

Der Garloch.

Der Garloch oder Schweinemehger ist jener, der Schweinenfleisch verkauft, es mag nun roh oder gekocht, gesalzen, oder gewürzt seyn, in Cervollatwürsten, Brat- oder Blutwürsten, oder gesalzenen Würsten, oder Schwinen bestehen. Der Schweinefleischhändler muß sich mit gutbestelltem geschnittenen Schweinen versehen, auf das seine Waaren saftig, fett, und schmackhaft vorfinden.

Die Güte der erwähnten Fleischwaaren hängt auch größtentheils von der Zeit des Schlachtens der Schweine ab. Die Schlachtzeit sind die kalten Tage vom Wintermonathe bis auf den ganzen Hornung. Einige halten dafür, man müsse sie vorm Schlachten zwey Tage ohne Tranf seyn lassen, um dem Fleische die überflüssige Feuchtigkeit zu benehmen.

Nachdem das Schwein geschlachtet und äußerlich von Borsten gereinigt worden, wird es geöffnet; man nimmt aus dem Bauche alles Ingeveide heraus, welches dem Garloche vom großen Nutzen ist, und deswegen mit Sorge behandelt wird. Wenigstens 24 Stunden bleibt das Schwein so geöffnet, alsdann wird es auf dem Rückgrade zwischen den Rippen mitten entzwey gebadet, wovon man die Rippen selbst mit dem magern Fleische und den Lenden wegnimmt; die alsdann zerstücket und verkauft, oder eingesalzen und aufbehalten werden.

Um diese Stücke einzusalzen theilt der Händler jedes halbe Stück in vier Theile, als die Schulter, den Bauch, den Ereck, und die Schinke. Nach Weigerung der überflüssigen Weine, werden diese Stücke mit häufigem Salze bestreut, und mit einem Gewichte eingedrückt; so läßt man sie bis auf den Frühling, da man sie der frischen Luft nur kurz aussetzt, und ferner in ei-

Salsamentarius.

Qui suinam sive crudam, sive coctam, fallitam conditamve, puta, hillas, lucanicas, apexbones, farcimina, petationes & id genus alia venundat, salsamentarius audit. Majales melioris nempe notæ sues salsamentarius prospicit sibi quam diligentissime, ut succosæ, pingues, optimæ saporis ejus sint merces.

Ut probe adparentur carnes, multum etiam interest & modum aptum, & oportunum suis jugulandis tempus observari. Quæ novembres martiasque Callendas interluit tempestas, quippe frigidior, jugulationi optima. Ut caro minus habeat humoris, biduum ante jugulationem omni potu abstinendam bestiam volunt nonnulli.

Occhio porco, fetisque ac pilis nudato, difisso abdomine, exta eruuntur, eaque magnæ salsamentario curæ sunt, quippe quæ maximo sunt usui. Horis minimum 24, sus ita difissus jacet; tum per dorsualem spinam bifariam diviso, costæ omnes, macriorque caro ac lumbi detrahuntur, quæ in partes plures rescissa, aut vendibilia prostant, aut reservanda sale perspersa seponuntur.

His salientis unamquamque suis bifariam jam ante divisi, in alias quatuor partes pernam videlicet, abdominem, laridum, petationemque dispersiunt porro salsamentarii, ossibusque supervacaneis nudatas, ac frequenti sale conspersas apto pressas pondere ad primum usque ver seponunt, quo tempore aliquandiu aere libero eventillantur; obscuro tandem, fri-

Chaircutier.

Le Chaircutier est l'homme, qui vend la chair de Porc, crüe ou cuise, salée, des cervelas, des saucisses, des boudins, des Salami, & des jambons. Le chaircutier a grand soin de se pourvoir des Porcs, qui sont de saison, afin que ce qui vend, soit plein de suc, bien engraisser, & par conséquent du meilleur goût.

La boté des dites viandes dépend encor beaucoup de la maniere & du tems qu'on observe de tuer les porcs. Ce tems propre à cela est le froid depuis le mois de Novembre jusqu'à la fin du mois de Février. Il y en a qui trouvent bon de les laisser deux jours, avant que de les tuer, sans les abbreuver, pour que la chair en devienne moins humide.

Le cochon étant tué & bien dégarni de tout son poil, on commence à l'éventrer, ou en arracher tous les intestins, que l'on garde avec un soin particulier étant d'un grand usage au chaircutier on le laisse en cet état au moins durant 24 heures. Puis on le tranche en 2, parties, à commencer par l'épine des côtes de l'échine, sans oublier d'en séparer toutes les côtes, la chair maigre & les reins, que l'on peut ensuite couper en plusieurs morceaux pour les rendre, ou les saler, quand on veut les conserver.

Mais pour les bien saler, les chaircutiers découpent encore chaque moitié en 4, morceaux, scavoit, l'épau- le, la pance, le lard, & le jambon; & après en avoir les os superflus, ils y mettent à la fin une quantité de sel, & les laissent sans plus y toucher jusqu'au commencement du Printems, alors on les expose un peu à l'air, & pour les conserver, il faut les mettre dans un chambre obscure, sèche, & un

Il Pizzicagnolo.

Il Pizzicagnolo è colui, che vende la carne di Porco si cruda, come cotta, salata, o condita in cervellati, falsiccie, sanguinacci, salami, presciutti &c. Il Pizzicagnolo ha somma cura di provedersi di ben stagionati majali, acciò le sue merci sieno succose, grasse, e di miglior sapore.

La bontà delle dette carni dipende anche non poco dalla maniera, e dal tempo che si osserva nell'ammazzare questi animali. Il tempo di ammazzarli è quando è freddo dal mese di Novembre fino a tutto Febbrajo. Alcuni sono di parere, che innanzi di ammazzarli debbano lasciarsi stare due giorni senza bere, acciò la carne sia meno umida.

Ammazzato che sia il porco, e nettato esturmente dai peli, se gli apre il ventre, e gli si cavano tutte le interiora delle quali si ha cura particolare sendo di grand'uso al Pizzicagnolo. Il porco così aperto si lascia almeno 24, ore; indi per la spina delle coste della schiena si divide in due parti, dalle quali si levano tutte le coste e carne magra con i lombi, e queste poscia o si tagliano in molte porzioni per venderle, ovvero si salano per conservarle.

Per salare queste parti, i Pizzicagnoli dividono ogni mezza parte in quattro pezzi, la Spalla, la Pancia, il Lardo, e il Presciutto; e poi levato l'osso superfluo si aspergono con abbondante sale, si calcano con un qualche peso, e così si lasciano fino al principio della Primavera; allora si espengono un po' all'aria, e poscia si custodiscono in una

nem kinfieren, trocknen und kühlen Orte aufbewahrt.

Nebst dieser Einfalsung noch auf verschiedene andere Arten, die nicht minder angenehm sind, von den Gastochden zubereitet. Und nach Verschiedenheit des Stückes vom Fleische und der Zubereitungsart ist auch der Namen, den man ihm giebt, verschieden. Die bekanntesten Gattungen darunter sind, die Salz- die Blut- und Bratwürste, und Schinken.

Um die Schinken zuzubereiten, so werden sie zuerst mit Salverer stark gerieben: darauf werden sie in einer Presse durch 8. oder 10 Tage fest gedrückt und im Wacholderbeerwässer gebeizt, und mit eben dem Wacholderholke getrocknet: die berühmtesten Schinken sind, die uns Westphalen, und St. Daniel im Friaul liefert.

Die Blutwürste werden vom Blute des Schweines, welches bey 7 Pfunde beträgt; man nimmt dazu ein Pfund Honig, ein wenig gedochten Koff, ein Glas Rosenwasser, ein Pfund durer Weindeere, 2. Pfund klein zerhackte Fette, 1. Pfund Zirkelnüsse, eine halbe Unze Pfeffer, eine Unze Zimmet, und Mustatnüsse, zu Pulver gestossen, eine halbe Unze gestossener Gewürznelken, und ein und ein halbes Pfund geriebenen Parmesanäs: dies alles wird mit dem Blute gut gemischt, und damit das Gedärm des Schweines angefüllt; man bindet es an beiden Enden zu, läßt es in einer Pfanne eine Viertelstunde sieden, und alsdann in frischem Wasser abkühlen. Diese Blutwürste nun werden auf dem Koffe gebraten, oder in Stücke gebeizt, in der Pfanne geröstet.

gidulo, at minime humido loco reposita conservantur

Præter hunc salendi modum multifarie quaque, mirificeque ab salamentariis palato carnes adparantur. Pro varia vero parte, illasque parandi modo, varia etiam sortiuntur nomina. Laudantur maxime fallita fumidaque farcimina, apexabones, lukanica, petasiones.

Petasiones, ut probe condiantur, sal nitrum rite adprimitur, tum octiduum; aut duos præterea dies gravi prælo subjecti juniperi aqua macerantur; ad ultimum juniperi fumo exsiccantur. Petasionum optimi Westphalici, ac Sancti Danielis in Foro Julio.

Apexabones sulto sanguine, qui 7. circiter libras appendit, coficiuntur hoc modo. Mellis libra una, defruti vini modicum, rosacea aquæ pocillum, passarum uvarum libra una, una item nucleorum pinæ, frustatum concisæ axungie dupondium; piperis semiuncia, cinnamomi, simulque aromaticæ nucis in pulverem redactæ uncia una; tritorum caryophyllorum semiuncia, sesquialtera demum friati parmentis casei libra; hæc omnia permiscuntur cum sanguine, quo viscerum tubi repleti, extremisque partibus utrinque obligati in aheni quadrantis horæ spatio ebulliunt; extracti tandem in frigidam conjiciuntur, ut refrigerant. Apexabones aut integri ferreæ gratis, aut in frusta concisi sartaginis ope assantur.

peu froide.

Outre cette maniere de saler la chair de cochon, les chaircutiers sont au fait de plusieurs autres apprêts qui la rendent de tres bon gout; & c'est de la variété de la chair, ou de la maniere de l'apprêter, qu'on lui donne de différents noms. Les plus renommés de ces chairs sont celles, qu'on appelle le salé ou les Salami en Italien, les boudins, les faucifses, & les jambons.

Pour bien faire ces derniers, il faut en premier lieu bien froter la chair avec du Salpêtre, puis la tenir serrée sous une presse pendant 8 ou 10 jours, sans oublier de la bien macérer avec de l'eau de genévre. C'est aussi à la fumée du bois de genévre qu'on doit la ficher: les meilleurs jambons sont ceux de Westphalie, & de S. Daniel en frioul.

Les Boudins sont composés du sang des cochons & environ de 7 Livres, en y mettant une Livre de miel, un peu de mout cuit, un ver d'eau de Rose, une livre de raisins secs, une autre de pignons, 2. livres de seing coupé en petits morceaux, une demie once de poivre; une once tant en canelle qu'en noix muscade en poudre; outre cela une demie once de clout de gierolle bien pilé, enfin une livre du Parmesan rapé, & c'est de tous ces ingrédients bien mêlés, qu'on farcit les boyaux du cochon. On lie ensuite les boudins ainsi faits aux deux extrémités, pour les mettre au feu dans une chaudière jusqu'à ce qu'ils bouillent. Après un quart d'heure on les en retire pour être refroidis dans de l'eau fraîche. Les boudins se rôstissent tout entiers sur le grill, pour les frire, on les met par tronçons dans un poêle.

stanza oscura, asciutta, e fresca.

Oltre al salare le carni di Porco nel suddetto modo, si preparano anche da Pizicagnoli in moltissime maniere molto grate al polato; e secondo la varietà della porzione di carne, o della maniera di prepararla differente è anche il nome, che loro si dà. Le carni più rinomate sono i salami, i sanguinacci, le falciccia, e i presciutti.

Per condire i Presciutti si fregano in prima ben bene con salnitro, poscia si tengono stretti per otto o dieci giorni in un torchio macerandoli in acqua di ginegro; e infine si seccano al fumo di legna di ginegro. I presciutti più rinomati sono quelli di Westphalia, e di S. Daniele in Brüll.

I sanguinacci si fanno dal sangue del Porco, che è incirca di 7. libbre, mettendovi una libbra di miele, un po di mosto cotto, un bicchiere d'acqua rosa, una libbra d'uva passa, una libbra di pignoli due libbre di sugna fatta in bocconcini; mezza oncia di pepe, vn oncia tra canella e noce moscata in polvere, una mezz'oncia di garofano pesto, ed una libbra e mezza di caccio Parmeggiano grattato. Ben mescolate tutte queste cose col sangue, se n'empiono le budella del Porco, si legano ed ambe l'estremità poi si fanno bollire in una caldaja per lo spazio d'un quarto d'ora, e tratte fuori si fanno raffreddare in acqua fredda. I sanguinacci si arrostitiscono interi sulla graticola, ovvero tagliati in fette si friggono nella padella. Prossimamente si darà notizia delle falciccia.

