

Hammen oder Schuncken abzusteden.

Zu Num. 97.

Waschet und puket den Hammen oder Schuncken auf das reinlichste / oder wann er gar schwarz ist / reibet denselben mit zusammengesflochtenen Stroh ab / und lasset ihn im Wasser sieden / bis er weich werden will ; nehmet ihn dann heraus / und löset die Haut schön ganz ab / jedoch also / daß sie unten an der Heren oder Bein daran hangen bleibet ; bestreuet den Hammen oder Schuncken über und über starck mit Pfeffer / leget Salbey = Blätter und Rosmarin = Sträußlein darauf / und ziehet so dann die Haut oder Schwarzen wieder darüber / leget ein Bret darauf / beschwehret ihn mit einem Stein oder Gewicht / und lasset ihn also über Nacht / oder auch ein paar Tage lang / im Keller stehen ; dann kann er entweder ganz / oder auch zu Pläßen geschnitten / zu Tisch getragen und verspeiset werden : bleibt er ganz / so rollet und wickelt man die Haut bis an das Bein oder die Heren zusammen / steckt es mit einem Hölzlein an / und bezieret den Schuncken / zusamt den Schüssel = Rand / über und über mit schönen bunten Blumwerck ; oder man kan auch etliche abgeschnittene Pläße von einem Schuncken um den Rand / der mit Salat angefüllten Schüssel / legen.

Ein Behäck zu Bratwürsten.

Folgend auf Num. 98.

Man nehme einen hintern und vordern Schuncken oder Hammen / ziehe die Schwarzen also davon ab / daß der Speck am Fleisch bleibet / löse so dann das Fleisch von den Beinen und hacke es gröblich ; hernach mische man unter acht oder neun Pund dieses Fleisches / zwey gute Hände voll Salz / eine Hand voll halbgestossenen Pfeffer und Majoran / auch / nach belieben / einen Laßkopff voll Coriander / und hacke es alles ferner klein : streue hiernechst ein Loth Gewürks = Megelein / und eine Hand voll würfflich geschnittener Citronen = Schelffen darein / mische es alles nochmal
unter