100. Austern aufgelöst / in ein Keiml im Butter mit Lemonisafft geröst / oben darauff gegossen / auch ein Cefali darauff g:legt.

Dieses gehört alles auff ein Schüssel / schön ordentlich auffgericht / die gefelchte Fisch in die Mitten / die andern aber herum / die kleine Sachen müssen besonder in Keiml 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 Laug / wann sie weich genug / legs wider ein Tag in frisch Wasser / hernach bratts im Butter / oder Baum-Del / gewürk mit wenig Salz und Pfeffer / druck Lemonisafft darauff / und gibß.

438. Hausen und allerhand andere Fisch zu mariniren.

Erstlich schneide den Hausen im Stuck eines Fingers dick / salz ihn recht / sied ihn ab in Wasser und Essig / doch daß der Essig vorschlagt / laß ihn kalt werden / leg ihn in ein Bäßl oder Weidling der glasirt / so oft ein Leg Hausen / jedesmahl Lorberblätter / Rosmarin / Pfeffer darauff / alsdann gieß Essig daran / daß er darüber gehet / wann du ihn auff die Tafel gibst / kanst ein wenig Baumöl darüber gießen. Also kanst Hechten / Fischen / Salbling und Schleyen machen.

439. Auff ein andere Manier.

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

Von allerhand Sachen.

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

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

Das Wasser siedet/so wirff die Bögl hinein/und laß nur ein Sud thun/darnach nimms herauß auff ein Bret/damit das Wasser abfinckt/darnach nim ein hölzernes Näßl/darnach du Bögl hast/und legß voll an/salz es/das sie recht im Salk seyn/leg ein wenig zerstoffene Cronabetber darzwischen/gieß ein mittelmäßigen Essig daran/ das über die Bögel geht/und vermach es/wann du essen wilt/mach das Näßl auff/ und brats. Probatum est.

441. Die Schweizer Käß zu machen.

Kesslich im Sommer/wann man zu der Nacht melcken thut/und die Milch in die Stürzl seyhen thut/so muß mans schon den andern Morgen frühe abraumen/ist es aber im Winter/kan mans ein drey Tag stehen lassen/biß mans abraumt/ hernach nimbt man dieselbige Milch / und thuts in einem Kessel/den man hencken kan/und macht ein kleines Feuer darunter/das die Milch ein wenig wärmer wird/ als sie von der Kuhe kömmt/ hernach drähet mans weg vom Feuer/die Lup hinein/ darnach man vil 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 durcheinander/aber nicht auff dem Feuer/hernach laßt man den Löffel darinn schwimmen/wann der Löffel steht/ so ist es zusammen gangen; hernach thut man mit dem Löffel das Schändliche / so oben auff schwimmt/herauß schöpfen/dann die Lup ist auch oft oben/hernach mit dem Löffel ein wenig/ so die zusammen gangene Milch zerschnitten/hernach wider auff das Feuer/und rührts mit einem Spul alleweil auff der Glut/biß es ein rechter Topffen wird/ und sich zusammen setz/ der Topffen muß ganz hartlet seyn / wann man rührt/ und hernach den Spul herauß / und daß in der Mitten kein Topffen mehr schwimmt / daß man gar nichts darvon sicht/ so ist es fest genug/hernach greiffst man hinein/und formirt darinn ein wenig den Käß / und hebt ihn herauß auff ein Stein / hernach einen hölzernen oder blechenen Reiff darüber / und wider einen Stein darauff geschwärt/ und in ein oder zweyen Tagen gefalzen / 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.

Kesslich nimt man von den Kälbern den Magen/ wascht und säubert selbigen fleissig/ hernach bläst man ihn auff / und behalt ihn / biß man ein Lup machen will/nimbt man dieser Mägen 1. oder 2. darnach man vil machen will/ und thu es in ein kleines Wändel/das untersich ein Zapffel hat/ daß man die Lup kan herauß lassen / wann man 2. Mägen nimbt / so muß man ein Hand voll Salk nehmen / nimbt man aber nur einen / so nimbt man halben Theil so viel/ salz also die Mägen / und hernach Käß-Wasser darauff/und laß es an einem lableten Orth stehen/das 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 pußen mit Wasser. Probatum est.

443. Die guten geselchren Kastraun-Schlegel zu machen.

Kristlich nimbt man die zwey Schlegel/ und salz es gar wohl / absonderlichen wo die Faisten ist/ da muß man recht das Salz hinein stecken/ darnach thut mans in ein Schaff / und gießt alle Tag die Sur herunter / und wider darüber / und lasts 5. oder 6. Tag also ligen / oder noch etwas länger/ darnach hencßs 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 Stückl darvon / mach ein saure Milchram-Suppen darüber mit Capri / laß auff einer Schüssel ein Weil sieden.

444. Zusammen auff ein neue Manier zu selchen.

Kristlich/ 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 widerumb darüber / hernach nimt mans / und sied sie in einem Kessel/ daß sie hipfch Weite haben/ in einem wolgesalzenen Wasser/ so lang als man ein Kälbernes Fleisch siedet/ darnach thut mans herauß / seyhet das Wasser ab/ und hencßs in Rauch / und rauchertes mit lauter Cronabethstauden / die dörfen über 6. Tag nicht selchen / ein oder zwey Tag / mehr hat es nichts auff sich / man muß sehen / wann sie genug seyn.

445. Gerauchere Würst.

Nimb 2. Theil magers Schweines Fleisch/ ein Theil magers Rindfleisch/ hacs gar klein/ salze es mit einem gerösten Salz zimlich wohl / dann nimb klein gestossen Zimmet / Nägerl / Imber / ein wenig Muscatblühe / Muscatnuß groblecht zerstoffen/ Pfeffer/ misch unter gemeltes Fleisch/ daß wohl unter einander komit / nimb ein geräuchten Speck / in Mangel dessen ein frischen / klein gewürfflet geschnitten / darunter gethan / ein wenig mit rothen Wein benezt / in die Brattwürst-Därm gefüllt gar vest und gut/ mit Spennadl gestupfft/ daß kein läres Orth in Därmen bleibet / sonstn werden sie gleich schimplecht; die Därm müssen nicht naß / sondern fein trucken seyn wans alsdann gut und vest eingefüllt seyn/ so bind mans mit einem Spagat an beeden Orthn zusammen / und an ein Stänglein hencden / nur der Spagat / die Würst aber müssen mit beeden End über sich/ und 3. Tag am Luft lassen truckern/ hernach in Rauch gehencet / und gar kühl abfelchen lassen / die Würst gehören unter die Urthen deß sauer Kraut / Köhl/ Oleea / können auch rober geeffen werden.

446. Terbelati-Würst.

Nimb von einem Schwein die Krumppein/ oder Seiten-Brätl/ welche nicht faist/ sondern gar brätig seyn/ leg sie auff ein sauberes Brett/ laß an einem lüfftigen Orth 6. Tag stehen/ zu 12. Pfund Schweinernen nimb 2. Pfund Rindfleisch/ laß es ingleichen also trückeren/ wie das Schweinerne/ hack's hernach auff das kleinste/ doch daß das Geäderwerck/ und das Zähne nicht darbey kleibt/ wanns nun alles gar klein ist/ so nimb frischen Speck/ der in des Schweinen Fleisch Alter ist/ schneid ihn gewürffelt/ in der Größe wie ein Haselnuß/ mische es unter das gehackte Fleisch/ daß es wohl faist wird/ und der geschnittene Speck sein hipsch darunter herauß schauet/ hernach stoß Pfeffer fein grob/ daß die Körn gleich halb seynd/ und salze sie zimlich wohl/ nimb fein grobe rinderne Därme/ die sauber pugt 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 Brät ein/ 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/ als dann binds mit einem starcken Spagat/ so vest es möglich ist/ und mache die Würst nur Spann lang/ henc's auff ein Stängl/ laß ein rösches Feuer machen/ und von weiten über trucken/ alsdann henc's in Rauch/ laß aber gar kühl selchen/ daß sie gleichsam nur von Rauch und Luft geselcht 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 schmäckig 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.

Christlich laß die 2. Hasien von dem Schwein fein ganz und rund herauß nehmen/ daß der Speck wohl kurnig/ darnach nimb ein Pfeffer/ stoß ihn fein groblet/ nimb Wohlgemuth/ gieß ein guten Essig darauß/ laß wachen/ hernach nimb Rindfleisch in ein Sechtel. Schaff/ und lege zwey Leg/ und sträbe Wohlgemuth darauß/ und pfeffers auch/ salze die Hasien gar wohl/ und wann du die Hammen auff das Fleisch gelegt hast/ so lege wider ein Rindfleisch darauß/ beschwärs gar wohl/ laß an einem kühlen Orth 14. Tag/ henc's darnach auff ein Stangen in Rauchfang/ laß also 3. oder 4. Wochen selchen/ nimbs hernach/ und henc's an ein lüfftiges Orth/ wann mans recht selchet/ so bleiben sie etliche Jahr/ wann du es wilt sieden/ so wickels in ein Fegen ein/ sieds in halb Wasser und Wein.

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

Nimb rotthe 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 des obbemelten Fleisch / das man einpaizen will / so oft Salz / rotthe Ruben und Weinschärling darauff / und fein mit einem Pfriem zerstoßen die Hammen / Zungen oder Gänß / eh mans einpaizt / wohl das Salz hinein geriben / 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 hinein gehet / 3. oder 4. Wochen stehen lassen / und hernach in Rauch gehenckt / mit Cronabeth-Holz oft gerauchert und fein vermacht / daß der Rauch wohl darbey bleibet / und schön roth werden.

Von allerhand Candirten und eingemachten Sachen.

449. Wie man Zucker läutern soll.

Auff ein Pfund Zucker / nimb ein halb Seitel Wasser / thue beydes zusammen in ein Pfann / laß auff einem Kohl-Feuer zergehen / und wann es anfängt zu sieden / so thue das Weiß von einem Ey / das zuvor wohl geklopfft sey / daran / laß mit einander sieden / faine das Unsauber fleißig herab / sambt dem Ey / und laß den Zucker noch ein Weil sieden / biß das Wasser fast eingesotten ist.

450. Hönig zu läutern / und Frücht einzumachen.

Nimb ein gut Theil Hönig / setze ihn auff's Feuer / in einem Messingen Kessel oder Pfannen / die man zum einmachen braucht / faine es alleweil fleißig ab / rühre es umb / damit es nicht anbrennt / willst du wissen / wann das Hönig genug gesotten / so nimb ein ganz Hünerey / thue es in das Hönig / fällt 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 willst einmachen / schäle sie / etliche muß man zuvor sieden / als Äpffel und Biern / und was dergleichen ist / die andere / als Weirel / Kirschen / und der Arth / darff man zuvor nicht sieden / welche man zuvor sieden läßt / muß man wohl abtrücknen lassen auff einem Sib / und darnach in dem Hönig sieden lassen / und ohne Unterlaß abgefaint. Willst du wissen / wann es genug gesotten / so nimb ein zinnen Daller / laß etliche Tropffen darauff fallen / halte das Daller auff die Seiten / ist es / daß die Tropffen fest stehen bleiben / und nicht abrinnen / so ist's genug gesotten / wo nicht / so laß es länger sieden / auff dise Weiß kanst du allerley Frücht in Hönig einmachen.