

einem kühlen, lustigen Orte aufbewahrt werden, halten sich ohne jede Konservierung 5 bis 6 Monate. Sie trocken nur ein wenig ein, was aber ohne Nachteil für ihren Geschmack ist.

Werden die Eier in eine Lösung von Wasserglas, Kalk usw. eingelegt, so muß dieselbe stets über den Eiern stehen. Ist dies nicht der Fall, so gieße man frisches Wasser nach.

Konservierte Eier plazen leicht, wenn man sie siedet. Das kommt daher, weil die Luft im Ei, die beim Kochen frischer Eier durch die poröse Schale entweichen kann, im Ei festgehalten wird, denn die Poren sind durch das Konservierungsmittel geschlossen. Das Plazen der Schale kann verhindert werden, wenn man am stumpfen Ende des Eies ein kleines Loch sticht.

Vom Fleisch und seiner Haltbarmachung.

Der Krieg fordert größte Sparsamkeit mit allen Lebensmitteln, besonders aber mit Fett und Fleisch. Wir dürfen deshalb auch im Bauernhause jetzt nicht daran denken, größere Vorräte für unseren eigenen Haushalt aufzusparen, sondern es ist unsere Pflicht, den eigenen Bedarf an Fett und Fleisch auf das sparsamste einzuschränken, damit wir viel verkaufen und dadurch zur Behebung des Mangels beitragen können.

Das wenige Fleisch, das wir jetzt im Bauernhause haben, ist mit doppelter Sorgfalt zu konservieren, und jede Kleinigkeit davon muß auf das gewissenhafteste verwendet werden.

Die Haltbarkeit von rohem Wild-, Rind-, Schaf- oder Schweinefleisch erreicht man am besten durch Einpökeln und Selchen. Das hiezu bestimmte Fleisch muß ganz kalt sein, ehe es in große Stücke zerlegt wird. Schinken und Schultern sollen ganz eingesalzen und gefelcht werden. Hackt man die Stücke zu klein, so wird das Fleisch beim Einsalzen und Selchen trocken und verliert an Nährwert wie Gewicht. Ehe man mit dem Einsalzen beginnt, schneidet man zunächst alle lose herumhängenden Fleischstückchen ab, darauf mischt man auf $2\frac{1}{2}$ kg Salz, 5 dkg Salpeter (50 g) und 25 dkg Zucker (250 g) und reibt die Fleischstücke damit zweimal auf allen Seiten gut ein. An der Schwartenseite muß das Fleisch solange eingerieben werden, bis das Salz vollkommen eingedrungen und sie glänzend ge-

worden ist. (Während des Krieges ist Salpeter nicht erhältlich und nimmt man statt dessen etwas mehr Zucker oder Salz.) Die Schinken sind beim Zerteilen im Gelenksknochen abzdrehen, und das Knochenende ist noch besonders gut mit Salz und Salpeter einzureiben. Ebenso der Knochen oben an der Stelze. Bei einem über 5 *kg* schweren Schinken empfiehlt es sich, mit einem schmalen, spizen Messerchen einen Stich in die Mitte des Schinkens bis auf den Knochen zu machen und die Öffnung mit Salz, Salpeter und Zucker zu füllen. Bei kleineren Schinken ist das überflüssig.

Das Pökelsaß muß vor dem Gebrauch gut ausgebrüht und gelüftet werden. Praktisch sind Fässer, die unten ein mit Holzstöpsel zu verschließendes Loch haben. In das mit Salz ausgestreute Faß werden nun die eingesalzenen Stücke so fest hineingeschichtet, daß möglichst wenig Lücken entstehen; dann legt man einen Deckel darauf und läßt das Fleisch im Winter zwei Tage stehen, damit das Salz gut eindringen kann, ehe man es mit Steinen beschwert. Am vierten Tage nimmt man den Holzstöpsel heraus, fängt die Salzlake, welche sich inzwischen gebildet hat, in eine Schüssel auf, entfernt den Deckel, verteilt die Lake sorgsam oben über das Fleisch und wiederholt dies täglich. Sollte sich zu wenig Lake gebildet haben, was immer der Fall ist, wenn das Fleisch viele Knochen hat und deshalb nicht fest genug eingeschichtet werden kann, dann löse man so viel Salz im Wasser auf, bis eine kleine Kartoffel in der Lösung schwimmt, und gieße dies über das Fleisch. Jede Woche wird es umgeschichtet, und zwar so, daß das obere, im Pökelsaß liegende Fleisch nach unten und das untere nach oben kommt. Auf diese Weise erreicht man, daß jedes Stück immer eine Zeit ganz in der Salzlake liegt. Kleinere Stücke sind bei dieser Behandlung nach drei bis vier Wochen, größere wie Schinken, nach fünf bis sechs Wochen durchgebeizt. Sie werden dann aus dem Pökelsaß herausgenommen und in ein Gefäß mit kaltem Wasser gelegt. An der Schwartenseite wird das Fleisch mit einer neuen Reishürste, im übrigen mit der Hand gut abgewaschen, in kaltem Wasser nochmals abgespült und darauf an einem kühlen, zugigen Orte aufgehangen. Die Schinken stellt man nach dem Abwaschen mit der Stelze nach unten und läßt sie über Nacht stehen, damit Wasser und Beize aus dem oberen Knochen abrinnen können. Dann werden sie gleichfalls aufgehangen und mit dem Fleisch 8 bis 14 Tage an der Luft getrocknet, ehe man sie in die Selchkammer bringt.

Das Räuchern in offenen Kaminen, wie es in alten Bauernhäusern noch gebräuchlich, ist nicht günstig. Das Fleisch wird dadurch zu stark geselcht, sieht dunkel und wenig appetitlich aus, ist trocken, verliert stark an Gewicht und wird überdies durch den vielen, daran haftenden Rauch ungesund. Besser sind an den Kamin angebaute Räucherammern, in die man durch Öffnen eines Schubers nach Belieben Rauch einlassen oder ihn absperren kann. Das feinste und haltbarste Selchfleisch erzielt man aber in Räucherammern, die ganz unabhängig vom Küchenherd auf einer eigenen Feuerstelle zu heizen sind. Den gleichen Zweck erfüllen die in den Handel gebrachten eisernen Räucherkästen.

Rauch von Kohlen oder Torf verdirbt den Geschmack des Fleisches und macht es auch ungesund. Zur Rauchentwicklung verwende man am besten Sägemehl, Wacholderzweige oder die beim Holzzerkleinern abfallenden, mit Sägemehl vermischten Späne. Das Feuer darf nie hell brennen, sondern immer nur qualmen, damit der Rauch nicht heiß an das Fleisch kommt. Das Feuer ist durch 10 bis 12 Stunden zu unterhalten. Am nächsten Tage wird nicht geheizt, sondern nur für reichlichen Luftdurchzug in der Selchkammer gesorgt, damit das Fleisch auskühlen kann. Wenn ununterbrochen geseuert wird, so erhitzt sich das Fleisch und fängt an zu tropfen. Dies bewirkt nicht nur Verlust an Fett, sondern der Rauch dringt auch in das Fleisch ein, die fettigen Teile sehen dann innen gelblich aus und das fette Fleisch wird im Laufe des Sommers ranzig. Speck und alle Fettheile im geselchten Fleische sollen weiß und appetitlich aussehen, und das erreicht man nur durch richtiges Selchen. Das Fleisch darf auch nur solange geselcht werden, bis es eine hellgelbe Farbe hat. Wenn das Fleisch gründlich an der Luft getrocknet ist, genügt ein drei- bis viermaliges Heizen. Langes Selchen macht das Fleisch zähe, trocken und unverdaulich.

Das Einreiben des Schinkens mit Pfeffer oder Paprika ist eine Unsitte, die das Fleisch nicht haltbar macht, sondern nur den Geschmack verdirbt. Gewürze wie Knoblauch, Wacholderbeeren oder Kümmel sind nach Belieben zu verwenden.

Nach diesen Vorschriften bereitetes Selchfleisch hat schöne, rote Farbe, ist nicht zu salzig, schmeckt gut und hält sich sehr lange.

Große Mengen Selchfleisch verwahre man in einer kühlen, nicht zu hellen Vorratskammer; kleinere Vorräte halten sich im Sommer in den von Asche gesäuberten Heizungen der Zimmeröfen.

Da die Bereitung von gutem, haltbarem Selschfleisch sechs bis acht Wochen dauert, soll es nur in der kalten Jahreszeit hergestellt werden.

Das Fleisch verliert beim Selschen immer stark an Gewicht, kommt dadurch viel teurer wie frisches und soll aus diesem Grunde im Bauernhause nur in den Sommermonaten genossen werden. Die übrige Zeit des Jahres ist es ratsam, sich mit dem bekömmlicheren und billigeren Beizfleisch zu helfen, das noch dazu den Vorteil hat, sich wie frisches Fleisch zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen zu eignen. Beizfleisch kann aus Rind-, Schweine-, Schaf- und Wildfleisch hergestellt werden. Das ganz erkaltete Fleisch wird im Winter in große, im Frühling in etwas kleinere Stücke zerhackt und in ein gut gereinigtes, mit Salz ausgestreutes Pökelfaß geschichtet, wobei jede einzelne Lage leicht übersalzen wird. Dann übergießt man es mit einer Beize, die aus 15 l Wasser, $2\frac{3}{4}$ kg Salz, 4 dkg (40 g) Salpeter, 40 dkg (400 g) Zucker, Suppenwurzeln und Zwiebeln hergestellt wird. Diese Beize wird mit allen Zutaten so lange gekocht, bis das Salz vollkommen gelöst ist. Später gießt man die erkaltete Beize, nachdem das Wurzelwerk entfernt ist, so über das Fleisch, daß es ganz davon bedeckt ist. Mit Deckel und Steinen beschwert, hält sich das Fleisch im Winter an einem lustigen Orte mehrere Monate und kann gebraten, gedünstet oder gesotten werden. Sollte es später etwas schärfer werden, so wässere man es vor dem Braten oder lege es eine Zeitlang in Magermilch. Aus den in der Beize aufbewahrten Knochen bereitet man eine gute Fleischsuppe. Beizfleisch kann auch geselcht werden, hält sich aber nicht solange, wie mit Salz eingeriebenes Fleisch.

Blutige Fleischstücke lege man nie mit ins gleiche Pökelfaß; sie verderben eingesalzenes wie eingebeiztes Fleisch. Man bringe sie in ein anderes Gefäß, begieße sie mit Beize und verwende sie zuerst.

Derbes Rindfleisch ohne Knochen, Hammelkeule und Wildfleisch können im Winter durch Einlegen in eine Essigbeize für längere Zeit haltbar gemacht werden. Man koche hiezu 1 l Essig mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser, Suppenwurzeln, Zwiebeln, Lorbeerlaub und etwas Salz eine Viertelstunde, gieße die erkaltete Beize über das Fleisch und beschwere es mit Deckel und Stein.

Kalbfleisch verdirbt am leichtesten und muß, besonders im Sommer, schnell verbraucht werden. Wenn frisches, ganz erkaltetes Kalbfleisch in kalte süße Magermilch gelegt und recht kühl, womöglich auf Eis gestellt wird, dann kann es im Sommer 8 bis 10 Tage, im Winter

bis drei Wochen gut erhalten werden. Da die Milch aber täglich abgeschüttet und durch neue ersetzt werden muß, kann man dieses Verfahren nur anwenden, wo genügend Magermilch zur Verfügung steht. Die vom Fleisch abgeschüttete Magermilch ist nur noch als Schweinefutter zu verwerten. Kalbsschlegel kann auch in gekochte Beize gelegt oder eingesalzen werden. Auf 4 kg Fleisch mische man 20 dkg (200 g) Salz, $\frac{1}{2}$ dkg (5 g) Salpeter und $1\frac{1}{2}$ dkg (15 g) Zucker und reibe den Schlegel gut damit ein. Das Fleisch wird in einen Topf gelegt, mit Deckel und Stein beschwert und muß täglich gewendet werden. Nach 8 bis 10 Tagen ist es durchgepökelt und kann frisch gekocht oder auch vorher etwas geselcht werden. Das so eingesalzene Fleisch muß sorgsam mit Wurzelwerk in der Kochkiste gesotten werden, darauf läßt man es im Sud erkalten und verwendet es wie Schinken als Aufschnitt.

Hirsch-, Reh- und Schaffschlegel können durch Einlegen in Magermilch gleichfalls durch einige Zeit frisch erhalten werden; Hirsch- und Schaffschlegel bekommen dadurch noch einen feineren Geschmack. Bei Schaffschlegel verwende man Buttermilch; das Fleisch verliert dadurch den ihm eigenen, vielen Menschen unangenehmen Geschmack und ist, gut zubereitet, kaum von Rehschlegel zu unterscheiden. Vor dem Braten wird das Fleisch abgewaschen und mit Speck gespickt.

Im Sommer bekommt das Fleisch, wenn es nicht sofort verwendet oder eingepökelt wird, schnell einen üblen Geruch. Um dem vorzubeugen, empfiehlt es sich, kleine Mengen in ein in Essig oder starkes Salzwasser oder in eine Lösung von übermangansaurem Kali getauchtes, ausgewundenes Tuch einzuschlagen. Größere Vorräte, die sich im Sommer durch Notchlachtungen ergeben, müssen sofort in nicht zu große Stücke zerhackt und zum Auskühlen am besten auf einen mit kaltem Wasser abgespülten und dann mit sauberen Tüchern bedeckten Zementboden gelegt werden. Durch Überdecken mit Tüchern ist das Fleisch vor Fliegen zu schützen. Inzwischen ist nach dem angegebenen Rezept Beize zu kochen und sofort in kaltes Wasser zu stellen. Sobald das Fleisch vollkommen kalt ist, wird es ins Pökelfaß gegeben, jede Lage mit etwas Salz bestreut und dann soviel kalte Beize darübergeschüttet, daß dieselbe das Fleisch nicht nur vollkommen bedeckt, sondern noch über dem Deckel steht. Auf diese Weise gelangt keine Fliege an das Fleisch, sondern geht schon in der Beize zugrunde. Die Beize wird in der warmen Jahreszeit in 3 bis 4 Wochen trübe und muß dann abgeschüttet und durch neue ersetzt werden. Zur Herstellung einer zweiten Beize verwende

man aber nur ein Drittel der angegebenen Menge von Salz, Salpeter und Zucker. Will man eine neue Beize ersparen, so wäscht man das Fleisch im kalten Wasser ab, läßt es in der Räucherammer trocknen und selcht es ein wenig.

Durch Einlegen und Abwaschen in einer Lösung von übermangansautem Kali kann etwas riechendes Fleisch wieder brauchbar gemacht werden. Man löst zu diesem Zweck $\frac{1}{2}$ *dlkg* (5 g) übermangansaures Kali in $\frac{1}{4}$ l Wasser auf, legt das Fleisch in ein großes Gefäß mit kaltem Wasser und gießt von der Kalilösung so viele Tropfen hinein, bis das Wasser rötlich wird. (Die Kalilösung wird zu weiterem Gebrauch in einer Flasche aufbewahrt.) Das Fleisch muß eine Zeitlang darin liegen, dann gut abgewaschen und mit kaltem Wasser abgespült werden, ehe es gebraucht wird. Die weiße und unansehnliche Farbe des Fleisches verliert sich wieder beim Kochen und Braten.

Kleinere Fleischmengen können durch Sterilisieren haltbar gemacht werden und eignet sich hiezu jede Fleischart, aber am besten schmeckt sterilisiertes Rind-, Schweine- und Wildfleisch. Zum Sterilisieren von Fleisch verwendet man breite Gläser, und es ist ratsam, das Fleisch ohne Knochen einzufüllen, weil die Gläser, besser ausgeñigt werden. Das Fleisch wird wie üblich zubereitet, aber vor dem Sterilisieren nur so lange gebraten oder gekocht, bis es innen nicht mehr rot, aber dabei doch noch fest ist. Nicht genügend gebratenes Fleisch wird schlecht; zu weich gebratenes wird unansehnlich und zerfällt später beim Gebrauch. Das Fleisch wird heiß mit dem Bratensaft in die Gläser gefüllt (das Hinzufügen von Wasser ist tunlichst zu vermeiden, weil dadurch die Haltbarkeit und der Geschmack des Fleisches beeinträchtigt wird), sofort verschlossen und bei 100° 1 Stunde sterilisiert.

Gulasch, Einmachfleisch usw. werden überbraten, mit dem Fett in die Gläser gefüllt und erst später beim Gebrauch gestaubt und vergossen.

Über die Bereitung von Würsten.

Beim Schweineschlachten, was ja vor dem Kriege auf dem Lande in jedem kleinen Haushalt durchgeführt wurde, sollten stets Würste verschiedenster Art bereitet werden. Alle sich beim Schlachten ergebenden Abfälle werden auf diese Weise nicht nur am zweckmäßigsten, sondern auch am sparsamsten und schmackhaftesten verwendet. Zum Würstmachen gebraucht man Kopf, Leber, Lunge, Herz und Blut vom Schwein.