

100. Austern aufgelöst/ in ein Reindl im Butter mit Lemoni-Safft geröst/ oben darauf gegossen / auch ein Cefali darauf gelegt.

Dieses gehört alles auf ein Schüssel/ schön ordentlich aufgericht/ die gefelchte Fisch in die Mitten/ die andern aber herum/ die kleine Sachen müssen besonder in Reindl gemacht werden/ außgenommen das Gefelchte kan man drey oder viererley zusamen legen/ damit die Speiß von den gerauchten Fischen kein Geschmack bekomme/ mit linden Gewürk abgewürkt/ und von den kleinen Sachen die Suppen zusamen/ und darüber gossen.

437. Meer-Spinnen zu kochen.

Laß sie Tag und Nacht im Wasser ligen/ hernach in einer subtilen Laugen auch Tag und Nacht / seynd sie zu hart / mach wider ein andere subtile Lauge / wann sie weich genug / laß wider ein Tag in frisch Wasser / hernach bratts im Butter / oder Baum-Oel / gewürk mit wenig Salz und Pfeffer / druck Lemoni-Safft darauf / und gibß.

438. Hausen/ und allerhand andere Fisch zu mariniren.

Kstlich schneide den Hausen im Stuck eines Fingers dick / salt ihn recht / sied ihn aber in Wasser und Essig / doch daß der Essig vorschlagt / laß ihn kalt werden / leg ihn in ein Bäsl oder Weidling der glasirt/ so oft ein Leg Hausen/ jedesmal Lorberblätter/ Rosmarin/ Pfeffer darauf / alsdann gieß Essig daran / daß er darüber gehet / wann du ihn auf die Tafel gibest / kanst ein wenig Baum-Oel darüber gießen. Also kanst Hechten / Fischen / Säubling und Schlegn machen.

439. Auf ein andere Manier.

Schneid den Hausen wie oben / laß ihn ein Weil im Salz ligen/ bestreich ihn wohl mit Oel/ leg ihn auf den Rost / und brat ihn schön röstlet / daß er nicht verbrenne / wann er gebratten/ leg ihn in ein Bäsl wie oben / so oft ein Leg Hausen / Muscatblühe / Nägerl / Pfeffer / Lemonischellen / Lorberblätter und Rosmarin darzwischen / biß so oft/ biß das Bäsl voll ist / hernach begieße ihn mit Baum-Oel / schütt Essig daran / und beschwär ihn mit etwas / oder schlage das Bäsl zu / kanst ihn also behalten / oder verschicken/ wohin du wilt. Also macht mans auch mit den Hechten / Fischen / Säubling / und andern guten Fischen.

Von allerhand Sachen.

440. Kunst / allerhand Vögel einzupaizen / daß sie sich lang behalten lassen.

Kstlich muß man die Vögel sauber rupffen und puzen/ die Köpff und Krämpel abschneiden/ und das Eingeweid herauß nehmen/ hernach setz ein saubers Wasser in einem Kessel oder Hasen zum Feuer/ wann

wann das Wasser siedet/ so wirff die Vögel hinein/ und laß nur ein Sud thun/ darnach nimbs herauß auf ein Bret/ damit das Wasser absincket/ darnach nim ein hölzernes Räßl/ darnach du Vögel hast/ und legß voll an/ salz es/ daß sie recht im Salz seyn/ leg ein wenig zerstoßene Cronabethbeer darzwischen/ gieß ein mittelmäßigen Essig daran/ das über die Vögel geht/ und vermach es/ wann du essen wilt/ mach das Räßl auf/ und brats.

441. Die Schweizer-Räß zu machen.

Erstlich im Sommer/ wann man zu der Nacht melken thut/ und die Milch in die Strüßl sephen thut/ so muß mans schon den andern Morgen frühe abraumen/ ist es aber im Winter/ kan mans drey Tag stehen lassen/ biß mans abraumt/ hernach nimbt man dieselbige Milch/ und thuts in einen Kessel/ den man hengen kan/ und macht ein kleines Feuer darunter/ daß die Milch ein wenig wärmer wird/ als sie von der Ruhe kombt/ hernach drähet mans weg vom Feuer/ die Lup hinein/ darnach man viel Käß macht/ muß die Lup auch seyn; wann aber die Lup neu ist/ so nimbt man weniger/ als wann sie alt ist/ wann man hat die Lup hinein than/ so rührt mans mit dem größten Abraum-Löffel durch einander/ aber nicht auf dem Feuer/ hernach laßt man den Löffel darinnen schwimmen/ wann der Löffel stehet/ so ist es zusammen gangen; hernach thut man mit dem Löffel das Schändliche/ so oben auf schwimmt/ herauß schöpfen/ dann die Lup ist auch oft oben/ hernach mit dem Löffel ein wenig/ so die zusammen gangene Milch zerschneiden/ hernach wider auf das Feuer/ und rührt mit einem Spul alleweil auf der Glut/ biß es ein rechter Topffen wird/ und sich zusammen seht/ der Topffen muß ganz hart/ let seyn/ wann man rührt/ und hernach den Spul herauß/ und daß in der Mitten kein Topffen mehr schwimmt/ daß man gar nichts darvon sihet/ so ist es vest genug/ hernach greiff man hinein/ und formirt darinnen ein wenig den Käß/ und hebt ihn herauß auf ein Stein/ hernach einen hölzernen oder blechenen Reiß darüber/ und wider einen Stein darauf geschwärt/ und in ein oder zweyen Tagen gesalzen/ und so etliche Tag/ alle anderte Tag/ hernach oft sauber abgepußt/ und also ist er fertig.

442. Wie man aber die Lup zu diesem Käß machen muß/ ist also.

Erstlich nimbt man von den Kälbern den Magen/ wäscht und säubert selbigen fleißig/ hernach bläst man ihn auf/ und behalt ihn/ biß man ein Lup machen will/ nimbt man diser Magen 1. oder 2. darnach man viel machen will/ und thu es in ein kleines Wändel/ das untersich ein Zäpfel hat/ daß man die Lup kan herauß lassen/ wann man 2. Mägen nimbt/ so muß man ein Hand voll Salz nehmen/ nimbt man aber nur einen/ so nimbt man halber Theil so viel/ salz also die Mägen/ und hernach Käß-Wasser darauf/ und laß es an einem lableten Orth stehen/ daß er nicht zu kalt oder

zu heiß ist / also ist es fertig. Den Käß muß man ein drey Wochen salzen / oder nur alle anderte Tag / und sauber puzen mit Wasser. Probatum est.

443. Die guten geselchren Kästraun-Schlegel zu machen.

Kstlich nimbt man die zwey Schlegel/und salz es gar wohl / absonderlichen wo die Faisten ist/da muß man recht das Salz hinein stecken/darnach thuts mans in ein Schaff / und gießt alle Tag die Sur herunter / und wieder darüber / und laßt 5. oder 6. Tag also ligen / oder noch etwas länger / darnach hencß in Rauch/auch 5. oder 6. Tag/sie müssen stättigs mit Cronabethstauden geselcht oder geraucht werden / und man muß oft darzu sehen / daß sie nicht zu wenig noch zu viel seyn / sie werden grad drucken und vest / wann sie genug seyn. Sied ein / laß ihn kalt werden / wann du wilt / schneid Stückel darvon / mach ein saure Milchram-Suppen darüber mit Capri / laß auff einer Schüssel ein Weil fieden.

444. Zusammen auff ein neue Manier zu selchen.

Kstlich / laß es fein wohl salzen/und in ein Schaff legen. und 8. Tag beschwären / oder auch nicht so lang / und alle Tag einmahl die Sur abgießen/und wiederumb darüber/hernach nimbt mans/und sied sie in einem Kessel/daß sie hipsch Weite haben/in einem wolgesalzenen Wasser / so lang als man ein Kälbernes Fleisch siedet / darnach thut mans herauß/seyhet das Wasser ab / und hencß in Rauch / und rauchertes mit lauter Cronabethstauden / die dörfen über 6. Tag nicht selchen / ein oder zwey Tag / mehr hat es nicht auff sich / man muß sehen / wann sie genug seyn.

445. Geraucherte Würst.

Nimb 2. Theil magers Schweines Fleisch/ein Theil magers Rindfleisch/hackß gar klein/salze es mit einem gerösten Salz zimlich wohl / dann nimbt klein gestoßenen Zimmet / Nägerl / Imber / ein wenig Muscatblühe / Muscatnuß groblecht zerstoßen/Pfeffer/misch unter gemeltes Fleisch / daß wohl untereinander kombt / nimbt ein geräuchten Speck / in Mangel dessen ein frischen / klein gewürfflet geschnitten / darunter gethan / ein wenig mit rothen Wein beneht / in die Brattwürst-Därm gefüllt gar vest und gut / mit Spenadl gestupft / daß kein lāres Drth in Därmen bleibet / sonst werden sie gleich schimlecht ; die Därm müssen nicht naß / sondern fein trucken seyn/wannß alsdann gut und vest eingefüllt seyn/so bind mans mit einem Spagat an beyden Drthen zusammen / und an ein Stänglein hencßen / nur der Spagat / die Würst aber müssen mit beeden End übersich / und 3. Tag am Luft lassen truckern / hernach in Rauch gehencßt / und gar kühl abselchen lassen / die Würst gehören unter die Arthen deß sauer Kraut / Köhl / Oleea / können auch roher geessen werden.

n

446. Zer-

446. Terbelati: Würst.

Nimb von einem Schwein die Krumppein / oder Seiten-Brätel / welche nicht faist / sondern gar brätig seyn / leg sie auff ein saubers Brett / laß an einem lüfftigen Orth 6. Tag stehen / zu 12. Pfund Schweineunen nimb 2. Pfund Rindfleisch / laß es ingleichen also trucknen / wie das Schweineune / haß hernach auff das kleinste / doch das das Geäderwerck / und das Zähne nicht darbey bleibt / wann nun alles gar klein ist / so nimb frischen Speck / der in deß Schweinen Fleisch Alter ist / schneid ihn gewürfelt / in der Größe wie ein Haselnuß / mische es unter das gehackte Fleisch / daß es wohl faist wird / und der geschnittene Speck fein hipsch darunter herauß schauet / hernach stoß Pfeffer fein grob / daß die Körn gleich halb seynd / und salze sie zimlich wohl / nimb fein grosse rinderne Därme / die sauber pukt seynd / laß ein gute Zeit in Wasser ligen / daß sauber seynd / damit kein alte Faiste daran klebt / trucke die Därme mit einem Tuch auff's beste / füll hernach das eingemachte Brätlein / so gediegen und vest / als es möglich / wann der Darm gleich zu Zeiten zerspringt / daß man einen andern nehmen muß / seynd sie doch nicht zu vest angefüllt / sondern je vester / je besser / und wo ein Luft in dem Darm ist / so stich mit einer subtilen Nadel darein / alsdann binds mit einem starcken Spaget / so vest es möglich ist / und mache die Würst nur Spann lang / hencß auff ein Stängel / laß ein rösches Feuer machen / und von weiten übertrucknen / alsdann hencß in Rauch / laß aber gar kühl selchen / daß sie gleichsam nur von Rauch und Luft gefelcht werden / und mache alle Wochen 3. mahl von Cronabethstauden einen Rauch darunter / laß also 4. Wochen / oder länger selchen / behalts an einem lüfftigen Orth / und schmiere sie mit Schweinen Schmalz an / wanns im Sommer gar heiß ist / daß sie schmächtig werden / so mache sie in ein Aschen / und schwäre sie mit einem grossen Stein / so bleibens gerecht.

447. Wie man die Westphalische Hammen machen soll.

Etlich laß die 2. Hammen von dem Schwein fein gang und rund herauß nehmen / daß der Speck wohl kurnig / darnach nimb ein Pfeffer / stoß ihn fein grob / nimb Wohlgemuth / gieß ein guten Essig darauff / laß waschen / hernach nimb Rindfleisch in ein Sechtel Schaff / und lege zwey Leg / und strähe Wohlgemuth darauff / und pfeffers auch / salze die Hammen gar wohl / und wann du die Hammen auff das Fleisch gelegt hast / so lege wider ein Rindfleisch darauff / beschwärs gar wohl / laß an einem kühlen Orth 14. Tag / hencß darnach auff ein Stangen in Rauchfang / laß also 3. oder 4. Wochen selchen / nimbs hernach / und hencß an lüfftiges Orth / wann mans recht felchet / so bleiben sie etliche Jahr / wann du es wilt siedens / so wickels in ein Tüchlein ein / sieds in halb Wasser und Wein.

448. Ochsen:

448. Ochsen-Zungen / ganze Gänß und schweinene Hammen einzupaizen / daß schön roth werden.

Nimb rotte Konruben/ Weinschärling/ sied die Konruben/ schäl sie und schneide sie Schnittweiß/ die Weinschärling stoß gar klein/ nimb guten Eßig und Salz / und so oft ein Leg deß obbemelten Fleisch / das man einpaizen will / so oft Salz/ rotte Ruben und Weinschärling darauf/ und fein mit einem Psriem zerstoßen die Hammen / Zungen oder Gänß / ehe mans einpaize / wohl das Salz hineingeriben/ und wohl geschwärt / und oft umbgekehrt / daß die obbemelte Säure fein darüber gehet/ im Sommer ein kühles Orth / im Winter aber in der Wärme/ daß das Salz wohl hineingeht / 3. oder 4. Wochen stehen lassen / und hernach in Rauch gehenck/ mit Cronabeths Holz offte gerauchert und fein vermacht/ daß der Rauch wohl darbey bleibet / und schön roth werden.

Von allerhand Candirten und eingemachten Sachen.

449. Wie man Zucker lüutern soll.

Auf ein Pfund Zucker / nimb ein halb Seitel Wasser / thue beydes zusammen in ein Pfann/ laß auf einem Kohlfeuer zergehen/ und wann es anfängt zu sieden / so thue das Weiß von einem Ey / das zuvor wohl geklopft sey / daran/ laß mit einander sieden / faimbe das Unsauber fleißig herab / sambt dem Ey / und laß den Zucker noch ein Weil sieden/ biß das Wasser fast eingefotten ist.

450. Hönig zu lüutern / und Früchte einzumachen.

Nimb ein gut Theil Hönig / setze ihn aufs Feuer / in einem Messingen Kessel oder Pfannen / die man zum einmachen braucht/ faime es alleweil fleißig ab / rühre es um / damit es nicht anbrennt / wilst du wissen/ wann das Hönig genug gesotten / so nimb ein ganz Hüners Ey / thue es in das Hönig/ fällt es zu Boden / so ist es nicht genug gesotten/ schwimmt es aber/ so ist das Hönig gerecht vor die Frucht. Nimb die Frucht welche du wilst einmachen/ schäle sie/ etliche muß man zuvor sieden/ als Äpfel und Biern und was dergleichen ist / die andere / als Weizel/ Kirschen und der Arth/ darff man zuvor nicht sieden/ welche man zuvor sieden läßt/ muß man wohl abtrüchnen lassen auf einen Eiß/ und darnach in dem Hönig sieden lassen/ und ohne Unterlaß abfaimbt. Wilst du wissen / wann es genug gesotten / so nimb ein zinnen Daller / laß etliche Tropffen darauf fallen / halte das Daller an die Seiten/ ist es/ daß die Tropffen fest stehen bleiben/ und nicht abrinnen / so ist genug gesotten wo nicht so laß es länger sieden/ auf diese Weiß kanst du allerley Frucht in Hönig einmachen.