



## Des dritten Theils Anderer Absatz /

### 1. Vom Fleisch insgemein/ wie es den Sommer am besten für Würmen zuverwahren.

**D**arwieder hat man die Fliegenschranke/ so mit Leinwand überzogen / die man aufhänget / damit die Fliegen nicht darzu kommen mögen; Flöhe-Krautblätter zu eingesalzenem / oder geräucherten Fleisch geleet / lässet auch keine Würme wachsen; oder man zerknirschet Coriander mit Eßig / und reibet das Fleisch damit; oder man hängt es in die Eßgruben / oder tieffe Schöpfbrunnen und Cisternen / oder man wickelt es in frische Brennesseln ein / oder in ein sauber Tuch / und in Hirsprein gethan / oder mit Melissen-Wasser besprenget.

### 2. Im Salze etwas zuverwahren.

Wil man etwas einsalzen / so ist das nohtwendigste / daß das Salz stark gedürret / mit etwas Pfeffer vermengget wird / und wenn das Fleisch fest damit eingemachet / muß es mit einen dicken Tuch zugebunden werden / wenn es denn in einem guten Keller stehet / kan es so gut / als im Winter dauern.

### 3. Auf eßliche Zeit ohn einsalzen was zuerhalten.

Man nimt ein Tuch / welches so groß / daß das Fleisch damit kan bewickelt werden / und machet solches naß in scharffem Eßig / der mit Salz und Pfeffer angemacht: in selbiges Tuch windet man das Fleisch / und hängt es in den Keller. Man muß aber fleißig darnach sehen / und das Laken alle Tage auswaschen / und in Eßig wieder erfrischen.

### 4. Tauben / oder sonst Geflügel einzukochen.

Wenn man junge gerupfete / ausgeweidete / und halbgekochte  
Tauben

Et t iij