

Petersilie, Muscatenblumen und Salz untereinander, tuncke die Füße in warme Butter, und wälke sie in dem gemeldeten, lege sie auf den Rost, laß sie ein wenig braten, dann richte die geschnittenen Ohren an, und lege Füße um den Rand der Schüssel.

192. Brat-Würste zu backen.

Brate die Würste erst, dann schneide sie in die Länge von einander, mache daraus sechs Stückgen oder so viel du willst, mache einen Teig wie zu den Kälber-Füssen, backe sie auch so, und gieb sie dann zu einem Salat.

Von Fleisch = Sülzen.

193. Einen gepresseten Kinds-Kopf.

Nimm einen halben fetten Kinds-Kopf, hacke ihn in Stücken und ein paar Pfund Kindfleisch vom Kämme darzu, koche es mit einander sehr weich, kühle es rein aus, thue es von den Beinen, pflücke es ganz klein, würze es mit Ingber, Pfeffer und Nelcken etwas starck; nimm durren Majoran und Salbey, reibe es klein, thue es auch darzu, menge es so warm unter einander: Nimm dann ein Fisch-Bret, lege ein fein starck Serviet darauf, thue dieses so warm darein, nimm die Serviette zusammen, drücke es in die Kunde derb, binde es oben feste, lege ein Bret darauf, und einem Stein oder starck Gewichte. Du must es auf etwas setzen; denn es presset noch Suppe aus. Laß es so über Nacht stehen; alsdann binde das Tuch weg, lege es in einen Risch, gieß Eßig darauf. Wenn du darvon geben willst, so schneide Schnittgen darvon, giesse Eßig darauf; du kanst es