

## Beizen, Fleischsulzen (Gelée), eingemachte Fleischspeisen.

### 194. Eine Wildpretbeize.

Man thut in einen Napf zwei Quart Wein ein halbes Quart Weinessig und eben so viel Wasser; dann einige durchgeschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Thymian, Basilikum, Bohnenkraut, Rosmarin, einige Nägeln, eine Hand voll Wachholderbeeren und einige Pfefferkörner; lasse dieses alles recht stark kochen, siebe es durch und gieße es über das Fleisch, welches vorher mit Küchengewürzen nach der Regel abgesotten werden muß. Der Topf wird dann mit einem Fettboden wohl verschlossen. Wird das Fleisch oft herausgenommen, so muß die Beize mit Weinessig und Gewürz erneuert und der Fettboden jedesmal umgeschmolzen werden.

### 195. Schinken in Gelée.

Man läßt einen Schinken vorher etwas auswässern, um ihm den allzusalzigen Geschmack zu benehmen; kocht ihn hernach mit Wasser, worin man Lorbeerblätter, Thymian und Basilikum geworfen hat, halb weich. Alsdann nimmt man ihn aus dieser Brühe heraus, gießt dieselbe weg und legt statt deren auf den Boden des Schinkentessels einige Scheiben Kalbfleisch, auf diese den Schinken und steckt neben denselben zwei Kalbsfüße, einige Citronenscheiben, von denen die Schale abgeschält worden, einen Strauß Petersilie, weiße Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblätter, Basilikum und 6 bis 8 Gewürznägeln. Dann gießt man über dies alles zwei Flaschen guten weißen Wein (Champagner ist am besten), und eine hinlängliche Quantität guter Fleischbrühe. Man läßt den Schinken wohl zugedeckt,