

Die Schweine pflegen auch groß zu geschwellen vñ auffzulauffen/so offte sie sich mit faulem Obs vberschütten/oder/ wenn es wol gerachten ist/sich vberfressen. In solchem fall sol man jnen ein gut theil vngesalzener Capren/vnter die Kleien vnd Wasser mischen. Oder jnen roten oder sonsten andern Kvl/oder Tamariscen zu essen geben.

Für die Kräse/ vnd das geschwellen des Halßzäpfelns/ neme man gestossen Saltz mit Rosenmehl/vnd reibe sie darmit.

Wenn die Säu Bilsamkraut/welches die Alten Säwbönen nennen/ gessen haben/ So sol man jnen die Brüe von EselsCocomber/ lawleicht zu trincken geben/darvon erbrechen sie sich vnd genesen.

Den Säwen sol man in den Hundstagen vñ anderer heissen zeit/offte zu trincken geben/ vnd sie nicht einsperren/sondern offte außlassen/vnd sich jres gefallens im Rat oder Lachen/wälzen vnd sudlen lassen/denn der durst macht ohn das die Säu mager vnd dürre.

Über diß/das ein ernster Haushalter auß Schweinefleisch/welchs er in stücken zerhauwen vnd eingesalzen/ sein Gesinde täglichen speiset vñnd erhelt: So samlet er noch beneben so viel Schmalz vnd feistigkeit/ das er seine Wägen vnd Karren/ darmit kan schmieren vnd puzen. Zu dem/so mag es auch zuviel vnd mancherley gebresten vnd franckheiten gebraucht werden. Denn Schweineschmalz ist trefflich gut allerley Apostemen damit zuvertreiben. Auch so heilet man darmit die gebresten an den Versen Pernion es genannt/wenn sie von grosser kälte herkommen/so man Gallöpffel vnd gebrannt Gerstenmehl zu puluer stößt/ mit Schweineschmalz vermischet/ vnd also auff den schaden vberlegt.

Also haben wir noch anzuzeigen/ wie man das Schweinefleisch solle vnd müsse einsalzen. Alle die jenige vnuvernünftige Thier/ welche man essen wil/ bevorab die Säwe/ sol man in dem Neuwen oder zunehmenden Liecht meziggen vnd schlachten. Denn welche man in dem abnemenden Liecht abehut/dasselbige fleisch/je langsamer das eingesalzen wirt/ je früere vnd längere zeit muß es haben/ ehe denn es recht kochen vnd sieden kan. Darumb nemen die Bürste/oder die Därme/oder andere dergleichen Befülle/allwegen eines guten virthails ab/wenn sie gesotten werden. Vmb solcher vrsachen willen/käufft ein rechtschaffener Haushalter kein Viehe/ er wisse denn für gewiß/ das es im zunehmenden Mond sey geworffen vnd geboren worden. Denn was nicht zu solcher zeit geboren ist/das wächst allezeit langsamer/ auch wigt das fleisch darvon allwegen weniger/wenn es geschlachtet wirt.

Man sol die Säu allwegen in dem zunehmenden Mond schlachten lassen/ vnd jnen den ganzen Tag vorhin keinen tropffen zu trincken geben/ damit das fleisch desto troekener bleibe: Denn so man sie trincken läßt/ so bleibet die Saltzbrüe von solchem fleisch nur desto wässeriger. Das fleisch wirt auch allwegen besser/ wenn man der Säu einen halben Tag/ehe denn man sie meigt/ kein essen gibet.

Wenn du denn die Säu also vngessen vñnd vngetruncken geschlachtet hast/ so thust du im recht/ so du das meiste Gebeine hinweg thust: Denn also behaltestu das Saltzwasser desto länger/ besser vnd vnerdorben. Nimb darnach das fleisch/ zerhauwe es zu stücken/ leg es in Saltzbütten/oder Saltzdonnen: Doch solcher gestalt/ das du eine Schicht fleisch vorhin allwegen mit gutem grobem Saltz besträuwest/ ehe du die andere darauff legest. Wenn aber das Bass fast voll wil werden/so fülle das vbrige leer obertheil mit Saltz zu/vnd beschwere es mit gewichten.

Etliche pflegen die Stücke vnd das Saltz mit einander in ein Tuch/oder in einen Sack zu stecken/darnach hin vnd her in dem Tischtuch zu wälzen/ vnd vmb zu werffen/damit das fleisch allenthalben das Saltz anneme/ vnd legens darnach erst in ein Saltzgeschirr/vnd salzen ein jede geschicht insonderheit.

In etlichen Ländern pfleget man gar nicht die Säwe zu stücken zerhauwen/ wenn man das Schweinefleisch wil einsalzen/ sondern sie theilen den Speck von einander/ vnd salzen die zwen Stück mit Saltz/fahren darnach mit einem Walstein darüber/ vnd machen das Saltz also durchtringen. Solches geschicht aber nicht gleich auff einmal/noch in einem Tage/ sondern drey oder vier mal: Vñnd den dritten oder vierdien Tag vber/ hengen sie es darnach erst auff die Bühe.

Solch eingesalzen fleisch ist allwegen fest/vñ eins guten geschmacks/ vnd so mans lang behelt/wirt es auch gelbe. Derhalben weiß man wil herrlichen guten Speck haben/ so ist es allwegen besser/ das mans auff diese/denn andere weiß einsalze.