

wenn es von außen dunkelbraun an den Tisch kömmt. Hierin eben hat immer das Fleisch aus den Räucherkamern einen Vorzug vor dem, welches in einem Rauchfang geräuchert worden. Bei geräucherten Zungen und Gänsen hat man es gern, wenn sie eine angenehme gelbe Farbe haben, und dabel doch genug durchgeräuchert seyn. Das Kunststück bestehet darin, daß man, damit der Rauch nicht zu stark darauf falle, oder vielmehr daß die gröbern Theile des Rauchs davon abgehalten werden, die Stücke in Papier oder Leinwand einwickelt, oder besser, daß man sie dick mit Kleye bestreuet und so in den Rauch hängt.

Da die eigentliche Absicht des Räucherns darin bestehet, das Fleisch von den überflüssigen Feuchtigkeiten zu befreien oder recht trocken zu machen, damit dasselbe aufbehalten werden könne, so muß man es nicht zu lange im Rauch, oder zu stark austrocknen lassen, sondern sogleich abnehmen, sobald man diesen Endzweck erreicht hat, sonst wird es zu trocken, zu hart, holzig und ungeschmackhaft.

Endlich ist noch zu bemerken, daß man elle, daß sobald das Fleisch aufgehangen ist, auch sofort Rauch darüber gebracht werde, besonders ist dieses bei großer Kälte nicht aus der Acht zu lassen.

Mangelt es an Feuerung auf einem Heerde, so bedient man sich der Sagespähne, oder auch des abgefallenen Laubes zum Schmauch machen, auch ist faules Holz hlerzu brauchbar. Kann man Reisig von Wachholdern haben, und man wirft immer welches davon zu den Spähnen, so erhält das Fleisch davon einen angenehmen Geschmack.

Obgleich gut geräuchertes Fleisch wohl eine ziemliche