

und selbiges doch nicht zerrissen werde / dann die Haut und das Fleisch muß unzerrissen an einander hangen: Hernach nehmet den breiten Theil einer Fleisch-Parten / damit sie nicht zu scharff schneidigt seye / und klopffet oder hacket das Fleisch an der Haut damit / doch also / daß es nicht durch die Haut gehe; es muß aber das Fleisch jedannoeh ein wenig wie zerhackt aussehen; dann nehmet den halben Theil Coriander / und den andern Pfeffer und Salz / bestreuet das Ferckelein einwendig auf das Fleisch über und über damit; nachmals fanget oben bey dem Hals an / und überwickelt oder überrollet solches ganz fest zusammen / so wird es rund wie eine Wurst / die Haut muß aber herauswärts kommen; dann nehmet ungefehr sechs kleine Bretlein / so dinn als etwan ein Schleißholz / und leget solche / so lang das zusamm-gewickelte Fleisch ist / rings herum / bindet es mit einem Bindfaden fest zusammen / thut es in einen Hasen / und giesset ein frisches Wasser daran / leget auch Lorbeer-Blätter und Rosmarin-Sträußlein / etwan zusamm ein Händlein voll / wie auch eine geschälte Knoblauch-Zwiebel / und eine gute Hand voll Salz darein / lasset es also drey Stund lang sieden; leget dann heraus auf ein Bret / und last es über Nacht im Keller stehen / damit es recht erkalte: Den andern Tag nehmet die Bretlein wieder herab / und zerschneidet das zusamm-gepresste Pläs-weiß / leget schön artlich in eine Schüssel / und zierets mit verguldeten Rosmarin- und Lorbeer-Sträußlein aus. \*

## 96. Einen Schweins-Räs zu machen.

**N**ehmet einen halb-gewachsenen Schweins-Kopff / der nicht gar fett ist / pußet solchen auf das reinlichste ab / salzet / und sezt ihn im Wasser zu; wann er nun halb gesotten / nehmet ihn aus der Brüh heraus / löset das Fleisch auf das beste von den

Beinen

Fff iij

\* Wer diese Primate noch besser haben will / kan solche mit Wein und Wasser / oder aber auf die jenige Art absieden / wie selbige in diesem Theil von dem Schweins-Kopff / Num. 1. 2. 3. 4. beschrieben zu finden.