
Neunzehnter Abschnitt.

Die beste Art, allerley Fleisch, Geflügelwerk und Fische einzumariniren, zu räuchern, einzusalzen und überhaupt gut zu erhalten.

* 1086. Kal zu mariniren.

Der Kal wird gehörig vorbereitet, aber nicht in Stücke zerschnitten, sondern es werden einige Kerben hinein geschnitten; hierauf wird er auf dem Roste mit Baumöhl abgebraten, und nachher, wenn er recht kalt geworden, in ein reines, wohl verwahrtes Fäßlein eingelegt, auf dessen Boden eine Lage Lorberblätter, etwas Rosmarin, Citronenschalen und ganzes Gewürz gelegt wird; darauf folgt eine Lage Kal, dann wieder Lorberblätter und das übrige, hierauf wieder eine Lage Kal, und dieß so lange, bis das Fäßlein voll wird; doch müssen oben wieder die vorigen Gewürzarten überleget werden. Wenn dieses geschehen ist, wird es wohl verpicht, auch täglich umgestürzt, damit nichts davon verdirbt. Nimmt man aber aus dem Fäßlein etwas heraus, so muß der übrige Kal bald nach einander verbraucht werden.

* 1087. Augsburger Cervelate zu machen.

Man nimmt einen rindernen Braten vom Halse, wenn er noch warm ist, ungefähr zwey Pfund, hackt ihn aufs allerkleinste, besprengt ihn mit Salz, was man mit fünf Fingern erhalten kann; wenn es völlig gehackt ist, so salzt man es überall, thut es auf einen Tisch, knetet es gut ab, nimmt eine halbe Maß Wasser, spritzt solches im Kneten nach und nach darunter; wenn es eine halbe Stunde also

abgearbeitet ist, so läßt man es über Nacht stehen; den andern Tag nimmt man ein halbes Pfund Speck, schneidet ihn kleingewürfelt, dann ein Loth grob gestoßener Pfeffer, mischt alles durch einander, und füllt es in rinderne Därme; die kleinsten hängt man in den Rauch, aber recht hoch, und läßt sie zwey Tage hängen, hernach hängt man das Untere oben und läßt es wieder zwey oder drey Tage hängen; sie müssen aber fest eingefüllet werden.

* 1088. Bratwürste zu verfertigen.

Man nimmt einige Pfund Schweinsfleisch, welches von der Schoofe, oder vom sogenannten abgedeckten Stück am besten ist. Zu ungefähr vier Pfund Fleisch braucht man drey Bierling frischen Speck, schneidet ihn ganz klein gewürfelt, thut das Brät (Gehackte) in eine Schüssel, und knetet es sammt einer halben Maß gutem Wasser mit der Hand recht durch einander; so läßt man es über Nacht stehen. Den andern Tag thut man nach Gutdünken Salz, Pfeffer, Ingber, Majoran und Koriander dazu, und knetet es mit noch ungefähr so viel Wasser recht unter einander, daß das Brät recht locker wird. Hierauf wird es in beliebige Därme gefüllt. Man kann die Würste braten, oder über Nacht in den Schorstein hängen. Wohl gemerkt, wenn das Fleisch fett ist, so darf man keinen Speck nehmen, sonst werden sie zu fett.

* 1089. Federvieh lange zu erhalten.

Um dieses zu bewirken, nimmt man aus dem geschlachteten Stücke, ohne dasselbe zu rupfen, das Eingeweide rein heraus, und hängt es in ein großes weites Glas. Dieses vermacht man oben mit einer Blase so weit, daß man durch eine Tabakspfeife Rauch von solchen Kräutern, die einen feinen wohlriechenden Geruch geben, in das Glas hineinbringen kann. Wenn dieses hinlänglich geschehen ist, vermacht man auch diese kleine Oeffnung mit einem Stück aufgelegter Blase. In diesem Glase hält sich das Geflügel viele Monate, und schmeckt, wenn man die rechte Wahl der Kräuter trifft, nicht nach Rauch. Eine andere Art,

sowohl Federvieh als Wildbret lange Zeit frisch und gut zu erhalten, ist diese: Man nimmt solche bis an den Kopf aus, läßt sie jedoch in ihren Federn oder Fellen, füllt sie mit Salsen aus, näht den Leib gut zu, und vergräbt sie in einen Kornhaufen.

* 1090. Fischen den moderigen Geschmack zu benehmen.

Dieses kann dadurch geschehen, daß man sie vor dem Sieden lebendig in frisches Brunnwasser thut, darein etwas Salz schüttet, und die Fische in diesem Wasser wohl umrührt. Dieses thut man drey bis vier Mahl, wobey jedes Mahl frisches Wasser genommen wird; denn der modrige Geschmack ist nur in der Haut der Fische, und dringt also bey dem Sieden erst in das Fleisch. Da dieser Geschmack der Fische hauptsächlich in den sogenannten Ohren steckt, so müssen diese auch gut ausgeschnitten werden.

* 1091. Gebackene Fische gut einzumariniren.

Man nimmt kleine Hechte, schuppt sie, salzet sie ein, und schleimt sie wieder ab; dann nimmt man halb Schmalz und halb Baumöhl, läßt es in einer Pfanne heiß werden, wälzt die Fische im Mehl um, bäckt es gelblich heraus, legt es in ein Geschirt; hernach nimmt man Essig, und von dem Dehl und Schmalz, worin die Fische gebacken worden, einen Brocken Schmalz, und ein wenig frisches Dehl und Limonienblätter, Lorberblätter, Rosmarin, ganze Muskatblüthe und Pfeffer, wie auch Nägelein, läßt es unter einander sieden, und gibt es über den Fisch, schwert es ein wenig ein: sie bleiben so ein halbes Jahr. Man kann es mit andern Fischen eben so machen.

* 1092. Fische zu räuchern.

Die Fische, welche man räuchern will, müssen sauber aufgemacht werden, man wäscht sie einige Mahl mit frischem Wasser, damit sie nicht blutig bleiben, aus, legt sie hierauf auf ein gewaschenes Tuch, trocknet sie gut ab, salzt sie inwendig stark ein, thut sie in ein Fäßchen, und beschwert

sie mit Steinen; alsdann werden sie herausgenommen, und drey Tage lang mit lauter faulem Holze geräuchert, so sind sie gut.

* 1093. Fleisch vortheilhaft zu wählen.

Nicht jeder Fleischtheil des geschlagenen Viehes ist gleich nutzbar, gleich ansehnlich und schmackhaft, gleich leicht zu verdauen und nahrhaft; es muß daher einer guten Köchin oder einem Koch sehr viel daran gelegen seyn, die Beschaffenheit und Brauchbarkeit der einzelnen Fleischstücke von den verschiedenen Theilen des Thierkörpers zu kennen, um in der Auswahl für den mancherley Bedarf nicht zu irren; auch braucht man anderes Fleisch zum Kochen, und wieder anderes zum Braten oder Dünsten. Es muß auch jedem Koche oder jeder Köchin wichtig seyn, die Benennung der einzelnen Theile, in welche das geschlachtete Thier zerlegt wird, zu wissen, damit sie nicht andere Stücke erhalten, als sie verlangen. In viele vornehme Häuser liefert der Fleischhauer das Fleisch selbst in die Küche, man muß ihn daher wissen lassen, was er liefern soll, und also Kenntniß der Fleischhauer-Anatomie und der dabey üblichen Nahmen haben, seine Sprache verstehen, und dann, wenn das Fleisch gebracht wird, muß man beurtheilen können, ob es derselbe Theil ist, den man beehrte, und ob es gut und brauchbar ist. Junges Rindfleisch ist das beste, das zarteste und nahrhafteste; es läßt sich leicht kochen, leicht kauen, und schmeckt, wenn es nicht zu sehr gekocht oder zu dürr gebraten ist, dem Gaumen sehr wohl. Das junge Rindfleisch erkennt man an der schönen frischen Fleischröthe, an der Zartheit der Muskelfasern und an der Farbe des Fettes. Junges Fleisch hat allemahl ein weißes, reines Fett, dahingegen das Fett des alten gelb aussieht, und mit sogenanntem Harz verwachsen ist. Die Muskelfasern des letztern sind hart, stark, lösen sich gerne von einander, die Farbe desselben ist matt, und fällt mehr ins Bläuliche. Das beste und angenehmste Rindfleisch ist, wenn es recht mit Fett durchwachsen, und die Stücke an den Adern sind die schmackhaftesten. Das sogenannte Schweifstück oder Schwanzel ist der zarteste

Fleischtheil am ganzen Rinde, hat das meiste Fett, und schießt sich am vortheilhaftesten zu Tafelstücken.

* 1094. Fleisch zu bewahren.

Außer den bekannten Arten, das Fleisch lange Zeit durch Einpökeln, Räuchern und Einsäuern zu erhalten, ist es, besonders zur Sommerszeit, auf dem Lande daran gelegen, daß man frisches Rindfleisch auf einige Tage in seinem natürlichen Zustande erhalte, um es theils zur Suppe und Potage noch gebrauchen, theils es aber natürlich, oder mit mancherley Borzkosten kochen zu können. Eisgruben sind wohl unstreitig am dienlichsten, um das darein gehängte Fleisch zur Sommerszeit auf einige Wochen gut zu erhalten; da dergleichen aber von den Wenigsten gehalten werden können, so packt man das Fleisch in ein Gefäß von Porzellan oder Holz, dessen Deckel gut verpicht werden muß, daß kein Wasser durchdringen kann. Dieses verpichte Gefäß wird in einen Brunnen, der recht tief seyn muß, gelassen, nachdem es vorher an einem Stricke befestigt worden, um es zum Gebrauche wieder heraufziehen zu können.

* 1095. Fleisch zu beizen.

Durch das Einbeizen können alle Arten Fleisch, sowohl Rindfleisch, Schöpfensfleisch, Kalbfleisch, als auch einiges Geflügel, wie Aenten, Tauben, vornehmlich aber Wildbret, wilde Aenten, Gänse und dergleichen, lange Zeit, selbst im Sommer, am längsten aber zur Winterszeit gut erhalten werden. Man bedient sich hierzu verschiedener Verfahrungsarten. Die gewöhnlichste Art des Einbeizens des Fleisches besteht darin, daß man es in einen Weidling, eine Schüssel, oder wenn man dessen viel hat, in ein großes Gefäß leget, guten Weinessig darüber gießet, und um es nicht gar sauer zu machen, etwas Wein dazu schüttet, auch mit einem Tuche vor Staub, und vornehmlich vor den Mücken wohl verwahrt hält. Im Sommer hält sich das auf diese Art eingesäuerte Fleisch mehrere Tage, im Winter aber sehr lange; doch muß manchmahl frischer Essig dazu gegossen, und wenn die Witterung sehr warm ist, der alte weggethan, und

ganz frischer aufgegossen werden. Hat man keinen Weinessig, so kann man auch Bier- oder Obstessig dazu gebrauchen.

* 1096. Forellen zu mariniren.

Man reißt die Forellen an beyden Seiten auf, salzet sie in ein Geschirr ein, und läßt sie eine Weile im Salze, trocknet sie hernach ordentlich ab, und bestreicht sie mit Butter, legt sie auf den Rost, der auf einem gelinden Kohlenfeuer steht, und läßt sie schön braten. Sind sie gebraten, so nimmt man sie weg, und läßt sie kalt werden; dann nimmt man ein Fäßchen, das so breit als eine Forelle lang ist, nezt es ein, reibet es durchaus mit Pfeffer, legt unten auf den Boden Lorberblätter, Rosmarin, ganze Citronenschalen, ganze Nägelein und ganzen Pfeffer; auf dieses kommt wieder eine Lage Forellen, hierauf wieder Gewürz und Kräuter, und so fährt man fort, bis das Fäßchen voll, und die letzte Lage das Gewürz ist.

* 1097. Gänse einzusalzen.

Die Gänse werden, nachdem sie zuvor gesäubert, auch Kopf, Füße und Flügel abgehauen sind, in der Mitte von einander gethan, der Rückgrath heraus gehauen, einige Tage eingesalzen, in Papier gewickelt, und in den Rauch gehänget; doch muß man sie nicht schwarz räuchern, indem diese Gänse sowohl im braunen als weißen Kohl, wenn sie nicht stark geräuchert sind, ein gutes Essen geben. Will man aber eine gute Speise davon bereiten, so müssen sie im Frühlinge oder im Winter verspeiset werden, weil sie im Sommer zu dürr ausfallen. Die Gänse können noch auf folgende Art eingemacht werden: wenn man sie in Stücke zerhauet, kocht und wohl salzet, in ein mit kaltem Wasser angefülltes Geschirr thut, sauber puget, in einen oder mehrere Töpfe leget, einen nicht gar zu starken Essig, oder halb Essig und halb Wasser daran gießet, und aufkochen läßt, alsdann das Blut nebst Gewürznelken und Pfeffer dazu nimmt, solche so lange, bis das Blut gar ist, kochen läßt, und wenn sie erkaltet, die Töpfe mit Teig verklebt. In je mehr Töpfe sie gethan werden, je besser ist es, damit

man nicht mehr aufzubrechen braucht, als man zu verbrauchen Willens ist: denn so lange die Töpfe zu sind, so lange bleiben die Gänse gut; werden die Töpfe aber zu oft geöffnet, so pflegen die Gänse leicht zu schimmeln.

* 1098. Häringe einzumariniren.

Man wässert die Häringe drey Tage ein, gibt ihnen des Morgens und Abends frisches Wasser, und räuchert sie drey Tage, dann bratet man sie auf dem Roste, und macht sie in einem Neunaugengefäße mit Lorberblättern, Pfefferkörnern und englischem Gewürze ein; man kann auch Citronenschalen dazwischen legen, kocht dann Bertram-Essig ab, und gießt ihn darüber; sollte der Essig trübe werden, so kocht man ihn nochmahls auf. Oder man verfährt auch auf folgende Art: die Häringe müssen durch vier und zwanzig Stunden oft mit frischem Wasser abgewässert werden; doch muß man sie nicht mit der Hand berühren, sondern bey dem Schweif aus dem Wasser herausschleudern; hernach legt man sie auf ein Bret, und läßt sie zwey bis drey Stunden gut abtropfen. Auf fünf und zwanzig Häringe nimmt man anderthalb Maß Essig, läßt solchen mit Ingber, Pfeffer, Nägelein, dann drey Lorberblättern und ein wenig Rosmarin abkochen. Wenn der Sud kalt ist, so legt man die Häringe mit dem Gewürz, welches grob gestoßen, ja fast nur zerquetscht seyn darf, in ein hölzernes Geschirr, schüttet den Sud darüber, und preßt es mit zwey Hölzern übers Kreuz ein wenig ein, daß der Sud darüber geht; dann läßt man sie so zehn Tage im Keller stehen, so sind sie gut.

* 1099. Häringe zu räuchern.

Man nimmt fette Häringe, läßt sie vier und zwanzig Stunden wässern, und legt sie hernach vier und zwanzig Stunden in Milch, räuchert sie gehörig, und gibt sie mit Essig zur Tafel, so schmecken sie wie geräucherter Lachs.

* 1100. Hausen ein ganzes Jahr aufzubehalten.

Man nimmt einen frischen Hausen, schneidet schöne breite Stücke davon, kocht ihn mit Salzwasser so stark,

daß man ihn essen könnte; hernach legt man ihn mit einem Tuche auf ein Bret; in das Wasser muß ein guter Brocken Schmalz gelegt werden. Man läßt nun den Hausen in der Suppe kalt werden, nach diesem schöpft man das Fett von der Suppe ab, thut es in einen guten scharfen Weinessig, läßt es sieden, nimmt den Hausen, legt ihn in ein kleines Fäßchen enge zusammen, daß kein Loch bleibt, schüttet den Essig heiß darüber, und läßt es kalt werden; den Essig muß man zuvor kosten, ob das Salz vorschlägt, wo nicht, so salzt man ihn nach Belieben, schlägt das Fäßchen zu, beschwert es, so ist es recht.

* 1101. Kalbsbraten frisch zu erhalten.

Es ist im Sommer oft eine nöthige Sache, den Braten frisch zu erhalten, weil man doch nicht immer alles gleich verbrauchen kann; man nimmt also in Ermangelung eines lüftigen Behälters eine Serviette, schlägt sie um den kalten Kalbsbraten recht dick zu, daß keine Luft dazu kommen kann, und setzt ihn dann an einen kühlen Ort, so hält er sich recht gut.

* 1102. Gutes Kalbfleisch zu erkennen.

Das Kalbfleisch ist am besten, wenn es nicht mehr zu jung, sondern wenigstens sechs, acht bis zwölf Wochen alt ist. Man läßt zuweilen Kälber von guten Kühen bis sechzehn Wochen saugen, dann ist ihr Fleisch vortrefflich, zart und doch kraftvoll, und mit einem feinen Fette durchwachsen; doch trifft man dieses nur selten in der Fleischbank, weil die Landleute das Kalb ungern so lange an der Kuh lassen, denn diese wird von der Wohlbeleibtheit bis zur Magerkeit abgesaugt. Am geschlachteten Kalbe ist das Nierenstück das schmackhafteste zum Braten, sowohl in Rücksicht des Fleisches, als auch des weichen zarten Fettes. Der eigentliche Nierenbraten ist eben nicht groß, und reicht nur für eine mittelmäßige Gesellschaft; ist selbe aber sehr zahlreich, so nimmt man das beliebte Nierenstück sammt dem Stos, dann heißt es ein ganzer Kalbsbraten, das ist: ein Hinterviertel mit anhängendem Nierenstück. Das Rückenstück gibt die Carbonadel. Die Brust wird gemeiniglich zum Kochen, noch

mehr aber zum Frikassiren angewandt; ihr Fleisch ist weicher, als das Fleisch der Hintertheile, und es verträgt daher das Braten nicht gut. Der Hals wird als Zuwage mitgegeben. Der Kalbskopf ist zwar kein Stück für große Tafeln, doch ist er nicht minder sehr schmackhaft und brauchbar; in England wird er auf die vornehmsten Tafeln gebracht. Er verträgt mancherley Zurichtungen. Die Füße stehen bald auf der Tafel des Wohlhabenden, als etwas Vorzügliches, bald auf dem Tische des Armen, als etwas Ungeachtetes.

* 1103. Kalbfleisch aufzubewahren.

Obschon das Kalbfleisch, wie jedermann bekannt ist, zart und nicht lange aufzubewahren ist, so sind doch gewisse Mittel vorhanden, wenigstens etwas davon aufzubehalten. Das Fleisch betreffend, so können die Keulen oder Schlägel wie anderes Fleisch eingesalzen und geräuchert werden; allein sie dürfen nicht über vier Tage im Salze liegen, und müssen im Räuchern wohl in Acht genommen werden, daß sie nicht zu viel Rauch haben; auch ist es höchst nöthig, daß man solche in einen Beutel steckt, damit sie nicht zu schwarz werden. Was das übrige Fleisch anbelangt, so ist zu wissen, daß es sich nicht wohl verwahren lasse, indem es im Saft zu zart ist, mithin muß es eingekocht werden, und zwar folgendermaßen: Es wird halb gar gekocht, aus der Brühe in einen Topf gethan, Essig darauf gegossen, so hält es sich ein wenig, und kann hernach ganz gekocht werden. Man pflegt es halb zu kochen, und gleich mit Essig, Citronen, Gewürznelken, Pfeffer, Butter und Safran zurecht zu machen und zu verwahren; doch darf es nicht mehr als halb gar seyn, indem es der Essig, wenn es ein wenig steht, mehr als zu mürbe macht. Die Keulen oder Schlägel werden auch wohl in den Essig gelegt, alsdann können sie in der stärksten Hitze acht Tage lang dauern, der Kopf aber und das übrige muß je eher je lieber gekocht werden.

* 1104. Krebse aufzubewahren.

Hierzu kann man sich folgender Behandlung bedienen: Man thut die Krebse in einen geräumig gestochten Korb,

bespritzt sie stark mit frischem Wasser, bestreuet sie mit Weizen-Kleyen über und über, und mit einer kleinen Hand voll Kümmel, legt überdieß noch einen Feuerstahl auf den Boden des Korbes, der zur Erhaltung ihres Lebens vieles beyträgt, wie dieses die geübtesten Krebs Händler aus ihren Erfahrungen behaupten, ohne daß man die Ursache davon zu erklären weiß. Ueber den Korb muß ein leinenes Tuch fest gebunden werden, damit die Krebse nicht auskriechen können, dann stellt man sie auf die bloße Erde (nicht auf Bretter) in einen kühlen Keller. Alle zwey, oder längstens drey Tage müssen die Krebse aufs neue mit frischem Wasser bespritzt, und mit Kleyen und Kümmel bestreuet werden, welche sie zu fressen, und sich damit zu ernähren pflegen. Auf diese Art lassen sie sich vierzehn Tage und noch länger ohne Verlust, und ohne mager zu werden, ohne Wasser aufbehalten.

* 1105. Lachs aufzubewahren.

Der Lachs wird zu mittelmäßigen Stücken geschnitten, in Wasser und Salz gesotten, in einen saubern Durchschlag gelegt und abgetrocknet, dann die Brühe davon genommen, Weinessig darein geschüttet, und unter einander ein wenig gesotten. Wenn dieses geschehen, muß man die Stücke Lachs in einen reinen Topf thun, die Brühe darüber gießen, bis das Geschirr voll ist, daß es über den Lachs geht; den Wein und Essig aber gießt man warm darüber, und verwahret das Geschirr wohl vor der Luft.

* 1106. Mastschweine zu schlachten.

Diese werden auf zweyerley Art geschlachtet: erstens, wenn sie frisch gekocht, zweytens, wenn sie eingesalzen und gedörret werden sollen. Diejenigen, welche frisch gekocht werden, müssen, wenn ihnen erstlich die Kehle abgestochen worden, mit heißem Wasser abgebrühet, von den Borsten gereiniget, mit dem Messer abgehaaret, vorne her aufgeschlizet, die Zunge herausgeschnitten, mit den hintern Füßen wohl ausgestreckt, an einen Rechen gehängt, an dem Bauche in zwey halbe Theile ausgehauen, die Gedärme herausgenommen, selbige umgewendet, gesäubert, und,

um Würste davon zu machen, wohl verwahret werden. Einige pflegen auch das in zwey Theile zerstückelte Mastschwein noch ferner zu zertheilen, indem sie die beyden vordern und hintern Schinken ablösen, sodann den knorpligen und vordern Theil von dem Kopfe und dem Rüssel hinweghauen, die Ohrbacken ablösen, oder auch, wenn es begehrt wird, den Kopf ganz lassen, zumahl wenn er wie ein wilder Schweinskopf soll zugerichtet und aufgesetzt werden.

* 1107. Bricken zu mariniren.

Man bratet die Bricken langsam auf dem Roste, bekräufet sie immer mit gutem Baumöhl, bestreuet den Boden eines reines Fäßchens mit Pfeffer, legt die Bricken schichtweise nach einander hinein, bestreuet sie mit unter einander gemischtem Pfeffer, Nägelein und Zimmetrinde, und so fort, bis das Fäßchen voll ist. Endlich gießt man Weinessig darauf, daß er darüber geht, und beschwert sie.

* 1108. Rindfleisch einzupökeln.

Das beste und dienlichste Stück Fleisch zum Einpökeln ist der Schlägel von einem wohl ausgemästeten Ochsen; aus solchem werden alle Knochen ausgelöst, das in der Mitte des Schlägels befindliche Unschlitt ausgeschnitten, das übrige Fett aber wird daran gelassen, sodann das Fleisch in beliebige Stücke getheilt; jedoch sind die großen Stücke besser aufzubewahren. Wenn nun dieses geschehen, so werden die Stücke mit recht gutem Salze stark eingerieben, unter vier Hände voll Salz wird vorher vier Loth gereinigter Salpeter gemischt, und hernach das Reiben so lange fortgesetzt, als das Salz am Fleische trocken bleibt. Wenn es nun anfängt zu zergehen, wird solches recht fest in ein Fäßchen gelegt und beschwert: auf den unteren Boden des Fäßchens müssen vorher ungefähr drey ganze Gewürznelken, etwas Lorberblätter und Rosmarin gelegt werden, und dieses wird bey jedem Stück Fleisch lagenweise wiederholt, so daß immer ein Stück Fleisch auf eine Lage Gewürz zu liegen kommt. Man muß aber dabey alle Mühe anwenden, daß zwischen dem Fleische kein Raum bleibt; auch muß das

Faß so voll gelegt werden, daß der obere Boden mit großer Mühe zuzumachen ist. Hierauf wird das Faß an einen kühlen Ort, oder in den Keller gesetzt, und täglich umgewendet; damit aus demselben auch keine Brühe oder Saft dringen kann, so werden die Fugen mit Schalotten verwahrt. Dieses Fleisch ist dann in Zeit von zehn bis vierzehn Tagen köstlich und angenehm zu essen, und je länger solches aufbehalten wird, desto schmackhafter wird es.

* 1109. Rindfleisch und Schweinefleisch zu räuchern.

Das Fleisch, welches geräuchert werden soll, kann man vorher mit Salz einreiben, salzen, und es drey bis vier Tage liegen lassen, alsdann in den Rauch hängen, gemächlich räuchern, und damit es nicht zu schwarz werde, mit Papier oder alten Lumpen verbinden, und so hängen lassen, bis es genug ist. Dieses Fleisch wird in der Rauchkammer in eine Ecke gehängt, wo nicht viel Rauch hineinkommt, bis man ungefähr im März einen hellen und trockenen Tag hat, hierauf herunter genommen, in reinem Wasser abgebürstet, und hingehängt, daß es trocken wird; wenn aber die heißen Tage kommen, in Einschläge zwischen gutes Heu gepackt. Die dünnen Rippenstücke hingegen muß man sechs Wochen früher aus dem Rauche nehmen. Mit den Ochsen- oder Rindszungen hat es gleiche Beschaffenheit, doch darf man sie nicht von einander schneiden, und sie vor allem, wie auch das Fleisch, nie zu niedrig über das Feuer hängen, daß sie nicht heiß werden. Vom Schweinefleisch werden nur geräuchert: die Schinken, der Speck, die Würste, alsdann die Köpfe, auch große Ruckstücke und die Rippen. Das Dünne darf aber nicht länger als sieben Tage, dagegen das Dicke vierzehn Tage im Salze gelassen, hernach in einen gelinden Rauch gehängt werden; der Rauch muß aber nicht zu stark seyn, daß der Speck und die Würste davon nicht warm werden; denn sobald solches geschieht, sind alle Würste verdorben, auch die Schinken und das übrige Fleisch wird ganz unschmackhaft.

* 1110. Schnecken einzumachen, daß sie lange bleiben.

Man nimmt Weizen-Kleyen, streut sie in das Geschirr, wo man sie aufbehalten will, setzt die Schnecken nach einander hinein, daß die Blätter über sich stehen, streuet wiederum die Kleyen darauf, daß nichts von den Schnecken gesehen wird, gibt auch Salz darunter, und läßt sie an einem kühlen Orte stehen.

* 1111. Schöpfsfleisch zu erkennen, ob es gut sey.

Unter dem Schöpfsfleische versteht man nicht allein das Fleisch von geschnittenen Hammeln, sondern auch das Fleisch vom Schafe. Das Fleisch der alten Schöpfe wird gekocht und gebraten. Das Schöpfsfleisch muß Fett haben, und muß von einem gemästeten Schöpfe seyn, wenn es gut schmecken soll; doch muß man bey dem letztern Fleische dahin sehen, daß es nicht gelb, sondern mehr weiß von Farbe sey. Fleisch mit gelbem Fette ist zwar nicht ungenießbar und unschmackhaft, doch ist das weiße fette Fleisch auf jeden Fall besser. Der Schlägel ist das beste Stück zum Braten, nachdem folgt das Nierenstück, welches meistens zum Kochen angewendet wird; sodann folgt das Rückenstück, welches die Karbonadel liefert. Die Brust wird zum Kochen und Braten angewendet. Der Hals und der Kopf wird von den Fleischhauern als Zuwage gegeben.

* 1112. Schinken zu erhalten.

Die Schinken werden, nachdem sie vorher sauber abgewaschen worden, in einem Topfe mit Wasser gesotten, alsdann thut man sie heraus, reibt sie mit Salz und gestoßenen Wachholderbeeren, aber nicht gar stark ein, und läßt sie kalt werden; alsdann legt man sie in ein Fäßchen, streut Rosmarin, Majoran und Lorberblätter dazwischen, schüttet Essig und Wein darüber, daß solcher recht darüber geht, setzt sie hierauf an einen kühlen Ort, wo aber kein Frost dazu kann, so erhalten sie sich ein halbes Jahr. Wenn sie verspeiset werden sollen, müssen sie vorher gewässert werden, sonst sind sie sauer.

* 1113. Schweinfleisch einzupökeln.

Man nimmt Kuttelkraut, Pfeffer, Gewürznelken, Lorberblätter, etwas Knoblauch, Majoran, Wachholderbeeren, etwas Saliter und Salz, so viel man nach der Menge des Fleisches bedarf; dieses alles vermischt und stößt man unter einander, hernach reibt man das Gestoßene in das Fleisch recht hinein, und läßt es vierzehn Tage liegen, in welcher Zeit man es ein Mahl umkehrt, damit das Untere in die Höhe kommt. Man hängt es hierauf fünf bis sechs Tage in einen Rauchfang; es braucht keinen andern, als den gewöhnlichen Rauch, außer, daß man des Tages ein Mahl mit Kranawetholz (Wachholderholz) räuchert. Nach den besagten sechs Tagen hängt man es in die Luft, und läßt es hängen, bis man es braucht. Man kann auch das Gepökelte, ohne es bevor geräuchert zu haben, zur Tafel geben.

* 1114. Spanferkel zu mariniren.

Wenn das Spanferkel schön gepuzt ist, so schneidet man es zu Stücken; der Kopf wird zerwalken, das Hirn hinweg gethan, dann nimmt man halb Essig, halb Wasser und Salz, legt die Stücke hinein, gibt ein wenig Rosmarin und Lorberblätter dazu, läßt es weich sieden, thut es auf eine Schüssel, nimmt eine Pfanne, gießt von der Suppe, worin es gesotten hat, hinein, nimmt so viel frischen Essig dazu, als es Suppe ist, thut wieder ein klein wenig Rosmarin und Lorberblätter darein, dann ein wenig Ingber, Pfeffer und Muskatblüthe, läßt es in einer Pfanne sieden, so lange wie ein Paar Eyer, nimmt dann frische Citronenblätter, von ein oder zwey Citronen, nachdem man viele Spanferkel hat, läßt es einen Sud mitthun, gießt zuletzt einige Löffel voll frisches Baumöhl daran, thut es vom Feuer, legt das Spanferkel in eine Kaine, und unterlegt es mit dem mitgesottenen Rosmarin, Lorber-, Limonienblättern und Gewürz (das Gewürz muß ganz ausgenommen werden), gießt hernach die Suppe darüber, deckt ein Bret darauf, beschwert es mit einem Steine, und setzt es in einen Keller oder sonst an einen kühlen Ort; in fünf oder sechs Tagen kann man es schon gebrauchen.

* 1115. Vögel zu bewahren.

Die Vögel werden wie gewöhnlich sauber gepußt, die Gedärme herausgezogen, und dafür Wachholderbeeren und etwas gesalzener Speck hineingesteckt; doch müssen dieselben recht frisch und erst gefangen worden seyn; alsdann kann man sie braten, aber nur so viel, daß sie recht durchaus heiß werden, auch salzen, wie sonst; läßt sie dann wieder kalt werden, und legt sie in einen Topf auf den Boden, streut aber Salz und Wachholderbeeren, auch etwas von den Beeren zwischen die Vögel; hierauf läßt man Butter zergehen, schüttet selbe auf die Vögel, und deckt sie gut zu. Wenn man sie wohl in Acht nimmt, bleiben sie lange Zeit gut. Einige haben auch im Brauche, daß sie die Vögel anstatt der Butter mit Salz bestreuen.

* 1116. Westphälische Würste zu machen.

Man nimmt sechs Pfund Rindfleisch und zwey Pfund Rindernierenfett, das Fleisch läßt man kochen, das Fett aber nur überwallen; hierauf hackt man beydes so klein, wie möglich, nimmt hernach verhältnißmäßig Semmeln dazu, welche in die Rindsuppe vorher geweicht und wieder ausgedrückt worden, auch Salz, gestoßenen Pfeffer, gestoßene Nelken und abgetriebenes Wurstkraut. Wenn nun die ganze Masse fertig ist, so füllt man sie in fette Rinderdärme, die recht rein sind, läßt die Würste etwas überkochen, und räuchert sie alsdann gelblich. Man speiset sie mit Zuspeise, oder steckt sie in Kohl, und läßt sie mit demselben warm werden, oder macht sie in Butter warm. Sie müssen aber bald verspeiset werden.

* 1117. Wildbret lange zu erhalten.

Man siedet das Wildbret in Essig, läßt es kalt werden, und setzt es in den Keller, schneidet die großen Knochen davon, so wird es sehr lange Zeit gut bleiben. Oder: man nimmt frisches Wildbret, legt es in einen Topf, würzt es wohl mit Pfeffer, schüttet guten Weinessig darüber, beschwert es ziemlich stark mit Steinen und setzt es in den Keller, so bleibt es sehr lange, auch in der größten Hitze