

siehet zu, daß die Jus, welche darunter gegeben wird, nicht zu fett ist.

561. Lammsbraten.

Man nimmt entweder ein Hinterhalbes, oder auch nur ein einzelnes Viertel vom Lamm, schneidet die Beine im Gelenk ab, und spreit die Flanken aus; wenn die Nieren nicht zu fett sind: so können solche darinn bleiben. Alsdann wird dasselbe an einen Spieß befestiget, und wie der Kalbsbraten 2 Stunden gebraten.

562. Kalkutenbraten.

Wenn der Kalkute gehörig rein gemacht und abseugt ist, so wird derselbe ausgenommen, der Hals dicht am Rücken abgeschnitten, wobey man aber zu sehen muß, daß die Haut über dem Kopfe etwas lang sitzen bleibt, damit im Braten solche sich nicht zu weit zurückzieht; hierauf der Brustknochen herausgebrochen, die Flügel und Füße abgehauen, die Keulen ganz bis an den Rücken geschoben, einen Spreil dadurch gesteckt, und die Beine mit Bindfaden zusammengezogen. Alsdann befestiget man den Kalkuten an einen Spieß, bewindet denselben mit Papier, welches mit kalter Butter bestrichen ist, legt ihn ans Feuer, und begießt ihn fleißig mit Butter: wobey man sehen muß, daß die Butter in das Papier gegossen werden muß, wo solches offen ist. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten macht man das Papier los, streuet ein wenig Salz über den Puter, und begießt ihn nicht mehr. Einen alten Kalkuten muß man drey Stunden
den