

Teig von einem Eyerdottern / Butter und Wasser / wie zu Kasiolit
an / schlags in denselben / und laß geschwind im Schmalz abbachen.

4. Gebachene Niern = Schnitten.

Nehme den gebratenen Niern von einem Kalbs = Braten / zusamt
dem Fette / oder auch / so der Niern klein ist / etwas von dem
Braten mit darunter / wohl klein; schlage zwey oder drey Eyer
daran / salze es ein wenig / thue Semmel = Mehl dazu / und mische
alles unter einander / würke es mit Pfeffer / Ingber / Muscaten =
Blüh / und nach belieben / etwas weniges Saffran : mache diesen
Teig über einer gelinden Blut zusammen / damit das Fette nicht be-
stehe ; schneide dann eine Semmel zu Pläßen oder Schnitten / strei-
che diesen Niern = Teig darauf / und zwar also / daß er in der mitten
schön hoch erhoben seye : Lege sie in ein heisses Schmalz / daß
das Brod oder der Semmelschnitten zu unterst / und das aufgestri-
chene zu oberst komme / wende es nachmal um ; und wann sie gelb =
licht und genug gebachen sind / so nimm sie heraus / und streue würff =
licht = geschnittene Citronen = Schelffen darauf. *

5. Gebachene Niern = Schnitten / auf andere Art.

Nehme das Fette ganz allein / von einem Kalbs = Niern / ha-
cket's klein ; rühret in einem Napfflein nur das Gelbe von
Eyern / wie auch Zucker / Zimmet / und ein wenig gestossene
Muscatnuß darunter / salzets / streichets auf weisse Brod = Schnit-
ten / wie man sonst das Hirn aufzustreichen pfeget / und bestreuet's
dann auf einem Deller mit Zucker und Zimmet / (wer will / kan
auch Weinbeerlein dazu nehmen) und bachtet solche allgemach aus
einem Schmalz heraus.

W m m m ij

6. Ge =

* Wanns beliebt / kan man auch diese Schnitten in zerflopfsten Eyer
herum lehren / und im Schmalz heraus bachen.