

dem Kost ab / oder machet also unabgebräunet / eine Milchram = oder Speck = oder aber eine gelb = und saure Brüh darüber / nach gefallen.

Gefüllte Kalbs = Mägen.

Nach Num. 36. einzurucken.

Waschet und pußet die Kalbs = Mägen auf das reinlichste ; schabet und hacket hernach ein so genanntes Knötlein = Fleisch mit etwas Hinds = Marck / reibet und röstet ein weißes Brod im Schmalz / rühret selbiges unter das gehackte Fleisch und Marck /, salzt und würkets / schläget Eyer daran / und rühret alles wohl durch einander ; solte diese Füll zu dick seyn / kan sie mit Zugießung etwas Fleisch = brüh oder Milch gar leicht verdinnert werden : füllets dann in die Mägenlein / und lassets gleich denen vorher = beschriebenen sieden.

Eine gantze Kalbs = Leber zu braten.

Zwischen Num. 57. und 58. zu setzen.

Waschet / häutet und spicket die Leber / salzet und würkets mit Megelein und Pfeffer / und bratets hernach in einem Deselein / oder aber in einem stollichten Hasen / oder auch an dem Spieß / wie es beliebt ; wird sie nun in einer Bratpfannen im Deselein / oder in einem stollichten Hasen gebraten / so muß man zuvor ein wenig Bach = oder anderes Schmalz darinnen zergehen lassen / alsdann die Leber darein legen / braten / und fleissig umwenden / damit sie schön safftig bleibe und nicht zu hart werde : wann sie nun bald fertig ist / giesset man ein wenig Essig in die Pfannen oder Hasen / und lasset sie ferner braten / dann wann man den Essig gleich anfangs zugiesset / pfleget die Leber gar gerne hart zu werden. Will man sie aber an dem Spieß braten / so stecket man sie der Länge nach an (es wird ein zimlich = breiter Spieß dazu erwehlet / damit sie haften könne) befreißt sie mit heißem Schmalz / und je zuweilen dazwischen mit Butter / so wird sie schön safftig / und lassets dann / biß sie fertig ist / braten : dann leget mans in eine Schüssel / und giesset ein wenig Schmalz aus der Bratpfannen darüber.

Haaaaa iij

Wer