

und lasse ihn so lang sieden / biß er weich wird ; dann nimm selbigem aus dem Hasen heraus / löse die Haut rings herum ab / lege ihn in einen Keller / daß er daselbst wohl beschwehrt erkühle : Wann er erkaltet / bestreue ihn auf das Fett / unter der abgelösten Schwarten / rings herum mit Ingber / Pfeffer und Megelein / lege Salben und Majoran darauf / ziehe die Haut wiederum darüber / beschwehre ihn nochmal so lang / biß er zu Tisch getragen wird.

98. Bratwürste in Zwiebeln zu kochen.

Ziehet frische Bratwürste durch ein Wasser / legts in einen stollichten Hasen / giesset halb Wasser halb Fleischbrüh darüber / und laß sie also sieden ; wann sie dann eine viertel Stund gesotten haben / brennet ein Löfflein voll Mehl daran / giesset ein wenig Essig dazu / streuet Pfeffer / Ingber / ein gut theil länglicht-geschnittene oder ganze kleine Zwiebelein / und etwas klein-geriebenen Kimpffel-Kas oder Pfeffer-Kuchen darein / laß alles zusammen ferner sieden / daß es ein dicklichtes Brühlein wird.

99. Das Fleisch gut einzusaltzen.

Nachdem man viel Fleisch hat / muß man viel Sals nehmen / und unter zwey Diethaufflein / oder einen viertel Meßen Sals / zwey Loth klein-zerstossenen Salpeter mischen / und das Fleisch damit wohl einreiben ; hernach in ein Schaff oder Küfflein legen / und auf eine jede Lag Fleisch / vom obigen Sals darauf streuen / oben ein Bret darauf legen / mit Steinen beschwehren / zwey Tage lang stehen lassen / und warten biß es ein wenig Bröhe gibt : Dann mache man ein Salswasser an / und schüttets über das Fleisch / so wird das selbige schön roth.

100. Fleisch