

60. Welsche Würste / auf eine andere Manier.

NIMF funffzehen Pfund Schweinen Fleisch / das nicht zäh / ader
 Tricht / oder fett ist / hacken / doch nicht zu klein ; nimm zehen
 Loth gröblich zerstoßenen Pfeffer / zwey Loth Muscatblüh /
 dreyviertel Pfund Salz / und vier Loth Kümmel : misch jetzt besag-
 tes Salz / Kümmel und Gewürz zusammen / und streue es unter das
 gehackte Fleisch ; säubere dann den Darm von einem Kind oder Sch-
 sen wohl aus / trockne ihn mit einem Tuch sauber ab / und fülle das
 Fleisch darein / und zwar je härter es eingefasset wird / je besser ist es ;
 nimm aber auch im einfüllen eine Nadel / und stich den Darm off
 damit / daß die Würste Luft bekommen : Dann hencke sie in Schlot /
 Camin oder Rauchfang / daß der Rauch zimlich wol daran schlagen
 könne / und laß sie sechs Tage hangen. Daben zu mercken / daß
 diese und andere dergleichen Würste am besten im Winter zu machen.

61. Welsche Würste / auf eine noch andere Weise.

NIMF halb Kindern und halb Schweinen Fleisch / jedes gleich
 viel / hackets unter einander / salzets / und mischet halb gestoß-
 enen und halb ungestoßenen Pfeffer / und klein geschnittenen
 Speck / doch nicht zu viel / darunter ; füllt dieses Gehäck in einen
 Darm / und leget dann die Würste in ein Salz = Wasser / last sie ei-
 ne Nacht darinnen ligen ; henckets hernach auf / räuchert sie ein we-
 nig / und lassets etliche Tage im Rauch henccken : Hänget selbige als
 dann im Luft auf. Wann man sie nun verspeisen will / darff mans
 über eine Stund nicht viel sieden lassen. Zur Sommers = Zeit kan
 man diese Würste / im ungekeiten Hirse / etwas länger aufbehal-
 ten.

62. Wel-