

100 Mustern ausgelöst in einer schüssel in butter und lemonien-safft geröst, oben darauf gegossen, auch ein cefali darauf gelegt.

Dieses gehöret alles auf eine schüssel, schön ordentlich aufgericht, die gefelchten fische in die mitten, die andern aber herum, die kleine sachen müssen besonder in schüsseln gemacht werden, ausgenommen das gefelchte kan man drey oder viererley zusammen legen, damit die speise von den geräucherten fischen keinen geschmack bekomme, mit linden gewürze abgewürzt, und von den kleinen sachen die suppe zusammen, und darüber gegossen.

437. Meer-spinnen zu kochen.

Daß sie tag und nacht im wasser liegen, hernach in einer subtilen lauge auch tag und nacht, seynd sie hart, mach wieder eine andere subtile lauge, wenn sie weich genug, lege sie wieder einen tag in frisch wasser, hernach brats in butter oder baum-öl, würze sie mit wenig saltz und pfeffer, drücke lemonien-safft darauf, und giebs.

438. Hausen und allerhand andere fische zu mariniren.

Erstlichen schneide den hausen in stücken eines fingers dicke, saltz ihn recht, und sied ihn ab in wasser und esig, doch daß der esig vorschlägt, laß ihn kalt werden, leg ihn in ein fäßlein oder tiegel, der glasirt, so offt eine lage hausen, jedesmal lorbeer-blätter, rosmarin, pfeffer darauf, alsdenn gieß esig daran, daß er darüber gehet, wenn du ihn auf die tafel giebst, kanst du ein wenig baumöl darüber gießen. Also kanst du hechte, ferchen, säbbling und schleien machen.

439. Auf eine andere manier.

Schneide den hausen wie oben, laß ihn eine weile im saltze liegen, bestreiche ihn wohl mit öl, lege ihn auf den rost, und brate ihn schön röstlich, daß er nicht verbrenne, wenn er gebraten, leg ihn in ein fäßlein wie oben, so offt eine lage hausen, so offt muscaten-blüthe, nägelein, pfeffer, lemonien-schalen, lorbeer-blätter und rosmarin darzwischen, diß so offt, biß das fäßlein voll ist, hernach begieße ihn mit baum-öl, schütte esig daran, und beschwere ihn mit etwas, oder schlage das fäßlein zu, kanst ihn also behalten, oder verschicken, wohin du wilst. Also macht mans auch mit den hechten, ferchen, säbbling, und andern guten fischen.

Von allerhand sachen.

440. Eine kunst/ allerhand vögel einzuweichen/ daß sie sich lange behalten lassen.

Erstlich muß man die vögel sauber rupffen und reinigen, die köpffe und kröpffe abschneiden, und das eingeweide heraus nehmen, hernach setze sauber wasser in einem kessel oder hasen zum feuer, wenn

B h h

das wasser siedet, so wirff die vögel hinein, und laß sie einen sud thun, darnach nimm sie heraus auf ein bret, damit das wasser abjinctet, darnach nimm ein hölzernes fäßlein, darnach du viel vögel hast, und legß voll an saltz es, daß sie recht im saltze seyn, leg ein wenig zerstoßene wacholder-beeren darzwischen, gieß ein mittelmäßigen essig daran, daß über die vögel gehet, und vernach es, wann du essen wilt mach das fäßlein auf, und brate darvon, ist probirt.

441. Die schweizer-käse zu machen.

Erstlich im sommer, wann man zu der nacht melckt, und die milch in die schürze oder milch-äshe seyhet, so muß mans schon den andern morgen frühe abräumen oder absahnen, ist es aber im winter, so kan mans drey tage stehen lassen, biß mans abräumet, hernach nimmt man dieselbige milch, und thut in einen kessel, den man hengen kan, und macht ein kleines feuer darunter, daß die milch ein wenig wärmer wird als sie von der kuhe kömmt, hernach thut mans weg vom feuer, die luy oder läbe hinein, darnach man viel käse macht, muß die luy auch seyn; wann aber die luy oder molcken neu ist, so nimmt man weniger als wann sie alt ist, wann man hat die luy oder molcken hinein gethan, so rühret mans mit dem größten abraum-löffel durcheinander, aber nicht auf dem feuer, hernach läst man den löffel darinnen schwimmen, wann der löffel steht, so ist es zusammen gangen; hernach thut man mit dem löffel das schändliche, so oben auf schwimmt, heraus schöpfen, dann die luy ist auch oft oben, hernach mit dem löffel ein wenig so die zusammen gegangene milch zerschneiden, hernach wieder auf das feuer, und rühret es mit einem spatel alleweil auf der glut, biß es ein rechter topffen oder klumpen wird, und sich zusammen fest, der topffen muß ganz hartlicht seyn, wann man rühret, und thut hernach den spatel heraus, und daß in der mitten kein klumpen oder topffen mehr schwimmt, daß man gar nichts davon sieht, so ist es fest genug, hernach greiff man hinein, und formirt darinn ein wenig den käse, und hebt ihn heraus auf einen stein, hernach einen hölzernen oder blechernen reiff darüber, und wieder einen stein darauf geschwert, und in ein oder zweyen tagen gesalzen, und so etliche tage, alle zwey tage, hernach oft sauber abgereinigt oder gepußt, also ist er fertig.

442. Wie man aber die luy zu diesem käse machen muß ist also.

Erstlich nimmt man den kälbern den magen, wäscht und säubert selbigen fleißig, hernach bläst man ihn auf, und behält ihn, biß man eine luy machen will, dann nimmt man dieser mägen 1 oder 2 darnach man viel machen will, und thut es in ein kleines wändel oder molde, das unter sich ein zapflein hat, daß man die luy kan heraus lassen, wann man 2 mägen nimt, so muß man eine hand voll saltz nehmen, nimmt man aber nur einen, so nimmt man den halben theil so viel, saltz also die mägen, und hernach käß-wasser darauf, und läst es an einem laulichten orth stehen, daß es nicht zu kalt oder zu

zu heiß ist, also ist es fertig. Den käse muß man drey wochen salzen, aber nur alle zwey tage, und sauber reinigen mit wasser, ist probirt.

443. Die guten gefelchten raßtraun-schlegel zu machen.

Erstlich nimmt man die zwey schlegel oder keulen, und salzt es gar wohl, absonderlich wo das fett ist, da muß man recht das saltz hinein stecken, dann thut mans in ein schaff oder hölzern gefäß, und giest alle tage die suppe herunter und wieder darauf, und läßt fünf oder sechs tage also liegen, oder noch etwas länger, darnach hencks in rauch, auch fünf oder sechs tage, sie müssen stätig mit wacholder-stauden gefelcht oder gerüchert werden, und man muß oft darzu sehen, daß sie nicht zu wenig oder zu viel seyn, sie werden grade trucken und feste, wann sie genug seyn. Sied ein, laß ihn kalt werden, wann du willst, schneide stücken darvon, mach eine saure milchrahm-suppe darüber mit capern, laß auf einer schüssel eine weile sieden.

444. Zusammen auf eine neue manier zu selchen oder zu räuchern

Erstlich laß es fein wohl salzen, und in ein schaff oder hölzern gefäß legen, und acht tage beschweren, oder auch nicht so lange, und alle tage einmal die suppe abgießen, und wiederum darüber, hernach nimmt mans, und siedet sie in einem kessel, daß sie hübsche weite haben, in einem wohlgesalzenen wasser, so lange als man ein kalbernes fleisch siedet, darnach thut mans heraus, senhet das wasser ab, und hencks im rauch, und räucherts mit lauter wacholderstauden, die dörffen über 6 tag nicht selchen oder räuchern, ein oder zwey tage mehr hat es nicht auf sich man muß sehen, wann sie genug seyn.

445. Geräucherte würste.

Nimm zwey theil mager schweine-fleisch, ein theil mager rind-fleisch, hack's gar klein, salze es mit einem gerösten saltz ziemlich wohl, dann nimmt klein gestossenen zimmet, nägelein, ingber, ein wenig muscaten blüthe, muscaten-nüsse gröblich zerstoßen, pfeffer, misch unter gemeldts fleisch, daß wohl untereinander kommt, nim einen geräucherten speck, im mangel dessen frischen, klein gewürffelt geschnitten, darunter gethan, ein wenig mit rothen wein benetzt, in die bratwurst-dämer gefüllet gar fest und gut, mit spagat gestupfft, daß kein leerer ort in den därmern bleibe, sonst werden sie gleich schimmlicht; die därmer müssen nicht naß, sondern fein trucken seyn, wanns alsdann gut und fest eingefüllt, so bindet man sie mit einem spagat an beyden orten zusammen, und an ein stänglein gehencket, nur den spagat, die würste aber müssen mit beyden enden über sich, und drey tage an der luft getrucknet werde, hernach in den rauch gehencket, und gar kühl abselchen lassen, diese würste gehören unter die arten des sauer-krauts, kohlr, ollea, können auch roh gegessen werden.

446. Terbelat-würste.

Nimm von einem schwein die krum-bein oder seiten-brätlein, welche gar nicht feist oder sonst gar brätig seyn, lege sie auf ein sauber bret, laß an einem lufftigen ort 6 tage stehen, zu 12 pfund schweinen-nimm 2 pfund rind-fleisch, laß es ingleichen also trucknen, wie das schweinerne, hacke es hernach auff's kleineste, doch daß das geäder-werck und das zähe nicht darbey bleibet, wann es nun alles gar klein ist, so nimm frischen speck, der in des schweinen-fleisches alter ist, schneide ihn gewürffelt, in der größe wie eine hasel-nuß, mische es unter das gehackte fleisch, daß es wohl fett wird und der geschnittene speckfein hübsch darunter heraus schauet, hernach stoffe pfeffer etwas gröblich, daß die körner halb seyn, und salze sie ziemlich wohl, nimm feine grosse rinderne därmer, die sauber gereiniget seynd, laß eine gute zeit im wasser liegen, daß sie sauber und kein alt fett daran klebt, truckene die därmer mit einem tuche auff's beste, fülle hernach das eingemachte brätlein, so gediegen und fest, als es möglich, wann der darm gleich zu zeiten zerspringt, daß man einen andern nehmen muß, seyn sie doch nicht zu feste angefüllt, sondern ie fester ie besser, und wo eine luft in den darm ist, so stich mit einer subtilen nadel darein, denn binds mit einem starcken spagat oder baste, so fest es möglich, und mache die würste nur spannen lang, hencks auf ein stängel, laß ein rösches feuer machen, und von weitem übertrucknen, alsdann hencks im rauch, laß aber gar kühle selchen, daß sie gleichsam nur von rauch und luft gefelcht werden, und mache alle wochen 3 mahl von wacholder-stauden einen rauch darunter, laß also 4 wochen oder länger selchen, behalts an einem lufftigen ort, und schmiers mit schwein-schmaltz an; wanns im sommer gar heiß ist, daß sie riechend werden, so mache sie ein in aschen und beschwere sie mit einem grossen stein, so bleiben sie gerecht.

437. Wie man die westphälisch hammen oder schincken machen soll

Erstlich laß die 2 hammen von dem schweine feint gang und rund heraus nehmen, daß der speck wohl körnig ist, darnach nimm pfeffer, stoß ihn fein gröblich, nimm wohlgemuth, giesse guten eßig darauf, laß weichen, hernach nimm rind-fleisch in ein seichten schaff, und lege 2 lagen, und sträue wohlgemuth darauf, und pfeffers auch, salz die hammen gar wohl, und wann du die hammen auf das fleisch gelegt hast, so lege wieder rind-fleisch darauf, beschwers gar wohl, laß an einem kühlen ort 14 tage, hencks hernach auf eine stange im rauch-fang, laß also 3 oder 4 wochen selchen, nimms hernach und hencks an einen lufftigen ort, wann mans recht selchet, so bleiben sie etliche jahr; wann du es wilt sieden, so wickels in einen segen oder leinwand ein, sieds in halb wasser und wein.

448. Ochsen

448. Ochsen-zungen/ ganze gänse oder Schweine/ hammen oder
schincken einzuweichen/ daß sie schön roth werden.

Nimm rothe raurüben, weinschärling, sied die raurüben, schäle sie und
schneide sie schnittelweiß, die weinschärling stoß gar klein, nimm guten
esig und saltz, und so oft eine lage des obbemeldten fleisches, das man einwei-
chen will, so oft saltz, rothe rüben und weinschärling darauf, und sein
mit einem pfriem zerstoßen die hammen, zungen und gänse, ehe man sie
einweicht, wohl das saltz hinein gerieben, und wohl beschwert, und oft un-
gekehrt, daß die obbemeldte säure sein darüber gehet, im sommer an einen
kühlen ort, im winter aber in die wärme, daß das saltz wohl hinein gehet,
drey oder vier wochen stehen lassen, und hernach in rauch gehent, mit wach-
holder-holz oft geräuchert und sein vermachet, daß der rauch wohl darbey
bleibe, und sie schön roth werden.

Von allerhand condirten und eingemach- ten Sachen.

449. Wie man zucker läutern soll.

Auf ein pfund zucker nimm ein halb seidel wasser, thue beydes zusam-
men in eine pfanne, laß auf einem kohl-feuer zergehen, und wenn es
anfängt zu sieden, so thue das weißse von einem ey, daß zuvor wohl zerflopf-
sey, daran, laß miteinander sieden, fahme das unsaubere fleißig herab, samt
dem ey, und laß den zucker noch eine weile sieden, biß das wasser fast gesot-
ten ist.

450. Honig zu läutern/ und fruchte damit einzumachen.

Nimm ein gut theil honig, setze ihn aufs feuer, in einem messingenen
kessel oder pfanne, die man zum einmachen braucht, fahme oder schäume
es alleweil fleißig ab, rühre es um, damit es nicht anbrennt, willst du wissen
wenn der honig genug gesotten, so nimm ein ganges hauer-ey, thue es in den
honig, fällt es zu boden, so ist es nicht genug gesotten, schwimmt es aber,
so ist der honig gerecht vor die fruchte. Nimm die fruchte, welche du willst
einmachen, schäle sie, etliche muß man zuvor sieden, als äpfel und birn,
und was dergleichen ist, die andern als weizel, kirschen und der art, darf
man zuvor nicht sieden, welche man zuvor sieden läßt, muß man wohl ab-
trüchnen lassen auf einem sieb, und darnach in dem honig sieden lassen, und
ohne unterlaß abgefahmt. Willst du wissen wenn es genug gesotten, so
nimm einen zinnernen teller, laß etliche treyffen darauf fallen, halte den
teller auf die seite, ist es, daß die tropffen fest stehen bleiben und nicht abrin-
nen, so ist es genug gesotten, wo nicht, so laß es länger sieden, auf diese weise
kannst du allerley fruchte in honig einmachen.

Bbb 3

451. Wie