

\* 863. Speck aufzubewahren.

Man nimmt frischen Speck, reibt ihn über und über stark mit Steinsalz, und preßt ihn stark in einer Presse, thut ihn aber alle Tage aus selber heraus, reibt in die obere Schwarte Steinsalz hinein, und gibt ihn darauf wieder in die Presse. Dieses muß also vier Wochen lang wiederholt werden, alsdann hängt man denselben nur in der Küche auf, wo Luft durchstreichen kann, so wird er sich zwey bis drey Jahre gut erhalten. Wenn man das Fleisch mit Steinsalz bestreuet, wird es unvergleichlich schön roth, so auch die Zungen.

\* 864. Stockfisch zu wässern.

Man legt den Stockfisch in Röhrbrunnen-, Regen- oder Donauwasser vier und zwanzig Stunden lang, dann muß er derb geklopft werden und kommt wieder in das nämliche Wasser, worin er noch drey Tage liegen bleiben muß; nach diesen drey Tagen bekommt er eine kalte scharfe Lauge, mit etwas Kalk vermischt, worin er drey oder vier Tage liegen muß; hernach muß er täglich zwey Mahl, in der Frühe und auf die Nacht, frisches Röhrbrunnenwasser bekommen.

\* 865. Streichkäse zu machen.

Wenn der Käse zuvor zu kleinen Stücken zerbrochen, oder hart gerieben worden ist, kann man ihn in einem mit seinem eigenen Deckel versehenen Topfe oder Hasen mit einem guten Theil frischem Milchrahm und frischer Butter mischen, nachdem man den Käse gern fett und mild haben will; alsdann auch eine geriebene Muskatnuß nebst gröblich gemahlenem Ingber, nach Proportion des Käses dazu thun, alles wohl unter einander mengen, verwahren, an einen kalten Ort setzen, bis es sich zusammen abgezehrt hat, dann zuweilen darnach sehen, und ihn ferner unter einander rühren.

\* 866. Umurken (Gurken) in Essig einzumachen.

Man sammelt eine beliebige Menge kleiner und noch junger Gurken, die man bey trockner Witterung abpflücken