

und wieder kalt worden / legen. Es müssen aber die Drüßen darinnen nicht vergessen / sondern wol ausgelöset werden.

### 10. Von Gebrauch der Sülze.

Man spühlet das Salz mit reinem Wasser ab / schneidet sie in Scheiben / beleet sie mit dünn geschnittenen Aepfelstriemen / oder wenn man wil / kan man auch das ganze Stücke fein sauber abwaschen / und so ganz zu Tische bringen: was überbleibet / gehöret wieder in die Söhle. Die Zunke ist Eßig und Pfeffer.

### 11. Vom Halsfleisch.

Das Halsfleisch ist gemeiniglich blutig / wie ein jeder weiß / deswegen es nicht zum einsalzen dienet / sondern die ganze Bekkel verderben würde. Damit man es aber zu Nutze bringen / und verwahren kan / muß man es in kleine Stücken hauen und wol auswässern / auch mit heißem Wasser ausspühlen / wol schäumen / salzen und halbgahr kochen: alsden einen Theil von der Brüe abgeben / un an dessen stat wieder Eßig darzu / doch nicht zu viel / damit es nicht zu sauer wird / wenn es nun auch etwas hiermit gekochet / giebt man darzu ein wenig von dem aufgehobenen Blute / Nägellen und Pfeffer / auch / wem es beliebt / eine Zwiebel / und lässet es durchkochen / daß nur das Blut gahr wird / das Fleisch aber muß nicht gahr sein / denn wenn es stehet / wird es von dem Eßig mürbe genug. Man lässet es also in dem Topfe / darinnen es gekochet / erkalten / und schmelzet es mit einem dicken Boden-Talge zu. Wenn es nicht geöfnet wird / kan es bis Ostern dauern / es muß aber an einem kalten / doch nicht zu feuchten Orte verwahret werden. Wer da wil / kan es in ehliche kleine Töpfe thun / damit / wenn was soll gebrauchet werden / nicht alles zugleich aufgerissen werde: Man kan auch das Blut zurücke lassen / nach eines jeden belieben. Man nimt auch wol ander Stück Fleisch / und setzet sie ein / wie folget:

### 12. Rindfleisch einzusetzen.

Erstlich muß man das Fleisch verwellen / darnach leget man es auf ein Bret / lässet es absacken / und giebt Bier-Eßig darauf und Salz / man kan auch was von der Wurst-Brüe darauf / oder darüber geben. Wenn es in dem Topfe ist / darinnen es bleiben soll / muß man es ein wenig mit Salz bestreuen / und mit einem Boden Fett