

3.

Esliche/so bald die Schweine geschlachtet/zertheilen sie selbige in Stücken/ und werffen sie ins Wasser/ damit das Blut außgezogen werde/ andere hangen sie ganz auff/ und lassen sie trucken und kalt werden / massen das Fleisch auff diese Manier gesunder und truckener ist. Darnach zertheilen sie dieselbe in so grosse und kleine stücke als es ihnen beliebt / salzen es ein / und packen es fest / legen auch wohl etwas schweres Gewichts darüber.

4.

An andern Orten zertheilset man sie mit sambt dem Haupte in zwey stücke/ und salzet sie auff einem Brete oder in einem Troge oder Molte mit zwey oder drey Tage / alsdenn hanget man sie in den Rauch / alsdenn wird das Fleisch viel härter und wohl schmäckender.

5.

Von einem Schweine kan man viel wol schmeckende und niedliche Speisen das ganze Jahr zugebrauchen gegen den Winter bereiten / es sey von geräucherten oder im Salz liegenden Speck/ von Schultern / Schincken oder klein gehauenem stücken/es ist gleich gut.

6.

Man läst die Schultern und Schincken neun oder zehen Tage im Salz liegen / hängt sie denn in Rauch / wie auch die Köpffe / das Abgefall : als Rippen/ Rücken/ zc. kan man im Salz liegen lassen/umb in Winters-Zeiten dieselben mit Wurkeln/Rüben/Kohl zc.zubereiten.

7.

Es begiebt sich zu Zeiten daß die Beckel / worin das Schweine Fleisch liegt/ roht und blutig wird / denn kan man sie abgiessen / auffkochen / wohl abschäumen und kalt werden lassen / auch wieder übergiessen / oder man kan ein frische Beckel von Saltz und Wasser / so daß ein Ey darin Schwemmes/ darüber bereiten.

Ec 2

Von