

Derweil ich in diesem Buche etliche Geheimnisse vnd Künste natürlicher Gewächse beschrieben / hat michs auch für gut angesehen / demselben als eine Zugab dieses Buchs etliche nützliche vnd furhweilige Küchen vnd Kochkünste einzuvorleiben. Vnd erstlich

Vom Fleische.

Behkel / oder Sulperfleisch zu bereiten.

Nim das Fleisch in ein Viertel von einer Tonnen / oder in eine halbe Tonne / oder in eine ganze Tonne / darnach man desselben viel einmachen wil / vnd durchsalze es wol / vnd spünds oben zu / lege es in Keller / vnd welcke es alle Tage einmal vmb / daß es mit der Lacke begossen wird. Wilt du etwas davon kochen / so nims heraus / vnd spünde es wider zu / vnd also fortan. Coler.

Item / stoß Coriander zu einem groben Pulver / vnd vermische ihn mit gutem Weinessig / vnd condire oder mache das Fleisch damit ein / vnd beize es drinnen / so bleibt lange frisch vnd gut.

Wilt du aber gut wolschmeckend Fleisch machen / so nim Coriandersamen / Wacholderbeer / eins so viel als das ander / nach dem man viel oder wenig einsalzen wil / vnd stoß es mit einander zu einem gröblichen Pulver / darnach mache eine Lage des Fleisches / vnd salze die mit warmen Salz ein / vnd strawe des jetztgemeldten Pulvers eine Hand voll drauff / denn wider eine Lage des Fleisches / salze es / vnd strawe denn wider eine Hand voll des Pulvers darauff / vnd so fortan / immer eine Lage vmb die ander / vnd laß also seine Zeit im Salze ligen / darnach henge es in Rauch / so bekömpfts einen gar lieblichen Geschmack. Der Rauch von Eichenholz ist hierzu am besten / von dem bekömpfts eine treffliche taurhaffte gesunde Krafft.