

und feinem Gewürz umgewendet sind, durchzogen, (m. s. gedämpf-
tes Rindfleisch,) ohngefähr vier Handvoll getrocknetes Salz mit
zwei Loth gereinigtem Salpeter gestoßen und um und um in das
Stück Fleisch recht eingerieben; hernach in einen Asch gelegt, eine
Handvoll reifer Wachholderbeeren, etwas Thimian, einige Lorbeer-
blätter, vier Gewürznägeln, Pfeffer und nach Belieben einige Zin-
ken Knoblauch dazu gefügt; eine reine dichte Leinwand über den
ganzen Asch weg, und darauf ein ähnlicher, passender Asch gestürzt,
um den Zugang der Luft möglichst abzuhalten, und an einen kal-
ten Ort gestellt. Nach acht Tagen wird das Stück umgewendet,
wieder gut zugedeckt und noch sechs bis acht Tage so stehen ge-
lassen. Beim Gebrauch wird in einem Kessel Wasser kochend ge-
macht, einige Möhren, zwei ganze Zwiebeln, ein Strauß Petersilie
mit einem Lorbeerblatt und einigen Gewürznägeln dazu gethan, das
Fleisch abtropfen gelassen und, nachdem es erst in eine reine Lein-
wand eingebunden worden ist, darein gesteckt und ohngefähr vier
Stunden kochen lassen; beim Anrichten wird die Leinwand abge-
nommen, darauf gesehen, daß das Stück ein freundliches Ansehen
habe und dann mit grüner Petersilie, oder mit in Bänder ge-
schabten Merrettig bekränzt. Eine braune Brühe mit Glasur ver-
stärkt wird daneben gegeben.

Bürgerlich wird Krauskohl oder ähnliches Gemüs dazu bereitet.

Will man das Stück kalt geben, so wird es in ein passendes
töpfernes oder hölzernes Gefäß gelegt, die Brühe darüber gegossen
und so erkalten gelassen; nachher auf eine Serviette angerichtet
und mit Petersilie bekränzt.

Geräuchertes Rindfleisch. Boeuf fumé.

Hierzu eignet sich besonders die Brust; übrigens kann auch das
Schwanzstück dazu genommen werden. Auf ein Stück von sechs-
zehn bis zwanzig Pfund wird ohngefähr ein und ein halbes Pfund
Salz getrocknet, und nebst zwei bis drei Loth gereinigtem Salpeter
recht fein gestoßen; sechs Gewürznägeln, ein Theelöffelvoll Pfeffer,
zwei Lorbeerblätter, wenig Basilicum und etwas Wachholderbeere
fein gestoßen, darunter gemischt und recht in das Fleisch eingerie-
ben; dann in einen Asch gelegt und das übrige Salz darüber ge-
streut, mit einer dichten Leinwand überbunden, ein passender Deck-
fel oder anderer Asch darüber gestürzt und die Luft möglichst abge-
halten. Nach drei Tagen wird das Fleisch umgewendet, wieder
gut verschlossen und dann alle Tage so fortgeföhren. Am zwölften
oder vierzehnten Tag aber aufgehängt und abtropfen lassen; am
folgenden Tag mit Papier überbunden und so sieben bis acht Tage
langsam räuchern lassen; dann abgewaschen und wie das vorge-
hende Pökelfleisch gekocht. Dieses geräucherte Fleisch kann man
auf Sauerkraut anrichten und mit Bratwürsten und Stückchen von