird das Bein im Gelenke abgeschnitten, die Flanke aufgewickelt und mit einem hölzernen Spreil durchsteckt. Hierauf steckt man den Braten an einen Spieß, legt denselben ans Feuer, begießt ihn fleißig mit Butter, und wenn er 2 Stunden gegangen hat, bestreuet man ihn mit ein wenig Salz. Wenn er alsdann völlig gar ist, legt man ihn auf eine Schüssel, so daß die Niere oben kömmt, und gießt die Braten-Jus durch ein Sieb darunter. Ein nicht zu großer Kalbsbraten ist in 3 Stunden gar. Wenn das ganze Viertel zu groß ist, der kann auch die Keule oder das Nierenstück allein nehmen.

560. Hammelbraten.

Man nimmt ein Hinterviertel vom Hammel, klopft solches tüchtig mit einem Holze, so wird es desto mürber, ziehet die Haut von dem Nierenstücke, doch so, daß das Fett nicht mit heruntergerissen wird, reißet die Niere heraus, schneidet das Bein im Gelenke ab, spreilt die Flanke auf, und steckt ein wenig Knoblauch in das dicke Fleisch, NB. wer solches mag. Hierauf verfährt man wie bey dem Kalbsbraten. Beym Anrichten legt man die rechte Seite oben, und
siehet