

18. Kullen.

Darzu muß man nehmen Reis / welcher zuvor wol gekochet / mit der Brüe von der Sülze / denn den Panzen in stücken schnei- den / so groß / daß man kan Beutel davon machen / alsdenn leget man von dem Reis darein / und ein gut stück Fett von dem Neße darzwischen / welches wol gepfeffert sein muß / nehet es zusammen / und lässet es drei oder vier Stunden langsam kochen. Wenn sie außser der Brüe erkaltet / so verwahret sie / wie oben von den Pin- ken gedacht ist.

19. Französische Blutwürste zumachen.

Man hakket Zwiebeln / und siedet solche ein wenig in Wasser auf ; hernach nimt man solche mit den Schaumlöffel heraus / und thut sie unter das Blut mit Salz / Pfeffer / Gewürz / Nägeln / und gesto- nem Caneel / hierunter schneidet man kleine Stücklein von den Flaumen oder Schweinsfett / und wenn alles wol durcheinander gemenget / stecket man solches in die allerkleinsten Därme / denen man zuvor das Fett abgelöset / und die man wol beschabet hat. Wil man sie auffieden / thut man sie in einen Kessel über das Feuer / und pricket sie / daß sie nicht bersten. Wollet ihr auch Milch un- ter das Blut gießen / werden sie desto köstlicher werden.

20. Französische Knackwürste zumachen.

Man lässet die Lunge / Leber / Milz / Sargel und Herze drei oder viermal übersieden / daß es weiß werde. Hernach ziehet man es auf / und troknet es in einer Serviette. Ferner salzet man es / und lässet es sieden / oder acht Tage also liegen : nach diesem schnei- det man es in stücken / menget Speck darunter / und streuet Pfeff- fer darüber. Hiermit füllet das Gedärme / welches ihr nicht auf- siedern müsset / weil es sonst zerbrochen würde. Machet hiervon Würste / und hänget sie dahin / wo ihr sie räuchern und bewahren wollet / wo nicht / dörrfet ihr sie nur halb gahr sieden / wie die Blut- würste.

21. Kälbertwürste auf Französische Art.

Man richtet die Gedärme zu / wie bei den Schweinen / und nimt das vom Kalbe / was man von Schweinen zu den Knack- würsten nimt / verhält sich auch in allen damit / wie mit andern Knack-