

ein Tuch darum / und lässet ihn mit einem Schinken eine gute vier-
tel Stunde sieden / hernach drückt man ihn zurechte / und lässet
ihn im Tuche erkalten.

3. Käse mürbe zumachen.

Ich befinde keine bessere / oder reinlichere invention die Käse
fetter / oder besser zuerhalten / als daß man sie in salzenes Wasser
tunke / hernach in Meßelblätter winde / und sie in Topfe / oder an-
der Geschirr einen auf den andern lege / damit sie einander befeuch-
ten mögen. Man muß sie aber nicht in sumpsigte oder feuchte
Orter setzen / wie ehliche zu thun pflegen. Die allerleichteste Art
die harten Käse geschmiedig zu machen ist / wenn man sie in
Haberstroh windet / und auf Blätterchen in den Keller
leget / also / daß keiner den andern berühre.



Der