

Schweinen Fleisch:

140. Milch wird ley gemacht / auff dem Rost gebraten / mit Schmalz bestrichen / gepfeffert / gesalzen / und trucken oder in einem Pfefferbrühlin auffgetragen. Man kan die Lümmelin auch darzu nehmen / und gleicher gestalt braten.

141. Den Schweins Kopff / kan man ganz lassen / und nach deme selbiger gebrühet / solchen über angezündtem Stroh besengen / daß er schwarz wird / hernach in Wasser mit Essig oder Trubwein / Saltz / Wachholderbeer und Salbey wol gesotten und kalt aufgegeben / sihet wie ein wilder Schweinkopff.

Schwein Gallary.

142. Wann man den Kopff nicht ganz laßt so nimt man die Ohren / Füße / und nach deme sie sauber gebuht / so siedet man dieselbe in Wein / wasser und Essig / mit Saltz / groblechtem Zimber und Pfeffer / und verschäumt wol / hernach wird die Brühe lauter gesiegen / der Schmuß davon gelassen / mit Saffran gelb gemacht / über die Füße in unterschiedliche Blatten gegossen / und zu Gallerey gestehen zulassen / an kühle Ort gestellt.

Man soll die gesottene Füße und Ohren in kaltem Wasser von schmuß sauberen / so bleiben selbige hübsch weiß / und schüttet alsdann erst die Salsen darüber.

143. Man mag Zucker und Zimmet under solche Gallerey mischen / und wann mans aufftragen will so kan man geschehlte Mandlen und Rosinlin. Zient auch erst Zucker darauff streuen.

Schwein