

Nach Verfluß dieser Zeit reibt man die Brüste mit einem Tuch ab, bindet ein Papier darum, hängt sie in einen kalten Rauch auf, und läßt sie 10 bis 14 Tage darin hängen. Sie können frisch wie von einer Pommer'schen Gans aufgestellt, oder auch unter dem Sauerkraut, Braun: (Winter:) Kohl und den Bohnen ein wenig gekocht werden. Doch sind unsere Arten Gänse besser abgekocht als frisch zu geben. Die Ganschlegel sind auch gut zu räuchern, und in Gemüssen zu kochen.

#### Wilde Schweins:Schlegel zu räuchern.

Sie mögen von einem Frischling oder ältern Schwein seyn, so können sie zum Räuchern gebraucht werden, wenn sie anders keinen Schuß im Schlegel haben. Zu 2 Schlegeln nimmt man 4 Loth Salpeter, reibt sie zuerst damit ein, streut 2 Hände voll Salz darüber, beschwert sie stark in einem Geschirr, und hängt sie nach 14 Tagen in einen kalten Rauch auf. Denn, wenn sie warm hängen, werden sie schwammig. In Ansehung der Zubereitung verfährt man mit Kräutern und dem Sieden wie bey zahmen Schinken. Sie werden zu allen Gemüssen aufgestellt.

#### Einen Schinken gut zu sieden.

Es mag ein inländischer oder Westphälischer Schinken seyn, so legt man ihn 24 Stunden in's kalte Wasser, wäscht ihn dann mit heißem Kleienwasser sauber ab, thut ihn in einen Hafen, von allen Sorten durren Kräutern dazu, füllt es mit kaltem Wasser auf, setzt ihn damit an das Feuer, und läßt ihn so lang stehen, bis er zu sieden anfangen will, stellt ihn dann zurück, und läßt ihn nur von ferne stehen, daß er zwar immer heiß bleibt,