

62. Welsche Würste / noch auf eine andere Art.

Nehmet zehen Pfund Rindfleisch / schneidet die Haut und das Hädrige davon; ingleichen auch vier Pfund Schweinen Fleisch / und zwey Pfund Speck / den Speck schneidet klein und würfflicht / oder aber mischet ihn unter das Fleisch / und hacket ihn zusamt demselbigen wohl klein; darnach nehmt ungefehr ein halb Pfund Saltz / ein Loth gestossenen / und drey Loth ganzen Pfeffer / und zerfnirscht ihn nur ein wenig / hacket oder zerschneidet auch ein wenig Maieran und Rosmarin / mischt ihn ebenfalls darunter: dann faßt es auf das vesteste in die Gedärme / und lassets zwey Tage lang liegen / hängets für den Ofen / doch daß die Hiß nicht zu hart daran gehe / und last sie ein wenig ertrocknen: Hernach hänget sie einen Tag oder etliche in Rauch / alsdann in Luft / da keine Sonne hin scheinet / so werden sie recht / und gut.

63. Klößlein oder Knötlein von Karpffen oder Hechten.

Nehmet einen Karpffen / oder Hecht / machet ihn auf / siedet selbigen ein klein wenig im Saltzwasser ab; hernach grätet ihn aus / daß die Gräte alle davon kommen / und hacket ihn klein; nehmet ein Eyerbrod / reibt und röstets im Butter / thut ein wenig ungeröstetes Brod dazu / schlägt vier oder fünff Eyer daran / nachdem man der Fische viel hat / würkets wohl mit Cardamomen und Muscatblüh / und / so man will / auch mit ein wenig Saffran; rührt es unter einander / legets in etne Fleischbrüh / lassets sieden / daß sie aber nicht zerfahren / jedoch auch nicht zu vest bleiben / so lang als harte Eyer: Oder man kan auch dergleichen Fisch-Knötlein / wann sie allerdings verfertigt sind / wie erst gedacht / im Mehl umkehren / backen / und eine süße / oder auch eine Butter-Brüh / dazu man auch ein klein wenig Wein nehmen mag / darüber machen.

Uuu

64. Klöß-