

**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**

Geräucherte Gansbrüste.

**urn:nbn:de:bsz:31-55078**

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 Gemüse 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 Gemüse aufgestellt.