

ander in einer starcken Kohlen oder Blut auffieden / daß es ein dicklichtes Brühlein wird / und tragt es dann zu Tisch.

43. Eine Lungen zu braten in einem Netz.

Nehmet eine Kalbs = Lunge / siedet und hacket sie klein / schüttets in eine Schüssel / mischt eine Hand voll Weinbeer / und länglicht = geschnittene Mandeln / und so viel geriebenes Brod / darunter / schlaget fünf Eyer daran / würbet es mit allerhand guter Gewürz / zuckerts ; schlaget die Lunge in ein Netz / macht ein Schmalz in einer Bratpfannen heiß / thut die Lunge darein / und setzts über ein Kohlfeuer / lasts langsam braten / damit es nicht anbrenne : Wann sie nun rösch ist / richtets an / und tragt sie entweder also / oder in einer Brüh zu Tisch.

44. Eine Lungen zu braten / auf andere Art.

Schüpffet die Lungen von einem Kalb ab / schneidet das Herß und die Drossel davon / hacket die Lungen auf das allerkleinste / röstet ein klar = geriebenes weisses Brod schön gelb im Schmalz / mischet es unter die Lungen ; schlaget fünf oder sechs Eyer daran / giesset etwas Kern dazu / würbet es mit Pfeffer / Ingber / Muscaten = Blüh und etwas weniges Salz / mischet alles durch einander / schlagets in ein Netz / nehet selbiges gehöriger Orten zu / und bratets in einer Bratpfannen / auf die gleich zuvor beschriebene Art.

45. Eine gebachene Lunge.

Siedet die Lungen ab / wie schon gedacht / schneidets zu Stücklein / ziehets durch zerflopfte Eyer / und bacht's wie Schnittten ; tragt's dann entweder also trocken zu Tisch / oder macht eine süsse / solte aber diese nicht belieben / eine andere Brüh darüber / nach gefallen.



Auf eben diese Art kan man auch die Lamms = Lungen / nach gefallen / zurichten.

46. Eine