100. Austern außgelöst in ein Reindl im Butter mit Lemonisafft geröst / oben darauff gegossen / auch ein Cefali darauff gelegt.

Dises gehört alles auff ein Schüssel / schön ordentlich auffgericht / die geselchten Fisch in die Mitten / die andern aber herumb / die kleine Sachen müssen besonder in Reindl gemacht werden / außgenommen das Geselchte kan man drey oder viererley zusammen legen / damit die Speiß von den geraucheten Fischen kein Geschmack bekomme / mit linden Gewürtz abgewürtzt / und von den kleinen Sachen die Suppen zusammen / und darüber gossen.

437. Meer-Spinnerin 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 Laug / wan sie waich genug / legs wider ein Tag in frisch Wasser / hernach brats im Butter oder Baum-Oel / gwürtz mit wenig Saltz und Pfeffer / druck Lemonisafft darauff und gibs.

438. Hausen und allerhand andere Fisch zu mariniren.

ERstlichen schneide den Hausen in Stuck eines Fingers dick / saltz ihn recht / und sied in ab in Wasser und Essig / doch daß der Essig vorschlagt / laß ihn kalt werden / leg ihn in ein Väßl oder Weidling der glasirt / so offt ein Leg Hausen / jdesmal Lorbeerblätter / Roßmarin / Pfeffer darauff / alsdan gieß Essig daran / daß er darüber gehet / wan du ihn auff die Taffel gibst / kanst ein wenig Baum-Oel darüber giessen. Also kanst Hechten / Ferchen / Salbling und Schlein machen.

439. Auff ein andere Manier.

SChneid den Hausen wie oben / laß ihn ein weil im Saltz ligen / bestreich ihn wol mit Oel / leg ihn auff den Rost / und brat ihn schön rößlet / daß er nicht verbrenne / wan er gebraten / leg ihn in ein Väßl wie oben / so offt ein Leg Hausen / Muscatblühe / Nägerl / Pfeffer / Lemonischäller / Lorberblätter und Roßmarin darzwischen / diß so offt / biß das Väßl voll ist / hernach begiesse ihn mit Baum-Oel / schütt Essig daran / und beschwäre ihn mit etwas / oder schlage das Väßl zu / kanst ihn also behalten / oder verschicken / wohin du wilst. Also macht mans auch mit den Hechten / Ferchen / Salbling / und andern guten Fischen.

Von allerhand Sachen.

440. Kunst allerhand Vögel einzupaitzen daß sie sich lang behalten lassen.

ERstlich muß man die Vögel sauber rupffen und butzen / die Köpff und Krämpel abschneiden / und das Ingeweid herauß nehmen / hernach setz ein saubers Wasser in einem Kessel oder Hafen zum Feuer / wann das

das Wasser siedet/ so wirst die Vögel hinein/ und laß nur ein Sud thun/ darnach nimb sie herauß auff ein Bret/ damit das Wasser absinckt/ darnach nimb ein höltzenes Väßl/ darnach du Vögel hast/ und legs voll an/ saltz es daß sie recht in Saltz seyn/ leg ein wenig zerstossene Cronabethbeer darzwischen/ gieß ein mittelmässigen Essig daran/ daß über die Vögel gehet/ und vermach es/ wann du essen wilst/ mach das Väßl auff/ und brats. Probatum est.

441. Die Schweitzer-Käß zu machen.

ERstlich im Sommer wan man zu der Nacht melcken thut/ und die Milch in die Stürtzel seyhen thut/ so muß mans schon den andern Morgen frühe abraumen/ ist es aber im Winter/ so kan mans ein drey Tag stehen lassen/ biß mans abraumbt/ hernach nimbt man diselbige Milch/ und thuts in einen Kessel den man hencken kan/ und macht ein kleines Feuer darunter/ daß die Milch ein wenig wärmer wird als sie von der Kuh kombt/ hernach trähet mans weg vom Feuer/ die Lup hinein/ darnach man vil Käß macht/ muß die Lup auch seyn; wan aber die Lup neu ist/ so nimbt man weniger als wan sie alt ist/ wan man hat die Lup hinein than/ so rührt mans mit dem grösten Abraum-Löffel durcheinander/ aber nicht auff dem Feuer/ hernach last man den Löffel darinnen schwimmen/ wan der Löffel steht/ so ist es zusammen gangen; hernach thut man mit dem Leffel das Schandliche so oben auff schwimbt herauß schöpffen/ dan die Lup ist auch offt oben/ hernach mit dem Löffel ein wenig so die zusammen gangene Milch zerschnitten/ hernach wider auff das Feuer/ und rührt es mit einem Spuel alleweil auff der Glut biß es ein rechter Topffen wird/ und sich zusammen setzt/ der Topffen muß gantz hartlet seyn/ wann man rührt/ und thut hernach den Spuel herauß/ und daß in der Mitten kein Topffen mehr schwimbt/ daß man gar nichts darvon sicht/ so ist es fest genug/ hernach greifft man hinein/ und formirt darin ein wenig den Käß/ und hebt ihn herauß auff einen Stein/ hernach einen höltzenen oder blechenen Reiff darüber/ und wider einen Stein darauff geschwärt/ und in ein oder zweyen Tagen gesaltzen/ und so etliche Tag/ alle anderte Tag/ hernach offt sauber abgebutzt/ also ist er fertig.

442. Wie man aber die Lup zu disen Käsen machen muß/ ist also.

ERstlich nimbt man von den Kälbern den Magen/ wascht und säubert selbigen fleissig/ hernach blast man ihn auff/ und behalt ihn biß man ein Lup machen will/ nimbt man diser Magen 1. oder 2. darnach man vil machen will/ und thue es in ein kleines Wändel/ daß unter sich ein Zapffel hat/ daß man die Lup kan herauß lassen/ wann man 2. Magen nimbt/ so muß man ein Hand voll Saltz nehmen/ nimbt man aber nur einen/ so nimbt man halben Theil so vil/ saltzt also die Mägen/ und hernach Käß-Wasser darauff/ und laß es an einem lableten Orth stehen/ daß es nicht zu kalt oder

zu

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

443. **Die guten geselchten Kastraun-Schlegel zu machen.**

ERstlich nimbt man die zwey Schlegl/ uud saltzes gar wol/ absonderlichen wo die Feisten ist/ da muß man recht das Saltz hinein stecken/ darnach thut mans in ein Schaff/ und giest alle Tag die Sur herunter/ und wieder darüber/ und lasts 5. oder 6. Tag also ligen/ oder noch etwas länger/ darnach hencks in Rauch/ auch 5. oder 6. Tag/ sie müssen stättigs mit Kronawethstauden geselcht oder geraucht werden/ und man muß offt darzu sehen/ daß sie nicht zu wenig oder zu vil seyn/ sie werden grad drucken und vest/ wann sie genug seyn. Sied ein/ laß ihn kalt werden/ wann du wilst/ schneid Stückel darvon/ mach ein saure Milchram-Suppen darüber mit Capri/ laß auff einer Schüssel ein Weil sieden.

444. **Hammen auff ein neue Manier zu selchen.**

ERstlich/ laß es fein wol saltzen/ und in ein Schaff legen/ und 8. Tag beschwären/ oder auch nicht solang/ und alle Tag einmahl die Suhr abgiessen/ und wiederumb darüber/ hernach nimbt mans/ und sied sie in einem Kessel/ daß sie hüpsch Weite haben/ in einem wolgesaltzenen Wasser/ so lang als man ein Kälbernes Fleisch siedet/ darnach thut mans herauß/ seyhet das Wasser ab/ und hencks in Rauch/ und raucherts mit lauter Kronawetstauden/ die dörffen über 6. Tag nicht selchen/ ein oder zwey Tag/ mehr hat es nichts auff sich/ man muß sehen/ wann sie genug seyn.

445. **Geraucherte Würst.**

NImb 2. Theil magers schweines Fleisch/ ein Theil magers Rind fleisch/ hacks gar klein/ saltze es mit einem geröstten Saltz zimblich wohl/ dann nimb klein gestossenen Zimmet/ Nägerl/ Imber/ ein wenig Muscatblühe/ Muscatnuß groblecht zerstossen/ Pfeffer/ misch unter gemeltes Fleisch/ daß wol unter einander kombt/ nimb ein geräuchten Speck/ in Mangel dessen ein frischen/ klein gewürfflet geschnitten/ darunter gethan/ ein wenig mit rothen Wein benetzt/ in die Bratwürst-Darm gefüllt gar vest und gut/ mit Spenadl gestupfft/ daß kein läres Orth in Därmen bleiben/ sonsten werden sie gleich schimplecht; die Därm müssen nicht naß/ sondern fein drucken seyn/ wanns alsdann gut und vest eingefüllt seyn/ so bind mans mit einem Spagat an beeden Orthen zusammen/ und an ein Stänglein hencken/ nur der Spagat/ die Würst aber müssen mit beeden End übersich/ und 3. Tag am Lufft lassen trückern/ hernach in Rauch gehenckt/ und gar kühl abselchen lassen/ diese Würst gehören unter die Arthen deß saluers Kraut/ Kehl/ Ollea/ können auch roher gessen werden.

446. Zerbelati Würst.

NImb von einen Schwein die Krumppein oder Seiten-Brätl / welche nicht feist/ sondern gar brätig seyn/ leg sie auff ein saubers Bret / laß an einem lüfftigen Orth 6. Tag stehen/ zu 12. Pfund Schweinernen / nimb 2. Pfund Rindfleisch/ laß es ingleichen also trücknen / wie das Schweinerne / hacks hernach auffs kleineste/ doch daß das Geäderwerck/ und das Zähe nicht darbey bleibt / wanns nun alles gar klein ist/ so nimb frischen Speck/ der in deß schweinen Fleisch alter ist/ schneid ihn gewürfflet / in der Gröss wie ein Hasel-Nuß/ mische es unter das gehackte Fleisch/ das es wohl feist wird/ und der geschnittene Speck fein hüpsch darunter herauß schauet / hernach stoß Pfeffer fein grob/ daß die Kerndl gleich halb seyn/ und saltz sie zimblich wohl nimb fein grosse rinderne Därm / die sauber putzt seynd / laß ein gute Zeit in Wasser ligen/ daß sauber seynd/ damit kein alte Feisten daran klebt / truckne die Därm mit einen Tuch auffs beste / füll hernach das eingemachte Brät ein/ so gediegen und vest / als es möglich / wann der Darm gleich zu zeiten zerspringt/ daß man einen andern nehmen muß/ seyn sie doch nicht zu vest angefüllt/ sondern je vester je besser / und wo ein Lufft in dem Därm ist/ so stich mit einer subtillen Nadl darein/ alsdann bindts mit einen starcken Spagat / so vest es möglich ist/ und mach die Würst nur Spannlang / heucks auff ein Stängel/ laß ein rösches Feuer machen/ und von weitten übertrücknen / alsdann hencks in Rauch/ laß aber gar kühl selchen / daß sie gleichsam nur von Rauch und Lufft geselcht werden/ und mache alle Wochen 3. mahl von Kronawethstauden ein Rauch darunter/ laß also 4. Wochen oder länger selchen/ behalts an einem lüfftigen Orth/ und schmier sie mit schweinen Schmaltz an/ wanns im Sommer gar heiß ist/ daß sie schmäckig werden/ so mach sie ein/ in ein Aschen/ und schwär sie mit einem grossen Stein/ so bleibens gerecht.

447. Wie man die Westphalische Hammen machen soll.

ERstlich laß die 2. Hammen von den Schwein fein gantz/ und rund herauß nehmen / daß der Speck wol kürnig / darnach nimb ein Pfeffer/ stoß ihn fein groblet/ nimb Wolgemuth/ gieß ein guten Essig darauff / laß waichen / hernach nimb Rindfleisch in ein Sechtel-Schaff / und leg zwey Leg / und strähw Wolgemuth darauff/ und pfeffers auch/ saltz die Hammen gar wohl / und wann du die Hammen auff das Fleisch gelegt hast/ so leg wider ein Rind-Fleisch darauff/ beschwärs gar wohl / laß an einem kühlen Orth 14. Tag / hencks hernach auff ein Stangen in Rauchfang/ laß also 3. oder 4. Wochen selchen/ nimbs hernach und hencks an ein lüfftiges Orth / wann mans recht selchet/ so bleiben sie etlich Jahr/ wann du es wilst sieden/ so wickels in ein Tetzen ein/ sieds in halb Wasser und Wein.

448. Ochsen-

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

NImb rothe Ronruben/ Weinschärling/ sied die Ronruben/ schel sie und schneid sie Schnittlweiß/ die Weinschärling stoß gar klein/ nimb guten Essig und Saltz/ und so offt ein Leg deß obbemelten Fleisch/ das man einpaitzen will/ so offt Saltz/ rothe Ruben und Weinschärling darauff/ und fein mit einem Pfriem zerstochen die Hammen/ Zungen oder Gänß/ ehe mans einpaitzt/ wol das Saltz hinein geriben/ und wol geschwärt/ und offt umbgekehrt/ daß die obbemelte Säure fein darüber gehet/ im Sommer an ein kühles Orth/ im Winter aber in die Wärme/ daß das Saltz wol hinein gehet/ 3. oder 4. Wochen stehen lassen/ und hernach in Rauch gehenckt/ mit Cronaweth-Holtz offt gerauchet und fein vermacht/ daß der Rauch wol darbey bleibet/ und schön roth werden.

Von allerhand Condirten und eingemachten Sachen.

449. Wie man Zucker läutern soll.

AUff ein Pfund Zucker/ nimb ein halb Seitl Wasser/ thue beydes zusammen in ein Pfann/ laß auff einem Kohlfeuer zergehen/ und wann es anfängt zu sieden/ so thue das Weiß von einem Ay/ das zuvor wol zerklopfft sey/ daran laß mit einander sieden/ saime das Unsauber fleissig herab/ sambt dem Ay/ und laß den Zucker noch ein Weil sieden/ biß das Wasser fast eingesotten ist.

450. Hönig zu läutern/ und Früchr einzumachen.

NImb ein gut Theil Hönig/ setze ihn auffs Feuer/ in einem Messingen Kessel oder Pfannen/ die man zum einmachen braucht/ saime es alleweil fleissig ab/ rühre es umb/ damit es nicht anbrennt/ wilst du wissen/ wann das Hönig genug gesotten/ so nimb ein gantz Hüner-Ayr/ thue es in das Hönig/ fallt es zu Boden/ so ist es nicht genug gesotten/ schwimmet es/ aber/ so ist das Hönig gerecht vor die Frücht. Nimb die Frücht/ welche du wilst einmachen/ schele sie/ etliche muß man zuvor sieden/ als Aepffel und Birn/ und was dergleichen ist/ die andere als Weixel/ Kirschen/ und der Arth/ darff man zu vor nicht sieden/ welche man zuvor sieden läst/ muß man wol abtrücknen lassen auff einem Sieb/ und darnach in dem Hönig sieden lassen/ und ohne Unterlaß abgesaimbt. Wilst du wissen/ wann es genug gesotten/ so nimb ein zinnen Deller/ laß etliche Tropffen darauff fallen/ halte das Deller auff die Seiten/ ist es/ daß die Tropffen fest stehen bleiben/ und nicht abrinnen/ so ists genug gesotten/ wo nicht/ so laß es länger sieden/ auff diſe Weiß kanst du allerley Frücht in Hönig einmachen.