

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1791

Geräucherte Gänsbrüste.

urn:nbn:de:bsz:31-55047

noch eine halbe Stunde zusammenkochen, nimmt dann das Fleisch auf ein Bret, schneidet das Fleischigte zu Bröcklein, die Ohren und Zungen aber langlecht. Ist die zurückgelassene Brühe in der Säure und Salz recht, so wird sie durch ein Tuch gegossen. Man nimmt man entweder 2 blechene Anisformen oder eine runde Schüssel, legt in die letzte ein weißes zuvor naß gemachtes Tuch, von den geschnittenen Sachen darein, streut über jedes Beleg ein wenig Pfeffer und klein geschnittene Zitronenschalen. So bald das Fleisch alles darinn ist, gießt man die durchgeloffene Sulz darüber, deckt es mit einem reinen Bret zu, und beschwert es. Wann es fest gestanden ist, wird es aus der Presse genommen, und in ein reines mit Eßig angefeuchtes Tuch geschlagen. Zum Gebrauch werden dünne Schnitten abgeschritten, mit Eßig, Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln aufgestellt.

Geräucherte Gänsebrüste.

Nach Martini werden junge Gänse 14 Tage auch 3 Wochen lang gestopt, dann auf gewöhnliche Art abgethan und gebuzt. Wann sie erkaltet und ausgenommen sind, wird die ganze Brust abgeschritten, mit 1 Loth Salpeter und einer Hand voll Salz eingerieben, in ein Geschirr gethan, mit einem Bret zugedeckt, und 8 bis 10 Tage beschwert. Nach Verfluß dieser Zeit reibt man die Brüste mit einem Tuch ab, bindet ein Pappier darum, hängt sie in einen kalten Rauch auf, und läßt sie

582 Geräucherte Gänsebrüste.

10 bis 14 Tage darinn hangen. Sie können frisch wie von einer Pommerischen Gans aufgestellt, oder auch unter dem Sauerkraut, Brauns (Winter-) Kohl und Bohnen ein wenig gekocht werden. Doch sind unsere Art Gänse besser abgekocht als frisch zu geben. Die Gänsechlegel sind auch gut zu räuchern, und in Gemüßern zu kochen.

Wilde Schweins-Schlegel zu räuchern.

Sie mögen von einem Frischling oder ältern Schwein seyn, so können sie zum Räuchern gebraucht werden, wenn sie anderst keinen Schuß im Schlegel haben. Zu 2 Schlegeln nimmt man 4 Loth Salpeter, reibt sie zuerst damit ein, streut 2 Hände voll Salz darüber, beschwert sie stark in einem Geschirr, und hängt sie nach 14 Tagen in einen kalten Rauch auf. Denn, wenn sie warm hängen, werden sie schwammig. In Ansehung der Zubereitung verfährt man mit Kräutern und Sieden wie bey zahmen Schinken. Sie werden zu allen Gemüßern aufgestellt.

Einen Schinken gut zu sieden.

Es mag ein inländischer oder Westphälischer Schinken seyn, so legt man ihn 24 Stunden in's kalte Wasser, wäscht ihn dann mit heissem Aleyenwasser sauber ab, thut ihn in einen Hasen, von allen tauglichen Arten dürre Kräuter dazu, füllt es mit kaltem Wasser auf, setzt ihn damit an das Feuer, und läßt ihn so lang stehen,
bis