

Quentlein Zimmt, etwas Nelken, eine kleine Muskatennuß, zwey Gran Ambra, ein wenig gestoßenen Zucker, und etliche Tropfen süßen Wein; menge alles wohl unter einander, und setze es an einen frischen Ort in Keller. Dann nimm acht Pfund mager Schweinefleisch vom Schinken, schneide die Sehnen heraus, hacke das Fleisch ganz fein, und besprüze es mit Wein, streue darauf vier und ein halb Loth Parmisan Käse, neun Loth Salz, drey Loth ganzen Pfeffer, und hacke es mit einander wohl durch, und menge es wie einen Teig durch einander. Hierauf fülle es in große Gedärme, so vest es immer seyn kann, hänge sie alsdenn zween oder drey Tage in die Stube, daß sie trocken werden. Wenn sie nun abgetrocknet seyn, so hänge sie an einen kühlen küftigen Ort, und gieb fleißig Acht, daß sie nicht anlaufen, oder frieren; daher wische sie zuweilen mit einem reinen Tuche ab, und hänge sie so, daß sie nicht an einander stoßen: so bleiben sie gut und schmackhaft bis in den Sommer.

Anmerk. Mag für die Italiener gut seyn. Bey hysterischen Frauenzimmer würde man mit Ambra nicht wohl wegkommen, dessen Geruch ist ihnen hinderlich. Ist also eine Person so beschaffen, muß der Ambra wegbleiben. Im übrigen macht das Gewürze die Speise angenehm.

Einen Hirschrücken wohl zu braten.

So dieser von dem Zimmer abgeschnitten, hauet man den inwendigen Rückknochen glatt, und schlägt auf den Seiten die Ribben auch entzwey. Wenn er nun wohl abgewaschen, löset