

zusammen bis auf die geräucherte Zunge in eine Kastrol, die klein geschnittene Schale von einer halben Citrone, ein halbes Kaffee-Löfflein grob gestoßenen Pfeffer, ein wenig Nägelein und etwas Muskatnuß dazu, gießt einen Schoppen guten Essig und von der gesottenen Brühe, welche kein Fett hat, so viel darüber, bis es recht über das Fleisch gehet, setzt es auf Kohlen, läßt es noch eine halbe Stunde zusammen kochen, nimmt dann das Fleisch auf ein Brett, schneidet das Fleischige zu Bröcklein, die Ohren und Zungen aber länglicht. Ist die zurückgelassene Brühe in der Säure und im Salz recht, so wird sie durch ein Tuch gegossen. Nun nimmt man entweder 2 blecherne Anisformen oder eine runde Schüssel, legt in die letztere ein weißes zuvor naß gemachtes Tuch, von den geschnittenen Sachen darein, streut über jedes Beleg ein wenig Pfeffer und klein geschnittene Zitronenschalen. Sobald das Fleisch alles darin ist, gießt man die durchgelaufene Sulz darüber, deckt es mit einem reinen Brett zu, und beschwert es. Wenn es fest gestanden ist, wird es aus der Presse genommen, und in ein reines mit Essig angefeuchtetes Tuch geschlagen. Zum Gebrauch werden dünne Schnitten abgeschnitten, und mit Essig, Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln aufgestellt.

Geräucherte Gansbrüste.

Nach Martini werden junge Gänse 14 Tage auch 3 Wochen lang gestopft, dann auf gewöhnliche Art abgethan und gepuht. Wenn sie erkaltet und ausgenommen sind, wird die ganze Brust abgeschnitten, mit 1 Loth Salpeter und einer Hand voll Salz eingerieben, in ein Geschirr gethan, mit einem Brett zugedeckt, und 8 bis 10 Tage beschwert.