

lotten darauf gethan, ein hölzerner Teller darüber gedeckt und beschwert, mit einer Leinwand und Stürze bestmöglichst verschlossen und acht Tage an einen frischen Ort gestellt; dann heraus genommen, abtropfen lassen, und in Schweins- oder Rinds-Därme, welche erst eine Stunde lang in Salzwasser und wohlriechenden Kräutern gelegen haben, gesteckt, beide Enden zugebunden und in Rauch gehängt, bis sie trocken sind. Beim Gebrauch werden sie in warmen Wasser abgewaschen, mit Wasser, etwas Wein, Zwiebel, einen Strauß grüner Petersilie, Lorbeerblätter, wenig Thymian und Basilicum weich gekocht, in ihrem Sud verkühlen gelassen und dann rein geschält.

### Ein Schwein einzupökeln und zu räuchern. Manière de saler et de fumer un cochon.

Nachdem die Hinter- und Vorder-Schinken, so wie die Hüft-Rippen- Hals- und Brust-Stücken gehauen und nett zugeschnitten sind, werden sie mit Salz, welches erst getrocknet und fein gestoßen, und mit desgleichen gestoßenem, gereinigtem Salpeter gemischt worden ist, (auf die Meße Salz kann etwa acht Loth Salpeter genommen werden), jedes Stück einzeln, um und um recht eingerieben und die Oeffnungen bei den Schinken, zum Beispiel an den Hensen, werden mit gestoßenem Pfeffer ausgestreut; dann werden die großen Stücke, mit der Haut unten, in ein dazu geeignetes Faß von Eichenholz, wo die Salzbrühe nicht durchschlägt, und welches erst mit Salz ausgerieben worden ist, die kleinern Stücke dazwischen und darüber, vest aneinander gelegt, die Lücken mit den Knöcheln ausgefüllt, und oben darüber noch Salz gestreut; nachher wird das Faß mit reiner Leinwand überdeckt und mit einem Deckel gut verschlossen und so drei bis vier Tage stehen gelassen; darauf wird es mit der sich gesammelten Brühe übergossen, wieder gut verdeckt, und alle Tage so fort; oder es wird einige Tage später ein passender Deckel unmittelbar auf das Fleisch gelegt und beschwert, oder durch eine Schraube nach und nach zusammen gepreßt, bis daß die Salz-Brühe über das Fleisch gehet und so drei bis vier Wochen fort; dann werden die Stücke zum Abtropfen gelegt, durch sanftes Platten mit dem flachen Hackmesser in die natürliche Forme gerichtet, in den Rauch gehängt und ganz langsam geräuchert, bis daß sie äußerlich trocken sind. Am besten geschieht dieses in einer Rauch-Kammer, oder Feueresse, wo man den nöthigen Rauch bloß durch einige harte Holzspäne geben, und ganz kalt räuchern kann. Endlich wird das Geräucherte in einer finstern, etwas luftigen Kammer aufbewahrt. Um die Fliegen mehr abzuhalten, ist es gut die Stücke mit harter Holz-Asche zu überstreuen.