

100. Fleisch gut einzusaltzen / auf
andere Art.

Sürnemlich wird ein reines Wasser in einen Topff oder Hasen
gegossen / hernach ein neu-gelegtes Ey samt der Schalen dar-
ein gelegt / Saltz in das Wasser geworffen / und stetig dazu um-
gerühret: Wann nun das Ey in die Höhe steigt / und also schwim-
mend verbleibet / so ist das Wasser gesalzen genug. Alsdann kan
man das Ey wieder heraus nehmen / und das Wasser über das
Fleisch giessen / so wird es recht am Saltz seyn / und das Fleisch auf
diese Art schön roth werden.

101. Ein Fleisch recht einzusaltzen
und aufzudörren.

Kstlich wird das Fleisch mit einem warmen Saltz wohl einge-
rieben / alsdann in ein Fäßlein oder Schäßlein / Lag-weiß ein-
geschlichtet / jede Lag noch mehr mit Saltz bestreuet / und das
Fleisch hernach beschwehrt / daß die Sulzen oder das Wasser darüber
gehe: Wann nun keine Sulke oder Brüh mehr darüber gehen will /
kan man eine andere mit Saltz und Wasser anmachen / darüber gief-
sen / und also zehen Tage daran stehen lassen; hernach das Fleisch
mit der Sulke fein reinlich abwaschen / aufhängen / mit Wach-
holder-Stauden wohl durchrauchen / und also ferner
dorren lassen / biß es recht ist.



Neundter