

53. Eine Leber von einem Kalb / wie von einem Hirschen zu zurichten.

Häutet und waschet eine Kalbs = Leber auf das reinlichste / Schneidet sie zu länglichten Stücklein / salzet / pfeffert und schwinget selbige im Mehl / legt sie in ein zuvor heiß = gemachtes Schmalz / bacht's heraus / legt's auf eine Schüssel / seihet das Schmalz in der Pfannen von dem Trüben herab ; solte aber jezt = gedachten Schmalzes nicht viel seyn / kan es auch wohl daran verbleiben ; giesset dann zu dem / in der Bratpfannen zuruck gebliebenen / Trüben ein halbes Gläslein Wein / etwas Fleischbrüh / und Holders oder Rosen = Essig / würzets mit Pfeffer / Cardamomen und Negeslein / streuet würfflicht = geschnittene Citronen = Schelffen darein / last es also zusammen in der Pfannen sieden / damit es ein dicklichtes Brühlein werde ; richtet dann selbiges über die Leber in eine Schüssel / last sie darinnen auf einer / mit Blut = angefüllten Kohlpfanne / noch einen Ball aufthun / und drucket Citronen = Safft darein : Wem es beliebt / und gerne süß essen mag / der kan es auch ein wenig zuckern.

54. Eine gebachene Leber.

Wann die Leber reinlich gewaschen / und gehäutet worden / zerschneide selbige zu dinnen Stücklein / salze sie aber nicht / sondern melbs alsobalden ein / und bacht's aus einer Butter oder Schmalz schön licht heraus ; legs dann in eine Schüssel / bestreue es mit ein wenig Salz / und klein = geschnittenen Citronen = Schelffen ; druck auch entweder alsobald / oder aber erst bey Tisch / den Safft von Citronen darauf / nach deinem belieben.

55. Eine Kalbs = oder Lamms = Leber zu bachen / auf andere Art.

Set die Leber / es sey gleich von einem Kalb oder Lamm / in Wein Wasser / und häutet es / waschet sie sauber heraus / und schneis