

Ort auf Stroh aufschichten oder man flechtet sie zu Kränzen und hängt sie auf, ebenso Schalotten und Knoblauch.

In Essig. Man schält die Zwiebeln und kocht sie mit Wasser, Essig und Salz auf und lässt sie auf einem Siebe abtropfen, worauf man sie in siedenden Essig gibt und zugedeckt wegstellt. Nach einigen Tagen kocht man den Essig mit weissem Pfeffer, Lorbeerlaub, Macisblüthe und Salz auf, lässt ihn erkalten, seiht ihn und gibt ihn mit den Zwiebeln in Gläser.

Geräuchertes Fleisch.

Einpökeln und Räuchern des Fleisches.

Das Einpökeln des Fleisches dient sowohl dazu, das Fleisch längere Zeit aufzubewahren, wie um eine Abwechslung in der Bereitung herbeizuführen und muss jedenfalls einem Räuchern des Fleisches vorangehen.

Will man grössere Quantitäten Fleisch einpökeln, um es zu räuchern, so nimmt man für 25 Kilo Fleisch beiläufig $1\frac{1}{2}$ Kilo Salz und 6 Dekagramm fein gestossenen Salpeter, 5 Dekagramm Koriander, 3 Dekagramm Pfeffer, 5 Dekagramm Kümmel und 1 Löffel voll Wachholderbeeren, Alles grob gestossen, vermengt die Gewürze mit den Salzen und reibt das Fleisch damit gut ein.

Darauf legt man es in ein hölzernes Fleischpökelfass; es ist dies ein unten schmäleres, oben weiteres Gefäss mit einem Schraubdeckel versehen, kraft dessen man das gepökelte Fleisch, nachdem man es schön gleichmässig eingelegt hat, einpressen kann. Doch hat man alle 48 Stunden nachzusehen und das Fleisch umzulegen; nach einem Zeitraum von 8—12 Tagen — welchen die Grösse der durchzupökeln- den Stücke bestimmt — kann man dieselben in die Räucherung bringen, Schinken erst nach 3—4 Wochen.

Für Rindfleisch oder minder zartes Schweinefleisch kann man sich auch der Salzlacke bedienen. Man reibt in diesem Falle das Fleisch nur mit den gestossenen Gewürzen ein und kocht das nöthige Salz mit Salpeter und etwas Candiszucker gut auf, lässt es erkalten und schüttet diese Flüssigkeit über das im Fasse eingelegte Fleisch; schraubt das Gefäss zu, so zwar, dass etwas Flüssigkeit darüber steht, die man dann täglich ablässt und frisch von oben aufgiesst. Bei dem natür-

lich sich entwickelnden Saft der ersteren Form genügt aber das blosser Umlegen.

Will man nur einzelne Stücke, wie einen Schinken, eine Zunge, Rehschlögel oder dergleichen einpökeln, so legt man ihn gut eingerieben in einen Weidling, den man mit einem Holzdeckel bedeckt und mit Steinen beschwert. Man nimmt da auch gerne einige Lorbeerblätter, Knoblauch und Zwiebel, nebst Salz und Gewürzen. Für 2 Ochsenzungen, 1 Schinken oder 1 Schlögl genügen im Durchschnitt 3—4 Löffel Salz, 1 Kaffeelöffel Salpeter, 1 Kaffeelöffel Kümmel, 1 Kaffeelöffel zerquetschte Wachholderbeeren, 1 starke Messerspitze voll gestossenen Pfeffer, 1 Kaffeelöffel Koriander, etwas Majoran, Thymian, Lorbeerblatt, Zwiebel, 1 oder 2 Zehen zerdrückten Knoblauch, etwas frische Petersilieblätter, 1 oder 2 Salbeiblätter zugeschnitten und mit Salz und Gewürzen vermengt.

Schweinslungenbraten dreht man nach dem Einreiben in das Schweinsnetz ein und lässt ihn so einige Tage liegen ehe man ihn weiter verwendet oder räuchert. Schinken soll man, wenn man sie im Kleinen einpökelt, die Beine auslösen, da sie sich dann besser durchbeissen.

Das Räuchern des Fleisches lässt man bei einzelnen Stücken durch den Selcher besorgen. Bei grösseren Quantitäten hängt man es an einer starken Schlinge auf die eisernen Querstangen der Räucher- oder Selchkammer, die sich meist auf den Dachböden an einem Rauchfang angebaut befindet. Sobald das Fleisch dort aufgehangen ist, macht man in dem betreffenden Kamin ein langsames, abgedämpftes Holzfeuer, das möglichst viel Rauch, aber wenig Wärme entwickeln soll, und das man durch Beigabe von Wachholdersträussen wohlriechend macht. Man muss täglich durch mehrere Stunden heizen, dann wieder etwas nachlassen, damit das Fleisch nicht zu warm wird und zu viel Saft abschwitzt und abtropft. Auch die Länge des Räucherns wird durch die Grösse der Stücke bestimmt und hängt man die grösseren immer rückwärts beim Eintritt des Rauches in die Räucher- oder Selchkammer, die kleineren vorne beim Abzugschlotte auf und nimmt sie eventuell früher heraus.

Gepökelte Zunge, ungarische Art.

Man klopft eine Rindszunge in ein Tuch gedreht gut ab. Hierauf reibt man sie mit einer Mischung von Salz, einen

Kaffeelöffel voll Saliter, Neugewürz, Koriander, einigen Wachholderbeeren, Alles gut gestossen, und etwas zerdrückten Knoblauch gut ein, presst sie in einen Weidling, beschwert sie gut, wendet sie durch sechs Tage jeden Tag um, hierauf wird sie gekocht und kalt aufgeschnitten zu Thee und dergleichen servirt.

Geräuchertes Fleisch zu kochen.

Geräuchertes Rindfleisch wird geklopft und mehrere Stunden über Nacht zum Erweichen ins Wasser gelegt und dann 2—4 Stunden in einem genügend grossen Gefäss, so dass es vollkommen bedeckt ist, in Wasser gesotten. Rindskamm braucht noch bedeutend länger und kann seine Kochzeit eventuell auf zwei Tage vertheilt werden. Schweinefleisch wird gleichfalls gewaschen und ungefähr eine Stunde gesotten; wird das Wasser während dieser Zeit sehr salzig, so sieht man es ab und gibt gleich heisses Wasser nach. Schmeckt es zu milde, so muss man dagegen etwas Salz hineingeben, Schinken muss gleichfalls auf dieselbe Weise, jedoch mehrere Stunden kochen. Rehschlägel bedarf kürzerer Zeit. Gänsebrüste wäscht man in heissem Wasser ab und legt sie einige Stunden in kaltes, bevor man sie zusetzt. Zungen werden wie Schweinefleisch gekocht. Ebenso kocht man bloss gepökelt es aber nicht geräuchertes Fleisch, man gibt einige Suppenwurzeln in das Wasser und schäumt es fleissig ab.

Geräucherte Gänsebrust.

Eine oder mehrere Brüste von älteren Gänsen löst man vorsichtig von den Knochen ab, legt sie sammt ihrer Haut und einem Stück von der Rückenhaut so, dass sie vollkommen in Haut eingedreht sind, in eine tiefe Schüssel, nachdem man sie vorher mit Salz, gestossenen Lorbeerblättern, Pfeffer und Wachholderbeeren eingerieben hat, bedeckt die Brüste mit einem Brett und beschwert sie mit Steinen; so lässt man sie 8—12 Tage lang pökeln, dann nimmt man sie heraus, trocknet sie mit einem Tuche ab, rollt sie fest zusammen und näht die Haut zu, presst sie zwischen Brettern mit Steinen beschwert noch 1—2 Tage, umwickelt sie dann sorgfältig mit weissem Papier, schnürt dieses kreuzweise mit Spagat zusammen und hängt sie auf einige Tage in die Räucherammer oder lässt

sie bei einem Selcher langsam selchen. Man gibt sie warm gekocht zu Hülsenfrüchten oder dergleichen. Erkalte schneidet man sie wie Schinken auf, wobei man ihnen die Haut abzieht und gibt sie zu Abendthee oder Lunch.

Geräucherter Rehschlägel.

Dieser wird gekocht und erkaltet in dünne Spalten geschnitten, allein oder unter feinen Aufschnitt gemischt mit Aspic geziert als Vorspeise der beim Abendthee gereicht.

Geräuchertes Rindfleisch,

welches man kalt essen will, wozu sich besonders der Rindskamm eignet, schneidet man in dünnen zierlichen Stücken auf, garnirt es mit Kren, gibt Essig und Oel oder auch Krensauce dazu. Saftige Stücke wie Brustkern oder Schalstück werden meistens warm mit Sauerkraut, sauren Rüben oder gleichfalls mit Krensauce und Kartoffelknödeln genossen.

Geräucherter Schinken.

Will man ihn ganz serviren, so schneidet man, so lange er noch heiss ist, aus der Schwarte Formen, welche wie Verzierungen auf dem Specke bleiben und zieht die übrige Schwarte ab. Oder man zieht nur einen Theil der Schwarte an der breiteren Seite ab, nachdem man das Bleibende zackig ausgeschnitten hat. Um das Stelzbein macht man eine Manchette von Papier oder man löst es beim Gliede aus. Beim Aufschneiden ist darauf zu sehen, dass die Stücke ziemlich dünn und gleich gross sind. Wenn man sie auflegt, muss Speck und Fleisch regelmässig vertheilt sein. Man garnirt die Schüssel mit geschabtem Kren oder mit Aspic, mit Blumen von Rettig oder Butter, mit Blättern von grüner Petersilie u. s. w. Oder man dreht dünn aufgeschnittenes Schinkenfleisch zu Skarnitzen, füllt diese mit Aspic oder Kren und legt sie zierlich über eine Serviette auf oder als Garnirung um Fleisch oder Butter.

Geräuchertes Schweinefleisch.

Das Cotelettenstück wird geräuchert, gewöhnlich Prager Kaiserfleisch genannt. Es ist insbesondere, wenn es echtes Pragerfleisch ist, unstreitig das beste Selchfleisch, milde und saftig zugleich, eignet es sich, sowohl gesotten und erkaltet,

zu kaltem Aufschnitt mit Aspic und Kren, wie warm genossen mit gedünstetem Sauerkraut und Butterknödeln. Die fetteren Stücke, vorzüglich saftiges Brustfleisch, gibt man warm zu Erbsenpurée und dergleichen. Schweinslungenbraten servirt man zumeist kalt, wird er jedoch warm genossen, so gibt man Krensauce, Salat und Kartoffelknödel dazu.

Geräucherte Würste.

Bratwürste werden bei 20 Minuten gekocht, mit geriebenem Kren bestreut oder zu Gemüse gegeben.

Cervelatwürste und dergleichen erwärmt man mit Wasser oder über Glut und gibt sie mit geriebenem Kren oder zu Gemüse. Oder man schneidet sie kalt auf, macht sie mit Essig und Oel ab und bestreut sie mit Pfeffer oder mit roher, geringelt geschnittener Zwiebel.

Krainerwürste. Die halb geräucherten, für schnellen Verbrauch gemachten müssen $\frac{3}{4}$ Stunden lang bei mässiger Hitze gesotten werden. Die ganz geräucherten kocht man $1\frac{1}{2}$ Stunden lang und lässt sie, wenn sie kalt aufgeschnitten werden sollen, mit dem Wasser abkühlen.

Presswürste, Zungenwürste, Pressburger und dergleichen werden kalt aufgeschnitten zu Getränken oder Gemüsen gegeben.

Rothwurst. Geräucherte Blutwurst gibt man aufgeköcht und warm geschnitten zu Purée von Hülsenfrüchten oder zu Sauerkraut oder gerösteten Erdäpfeln. Kalt aufgeschnitten ohne Kochen gibt man sie zu Erdäpfelsalat, Salzgurken und dergleichen mehr.

Salami schneidet man zu sehr dünnen Scheiben, zieht diesen die Haut ab, legt sie halb übereinander auf einen Teller und servirt sie zu Wein oder zu Thee.

Schwartenwurst. Sie wird kalt sehr fein aufgeschnitten und zu Gemüse, besonders Kraut, oder mit Essig und Oel gegeben.

Selchwürstchen. Wiener, Frankfurter oder dergleichen legt man in siedendes Wasser in ein so weites Geschirr, dass sie nicht gebogen werden müssen und lässt sie zugedeckt

seitwärts am Herde stehen, bis sie in die Höhe steigen, was stattfindet, wenn sie durch und durch heiss sind. Man gibt sie zwischen eine zierlich gelegte Serviette und geschabten Kren dazu oder als Belege auf Gemüse.

Geräucherte Zunge.

Kalt. Die gesottene, bloss gepökelte oder geräucherte Zunge lässt man erkalten und gibt sie kalt aufgeschnitten allein oder mit feinem Aufschnitt vermengt mit Kren oder Aspic geziert als Vorspeise oder zu Thee.

Warm. Man zieht der gekochten Zunge die Haut ab und gibt sie entweder zu abgeschmalzenem Carfiol, indem man sie kranzförmig um die Rose legt, oder man legt sie reihenweise auf eine längliche Schüssel und servirt Kartoffeln oder Erbsenpurée dazu. Bloss gepökelt gesottene Zungen zieht man gleichfalls warm die Haut ab, gibt etwas von dem Pökelsaft darüber und Rahmpudding oder abgeschmalzene Kartoffeln zu der Zunge.

Rauchfleisch à la hâte.

Man lässt ein Stück hinteres Rindfleisch auf dem Eise gut abliegen, taucht es für eine Minute in siedendes Wasser und zieht es sofort heraus. Durch diese Manipulation ziehen sich die Fasern zusammen, schliessen sich die Poren, und der volle Nährwerth bleibt erhalten. Dann reibt man das heisse Fleisch so schnell als möglich mit einer Handvoll Salz, vermischt mit einer Messerspitze besten Salpeters, ein, legt es in ein enges, gut glasirtes Thongefäss, in dem es eben Raum hat, streut den Rest der Salzmischung darüber und lässt es 12 Stunden liegen, während welcher Zeit es einmal umgewendet werden soll. Aus dem Salz genommen, lässt man es einen Tag in der Nähe des warmen Ofens hängen; dann kann es, wenn man keinen schärferen Geschmack liebt, gegessen werden. Lässt man es länger hängen, wobei man es durch ein Leinensäckchen vor Verunreinigungen schützen muss, so tritt der Salzgeschmack stärker hervor. Es kann übrigens auch in die Rauchkammer gehängt werden; dann wird es härter und muss wie Schinken gekocht werden.

Rauchfleisch auf Hamburger Art.

3 bis 5 Kilo Fleisch werden mit 25 Dekka Salz, 3 Dekka Zucker und 6 Gramm Salpeter eingerieben, in ein Thongeschirr eingelegt, gut beschwert, alle zweiten Tag umgedreht und dann zum Selchen gebracht.

Getränke.

Bischof.

Kalt. $1\frac{1}{2}$ Liter milden rothen Wein, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker lässt man aufsieden. Indessen gibt man in einen Topf den reinen Saft einer Limone, 1 Stück Vanille, 2 Deciliter Rum und schüttet den siedenden Wein darüber, lässt ihn zugedeckt erkalten und bewahrt ihn in Flaschen auf. Er wird in Kelchgläsern servirt und nach Geschmack frisches Wasser dazugegeben.

Warm. Die fein abgeschnittene Schale einer halben Orange und einer halben Limone gibt man in $\frac{3}{4}$ Liter rothen Wein und lässt ihn über Nacht ziehen. Dann spinnt man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker bis zum starken Faden, gibt den Saft einer Orange, und wenn er ausgekühlt ist, den geseihten Wein dazu. Diesen Extract hebt man in Flaschen auf und servirt ihn mit warmem rothen Glühwein vermengt.

Bowle.

Mit Ananas. Eine frische Ananas wird dünn geschält in Stücke geschnitten und mit einem oder mehreren Gläsern Madeira begossen und dicht mit Zucker bestreut. Eingemachte Ananas wird gleichfalls mit Zucker und Madeira vermischt in der Bowle gut verdeckt auf Eis gestellt. Kurz vor Gebrauch vermengt man sie mit Rhein- oder Moselwein und einer Flasche Champagner. Die Weinquantität bestimmt die Zahl der Gäste und die Grösse der verwendeten Frucht.

Mit Erdbeeren. Ein gehäufter frischer Teller voll frischer schöner Erdbeeren wird in eine Bowle gegeben, schichtenweise mit 40—50 Gramm pulverisirtem Zucker überstreut, etwas Wasser dazugegeben und einigemale umgeschwenkt, damit der Zucker sich mit den Erdbeeren verbindet; so lässt