

sten bleiben die Eyer gut, wenn man sie in die Asche legt. Die Asche muß aber gut getrocknet seyn, alsdann thut man sie in einen Kasten, unten eine Schicht Asche, dann eine Schicht Eyer, alle gerade neben einander, daß die Spitze unten hinkommt, dann wieder Asche, und so fort, bis sie alle sind. Alle 14 Tage nimmt man die Eyer heraus, und kehrt jedes um; findet man die Asche feucht, so muß eine andere trockene Asche bereit seyn, die statt der vorigen gebraucht wird. Man halte bey dem Nachsehen jedes Ey gegen das Licht, und fängt eines an trübe zu werden, so verbrauche man es gleich. Auf diese Art erhaltet man die Eyer frisch, ohne daß eines weggeworfen werden müsse. Zum Aufbewahren werden Eyer genommen, die seit August gelegt werden. Wann Eyer gefroren sind, legt man sie in kaltes Wasser, und läßt sie darin aufthauen.

Vom Einpöckeln und Räuchern des Fleisches.

Pöckelfleisch.

Wo eine starke Quantität einzumachen ist, verfährt man also: Nachdem man ein gutes Weinfäß oder anderes Gefäß (welches aber von Eichenholz

seyn muß, weil das Rienholz dem Fleische einen Nebengeschmack gibt) darein ein halber oder ganzer Zentner Fleisch geht, zur Hand geschafft, und mit Wein, oder Rußlaub und heißem Wasser wohl ausgebrühet, den Boden, wie auch die Seiten um und um mit Salz und Salpeter bestreuet hat: so wird schönes fettes Rindfleisch, welches keine Knochen hat, auch nicht vom Halse genommen ist, zu Stücken nach beliebiger Größe gehauen, und jedes davon mit Salz besonders eingerieben, auch dergestalt ordentlich neben einander gelegt, daß die größten und besten Stücke unten, diejenigen aber, welche etwa noch Knochen haben, und bald verspeiset werden müssen, oben zu liegen kommen.

Gemeiniglich vermischt man das Salz mit Salpeter, weil dadurch das Fleisch nicht allein schön roth, sondern auch wohlschmeckender wird, länger dauern und gut bleiben soll. In Ansehung der Proportion des Salzes zum Salpeter ist es am sichersten, wenn man auf 1 Centner Fleisch 5 Pfund Salz und 2 Loth Salpeter rechnet, das Fleisch damit bestreuet, und beides in allen Öffnungen recht sorgfältig einreibt. Nach dieser Proportion kann man sich bey kleinerer Quantität des einzupöckelnden Fleisches richten. In dem Fasse sondert sich von dem Fleische eine Brühe oder Lacke ab, welche das Fleisch im Pöckel erhält, und daher nicht abgezogen werden darf; es müssen also die Fugen der Fässer von außen sehr genau verstopft und versichert werden, weil die Lacke auch die kleinsten Öffnungen sucht und gerne abläuft; ist die aber abgelaufen, so wird das Pöckelfleisch nie recht gut, denn die zweyte künstlich gemachte Lacke (welche aber

doch durchaus gemacht und übergossen werden muß, ersetzt nie diese erste wieder.

Oder: Man legt, wenn Gefäße und Fleisch gedachter Massen mit Salz und Salpeter zubereitet worden, unten auf dem Boden Wachholderbeeren, Lorbeerblätter und in Scheiben geschnittene rothe Rüben; auf diese eine Lage gesalzen Fleisch, auf solche wieder gedachte Species, ferner eine Lage Fleisch, und wird damit immer also wechselsweise fortgeföhren bis das Faß voll ist, und die Species den Beschluß machen. Dann wird das Faß 1) zugespundet, auch die Böden von allen Seiten mit Pech vergossen, daß keine Brühe davon laufen könne; 2) an einen kühlen Ort gesetzt, und 3) alle Tage umgewälzt, und jedes Mahl abwechselnd das unterste zu oberst gestellt. Letzteres ist sorgfältig in Acht zu nehmen; denn wo das eingelegte Fleisch nur an einem Orte trocken wird, so legt sich daselbst der Salpeter an, und verursacht einen Gestank, daß das Fleisch, ob es gleich schon roth und hart ist, dennoch stinkend und zum Essen unbrauchbar wird.

Anstatt das Faß zuzuspunden, bedeckt man selbiges zuweilen auch nur mit einem hölzernen Deckel, und beschwert solchen mit Steinen, damit es sich fest aufeinander drücke, und das Salz desto eher zerfließe. Man muß aber alle Tage fleißig darnach sehen, und öfters den Zapfen oder die hölzerne Röhre, womit das Faß unten versehen ist, öffnen, die Brühe in ein reines Geschirr ablaufen lassen, und selbige nachher, nach geschlossener Röhre, oben wieder über das Fleisch gießen, damit das Salz

allenthalben desto besser eindringe, und dieses muß alle Tage unausgesetzt geschehen.

Gibt das Fleisch zu wenig Brüh, so muß man besonders frisch gemachte über das Fleisch gießen. Wird die Brüh oder Lacke blutig oder sonst oben auf unrein, so lasse man selbe ablaufen, von neuem überfieden, abschäumen, und mit frischem Salzwasser verstärken, und sie wieder darüber gießen.

Hat aber die Brüh oder das Fleisch vor Ablaufen der Salzbeize einen fremden Geschmack angenommen, so muß man dasselbe unverzüglich heraus nehmen, und in den Rauch hängen, wo es ihn wieder verlieren wird.

Vöckelfleisch auf böhmisch.

Man trocknet das Salz beym Feuer, und reibt es warm mit etwas Salpeter in ein gutes Stück Rindfleisch von der Brust oder dem Schweif, legt es in ein Fäßchen mit grünen Thymian, Zwiebelschnitten, Lorbeerblättern, gehackten rothen Rüben, Koriander, Gewürz und Nelken, vermacht es gut, und läßt es vier Wochen an einem kühlen Orte stehen. Also macht man auch das schwarze Wildprät oder Schinken von wilden Schweinen, welche man hernach räuchert.

Schweine = Wildprät einzukochen.

1) Der wilde Schweinskopf. Diesen brenne man erstlich überm Feuer ganz rein ab, löse den Halsknochen aus, schneide vom Rüssel oben, wie auch vom untern Maule die Schwarte behuthsam ab, thue vor den Kopf einen Schnitt eines Fingers

lang, daß selbiger im Kochen nicht hin und wieder ungleiche Risse bekomme, dann koche man ihn im Wasser mit Wachholderbeeren, Lorbeerblätter 6 bis 8 Stunden, und salze es nach Verhältniß des Wassers stark; wenn er nun recht weich ist, nehme man ihn aus der Brühe, lasse ihn kalt werden, lege ihn in ein rein Gefäß, giesse alsdann die Soße erst darauf, wenn der Kopf und die Brühe kalt ist, und lasse ihn in dieser Brühe so lange liegen, bis er gebraucht werden soll, er erhält sich in selbiger 6 bis 8 Wochen. Man nimmt 2) auch vom wilden Schweine das dünne Fleisch, welches unten am Bauch ist, schneidet es so groß, als es seyn kann, wäscht es ab, und bestreuet es mit Salz und Pfeffer, dann zusammen gerollt, wickelt es in ein Tuch mit Bindfaden umwunden, kochet es mit etwas Wachholderbeeren, ganzen Pfeffer, und gehörig Salz 4 bis 5 Stunden, und wenn es gar ist, mit dem Tuch in ein hierzu sich schickendes Gefäß, wozu ein Butterfäßchen am bequemsten ist, nebst der Soße worin es gekocht worden, gethan, wenn es gebraucht werden soll, macht man das leinene Tuch davon, schneidet von dem Fleische dünne Scheiben, und ist es mit Öhl und Essig kalt; es sieht gut aus, und hat fast den Geschmack wie Schweinskopf. Man kann 3) auch das Brustfleisch, wenn es in Stücken gehauen, einkochen und in der Brühe stehen lassen, bis es gebraucht werden soll, und alsdann mit einer Wachholderbeer- oder sonst beliebigen Sauce warm zum Tische geben. Dieses Wildprät muß aber nicht ganz gar gekocht werden, wenn man es konserviren will, sondern muß erst in

der Soße, wenn man es gebrauchen will, völlig gar gekocht werden.

Pöckelfleisch mit Zucker.

Man nimmt hier anstatt Salz gestoßenen Zucker. Es behält und erhält einen recht guten Geschmack, und ist durchaus den Zufällen nicht ausgesetzt, von denen das in Salz eingepöckelte gleichwohl nicht frey ist. Die Ursache davon liegt in dem öhlig-salzigen Wesen des Zuckers. Die Salze zerfressen allein das Fleisch, und obwohl das öhliche Wesen des Fleisches ihre fressende Säure dämpft, so ist man doch, zumahl bey magerem Fleische, in Gefahr, die Fettigkeit mit der Säure zu übersehen. Bey dem Zucker hat man dergleichen nicht zu befürchten, weil dessen Salz nicht nur weniger fressend als das gemeine Salz ist, sondern weil dasselbe seine Fettigkeit allezeit bey sich führet, welche, wie Balsam, das Fleisch überzieht, und die Poros verschließt, daß also die weder von außen hinein wirken, noch die im innern verschlossenen heraus gehen, und eine Gährung entstehen kann.

Man glaube gar nicht, daß diese Weise einzupöckeln zu kostbar sey: denn man kann aus dem Wasser, womit das in Zucker eingelegte Fleisch abgewaschen worden, und aus der Pöckelbrühe den Zucker zum Theil durch Einsieden wieder erlangen, und denselben zu eben dem Behufe wieder brauchen; oder auch einen guten Brantwein daraus verfertigen. Man hat überdieß nur den schwarzen Zucker oder Muscervade dazu nöthig, und es würde eben so gute Dienste leisten, wenn man eingekochten Most, Mohrrübensaft oder auch den etwas

eingekochten Saft von türkischen Weizenstengeln, welcher einen wahren Zucker gibt, dazu anwendete. Nur muß man bey solchen Säften dahin sehen, daß ihr wässerichter Theil nicht die Oberhand habe, weil er sonst leicht in die Gährung übergeht, und säuret. Man darf nur in dem Falle den Saft etwas mehr einsieden.

Wilde Gans in Essig einzubeizen.

Selbige muß vorher rein gemacht und ziemlich geschlagen werden, damit ihr die Beine entzwey gehen. Hierauf besprengt man sie mit Salz, legt sie auf einen Rost, und läßt sie ein wenig anlaufen, thut sie dann in ein Geschirr, nebst Lorbeerblättern, Rosmarin, Thymian und etlichen ganzen Zwiebeln, gießt so viel Essig darauf, daß er über die Gans geht, und gibt ihr alle drey Wochen frischen Essig, so wird sie recht mürbe und in die Pastete zu schlagen, tüchtig. Man kann sie wohl ein halbes Jahr in Essig liegen lassen, ohne daß sie verdirbt.

Rindfleisch zu räuchern.

Man setzt Wasser zum Feuer, wenn es kocht, wird das Fleisch in das kochende Wasser gelegt, so wie es wieder zu kochen anfängt, wird es heraus genommen, mit Salpeter und Salz eingerieben, in Winter bey dem Ofen gesetzt, 24 Stunden so im Salz stehen gelassen, dann unwickelt man es mit Papier, und hängt es in den Rauch, so wird es so schön, wie das Hamburger Rindfleisch.

Servelatwurst.

Man schneidet das magere Fleisch aus einer Schweinskehle, macht alles Sehrichte heraus, thut Pfeffer, Nelken, Salz und ein wenig Basilikum hinzu, hackt das Fleisch recht fein, und stößt es dann, hierauf schneidet man fetten Speck ganz würflich, thut ihn nebst Kümmel zu dem Fleisch, arbeitet beides mit den Händen gut unter einander, stopft es recht fest in weite Rinderdärme, und räuchert die Würste.

Geräucherte Preßgänse.

Eine Preßgans wird auf folgende Art gemacht: Wenn die Gans Tags vorher abgeschlachtet, ausgenommen, und das Gekröse davon abgehauen ist, wird die Gans völlig von den Knochen gelöst, daß das Gerippe ganz allein bleibt. Dann wird die Gans in der Mitte mit Salz gerieben, mit Salpeter bestreuet, Nelken und Pfeffer dazwischen gestreuet; dann werden die beiden Hälften der Gans zusammen geschlagen, mit Salz bestreuet, und zwischen zwey Breter gelegt. Diese Breter werden sodann schräge aufgestellt, damit die ablaufende Brühe in eine Schüssel laufen kann, und hiermit wird die Gans täglich begossen. Einen Tag um den andern muß die Gans umgekehrt werden. Wann sie nun so zehn Tage in der Brühe gelegen hat, so wird sie in einen Bogen Papier eingeschlagen, und in den Rauch gehenkt; doch muß der Rauch nur mäßig seyn. Man kann hernach ordentliche Scheiben, wie vom geräucherten Lachs, davon schneiden, und es ist ein schönes und gutes Essen.

Lachs zu räuchern.

Man reißt den Lachs, wenn er eingemacht ist, den Rücken auf, spaltet den Kopf, salzet ihn mit Salz, das mit Salpeter vermengert ist, und läßt ihn ein Paar Tage so liegen. Hernach nimmt man breite Späne, die auf beyden Seiten spizig sind, spannt damit den Lachs aus, hängt ihn so in den Rauch, und hat er ein Paar Tage gehangen, bindet man ihn mit Papier zu, und läßt ihn ferner sachte räuchern. Hiernächst hängt ihn an einem luftigen Ort auf.

Forellen zu räuchern.

Diese werden ausgenommen, eingesalzen, und bleiben 2 bis 3 Tage im Salze liegen, dann nimmt man ein nach der Menge weit gemachtes Faß von weichen Holz, das unten offen und eine halbe Elle hoch, auf 3 oder 4 Steinen steht, der obere Boden ist voll Löcher gebohrt, und dergleichen Löcher sind auch rings um dem Faß, inwendig aber hängen die Forellen an Stängelchen, und unten innerhalb dem Fasse wird ein Dampf oder Rauch von Eichenlaub auch Wachholderbeeren gemacht. Nach 2 oder 3 Tagen werden sie hinlänglich getrocknet und geräuchert seyn.