

ket und pfefferts / legets auf einen Rost / schmierets überal fein fleis-
sig mit Butter / und bratet es also schön safftig ab.

66. Einen Rind- oder Ochsen-Niern zu zurichten.

Nehmet den Niern und waschet selbigen / ziehet die Haut her-
ab / leget ihn auf ein Bret / schneidet breite Plätzlein dar-
aus / bestreuet sie mit Salz / aber nicht zu viel / lassets also eine
weile im Salz ligen / und trocknets dann mit einem reinen Tuch
wieder ab / schwingets im Mehl / machet das Schmalz heiß / bachelts
schön gelb heraus / legts in eine Schüssel / drucket Citronen darauf /
bestreuet sie ein wenig mit Pfeffer / und traget alsdann zu Tisch.
Will man aber eine Brüß darüber haben / so seihet das Schmalz
aus der Pfannen / lasset das Dicke darinnen / gießet ein wenig Holder-
oder Rosen-Essig / und etwas wenigß Fleischbrüß dazu / lassets also
mit einander auffieden ; legt ein wenig klein-zerschnittenen Rosmarin
darein / und richtets alsdann über den gebachenen Niern. Diesen
Niern kan man auch nur absieden / dann Plätz-weiß schneiden / und
eine Butter-Brüß darüber machen.

67. Bocks-Nierlein in einer Brüß.

Wann die Bocks-Nierlein gewaschen sind / siedet sie ein wenig
in einer Fleischbrüß ; ziehet die Haut herab / schneidets zu
Plätzlein / legts in ein stollichtes Häfelein / gießet ein wenig
Fleischbrüß daran / brennt ein klein Stäublein Mehl darauf / wür-
bets mit Pfeffer und Megelein / werfft ein gut theil Butter darein /
setets in eine Kohlen / lassets einprakeln / biß es ein dicklichtes Brüß-
lein gewinne / und richtets dann an.

68. Ein Rüh-Euter zu bachen.

Nehmet das Euter / waschet / und leget es in einen Hafen / se-
bets zu / wie ein Fleisch / salzet darein / und lassets einen
ganzen Tag / solte es aber noch nicht mild seyn / etwas län-
ger sieden / zu diesem Ende kan man öfters nachsehen und fühlen /
Ee bis