

eine Schüssel / würkets mit Ingber / Pfeffer / Muscaten=Blüh / Cardamomen und Saffran / schlaget Eyer daran / mischt ein Semmel=Mehl darunter ; macht ein frisches Schmalz in einem Pfännlein heiß / brennet es darüber / rührt alles unter einander : Leget indessen ein Kalbs=Neß in ein laulich Wasser / breitet es nachmal aus / und schlaget das gehackte darein / so groß als man die Würstlein haben will ; nehet sie zu / leget in eine Bratpfannen / setets in ein Bach=Defelein / oder auf eine Kohl=Pfanne / wendet es oft um / und bratets allgemach ab / biß sie genug haben.

53. Würstlein von Briesen / noch anderst.

Schippfet zwey paar Briesen / und Capaunen=oder Hünner=Leberlein ab ; (kan man diese lezere nicht haben / so nehmet ein Kalb=Fleisch / und last es ein wenig sieden ;) hacket dann die Briesen zusamt den Fleisch oder Leberlein / mit ein wenig Fett von Capaunen / oder aber etwas Marc oder Speck / ingleichen auch etlichen Salben=Blätlein wohl fein ; mischet ein wenig Semmel=Mehl darunter / schlagt zwey oder drey Eyer daran / streuet Saffran / Ingber / Pfeffer / Cardamomen / Muscatblüh / Corinthen oder Weinbeerlein / und ein wenig Saltz darein / rührt alles unter einander : Schneidet ein Kalbs=Neß länglicht / füllt das Gehäck darein / und formiret Würstlein daraus / in der dicken wie die Leberwürste ; leget in eine Bratpfannen in heisses Schmalz / und last sie bey einem Kohlfener langsam braten.

54. Würstlein von Briesen / noch auf eine andere Art.

Hacket zwey Briesen / wann sie geschipfft seyn / klein / nehmet ein wenig geriebenes Eyerbrod / und zuvor gewaschen und gehacktes Petersilien=Kraut ; machet etwas frisches Schmalz in einem Pfännlein heiß / giesset ein wenig davon über das geriebene Brod / und in dem übrigen röstet das Petersilien=Kraut ; mischt alles hernach unter einander / würkets mit Pfeffer / Ingber / Muscatblüh /

Et iij

Cardas