Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1827

Achter Abschnitt. Vom Einschlachten, Einsalzen, Räuchern und Aufbewahren aller Arten Fleisch und Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-56284

Visual Library

Achter Abschnitt.

Vom Einschlachten, Einsalzen, Räuchern und Aufbewahren aller Arten Fleisch und Fische.

Bevor wir diese Gegenstände einzeln abhandeln, halte ich es für nöthig, im Allgemeinen erst meine Erfahrungen über die im ersten Theile des Constanzer Kochbuches (Zweite Auflage) nur ganz kurz angedeutete, höchst wichtige

Schnellräucherungs-Methode ohne Feuer und Rauch

hier mitzutheilen.

Wenn ein Kalb geschlachtet und das Eingeweide gehörig herausgenommen ist, muß das Fell davon abgenommen werden; das Fleisch zerschneidet man in Stücke, wascht sie aus frischem Wasser, reibt jedes Stück mit ein wenig Salpeter, legt es in ein hölzernes Gefäß, und läßt es 4 Stunden ungepreßt, jedoch mit einem Tuch zugedeckt, stehen. Nach dieser Zeit wird nun das Fleisch mit zerquetschten Wachholderbeeren, zerschnittenem Knoblauch, und ein wenig Majoran oder Lorbeerblättern gut eingerieben; während der 4 stündigen Ruhe löst man Kochsalz im Wasser auf, und gießt es alsdann über das Fleisch. Zu 50 Pfund Kalbfleisch nehme

man 4 Loth Salpeter, 1½ Pfund Kochsalz, 4 Knoblauchzähne, wie auch die verwiegte Schale von einer halben Zitrone und einen Eßlöffel voll zerschnittene Estragon-Blättchen. Vor dem Ueberschütten dieser Salzlauge hat man besonders darauf zu sehen, daß das Fleisch gleich und fest auf einander liege, weßwegen man alle Zwischenräume mit kleinen Fleischstückchen ausfüllen muß, damit das Fleisch einen gleichförmigen Druck bekomme, und die Salzlauge an allen Orten gleich einziehen kann. So läßt man das Fleisch, ohne es zu pressen, jedoch mit einem Tuche wohl zugedeckt, 5 bis 6 Tage an einem trockenen Orte stehen. Nach dieser Zeit wird das Fleisch mit einem hölzernen Deckel zugedeckt und mit Steinen belegt. So läßt man es 14 Tage stehen, während welcher Zeit es aber alle Tage aufgemacht, und die Salzlauge unten durch ein Rohr abgezapft, und wieder oben auf das Fleisch gegossen werden muß. Alsdann wird das Fleisch sorgfältig herausgenommen, auf Bänder gezogen und so an der Luft, besonders an einem Orte, wo es viel Durchzug hat, getrocknet. Zuvor aber, ehe es in die Luft gehängt wird, muß das Fleisch eine Stunde lang in die nachstehende Rußlauge gelegt werden. Rindfleisch und Schweinefleisch werden auf gleiche Weise behandelt, und jedesmal gleich nach dem Schlachten mit Salpeter eingerieben und in die gemeldete Salzlauge gethan; nach erhaltener 14tägiger Beize muß das Fleisch 4 bis 6 Stunden in die Glanzruß-Lauge gelegt werden; diese Glanzruß-Lauge wird nun folgendermaßen zubereitet:

Man nimmt auf einen Zentner Rindfleisch 3 Pfund Kochsalz, 1 Pfund reinen Glanzruß (Kaminpech), welcher jedoch weder mit Flugruß noch Lehm vermischt seyn darf. Dieses löst man in 6 Maaß abgekochtem

Wasser auf und mischt es unter die Salzbeize, worin das Fleisch gelegen.

Alles Fleisch überhaupt wird ganz gleich behandelt, nur mit dem Unterschied, daß das Rindfleisch einige Tage länger in der schon gemeldeten Salzbeize liegen bleiben muß. Beim Schweinefleisch wird die nämliche Portion Salz und Glanzruß genommen, beim Kalbfleisch muß etwas geschwächt werden. Fische und Geflügel können auf gleiche Weise geräuchert werden; nur hat man darauf zu sehen, daß diese nicht zu viel und nicht zu wenig in der Salzbeize liegen bleiben, denn diese ertragen keine lange Beize, besonders Fische brauchen zum Durchbeizen nur 30 bis 34 Stunden, Geflügel hingegen, besonders Gänse, brauchen 48 Stunden.

In der berühmten Schnellräucherungs-Methode, von Herrn Wolfgang Samson herausgegeben, fand ich zu dieser Behandlung auch noch Holzessig angewendet, da aber dieser schwer, oft gar nicht zu bekommen ist, so fand ich, daß die Beize mit Salz und Salpeter und der vorbeschriebene Glanzruß die gleiche gute Wirkung hervorbrachten. Noch muß ich bemerken, daß ich bei dem vorgeschriebenen Salpeter in dem Quantum nach seiner Methode vom dritten Theile abgewichen bin, und zwar mit glücklichem, ja noch besserm Erfolg; denn vielen, besonders schwächlichen Personen verursacht der Salpeter Abweichen und sonstige Uebelkeiten.

Ochsenzungen müssen 2 bis 3 Tage länger als das Fleisch in der Beize liegen bleiben. Wildpret aber, von welcher Sorte es seyn mag, darf nur 3 bis 4, höchstens 5 Tage in der Beize liegen. Das auf diese Weise geräucherte Fleisch ist zu Verfertigung der Speisen viel anwendbarer, als das Fleisch von der gewöhnlichen Art zu räuchern, weil das an der Luft geräu-

cherte Fleisch saftiger und weniger ausgetrocknet ist. Im Kochen aber hat man darauf zu sehen, daß es weder zu viel noch zu wenig gekocht wird, auch darf dieses Fleisch nicht lange in dem Sud herumgestellt, oder gar darin erkaltet werden, damit es seine Kraft, wie auch den Wohlgeschmack nicht verliere.

---

1. Rindfleisch.

Es ist bekannt, daß das zum Schlachten bestimmte Vieh nicht zu alt, gut gemästet und gesund seyn muß. Schlachtet man ein Thier, so bedarf dasselbe Abends zuvor kein Futter mehr, sondern es soll von den übrigen weggebunden werden. Viele behaupten, das Fleisch werde besser, wenn man das geschlachtete Thier erst, nachdem es noch einen Tag gehangen, in beliebige Stücke zerschneidet, und dann erst mit Salz einreibt. Allein gerade das Gegentheil. Ein Rind soll nach 2, höchstens 3 Stunden nach dem Schlachten, ins Salz gebracht werden. Das Fleisch darf wohl erkalten, aber doch muß es zum Einsalzen noch etwas warm seyn, dann wird es mürbe und hält sich besser. Sind alle Stücke nach Verlangen geordnet, so werden die meisten Knochen davon geschnitten, und die größten und fleischigsten Stücke in eine mit Pfeffer und Salz ausgestreute Stande gebracht. Jedes Stück Fleisch muß aber tüchtig mit Salz eingerieben werden. Man legt nun das Fleisch so gleich als möglich, auch fest in die Stande, bestreut jede Lage Fleisch stark mit Salz, worunter einige Pfefferkörner, ganze Nelken und Cardamomen gemischt sind; diese letzteren geben dem Fleische nicht nur einen angenehmen Geruch, sondern machen es sehr haltbar.

Auf diese Weise wird fortgefahren, bis zu Ende. Es ist auch nöthig, die Stande, worin man das Fleisch einsalzt, mit einem Hahnen zu versehen, durch welchen das Salzwasser abgelassen werden kann; denn es muß täglich wenigstens einmal mit selbem begossen werden. Hat die Stande oben keine Schraube, so muß sie sorgfältig mit Brettern beschwert werden. Für einen Centner Rindfleisch sind 7 Pfund Salz erforderlich, unter welches man 4 Loth Salpeter mischt. Innerhalb 10 bis 12 Tagen kann das Fleisch in den Rauch gebracht werden, doch wenn man es sehr scharf haben will, so kann es 3 bis 4 Wochen in der Beize liegen bleiben, besonders wenn das meiste gleich aus der Beize genossen werden soll. Doch muß täglich darnach gesehen werden.

Bei allem Fleisch, von welcher Art es sey, ist es sehr gut, wenn es an einem Orte in den Rauch gehängt werden kann, wo es viel Durchzug hat, und also eben so viel von der Luft berührt, als von dem Rauch geräuchert werden kann. Man hüte sich besonders, das eingesalzene Fleisch in ein Zimmer zu bringen, wo Personen schlafen, weil dies der Gesundheit schädlich und der Haltbarkeit des Fleisches nachtheilig wäre; auch schütze man es vor großer Kälte.

2. Rindszunge.

Diese wird mit Salz und Salpeter stark eingerieben, gestoßene Nelken, Pfeffer, zerriebene Lorbeerblätter und Estragon darauf gestreut, wohl zugedeckt und 3 bis 4 Wochen in der Beize liegen gelassen, während welcher Zeit sie täglich einmal umgewendet werden muß. Dann wird sie in einen Hinterdarm gesteckt und 12 Tage im Rauch aufgehangen. Sie schmeckt auch gut, wenn man

sie aus der Beize speist, besonders wenn man einige Tage zuvor etwas Essig darüber gegossen hat.

3. Kalbfleisch.

Von einem Kalbe, welches 14 Tage, und immer zur Genüge, gesogen hat, ist das Fleisch am besten, man behandle es auf welche Art man wolle. Brust und Rippen darf man wohl einsalzen, doch nicht räuchern. Zum Räuchern taugen nur Bug und Schlegel, aus welchen die Knochen sorgfältig herausgelöst werden müssen. Das Kalbfleisch wird nicht so stark, wie das Rindfleisch gesalzen, aber zwischen jede Lage gesalznen Fleisches müssen gestoßene Wachholderbeeren, zerriebener Majoran und Lorbeerblätter gestreut werden. Ist es nun 8 bis 10 Tage gestanden und fleissig begossen worden, so wird es aufgehängt und geräuchert.

4. Schaffleisch.

Die Schafe sind vom Juni bis September gut und brauchbar, später bekommt ihr Fleisch einen unangenehmen Geruch, der sich durch keine Vorkehrung abwenden läßt. Das Fleisch von gutgefütterten und noch jungen Schafen wird fast ganz wie das Kalbfleisch behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß das Schaffleisch mit Wachholderbeeren und Knoblauch eingerieben werden muß. Es darf nicht länger als höchstens 9 bis 10 Tage in der Beize liegen, sonst bekommt es einen widrigen Geruch. Es ist auch nicht sehr anzurathen, daß man die Brust und die Rippen in den Rauch bringe, denn sie halten nicht, daher ist es besser, man brauche sie aus der Beize.

Auch muß man das Schaffleisch nicht zu lange räuchern. Die Zungen werden gehörig gereinigt, mit Salz und Salpeter recht stark eingerieben und mit zerriebenem Majoran, Lorbeer- und Estragonblättern stark bestreut. Dann steckt man sie in weite Därme und räuchert sie schnell.

5. Schweinefleisch.

Die Schweine dürfen nicht über ein Jahr alt, und müssen mit Milch und Frucht gemästet seyn, wogegen die mit Oelkuchen gemästeten zu vermeiden sind, denn ihr Fleisch hält im Sommer nicht, und das Fett fließt aus. Auch darf nicht versäumt werden, das Schwein genau zu untersuchen, ob es keine Finnen hat, was man unter der Zunge leicht sieht. Wird nun das Schwein geschlachtet, so bedarf es des Abends zuvor kein Futter mehr. Das Blut muß beim Stechen aufgefangen und stark gerührt werden. Längstens nach 3 Stunden schneide man das Fleisch in beliebige Stücke und bringe es sogleich in das Salz, wobei man aber jedes Stück mit Salz und Salpeter stark einreibt. Zu einem Zentner Schweinefleisch muß 6 Pfund Salz und 2 Loth Salpeter genommen werden; die Schinken bringt man unten in das Gefäß, reibt sie aber zuvor mit Pfeffer und Salz stark ein.

Wer den Knoblauchgeruch liebt, kann zwischen jede Lage Fleisch Knoblauch streuen. Nach 12 bis 14 Tagen darf das Fleisch in den Rauch gebracht werden, während welcher Zeit man es aber mit der Salzlauge fleißig begießt. Die Knochenstücke müssen oben liegen und aus dem Salz verspeist werden. Bei dem Schweinefleisch ist der schnelle Rauch nachtheilig. Grünes Wachholderreis räuchert das Fleisch am besten.

6. Wildpret.

Sey es von welcher Sorte es wolle, so muß es sorgfältig von den Knochen befreit werden; dann wird es mit Tüchern abgeputzt, und so gleichmäßig als möglich in ein Gefäß mit Salz gelegt, und mit geriebenen Wachholderbeeren, Estragon, Timian, Lorbeerblättchen, auch Pfefferkörnern und ganzen Nelken bestreut. Nach 8 Tagen kann es in den Rauch gehängt und gelinde geräuchert werden.

7. Spanferkel.

Ein solches muß gleich nach dem Schlachten, nachdem es recht rein geputzt und ausgenommen ist, in die Beize gebracht werden, die aber nicht zu stark seyn darf. Es darf höchstens 6 bis 7 Tage in dem Salz liegen; dann wird es mit verwiegter Zitronenschale und Lorbeerblättern bestreut, in Papier eingebunden und langsam geräuchert.

8. Fette Gänse zu räuchern.

Diese müssen jung und recht fett seyn, und können am besten im Spätjahre zum Räuchern gebraucht werden. Beim Rupfen sollte man sich hüten, denselben die Haut zu beschädigen. Ist nun die gewünschte Anzahl sauber geordnet, so müssen Hälse und Flügel nahe am Körper abgeschnitten und die Gänse in der Mitte voneinander geschnitten werden. Nun reibt man sie inn- und auswendig mit Salz und Salpeter stark ein, bringt sie dann in ein Gefäß, legt sie so gleichmäßig als möglich aufeinander, läßt sie 4 Tage liegen, während wel-

cher Zeit sie fleissig mit dem Salzwasser begossen werden müssen. Dann nimmt man sie heraus und bestreut sie mit verwiegten Zitronenschalen, Lorbeerblättern und Majoran, bindet sie in Papier ein, und hängt sie in einen gelinden Rauch. Innerhalb 8 Tagen können sie geräuchert seyn, worauf man sie vom Papier befreit und an einem luftigen Orte aufbewahrt, wo sie keine Sonne trifft. Sie halten sich dann das ganze Jahr. Sie sind zum Sauerkraut sehr gut, doch werden sie auch statt Schinken kalt gegeben.

9. Rebhühner, Fasanen u. a. m.

Diese werden, nachdem sie sauber geputzt, ausgenommen, auch der Länge nach voneinander geschnitten, Flügel und Füße davon genommen sind, mit Salz und Salpeter, gestoßenem Pfeffer, Nelken und Muskatblüthe wohl bestreut und in einem Gefäß 2, längstens 3 Tage beschwert, sodann mit Papier gut umbunden, ungefähr 8 Tage in den Rauch gehängt, dann an einem luftigen Orte aufbewahrt.

Auch auf folgende Weise behandelt, halten sich diese Arten von wildem Geflügel sehr lange. — Wenn solche von Federn und Eingeweiden befreit, und mit saubern Tüchern recht ausgetrocknet sind, so nehme man frische Lorbeerblätter, die recht trocken sind, wickle in dieselben Wachholderbeeren, Nelken und 1 bis 2 Pfefferkörner; damit füllt man das geputzte Geflügel, und verwahrt es an einem kühlen Orte. Auch ist es sehr gut, wenn man in jedes dieser Thiere einige Cardamomenkörner thut, bevor man die mit Gewürz gefüllten Blätter hineinsteckt.

10. Lerchen.

Sind sie gehörig geordnet und, wie im ersten Bande gelehrt wurde, gebraten, so müssen sie in einen Steintopf gelegt und so viel gutes Fett darüber gegossen werden, daß sie damit ganz bedeckt sind; dann bindet man den Topf mit Blasen zu, daß nicht die mindeste Luft dazu kann, und bewahrt sie im Keller auf.

11. Schwarzwildpret einzusieden.

Ein schönes fleischreiches Stück, so viel möglich von allen Knochen befreit, setzt man mit Wasser, Wein und gutem Essig, jedes zu gleichen Theilen, zum Feuer, thut das nöthige Salz hinzu, legt einige zerhauene Kalbsfüße bei, läßt es kochen und schaumt es fleißig; alsdann thut man in ein Tüchlein gebundene ganze Nelken, Muskatnuß und einige Wachholderbeeren dazu, und läßt es mit diesem so lange kochen, bis die Füße weich sind; dann werden die Füße sammt dem zugebundenen Gewürz sorgsam herausgethan. Ein dazu passender Steintopf oder Fäßchen wird mit Salz und Wachholderbeeren bestreut, das halbgekochte Wildpret darauf gelegt, die Sauce darüber gegossen, und wenn es einige Zeit so an der Luft gestanden und recht erkaltet ist, so wird es mit Blasen zugebunden, in den Keller gestellt, und noch mit Brettchen zugedeckt. Auf diese Art hält es sich fast ein ganzes Jahr. Wenn das abgekochte Wildpret recht erkaltet ist, kann man noch zerlassenes Schweinefett darauf gießen, dann hat man wegen dem Verderben gar nichts zu befürchten.

12. Gänse sauer einzukochen.

Wenn die Gänse in gehörige Stücke zerschnitten

und recht ausgewaschen sind, werden sie mit siedendem Wasser wie weichgesottene Eier abgekocht; dann legt man sie auf ein Tuch zum Abtrocknen, siedet nun 4 verhauene Kalbsfüße mit so viel gutem Weinessig, als nöthig ist, um das Fleisch zu bedecken; sind die Füße recht weich, so wird der Sud davon durch eine messingene Pfanne geseiht. Das Fleisch wird nebst Lorbeerblättern, Wachholderbeeren und Pfeffer halb weich gekocht. Nun wird es in einen Steintopf gelegt, der Sud durch ein Tuch darüber gegossen. Ist es nun an der Luft gestanden und völlig ausgekühlt, so wird es mit Blasen gut zugebunden und im Keller aufbewahrt.

13. Andere Art.

Man kann auch das Gänsefleisch mit Wasser, etwas Salz, Zwiebeln, Timian, Estragon, Lorbeerblättern, Pfeffer und ganzen Nelken fertig kochen, es auf einem Tuche abtrocknen, und wieder auskühlen lassen. Ist dieses geschehen, so legt man es in einen Steintopf recht dicht nebeneinander, gießt so viel frisches zerlassenes Gänsefett darüber, daß es ganz damit bedeckt ist, worauf man es nach dem Erkalten im Keller aufbewahrt. So oft man aber davon herausnimmt, muß man jedesmal das Uebrige wieder mit dem Fett bedecken. Will man Gebrauch davon machen, sa darf man es nur bis zum Heißwerden braten.

14. Spanferkel einzukochen.

Wenn solche 14 Tage alt, sind sie am besten, weil sie zu dieser Zeit das zarteste und der Gesundheit schon zuträgliches Fleisch haben. Wenn das Spanferkel recht

schön geputzt und ausgenommen ist, so muß es gerade so behandelt werden, als ob es auf den Tisch gegeben werden sollte.

Man setzt nun 6 verhauene Kalbsfüße mit Wasser, Wein und guten Essig, jedes zu gleichen Theilen, zum Feuer, und wenn sie gut verschäumt haben, so legt man ihnen das nöthige Salz und Gewürz, als Nelken, Lorbeer, Estragon und aller Art Wurzeln bei, thut noch einige Wachholderbeeren und eine Zwiebel dazu. Sind die Füße, welche man während dem Kochen immer mit geringem Weine aufgefüllt hat, ganz weich, so werden sie herausgelegt und in eine Casserole oder messingene Pfanne gethan, worin das Ferkel Platz hat, ohne es jedoch aus der Form zu bringen. Nun läßt man es langsam aber zugedeckt sieden, bis es fast weich ist, und legt es dann in ein Geschirr, worin es aufbewahrt wird. Die Sulze, worin es gesotten wurde, wird mit einem Ei, wie ich es im ersten Bande schon angegeben, geschieden, und durch eine Serviette auf das Schweinchen gelassen. Wenn es recht erkaltet ist, wird es so gut als möglich bis zum Gebrauch im Keller verwahrt. Es hält sich sehr lange.

15. Fleisch vor widrigem Geruche zu sichern.

Man hat schon sehr viele Mittel versucht, das Fleisch im Sommer vor allem widrigem Geruche zu bewahren, wozu ich auch schon manchen Versuch zu machen genöthigt war.

Im ersten Bande habe ich schon einiges darüber gesprochen. Das dienlichste schien mir, das Fleisch in Papier einzupacken und es unter die Erde in Keller zu legen. Da aber das Fleisch in wenigen Tagen ein wid-

riges Ansehen bekam, suchte ich ein anderes Mittel, und war so glücklich, es zu finden. Es ist folgendes:

Man nehme das Fleisch, von welcher Sorte es immer seyn möge, und bringe es in ein sturzenes Gefäß, welches wohl verzinnt und vorher mit frischen Brennnesseln ausgelegt seyn muß, streue darauf zerriebene Rosengeraniumblätter, und bedecke dann das Fleisch mit Brennnesseln. Dieses Gefäß stellt man zugedeckt in einen Kübel voll frisches Brunnenwasser, in welchem einige Hände voll Salz vermischt seyn müssen, und erneuert dieses täglich. Das Gefäß muß zwar mit dem Wasser bedeckt seyn, doch darf keines hineindringen können. Man wird finden, daß auf diese Art das Fleisch noch am besten erhalten werden kann, nur darf das Salz nicht vergessen werden, weil dasselbe sehr kühlt. Zuweilen muß auch mit den Brennnesseln gewechselt werden. Wenn man das Fleisch in saure Milch legt, hält es sich auch ziemlich gut, allein es bekommt ein sehr übles Ansehen, und verliert die Kraft.

16. Fische aufzubewahren.

Sie werden, von welcher Art sie seyn mögen, ausgenommen, geputzt und wie gewöhnlich im Schmalz gebacken, in einem Steintopf recht gleich aufeinander gelegt, und mit Pfeffer, Nelken, geschnittenem Majoran, Lorbeer, Zwiebeln, Muskatnuß und Salz bestreut. Nun wird Essig in einer messingenen Pfanne heiß gemacht, und wenn er erkaltet ist, darüber gegossen.

17. Grundeln

setzt man mit gutem Weinessig über das Feuer,

thut Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Majoran, Timian, etwas Salz und nur sehr wenig Basilikum dazu, läßt sie ein wenig darin kochen, legt sie dann in einen Steintopf, und bewahrt sie im Keller.

18. Häringe zu mariniren.

Wenn die Häringe 2 Tage abgewässert sind, werden sie gehäutelt, Rogen und Milch davon genommen, das Fleisch abgetrocknet und auf dem Roste gebraten, doch nicht ganz fertig. Nun legt man sie in ein Fäßchen zum Abtrocknen, und streut Timian, Estragon, Majoran, Lorbeerblätter, Pfeffer und Nelken hinzu, auch legt man noch einige Chalotten, Sellerie und Zitronen bei, gießt sodann abgekochten und wieder erkalteten Weinessig darauf, bedeckt sie mit einem Brettchen, legt Steine darauf, und stellt sie in den Keller. Sie sind zum Salat sehr gut, besonders zu speisen sind sie aber zu stark.

19. Lachs einzukochen.

Er wird, wenn er recht sauber geputzt ist, mit einem reinen Tuche abgerieben, und mit Essig, Wasser und Wein, jedes zu gleichen Theilen, zum Feuer gesetzt. Nun thut man Nelken, Pfeffer, Zitronen, Estragon, Chalotten, Lorbeerblätter und das nöthige Salz bei. Mit diesem läßt man die Fische einigemal aufsieden, legt sie dann in ein Fäßchen oder Steintopf, und gießt guten heißen Weinessig darauf. Wenn sie wieder recht erkaltet sind, beschwert man sie mit einem Brettchen und Steinen. Man darf nicht vergessen, einige Kohlen von hartem Holze beim Kochen hineinzuwerfen, denn diese machen die Fische schön blau und haltbar.

20. Aal einzumachen.

Wenn er abgezogen und gereinigt ist, schneidet man ihn in Stücke, reibt jedes derselben mit Pfeffer und Salz, gestoßenen Nelken und Lorbeerblättern ein, deckt sie zu und läßt sie eine Stunde stehen, nimmt etwas Wasser und Essig in eine Pfanne und legt, wenn es siedet, die Stücke hinein, siedet sie aber nur wie hartgesottene Eier, und bringt sie dann Schichtenweise in einen Steintopf. Auf jede Schichte legt man Zitronenrädchen, auf diese Rebblätter, und fährt so fort, bis alles fertig ist, gießt sodann guten abgekochten und wieder kalt gewordenen Weinessig darauf, und bewahrt es im Keller auf.

21. Gangfische

werden, nachdem sie recht sauber geputzt sind, mit einem Tuche wieder auf beiden Seiten abgetrocknet, mit Wasser und Essig, Zitronen und Salz über das Feuer gesetzt und wie weichgekochte Eier abgesotten. Nun werden sie in kleine Fäßchen oder Steintöpfe gelegt, und zwischen jede Lage Fische etwas Kapern, nebst Pfeffer und Salz gestreut, dann werden sie wie die andern mit gutem Weinessig begossen und in den Keller gestellt. Man muß die Fäßchen zuweilen umwenden, auch müssen sie mit den Fischen recht voll gefüllt seyn.