

gebratene Leber / laßt auf einer Kohlen noch in etwas aufdampffen / doch nicht lang / welches / damit sie nicht hart werde / zum Überfluß / ungeachtet es im vorhergehenden öfters erinnert worden / wiederholt wird. Wann man will / kan man sie auch ein wenig spicken.

58. Eine gebratene Leber in einem Netz.

Nehmet die Leber / sie sey gleich von einem Kalb oder Lamm / in ein Wasser / häutet und schneidet sie zu Stücklein / spicket / nehmet ein Netz von einem Schwein oder Kalb / ist eben eines / legt selbiges in ein Wasser / wäschet es reinlich aus / breitet es auf ein Bretlein / streuet Salz / Pfeffer / Ingber und Muscaten-Blüh dar auf ; wickelt dann ein jedes Stücklein Leber besonders darein / wie man sonst die Briese einzuwickeln pfleget / umbindets mit einem Faden / und laßt sie dann allgemach an einem Spieß abbraten / betreifts zuletzt mit ein wenig Butter / laßt selbige ferner braten / daß sie schön gisten : Ziehets dann vom Spieß herab / und tragts in einer Schüssel zu Tisch. *

59. Gans-Lebern zu steden.

Wann die Gans-Lebern gewaschen und abgehäutet sind / so spicket sie klein und zierlich ; legetz dann in ein laulichtes Wasser / damit sie schön weiß werden / und so dann in einen stollichten Hafen / giesset ein wenig Wein und Fleischbrüh daran / würfets mit Pfeffer / Megelein und Cardamomen / schneidet Limonien hinein / röstet / nachdem der Leberlein viel sind / ein halbes Koch-Löfflein voll Mehl wohl braun daran ; giesset etwas von Holders oder Rosen-Essig dazu / und so es vonnöthen ist / salzets ein wenig / lassets also mit einander auffieden / daß es ein dickes Brühlein gewin-

* Wer will / kan ein wenig Butter in einer Bratpfannen zergehen lassen / die im Netz eingebundene Stücklein von der Leber darein legen / und also in einem Bach-Defelein abbraten lassen.