

len und versorgen / davon denn das nohtwendigste ist ; Zum ersten  
das einschlahten / salzen und räuchern ; Zum andern alles Fleisch-  
werk / Geflügel / und Fische zu verwahren ; Drittens / allerlei Fruch-  
te in Salz und Eßig einzumachen ; Viertens / von einsamlen der  
Früchte / wie selbe am besten frisch zu erhalten / zu durren und zu ver-  
wahren seyn ; Zum Fünften / was für Garten-Früchte / deren man  
sich den Winter bedienen / und wie man sie verwahren kan. Zum  
Sechsten / von Mehl / Salz / Gewürze / Butter / Käse / wie man sol-  
ches verwahren / und sich damit versorgen soll ; Zum Siebenden /  
vom Holtz / Del und Licht.



## Des dritten Theils Erster Absatz / Von Einschlahten.

Das erste Kapittel  
Wie man einen Ochsen einschlahten/  
und zu Nuße bringen soll.

**E**s ist erstlich wol wissend / daß weilen bei warmen und  
feuchten Wetter / unmöglich das Fleisch in die Länge zu er-  
halten / das schlachten dessen / so man verwahren / und sich  
des Jahres durch zubedienen gedenket / meistentheils im  
Herbst und im Winter verspähret wird / und gehet solches  
bei uns um Galli / oder vierzehnen Tage nach Michaelis an / da wir  
unsere Ostfriesische Ochsen bekommen : Was aber die Schweine  
anlanget / schlachten wir selbige um Martini / auch später und früher /  
darnach wir Gelegenheit darzu haben / und sie mit Nußen haben  
können / bis es wieder warm wird / weilen wir aber mit den Ochsen  
unsern Anfang machen / wil ich auch dieser Ordnung in meinen  
Schrei.