

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1835**

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

[urn:nbn:de:bsz:31-106880](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106880)

Mühe gestopft werden. Um große Lebern zu bekommen, mischt man Salz und eine Messerspitze voll Pfeffer unter das Futter, wovon sie starken Durst bekommen, nur lasse man es nie an Wasser zum Saufen fehlen. Die Gans ist zum Mästen weit besser, als der Gänserich, der ein rauheres Fleisch und eine grobe Haut hat. Man erkennt ihn am längeren Hals, stärkerer Stimme und längeren gröberem Füßen.

Das Stopfen muß stets zur gleichen Zeit geschehen, damit sie gehörig verdauen können. In die Ohren sollte man ihnen Wachs stecken, damit sie nichts hören. Wenn man sie schlachten will, darf ihnen am Abend vorher kein Futter mehr gegeben werden. Sobald sie getödtet sind, muß man sie rupfen, ehe sie ganz erkälten, sonst zerreißt man die Haut.

Mit Sorgfalt so gemästet, können sie 6 bis 7 Pfund Fett geben. Die Leber wiegt gewöhnlich 1, auch 1½ Pf. und wird für eine Delikatesse gehalten.

6. Tauben. Um diese zu mästen, werden sie mit in Milch eingeweichtem Brod gefüttert, doch darf dieses nicht zu lange weichen, damit man es ihnen besser in den Hals bringen kann. Allem Geflügel, die Tauben ausgenommen, ist übriggebliebenes verhacktes Fleisch, zuweilen unter das Futter gemischt, sehr zuträglich.

---

### XXX. 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 höchst wichtige

Schnelträucherungs-Methode ohne Feuer und Rauch

hier mitzutheilen.

Von

W

rig he

nomme

cke, w

mit ein

und lä

Tuch z

Fleisch

nem S

blätter

löst m

über d

Loth C

auch d

einen

Vor d

deres d

auf ei

mit fl

Fleisch

Salzlo

läßt m

einem

trocker

mit ei

belegt.

der S

lange

auf de

das S

zogen

wo es

es in

Stund

den.

auf g

dem C

meldet

Beize



Wenn ein Kalb geschlachtet und das Eingeweide gehörig herausgenommen ist, muß das Fell davon abgenommen werden; das Fleisch zerschneidet man in Stücke, wäscht 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 löset man Kochsalz im Wasser auf, und gießt es alsdann über das Fleisch. Zu 50 Pf. Kalbfleisch nehme man 4 Loth Salpeter, 1½ Pf. Kochsalz, 4 Knoblauchzinken, wie auch die verwięte Schale von einer halben Zitrone und einen Eßlöffel voll zerschnittene Esdragon-Blättchen. Vor dem Uberschütten dieser Salzlauge hat man besonders darauf zu sehen, daß das Fleisch gleich und fest auf einander liege, weswegen 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 Weize muß das Fleisch 4 bis 6 Stunden in die Glanz-

kommen,  
r unter  
n, nur  
a. Die  
inserich,  
Man  
me und

seben,  
en soll  
hören.  
Abend  
bald sie  
rkälten,

Pfund  
½ Pf.

sie mit  
f dieses  
esser in  
Tauben  
sch, zu

Räu-

, halte  
Erfah

Feuer



ruß-Lauge gelegt werden; diese Glanzruß-Lauge wird nun folgendermaßen zubereitet:

Man nimmt auf einen Zentner Rindfleisch 3 Pf. Kochsalz, 1 Pf. reinen Glanzruß (Kaminpech), welcher jedoch weder mit Flugruß noch Lehm vermischt seyn darf. Dieses löst man in 6 Maß 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 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 vorher beschriebene 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 besserem 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 gewöhn-

Vom  
sichen  
Fleisch  
chen a  
viel no  
nicht la  
erkaltet  
Wohlge

1.  
Schlach  
und ge  
bedarf  
es soll  
haupter  
schlacht  
hängen  
mit S  
Rind f  
ten, in  
erkaltet  
warm  
Eind  
die me  
und fl  
ausgest  
aber t  
nun da  
bestreu  
Pfeffer  
sind;  
angene  
Auf di  
ist auc  
salzt,  
Salzw  
lich w  
die S  
mit 2  
Rindfl  
man 4



lichen Art zu räuchern, weil das an der Luft geräucherte 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 eingeibt. 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 Stange gebracht. Jedes Stück Fleisch muß aber tüchtig mit Salz eingerieben werden. Man legt nun das Fleisch so gleich als möglich, fest in die Stange, 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 fortgeföhren, bis zu Ende. Es ist auch nöthig, die Stange, 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 Stange oben keine Schraube, so muß sie sorgfältig mit Bretern beschwert werden. Für einen Centner Rindfleisch sind 8 Pf. Salz erforderlich, unter welches man 4 Lth. Salpeter mischt. Innerhalb 10 bis 12 Ta-



gen 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 dieß der Gesundheit schädlich und der Haltbarkeit des Fleisches nachtheilig wäre; auch schütze man es vor großer Kälte.

2. Rindfleisch recht mürbe zu machen. Will man recht mürbes Rindfleisch haben, so muß man das Stück, sey es so groß es wolle, sauber abreiben, dasselbe mit Papier einbinden, und wenigstens 24 Stunden in dem Keller unter die Erde graben; vor dem Zusehen nimmt man es heraus, schwenkt es mit frischem Wasser ab, und trocknet es mit einem saubern Tuch. Auf diese Art können geputzte Hennen, Kapauen und überhaupt Geflügel mürbe gemacht und lange frisch erhalten werden.

3. Ochsenzunge zu räuchern. Man nimmt eine Rindszunge, wäscht sie recht sauber, legt sie in ein Geschirr, und reibt sie stark mit Salz und Pfeffer ein; dann thut man  $\frac{1}{2}$  Maß Essig über's Feuer, und läßt darin etwas Majoran, Thimian, Esdragon, Basilikum, Zwiebeln und etwas Zitronenschale  $\frac{1}{4}$  Stunde lang stehen, gießt es über die Zunge, deckt das Geschirr zu, und stellt es 8 bis 10 Tage lang in den Keller, wendet aber die Zunge alle Tage um; dann steckt man sie in einen Hinterdarm, und hängt sie 8 bis 14 Tage in den Rauch.

4. 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 wel-

Bot  
chen  
Das  
gesalze  
müssen  
und  
10 Ta  
es auf  
5.  
Septer  
einen  
kehrun  
ten u  
Kalbfle  
das  
eingeri  
stens  
es ein  
zurath  
Rauch  
man  
Auch  
chern.  
und  
Major  
Dann  
schnell.  
6.  
über e  
gemäst  
zu ve  
nicht,  
säumt  
es fei  
steht.  
des  
beim  
Längste  
beliebig  
wobei  
Conf



chen die Knochen sorgfältig herausgelöst werden müssen. Das Kalbfleisch wird nicht so stark, wie das Rindfleisch gesalzen, aber zwischen jede Lage gesalzenen 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.

5. Schafffleisch. 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 gut gefütterten und noch jungen Schafen wird fast ganz wie das Kalbfleisch behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß das Schafffleisch 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 Schafffleisch nicht zu lange räuchern. Die Zungen werden gehörig gereinigt, mit Salz und Salpeter recht stark eingerieben und mit zerriebenem Majoran, Lorbeer- und Esdragonblättern stark bestreut. Dann steckt man sie in weite Därme und räuchert sie schnell.

6. Schweinefleisch. Die Schweine dürfen nicht über ein Jahr alt, und müssen mit Milch und Frucht gemästet seyn, wogegen die mit Delfuchen 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 Pf. Salz und 2 Pth. 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.

7. Schinken. Man nimmt einen frischen Schinken, welcher gehörig geschnitten seyn muß, reibt ihn mit Salpeter und anderm Salz recht stark ein, legt ihn in einen Kübel, und läßt ihn 2 bis 3 Tage so liegen; dann reibt man ihn noch einmal mit Salz ein, verwiegt eine halbe Handvoll geschälten Knoblauch, thut diesen in eine Schüssel, mit einer starken Handvoll Salz und so viel Wasser, daß es zur Hälfte an den Schinken herauf geht; das Wasser läßt man 1 Stunde stehen, gießt es dann an den Schinken, und wendet ihn alle Tage fleißig um; wenn er 3 Wochen so gelegen ist, wird er mit Kalbsnetzen eingebunden und in den Rauch gehängt.

8. Spanferkel zu räuchern. Ein solches muß gleich nach dem Schlachten, nachdem es recht rein gepuht 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.

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

Man setzt nun 6 verhaene Kalbsfüße mit Wasser, Wein und gutem Essig, jedes zu gleichen Theilen, zum

Feu  
man  
Lorbe  
eing  
die F

gerin  
ste h  
Pfan  
doch  
langf  
legt  
Die

Ei,  
eine  
recht  
Gedr

10  
so m  
dann  
mögl  
Wad  
auch  
8 Ta  
räuch

11  
gehä  
reibt  
Gefä  
Esd  
holde  
wiede  
und

darau  
es m  
so lä  
gießt  
von  
darau  
es d



Feuer, und wenn sie gut verschäumt haben, so legt man ihnen das nöthige Salz und Gewürz, als Nelken, Lorbeer, Esdragon 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 Casserolle 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 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.

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

41. Wildpret-Beize. Wenn das Wildpret abgehäutelt und mit einem Tuch sauber abgerieben ist, reibt man es stark mit Salz ein, legt in ein hölzernes Gefäß eine Lage Lorbeerblätter, Thimian, Basilikum, Esdragon, zerschnittene Zwiebeln und zerstoßene Wachholderbeeren; dann legt man das Wildpret darauf, streut wieder alles das Obige darüber, und gießt halb Essig und halb Wein, bis es über das Wildpret herauf geht, daran, deckt sodann das Geschirr gut zu, und beschwert es mit einem Stein, wenn man keine Presse hat, und so läßt man es im Keller einige Tage stehen; alsdann gießt man den Essig davon ab, wendet die obern Stücke von dem Wildpret darin um, gießt den Essig wieder darauf, läßt es wieder einige Zeit stehen, und so kann es öfters gemacht werden; hernach kann man das Wild-



pret sehr lange erhalten. — Das Wildpret kann auch in die nämlichen Gewürze trocken gelegt werden, nur daß man dieses mit Papier umwickelt, und in dem Keller in die Erde gräbt, dann muß aber fleißig darnach gesehen werden; auf diese Art wird es sehr mürb und bekommt keinen Geschmack.

12. 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 schäumt 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 samt 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 Bretchen zugedeckt. Auf diese Art hält es sich fast ein ganzes Jahr. Wenn das abgekochte Wildpret recht erkaltet ist, kann man noch zerlassenes Schweinesfett darauf gießen, dann hat man wegen des Verderbens gar nichts zu befürchten.

13. Fette Gänse zu räuchern. Diese müssen jung und recht fett seyn, und können am besten im Sätjahre zum Räuchern gebraucht werden. Beim Rupfen muß 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 von einander geschnitten werden. Nun reibt man sie in- und auswendig mit Salz und Salpeter stark ein, bringt sie dann in ein Gefäß, legt sie so gleichmäßig als möglich auf einander, läßt sie 4 Tage liegen, während welcher Zeit sie fleißig mit Salzwasser begossen werden müssen. Dann nimmt man sie

von  
heraus  
vorbe  
und l  
Tager  
Papier  
wo si  
ganze  
werden  
14.  
Kalbs  
ter Zit  
mian  
wenig  
Essig,  
auf da  
bindet  
Tage  
diesem  
und e  
darein  
ein w  
läßt;  
wird.  
15.  
Gänse  
wasche  
gesotte  
zum U  
so viel  
zu bel  
Sud d  
Fleisch  
Pfeffer  
topf g  
Ist es  
so wir  
aufbew  
Ma  
Salz,



heraus und bestreut sie mit verwiegter Zitronenschale, 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 wie Schinken kalt gegeben.

14. Gansleber zu räuchern. Man legt ein Kalbsnetz aus einander, überstreut dieses stark mit verwiegter Zitronenschale, zu Pulver geriebenen Esdragon, Thimian und Majoran, auch etwas Zwiebeln, und nur wenig Salz; dann tunkt man die recht frische Leber in Essig, nimmt sie aber schnell wieder heraus, legt sie auf das Netz, streut wieder von dem Gesagten darüber, bindet das Netz zusammen, und hängt die Leber zwei Tage in den Rauch; sie wird sehr gut, wenn man nach diesem etliche Eßlöffel voll rothen Wein, ein wenig Essig und etwas Fleischbrühe in eine Rachel thut, die Leber darein legt, 1 Lth. verwiegte Sardellen, etliche Kapern, ein wenig Salz dazu thut, und die Leber weich kochen läßt; man muß aber Acht geben, daß sie nicht hart wird. Dann giebt man sie kalt mit Essig und Del.

15. 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 verhaene 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.

Man kann auch das Gänsefleisch mit Wasser, etwas Salz, Zwiebeln, Thimian, Esdragon, 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 neben einander, 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, so darf man es nur bis zum Heißwerden braten.

16. Rebhühner, Fasaneu u. a. m. Diese werden, nachdem sie sauber geputzt, ausgenommen, auch der Länge nach von einander 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 lustigen 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 gepuzte 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.

17. Lerchen. Sind sie gehörig geordnet und wie im neunten Abschnitt gezeigt 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.

18. 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 ma-



den genöthigt war. 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 widriges 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 Brennesseln ausgelegt seyn muß, streue darauf zerriebene Rosengerani- umblätter, und bedecke dann das Fleisch mit Brennesseln. 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 veraessen werden, weil dasselbe sehr kühit. Zuweilen muß auch mit den Brennesseln 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.

19. Fische aufzubewahren. Sie werden, von welcher Art sie seyn mögen, ausgezogen, gepuzt und wie gewöhnlich im Schmalz gebacken, in einem Steintopf recht gleich auf einander 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.

20. Kalte zu machen. 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 Zitronerädchen, auf diese Rebblätter, und fährt

auf einem  
fen. Ist  
topf recht  
nes Gän-  
, worauf  
hrt. So  
jedeemal  
Bill man  
bis zum  
diese wer-  
nen, auch  
und Fü-  
eter, ge-  
l bestreut  
eichwert,  
Tage in  
te aufbe-  
sich diese  
nn solche  
saubern  
an frische  
dieselben  
erkörner;  
verwahrt  
it, wenn  
ner thut,  
reinsteckt.  
und wie  
so müs-  
t darüber  
ad; dann  
die min-  
r auf.  
zu si-  
cht, daß  
e zu be-  
zu ma-



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 gepuzt sind, mit einem Tuche wieder auf beiden Seiten abgetrocknet, mit Wasser und Essig, Zitronen und Salz über das Feuer gesetzt und wie weichgekochte Eier abgesetzt. 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.

22. **Grundeln** setzt man mit gutem Weinessig über das Feuer, thut Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Majoran, Thimian, 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.

23. **Häringe zu mariniren.** Wenn die Häringe 2 Tage abgewässert sind, werden sie gehäutelt, Roggen 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 Thimian, Esdragon, Majoran, Lorbeerblätter, Pfeffer und Nelken hinzu, auch legt man noch einige Chalotten, Sellerie und Zitronenschale bei, gießt sodann abgekochten und wieder erkalteten Weinessig darauf, bedeckt sie mit einem Bretchen, legt Steine darauf, und stellt sie in den Keller. Sie sind zum Salat sehr gut, allein zu speisen sind sie aber zu stark.

24. **Lachs einzumachen.** Er wird, wenn er recht sauber gepuzt ist, mit einem reinen Tuche abgerieben, und mit Essig, Wasser und Wein, jedes zu gleichen Theilen, zum Feuer gesetzt. Nun thut man Nelken, Pfeffer, Zitronenschale, Esdragon, 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 m  
verge  
hinein  
und

1.  
muß  
fleißig  
Seier  
das  
Fleisch  
Nelke  
nen  
Zwieb  
dämp  
dazu  
recht  
zubin  
das  
sind.  
nen  
aus,  
sunde  
ser g  
legt

2.  
Nier  
auf  
viel  
vielm  
ziem  
ein  
Salz  
misch



sie mit einem Bretchen und Steinen. Man darf nicht vergessen, einige Kohlen von hartem Holze beim Kochen hineinzuwerfen, denn diese machen die Fische schön blau und haltbar.

---

### XXXI. Gute Würste zu machen.

---

1. Blutwurst. Wenn ein Schwein gestochen wird, muß das Blut in einem reinen Gefäße aufgefangen und fleißig gerührt werden, wornach man es durch einen Seier in ein anderes Geschirr gießt. Sodann salzt man das Blut gehörig, und mischt eben so viel Milch und Fleischbrühe, als es Blut ist, darunter, thut gestoßene Nelken, Pfeffer und geriebenen Majoran, von jedem einen halben Eßlöffel voll, darunter. Eine verwiegte Zwiebel, welche in einem verhackten Schweinsnuche gedämpft ist, thut man nebst einem Eßlöffel voll Petersil dazu, rührt es wohl unter einander, und füllt es in recht sauber gepuzte Schweinsdärme, die man recht gut zubindet. Nun setzt man sie mit kaltem Wasser über das Feuer und läßt sie langsam sieden, bis sie fertig sind. Um dieses zu wissen, sticht man mit einem dünnen Hölzchen in dieselben; lauft nichts Rothes mehr heraus, so sind sie gut, außerdem müßte man sie noch gelinde fortsieden lassen. Dann werden sie in kaltes Wasser gethan, und aus demselben gleich auf ein Tuch gelegt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

2. Leberwurst. Herz, Leber, Lunge, Milz und Nieren werden in Wasser weich gekocht, doch hat man auf die Leber besonders zu sehen, denn wenn diese zu viel gekocht ist, taugt sie nicht mehr, sondern verdirbt vielmehr alles Uebrige. Dieses wird nun zusammen mit ziemlich viel Zwiebeln so fein als möglich gehackt, in ein Geschirr gebracht, und die Masse mit hinlänglichem Salze, Nelken, Zitronenschale und anderem Gewürze vermischt, etwas Fleischbrühe dazu gerührt, und wenn nichts