

6. Gebachene Nieren = Schnitten/ noch anderst.

Hacket den Nieren / zusamt dem Fetten so daran ist / klein / rö-
stet ihn in einer Pfannen / streicht selbigen auf ein gebähtes
weisses Brod / wann beedes / das Brod und der Teig / noch
warm sind; streuet dann Salz / Pfeffer / und ein wenig würfflich-
geschnittene Citronen = Schelffen darauf: Traget also stracks / ehe
sie erkalten / zu Tisch.

7. Hirn = Ruchlein.

Nehet die stärckste Blut = Gefässe und Adern von dem Kalbs-
Hirn heraus; salzet / würzet mit Ingber / Pfeffer und Mus-
scaten = Blüh / thut ein wenig weiß = geriebenes Brod dazu /
rühret alles wohl durch einander; streichet auf Semmel = Schnit-
ten / und leget derselben jedes mal zwey auf einander: zerflopfet
dann zwey Eyer / duncket die Schnitten darein / und bacheß aus
Schmalz.

8. Hirn = Ruchlein / auf andere Art.

Nehmet das Hirn von einem Kalbs = Kopff / der bereits gesot-
ten worden / hacket / würzet und gilbet es; thut Weinbeere
oder Corinthen darunter / schlagt Eyer daran / streichet auf
Weck = Schnitten: machet ein Schmalz heiß / und bacheß heraus.

9. Bratwürste zu bachen.

Schneidet die Bratwürste / wann sie zuvor gebraten / nach der
Länge und überzweg entzwen / daß vier Stücklein daraus
werden; duncket sie in einen Strauben = Teig / und bacheß
aus Schmalz.

10. Ge-