

474 Geflügel und Fleisch einzufalzen und zu räuchern.

mußt du ihn umwenden. Nach 8 Tagen binde ihn in ein leinenes Tuch, und hänge ihn in Rauch. Der Lachs braucht etwas länger, als der Aal.

Hecht einzufalzen.

Die Hechte werden gereinigt, ausgenommen und mit Salz eingerieben. Die großen Hechte zerschneidet man, die kleineren läßt man ganz. Dann kommt in ein Faß eine Lage Salz, und eine Lage Hecht. Alles wird fest eingeschichtet, daß nirgends ein leerer Raum bleibt. Oben darauf kommt wieder Salz, endlich ein Deckel und auf diesen Steine.

Geflügel und Fleisch einzufalzen und zu räuchern.

Geräucherte Fasanen.

Wenn die Fasanen gerupft, ausgenommen, ausgewaschen sind, reibt man sie mit Salz von innen und außen ein, und schichtet sie fest in ein Gefäß. Nach 4 bis 5 Tagen umbindet man sie mit Fließpapier, hängt sie auf, und macht einen Rauch von Wachholdersträuchern darunter. Ist dieß einige Tage lang geschehen, so läßt man sie in der Luft trocknen. Pfauen, Rebhühner und Wachteln räuchert man auf dieselbe Art.

Geräucherte Gans.

Die gepukten Gänse schneidet man am Rücken auf, reibt sie mit Salz und Salpeter ein, schichtet sie in ein Gefäß, deckt sie zu, und beschwert sie. Nach 6 bis 8 Tagen nimmt man sie heraus, stemmt in den hohlen Leib der Gänse Späne, und hängt sie in Rauch. Wenn sie angelaufen sind, so umbindet man sie mit Papier, und räuchert sie vollends. Alles Geflügel darf beim Räuchern nicht der Hitze ausgesetzt werden. Zu $\frac{1}{4}$ Maas Salz nimmt man 1 Loth Salpeter.

Gänsebrüste und Gänsechlegel zu räuchern.

Schneide der Gans die Brust und die Schlegel ab, salze sie wie die ganzen Gänse ein, reibe sie sodann mit einem Tuch ab, und hänge sie in den Rauch.

Kalbschlegel zu räuchern.

Man reibt den Schlegel mit Salz ein, legt ihn in ein Gefäß, deckt ihn zu, und beschwert ihn. Nach 3 Wochen kommt er einige