

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, 1833

Preßkopf.

urn:nbn:de:bsz:31-55078

rührt ihn eben so lange wie den von Essig. Zur Bou-
teille Senf werden anderthalb Viertelpfund Senf-
Mehl, halb gelbes und halb braunes, genommen.

Preßkopf.

Ein halbes oder ganzes Rindsmaul kocht man
im Salzwasser recht weich, einen halben Schweins-
kopf, 4 Schweinsohren nebst 2 Schweiszungen
ebenfalls im Salzwasser weich, und siedet eine geräu-
cherte Rindszunge auch weich. Wenn das Fleisch-
wert sich von den Beinen losschält, liest man sie
sauber von dem Fleisch aus, säubert das Maul
von dem Unreinen, schält die Zungen, thut dann
Alles zusammen bis auf die geräucherte Zunge in
eine Kastrol, die klein geschnittene Schale von einer
halben Zitrone, ein halbes Kaffee-Eßfelein grob ge-
stoßenen Pfeffer, ein wenig Nägelein und etwas
Muskatnuß dazu, gießt einen Schoppen guten Es-
sig und von der gesotteneu Brühe, welche kein Fett
hat, so viel darüber, bis es recht über das Fleisch
geheth, setzt es auf Kohlen, läßt es noch eine halbe
Stunde zusammen kochen, nimmt dann das Fleisch
auf ein Brett, schneidet das Fleischige zu Bröck-
lein, die Ohren und Zungen aber länglicht. Ist
die zurückgelassene Brühe in der Säure und im
Salz recht, so wird sie durch ein Tuch gegossen.
Nun nimmt man entweder 2 blecherne Anisformen
oder eine runde Schüssel, legt in die letztere ein
weißes zuvor naß gemachtes Tuch, von den geschnit-
tenen Sachen darein, streut über jedes Geleg ein
wenig Pfeffer und klein geschnittene Zitronenschal-
len. Sobald alles Fleisch darin ist, gießt man die
durchgelaufene Sulz darüber, deckt es mit einem
reinen Brett zu, und beschwert es. Wenn es fest
gestanden ist, wird es aus der Presse genommen,
und in ein reines mit Essig angefeuchtetes Tuch ge-

schlagen. Zum Gebrauch werden dünne Schnitten abgesehritten, und mit Essig, Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln aufgestellt.

Geräucherte Gansbrüste.

Nach Martini werden junge Gänse 14 Tage, auch 3 Wochen lang gestopft, dann auf gewöhnliche Art abgethan und gepuzt. Wenn sie erkaltet und ausgenommen sind, wird die ganze Brust abgesehritten, mit 1 Loth Salpeter und einer Hand voll Salz eingerieben, in ein Geschirr gethan, mit einem Brett zugedeckt, und 8 bis 10 Tage beschwert. Nach Verfluß dieser Zeit reibt man die Brüste mit einem leinenen Tuche ab, bindet ein Papier darum, hängt sie in einen kalten Rauch auf, und läßt sie 10 bis 14 Tage darin hängen. Sie können frisch wie von einer Pommer'schen Gans aufgestellt, oder auch unter dem Sauerkraut, Braun- (Winter-) Kohl und den Bohnen ein wenig gekocht werden. Doch sind unsere Arten Gänse besser abgekocht als frisch zu geben. Die Gansschlegel sind auch gut zu räuchern, und in Gemüsen 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 anders keinen Schuß im Schlegel haben. Zu 2 Schlegeln nimmt man vier 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 dem Sieden wie bey zahmen Schinken. Sie werden zu allen Gemüsen aufgestellt.