

gewinne / jedoch auch nicht zu lang / damit die Leberlein nicht hart werden: Richtets dann zusamt der Brüß in eine Schüssel / und leget Simonien = Plätzlein darauf.

60. Gebratene Gans = Leberlein.

Nehmet die Leberlein zusamt dem Herklein von einer Gans / waschet es / spickets fein klein und zierlich / salzet und pfeffertets ; lasset dann ein Vogel = Spizlein warm werden / steckets an / betreiffets ein oder zweymal mit heissem Schmalß / und brastets wie die Vögel / darnach ziehets ab / und streuet Pfeffer darauf: Wann man aber eine Brüß darüber haben will / so nehmet ein rocken Brod eines Fingers lang / bähet selbiges / und lasset in einer Fleischbrüß sieden / treibets mit einem Citronen = Essig durch / thut mehr nicht / als zwey Löfflein voll Zucker / ein wenig Pfeffer / Ingber und Megelein dazu / richtets in die Schüssel / leget die Leberlein darein / und drucket den Safft von Citronen darauf.

61. Gebratene Gans = Leberlein / auf andere Art.

Wann die Gans = Leberlein gehäutet und gespickt sind / muß man sie einsalzen und würzen / dann an einem Spieß abbrasten lassen ; jedoch aber anfangs mit heissem Schmalß / und zu lest mit heisser Butter betreiffen / auch mit geriebenen rocken Brod überstreuen / und Fleiß anwenden / daß sie schön gisting zu Tisch getragen werden : Dann kan man etwas von der Butter in das Schüssellein giessen / und die Leberlein darein legen.

62. Gans = Leberlein zu bachen.

Man nehme die Gans = Leberlein / schneide selbige der Länge nach einmal von einander / besprenge sie mit Salz und Pfeffer / und melbe sie ein / doch also daß sie nicht knöckerich werden ; machet ein Schmalß heiß / bachets schön licht = gelb heraus / leget in eine