

390 Fleisch-Werck lange frisch zu erhalten.

Brühe durch ein Sieb, und wasche den Topf aus, und lege es wieder rein; thue daran ein paar ganze Muscatenblumen, Pfeffer, Zimmet, Cardemomen, Wachholderbeern, Lorbeerblätter und Rosmarin, jedes klein geschnitten. Laß es noch ein wenig kochen. Lege es aus, daß es kalt werde; thue es in einen grossen Topf, giesse die Brühe zusammen darauf, daß sie oben darüber gehe, und mit dem Fette, das darauf, zugegossen werde; dann setze es in einen Kessel, und lege ein Bret darauf. NB. Solte das Fleisch zu viel Fett ausgekocht haben, so schöpfe etwas ab; es darf nur so viel seyn, daß es oben zu ist: Wenn du nun davon brauchen willst, so nimm heraus, und giesse mit Fett wieder zu, koch es vollends gar in frischen Wein-Eßig und Wasser; mache eine Melcken- oder Kirschbrühe darüber. Hirsch-Wiltpret kanst du auch wohl so machen, aber solches must du mit geschmelzter Butter zugießen. In kaltem Wetter hält sich das Fleisch ein Viertel Jahr.

Fleisch einzusalzen und zu räuchern/ auf unterschiedliche Art.

873. Erstlich:

Nimm reines Wasser in einen Topf, wirf Saltz darein, und rühre es immer um, lege ein neues Ey darein, wenn das in die Höhe steigt und schwimmend bleibet, so ist das Wasser genug gesalzen. Dann lege das Fleisch in ein Faß, und giesse das Wasser darüber, so ist es recht an Salze. Laß es vierzehnen Tage liegen, so wird es schön roth.

874. An