

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Carl Antons Lectors der rabbinischen Sprache in Helmstädt Kurzer Entwurf der Erklärung Jüdischer Gebräuche sowol Geistlicher als Weltlicher

zum Gebrauch Akademischer Vorlesungen entworfen

Nebst einer Vorrede in welcher verschiedene harte Beschuldigungen von
den Juden abgelehnet werden wie auch einem Register über das ganze
Werk

Anton, Karl

Braunschweig, 1754.

VD18 90526147

Das zehnte Kapittel. Von der Reinigung des Fleisches durch Wasser und
Salz.

urn:nbn:de:gbv:45:1-10647

§. 5.

Die Lunge und das Herze müssen sie von allen Blutgefässen O, Luftlöchern O re. reinigen, auch alle übrigen Theile durchschneiden, damit das innere Blut herauskömmt.

§. 6.

Von der Milze muß die obere Haut O abgezogen, desgleichen auch die Zwergader (פומ'א חו 73 Gid schel Gimel chutin) (arteria splenica) O herausgerissen werden.

§. 7.

Die Därme werden gereiniget, und das Fett von der äussern Haut O abgenommen.

§. 8.

Wenn nun das Fleisch in die gehörige Ordnung gebracht ist, so muß es endlich auch durch Wasser und Salz vom Blute gereiniget werden.

Das zehnte Kapittel.

Von der Reinigung des Fleisches durch Wasser und Salz.

§. 1.

Das Fleisch, welches von allen äusserlichen und innerlichen unerlaubten Theilen gereiniget ist, muß die Hausfrau, oder die Köchin, oder der Koch, in ein Geschirre von Holz, besser aber, von Metall, hineinlegen, und so viel Wasser darüber giessen, daß es das Fleisch ganz bedecket. Das Fleisch muß aber unter dem

Das Fleisch durch Wasser und Salz ꝛc. 91

dem Wasser nicht länger als eine Stunde, zum wenigsten aber nur $\frac{1}{2}$. Stunde liegen.

S. 2.

Wenn diese Zeit verflossen ist, so muß das Fleisch aus dem Wasser herausgenommen werden und in ein rein Geschirre, das im Boden einen Abfluß hat, oder auf einen Tisch, oder Brett, besser aber auf eine Metallene Plate gelegt werden. Hierauf muß es eine kleine Stunde liegen, damit das Wasser etwas abläuft.

S. 3.

Hierauf muß ein jedes Stück Fleisch, auf allen Seiten ziemlich dick mit Salz bestreuet werden, und ebensals unter dem Salze eine gute Stunde zu bringen.

S. 4.

Nach Ablauf der Stunde muß der Koch rein Wasser in einem Geschirre in die eine Hand und mit der andern ein jedes Stück Fleisch absonderlich nehmen, und das Wasser über das Fleisch gießen, damit das Salz abgespühlet werde, und muß es nicht auf den ersten Ort hinlegen, da es im Salze gelegen hat, sondern auf eine ganz reine Stelle, oder sonst in ein rein Geschirre.

S. 5.

Nun hätte der Jude das Fleisch zwar so weit gebracht, daß er es zum Feuer bringen könnte, so muß er aber noch mit dem Geschirre, darin er das Fleisch kochen will, sehr behutsam seyn, damit er sich nicht an einem Milchgeschirre vergreife, oder an dem Geschirre eines Goi, und so kann es leicht

leicht

leicht kommen, daß er nicht einmal das Vergnü-
gen haben darf, das ihm schon so sauer gewor-
denes Fleisch den Hunden vorzuwerfen. Da-
hero muß ich von dem Geschirre ein absonder-
liches Kapittel haben.

Das eilfte Kapittel.

Wie sich ein Jude mit Milch und
Fleischspeisen, und mit den Ge-
schirren eines Goi zu verhalten hat.

§. 1.

Ich bin nicht gesonnen in diesem Kapittel von
den verschiedenen Vorfällen, welche bey
Juden zwischen Milch und Fleischspeisen vorfal-
len können, zu reden, die ihm befehlen die schon
gekochte Speisen den Hunden vorzulegen oder
gar zu vergraben, weil ich davon ein absonder-
liches Kapittel liefern muß; sondern ich will hier
nur von den Geschirren reden.

§. 2.

Weil in den Büchern Moses drey mal vor-
kommt לא תבשל גרי בחורב איש lo tebh-
shel gdi bachlebh imo, du solt nicht ko-
chen ein Zicklein in der Mutter Milch,
so schliessen die Rabbinen, daß diese Lehre ein-
mal anzeigen will, איסור הכילה Isur Echilah,
daß man keine Fleisch und Milchspeisen mit
einander vereiniget essen darf, das zweyte
mahl,