

cken dick verbleibet; schneide dann kleine Stücklein daraus / wälche-  
re oder winde sie über einen Pfriemen oder Spindel / daß sie wie ein  
Morgenstiel anzusehen / stecke selbige fein gemacht in die bereits for-  
mirte Morgeln / siehe aber wohl zu / daß er nicht zerfället; mach in  
einem Pfännlein ein Schmalz heiß / lege diese gemachte Morgeln  
hinein / und bache sie nach und nach schön gelblicht heraus: Schliche-  
te sie dann in eine Schüssel / mach eine gute Fleischbrüh siedend / thue  
Gewürk und Butter daran / giesse sie über die Morgeln / und laß  
also in der Schüssel auf einer Kohlpfannen auffieden.

### 34. Leber- und Nāgenlein zu kochen.

**W**ann die Leber- und Nāgenlein reinlich gepußt / und ausge-  
waschen seyn / so thut erstlich die Nāgenlein in ein Hāfelein /  
giesst eine gute Fleischbrüh daran / welche / so sie wohl gesal-  
zen wäre / kan man ein klein wenig Wasser dazu giessen / und laßt  
dieselbe eine weile sieden / biß sie halb weich sind; alsdann leget die  
Leberlein auch dazu hinein / und laßt sie ferner sieden / biß alles wohl  
weich ist: hernach seihet die Brüh davon herab / schneidet die Nāgen-  
und Leberlein halb von einander / thut sie in ein stollichtes Hāfelein /  
giesst nochmal von dieser Brüh / darinnen sie gesotten haben / etwas  
daran / oder auch / so man will / ein wenig frische Brüh; wann sie et-  
wan noch zu hart gesalzen wäre: thut Pfeffer / Muscatblüh / Ingber /  
und ein gut theil Butter daran / laßt auch etwas von gehackten Peter-  
silien-Kraut mit darinnen sieden / sehet in eine gute Glut oder Kohl-  
feuer / und laßt wohl auffieden / daß es ein dickes Brühlein werde:  
Nichtets dann an / streuet wieder ein wenig frisch-gehacktes Peter-  
silien-Kraut darauf / und traget zu Tisch.

### 35. Leber- und Nāgenlein zu zurichten / auf andere Art.

**L**asset die Nāgenlein allein zuvor in einer Fleischbrüh absieden /  
biß sie ein wenig weich werden; dann thut die Leber- und Nā-  
genlein zusammen / in ein anders stollichtes Hāfelein / und  
macht