

eine Schüssel / und traget sie also trocken zu Tisch. Oder aber machet diese Brühe darüber: gießet das lautere Schmalz aus der Pfannen / lasset das Trübe darinnen / gießet ein wenig Fleischbrühe / und Holder = oder Rosen = Essig daran / würzets mit Ingber / Pfeffer / und Cardamomen / lasset es mit einander auffieden / richtets über die Leberlein / und drucket den Saft von einer Citronen darauf.

63. Kalbs = Wiltzlein zu kochen.

WAnn die Kalbs = Wiltzlein gewässert / und sauber gewaschen sind / setzet sie in halb Wasser und halb Fleischbrühe zu / salzets ein wenig / lasset eine weile sieden; nehmet sie dann aus dieser Brühe heraus / lasset entweder ganz / oder schneidets zu Stücklein / wie es euch beliebt / thuts in einen stollichten Hasen / und machet eine Megeleins = oder Limonien = Brühe darüber / wie selbige anderswo / und zwar die letzere / in dem Theil von den Brühen Num. 14. bereits beschrieben zu finden.

64. Kalbs = Wiltzlein zu füllen.

Nehmet die Wiltzlein und ergreiffet sie; darnach machet folgende Füll zusammen: Hacket Petersilien = Kraut samt kleinen Zwiebeln / röstets im Schmalz / thut Semmel = Mehl / und dasjenige / was von dem Milz durch das ergreifen heraus kommen / darein / schlaget Eyer daran; ist zu dick / so gießet Fleischbrühe daran / füllet durch ein Trichterlein in das Milz / thuts in einen stollichten Hasen / gießet ein wenig Fleischbrühe und Schmalz darein / und lasset auf einer Glut oder Kohlen genugsam braten.

65. Schweinene Wiltzlein zu braten.

Waschet die Schweinene Wiltzlein / lasset sie im Wasser / oder halb Wasser und Fleischbrühe / nur ein wenig absieden oder schüpffen / nehmet dann aus der Brühe wieder heraus / salzets