

von einem bereits gebratenen Niern-Braten auslösen / und zusamt dem Fetten aufheben : Beedes nun / welches beliebt / man nehme gleich zu denen Kavioln die Leberlein oder den Niern / muß klein gehackt / und dann das Gehäck ferner allerdings angemacht werden / wie in den obigen ist gemeldet worden.

46. Kavioln vom Rüh-Euter.

Stedet ein Rüh-Euter ganz weich ab / hacket es zusamt einem Kind- oder Ochsen-Marck wohl klein ; hacket auch ein Petersilien-Kraut / oder an dessen statt einen Mangolt / Spinat / oder grünes Kraut / röstet solches mit ein wenig geriebenen weissen Brod in Butter / mischt es unter das gehackte Euter und Marck / und rühret alles wohl durch einander / würkets mit Ingber / Pfeffer / und Muscaten-Blüh ; schlaget dann in den Num. 43. beschriebenen Teig / siedets oder bacheets nach belieben / und macht eine Brüß darüber / wie gebräuchlich.

47. Kavioln von Bratwurst-Gehäck.

Nehmet ein Bratwurst-Gehäck / oder aber leeret dasselbe aus dem Gedärm / darein es bereits gefüllet worden ; reibet ein weisses Brod / und rühret es darunter / würkets mit Cardamomen und Muscaten-Blüh / schlaget ein oder zwey Eyer daran / und rühret alles wohl unter einander : Machet auch einen Teig an / wie zu denen andern gemeinen Kavioln / schlagt es dann ein / bacheets oder siedets nach belieben / und machet dann eine Brüß darüber / nach gefallen.

48. Kavioln von einem Hecht.

Nehmet einen blau-gesottenen übergebliebenen / oder auch / nach belieben / frisch-gekochten Hecht / siedet ihn im Salzwasser ab / und hacket selbigen klein ; indessen klaubet / waschet / und brühet ein wenig Mangolt / Spinat oder grünes Kraut / hacket solches auch klein / druckt es aber aus dem Wasser zuvor wohl aus : dann