

schaumt, dann eine große Zwiebel, drei Möhren, drei Petersilienwurzeln, zwei Lorbeerblätter, vier Gewürznägeln, ein starker halber Theelöffelvoll ganzer Pfeffer, Citronschale und Salz hinzu gefügt, zugedeckt und ganz langsam gekocht, bis es weich ist; dann aufgedeckt und ziemlich verkühlen lassen; hernach das Fleisch heraus genommen, die Brühe abgefettet und durch ein feines Sieb oder durch eine Serviette gegossen und ein wenig davon recht kalt gestellt um zu sehen, ob sie beim Sulzen die gehörige Bestigkeit habe, sonst müßte man sie noch ein wenig einkochen. Das Fleisch wird, nachdem es recht kalt und fest geworden ist, in halben Finger lange und dicke Striemchen geschnitten; auch kann man Pökelszunge oder Schinken, oder auch schönes Pökelfleisch und grüne Pfeffergurken eben so schneiden, dazu thun, und durcheinander in eine Schalotten-Forme oder Kasserol oder Napf füllen; die reine, klare Brühe wird lau gemacht, gut gesalzen und nach Belieben noch geschärft, und so viel davon auf das Fleisch gegossen, daß dieses damit überdeckt ist, ein wenig durcheinander bewegt, und dann fest sulzen gelassen. Zuletzt wird die Forme in warmes Wasser getaucht, damit sich die Sulze löst, und dann auf die Schüssel gestürzt. Die Schüssel kann mit klarer Sulze verziert werden, wozu man im Nothfall die übrige Brühe verwenden kann, (m. s. Klare Fleisch-Sulze).

### Gepökelte Schweinsbrust-Schnitten. Petit salé.

Es werden dazu die Brüste von jungen Schweinen, welche mit Fleisch durchwachsen und nicht zu fett sind, genommen; sie werden in Stückchen geschnitten, und mit Salz, welches getrocknet und fein gestoßen, und worunter ein wenig gestoßener gereinigter Salpeter gemischt worden ist, recht eingerieben; dann schichtweise in einen Topf, recht fest aneinander, gelegt und die Lücken mit Salz ausgefüllt; der Topf mit einer Leinwand überdeckt, und so gut als möglich verschlossen. In zehn bis vierzehn Tagen sind sie gut und können alsdann zu Sauerkraut, Kohl, Erbsen und dergleichen mehr gegeben werden.

### Eingehüllte geräucherte Schweins-Zungen. Langues de porc fourrées.

Die Schweins-Zungen werden ganz so wie die Rinds-Zungen dieser Art behandelt; oder es werden die Schlünde weggeschnitten, die Zungen gebrüht und ihnen die erste Haut abgezogen; dann werden sie mit feinem Salz, worunter etwas gereinigter und ebenfalls fein gestoßener Salpeter gemischt worden ist, recht eingerieben und in einen Topf fest aneinander gereiht; Wachholderbeere, Lorbeerblätter, Thimian, Basilicum, und nach Belieben einige Scha-