

Wer will/ kan auch ein wenig Essig dazu giessen/ oder aber eine Mezelein = Brüh von eingebrennten Mehl/ Fleischbrüh und Essig mit Mezelein und anderer Gewürz zusammen machen / und darüber anrichten.

### Ein Kalbs-Niern besonders zu zurichten.

Nach Num. 66. gehörig.

Nehmet einen übergebliebenen Niern von einem Kalbs-Braten/ zusammen mit dem Fetten / wohl klein ; mischet ein gut theil geriebenes Semmel = Mehl und Salz darunter / würkets mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten = Blüh / schlaget zwey oder drey Eyer daran/ giesset ein wenig Fleischbrüh oder Milch dazu / und rühret alles durch einander : leget dann diese Füll in ein reines Tüchlein / und bindets oben vest zusammen ; lasset indessen eine Fleischbrüh siedend werden/ gießet/ damit sie nicht zu gesalzen sene/ etwas Wasser dazu/ hänget das Tüchlein mit der Füll darein / und lasset also eine gute weile sieden / biß sie ein wenig vest beyammen bleibt : nehmet dann besagtes Tuch heraus/ so wird die darein gebundene Füll wie ein vester Balln anzusehen seyn ; schneidet dann Plätze darans / leget in eine zinnerne Schüssel / bestreuet mit scharffer Gewürz / schneidet zimlich viel Butter darauf / giesset eine siedende Fleischbrüh darüber/ lasset dann auf der Kohlen noch einen Ball auffieden/ und traget nachmal zu Tisch.

### Gebachene Bocks-Nierlein.

Nach Num. 67. gehörig.

Schippfet die Bocks-Nierlein ab/ schneidets zu Plätzlein/ schwinz get in Mehl / und bachtets aus Schmals ; alsdann drucket Citronen = Safft darauf / und überstreuet mit würfflicht = geschnittenen Schelffen von Citronen.

Gam =