

wohl versehen: Indessen verklopffet etliche ganze Eyer / rühret sie zusamt einem guten theil geriebenen Semmel = Mehl / und guter Gewürz / als Cardamomen / Muscaten = Blüh und Pfeffer darunter / biß es ein wenig dicklicht wird / damit sich der Teig an den Hünern recht anhänge; ziehet dann die Hünern durch diesen Teig / und bacheß aus einem Schmalz schön heraus: Beliebt / so kan man auch eine gute süsse Brüß darüber machen / oder aber also trocken gebachen auftragen.

2. Gebachene Schnitten von einem Rebhun.

Dösset das fleischichte an denen vördern Vierteln eines gebrates Rebhuns von dem Gemper oder Brust = Bein ab; mischet ein wenig von einem gebratenen Kalbs = Niern / zusamt dem daran hangenden Fett / oder auch ein wenig Kind = oder Ochsen = Marck darunter / hacket solches alles zusamment klein / thut etwas von geriebenen Eyer = Brod oder Semmel = Mehl dazu / schlägt einen ganzen / oder auch nur einen halben Eyerdoftern daran / nachdeme man der Schnitten viel oder wenig machen will; machet also den Teig in einer rechten Dicken an / salzet und würzet ihn mit Pfeffer / ein klein wenig Saffran und Muscaten = Blüh: So es beliebt / kan man auch klein = zerschnittene Zibeben und Weinbeere darunter rühren / und so dann diese Füll auf etliche Schnitten von weissen Brod streichen / selbige nachmal aus Schmalz / welches nicht allzu heiß ist / fein gemacht heraus bachen / und dann entweder also trocken auftragen / oder aber eine gelbe süsse Brüß darüber machen.

3. Marck = Ruchlein.

Nimm ein Kind oder Ochsen = Marck / und das Sauere von keiner Citronen / rühre es mit dem Marck wohl ab / daß es wie ein dicker Brey wird / zuckers / und salze es nur ein klein wenig / würze es mit Cardamomen und Muscaten = Blüh; mach einen Teig