

16. Wie man Belsche Würste/ so man Mortadellen/  
oder Bolonesische Würste/ (Saucises de Bologne) nen-  
net/ recht machen soll.

Nim drei Pfund frischen Speck / zerschneide es in große  
Würffel/ einer Haselnuß groß / darzu nim fünftehalb Loht Salz/  
welches wol gedörret / und zu Pulver gestossen/ anderthalb Ovent-  
lein Zimmet/ ein halb Oventlein Nägellen / und eine kleine Muska-  
tenuß/ zwei Gran Ambra und ein wenig Zucker gestossen / und mit  
Malvasier angemachet / oder sonsten einen guten Wein. Dieses  
alles wird untereinander gemenget / und an einen frischen Ort in  
den Keller gestellet. Hernach nim acht Pfund mager Schweine-  
fleisch vom Schinken / oder Stücken ohne Fett / die Häutlein oder  
Nerven/ müssen alle sauber davon abgeschnitten werden / und denn  
das Fleisch auf das kleinste gehacket / mit Malvasier besprizet / und  
darauf gestreuet : fünftehalb Loht geriebener Parmasan-Käse / und  
neun Loht Salz / das Salz aber muß gedörret sein / auch wird drei  
Loht ganzer Pfeffer untergemenget / und miteinander gehacket /  
alsdenn die erste Mixtur, oder Fett auf das magere gelegt / und  
ein wenig gehacket / wie ein Teig untereinander gekneten / damit  
alles wol vermengert werde / und in einen saubern großen Darm  
gefüllet / so fest / als es immer möglich sein kan. Denn stich mit  
einer großen Nadel hinein / daß der Wind heraus gebe / und hän-  
ge sie zwei oder drei Tage in eine Stube / daß sie trucken werden /  
wenn sie wol getrucknet / so hänge sie an einen kühlen und lustigen  
Ort / und siehe fleißig zu / daß sie nicht anlauffen und frieren / wis-  
sche sie zuzeiten ab mit einem saubern Tuche / und hänge sie / daß  
sie nicht aneinander stoßen / so bleiben sie gut bis in den Sommer.

17. Pinken zumachen.

Nim halb Reiß / und halb Habergrüze / wenn selbiges wol  
gekochet / so thue darzu Salz / Nägellen und Pfeffer / so etwas zer-  
stoßen / und in Würffel geschnitten Fett vom Netz oder Nieren /  
stopfe es zusammen in die fetten Ende der Kaldaunen / und laß es  
mit den Kullen kochen. Die Kullen müssen gleichwol etwas län-  
ger sieden / hernach leget man die Kullen und Pinken ein durch-  
einander in ein Faß / und giebet etwas Eßig darauf / und gesottene  
Milch / oder auch Wasser / darein Salz geklopffet.

18. Kull: