

Fleischbrüh daran / macht es / wiewol nicht gar lang / ferner siedend / würkets mit Pfeffer / Ingber und ein wenig Megelein / salkets auch nach belieben / gebt ihr / mit hinzugießung etwas wenigß Essig / eine angenehme Säure / und richtets dann an.

## 52. Eine gefüllte Leber.

**W**aschet / ädert und häutet eine Kalbs-Leber auf das schönste / hackets klein ; machet ein gut theil Schmalz in einer Pfannen heiß / röstet ein Semmel-Mehl / oder geriebenes Eyer-Brod darinnen / mischet es unter die gehackte Leber ; solte es aber gar zu trocken seyn / kan man noch ein wenig Schmalz heiß machen / wieder erkühlen lassen / und so dann an die Leber giessen ; schlaget vier oder fünff Eyer daran / nach dem die Leber groß ist ; waschet und flaubet ein gut theil Weinbeerlein oder Corinthen / wie auch eine gute Hand voll ausgekörntner Rosin / und zwey oder drey Hand voll abgezogen- und länglicht-geschnittene Mandeln / rühret alles unter die Leber / würkset sie mit Ingber / Pfeffer / Muscatblüh / Cardamomen / und ein wenig Saffran / auch / so es beliebt / etwas von Zimmet / zuckerts nach gefallen / salkets auch / aber nicht zu viel / mischet alles / wie gedacht / wohl unter einander / thut ein paar Löffel voll Milchram darein / dann die Leber wird gar mild davon ; solte aber diese Füll etwan zu dick seyn / kan man mit Zugießung einer Fleischbrüh / oder auch ein wenig süßen Weins helfen : Nehmet dann ein Schweins- oder Kalbs-Mes / ziehet es durch ein laulicht Wasser / breitet es auf ein Bret / thut die angemachte Füll darein / wickelts mit dem Mes zu / und formirets rund- oder länglicht / nach gefallen / nehets mit weiten Stichen zu / doch muß das Mes zimlich lotter seyn / dieweil es im Braten zusammen schnurret ; thut dann ein wenig frisches Schmalz in eine Bratpfannen / leget die Lebern darein / schiebet sie in ein Bach-Meselein / wendets bisweilen um / und laßsets eine Stund also schön licht-brunn braten : Leget sie dann in eine Schüssel / und besteckets / so ihr wollet / mit abgezogenen länglicht-geschnittenen Mandeln.

§§§ ij

53. Ei