

46. Eine geröstete Lunge.

Stedet eine Kalbs-Lungen in halb Wasser und halb Wein / salzets; wann sie weich gesotten / nehmet sie heraus auf einen Teller / schneidets zu Stücklein / eines grösser als ein Finger; indessen machet in einer Pfannen ein Schmalz heiß / thut die geschnittene Lungen darein / und lassets darinnen rösten / doch nicht gar zu lang / richtets dann in eine Schüssel / und streuet Ingber darauf: Oder machet eine Brüß nach belieben darüber.

47. Eine Kalbs-Leber zu dämpffen.

Set die Leber in ein frisches Wasser / waschet // häutets / und spickets / thuts in einen stollichten Hafen / giesset Fleischbrüß und etwas Wasser daran / salzets ein klein wenig / streuet Pfeffer / Ingber und geriebenen Pfeffer-Kuchen darein / lassets eine kleine weile sieden / seihet die Brüß herab / und lassets durch einen Seihel lauffen / giesset nochmal an die Lebern / brennt ein wenig Mehl an die Brüß / thut Negelein / Muscatnuß / und etwas wenigß Essig daran / setets auf eine Kohlen / und lassets ferner sieden: Wann man will / kan mans oben wie einen Zwiebel-Braten abbräunen.

48. Eine gedämpfte Leber / auf andere Art.

Waschet und häutet die Lebern / spicket und legt sie in einen stollichten Hafen / giesset eine Fleischbrüß daran / lassets sieden / und verfaumets; wann nun die Lebern ein wenig gesotten hat / seihet die Brüß davon herunter / daß der Faum ganz davon herab komme; giesset dann die Brüß wieder über die Leber / brennet ein wenig Mehl daran / und giesset etwas Wein-Essig dazu / würzets mit Negelein und Pfeffer / salzets nach belieben / und lassets solche noch ein wenig / aber nicht gar zu lang / sieden / sie werden sonst hart; will

Ddd man