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.

Teilt man diese Zutaten gut ein, so wird man erstaunt sein, wieviel wertvolle Borräte an Würsten man daraus erhält und wieviel mehr Mahlzeiten dieses Fleisch ergibt, als wenn es nur gekocht auf den Tisch kommt.

Der Schweinekopf wird zerhackt und nebst Lunge und Herz mit der entsprechenden Menge Wasser, Salz und etwas Majoran nicht zu weich gekocht. Nach dem Auskühlen entfernt man die Knochen und Schwarten und verarbeitet das Fleisch in der in den nachfolgenden Vorschriften angegebenen Weise.

In der Fleischsuppe werden später die Semmelwürfel eingeweicht und Hirse oder Grütze für die Würste darin gesotten. Die ausgelösten Kopfknochen sind nochmals gut auszukochen, und in dieser Brühe, in der man später alle beim Wurstmachen gebrauchten Schüsseln ausschwenkt, werden dann die Würste gesotten. Die Wurstsuppe kann in Töpfen einige Tage aufbewahrt werden, und man erwärme Blut- und Leberwürste darin, anstatt sie, wie meist üblich, in Fett abzubraten. Die Wurstsuppe wird, nachdem die Würste angerichtet sind, mit fein geschnittenen Schwarzbrotstreichchen zu Tisch gegeben.

Die Leber wird zur Wurstbereitung stets roh, sehr fein verwiegt und mit Salz geschlagen verwendet. Die Leber von älteren Schweinen schmeckt leicht bitter, und man gebrauche sie nur sparsam. Dagegen verbessert eine größere Beigabe von zarter Leber die Würste. Ist zu wenig Schweineleber vorhanden, so ist der beste Ersatz in Kalbsleber zu finden; aber auch Rindsleber leistet gute Dienste.

Mit ganz besonderer Sorgfalt muß beim Schlachten das Blut aufgefangen werden, und man sollte, um dies zu erreichen, das Schwein beim Schlachten erst durch einen starken Schlag auf den Kopf betäuben, ehe es gestochen wird. Geschieht dies nicht, so leidet das arme Tier unnötig lange, und es wird insolgedessen durch die heftigen Bewegungen des Schweines unmöglich, alles Blut aufzufangen. Das Blut ist gut zu schlagen und bis zum Gebrauch kühl aufzubewahren. Das Eiweiß des Blutes, welches sich an der Oberfläche als Fegen ansammelt, darf nicht fortgeworfen werden, sondern ist zerteilt den Würsten beizugeben, die dadurch nahrhafter werden.

Leberwurst als Aufschnitt. Gekochtes, mageres Fleisch vom Schweinekopf, ohne Schwarten, wird gewiegt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben und das fette Kopffleisch (nachdem die Schwarten abgezogen sind) in feine Würfel geschnitten. Die rohe Schweineleber treibt man gleichfalls einigemal durch die Fleischhackmaschine, entfernt

die Sehnen und schlägt die Leber mit Salz in einer Schüssel so lange, bis sie schaumig ist. Hat man nicht genug Schweineleber, kann auch Kalbsleber verwendet werden. Fleisch, Fettwürfel, Leber werden dann gut gemischt, als Gewürz rohe, geriebene Zwiebel, Salz und etwas Kümmel beigegeben und die Masse in weite Därme gefüllt. Die Würste müssen eine Stunde sehr langsam kochen, werden darauf in kaltem Wasser ab gespült und auf Stroh gelegt. Man verwendet sie kalt als Aufschnitt und sie halten sich, etwas geräuchert, einige Monate.

Feine Leberwurst als Aufschnitt. Auf 1 kg rohes, zartes Schweinefleisch ($\frac{2}{3}$ fett, $\frac{1}{3}$ mager) nimmt man eine Schweineleber. Fleisch und Leber werden zweimal durch die Fleischhackmaschine getrieben und dann von den Sehnen befreit. Darauf wird die mit Salz geschlagene Leber mit dem Fleisch gemischt, als Gewürz geriebene rohe Zwiebel, etwas Kümmel und Salz beigegeben, die Masse in weite Därme gefüllt und 1 Stunde sehr langsam gekocht. Die Würste werden in kaltem Wasser ab gespült, auf Stroh gelegt, später etwas geräuchert und ergeben einen ausgezeichneten Aufschnitt. Will man die Würste noch feiner haben, so kann man der Wurstmasse gewiegte Sardellen oder Trüffeln beigegeben.

Leberwurst von Resten. Gekochte Schwarten und Fleischabfälle werden fein gewiegt und mit in Fleischsuppe eingeweichten Semmelwürfeln oder gekochtem Reis oder Hirse vermischt. Dann gibt man rohe, sehr fein gewiegte und mit Salz abgeschlagene Leber dazu, würzt mit Kümmel, Zwiebel und Salz, füllt die Masse in enge Schweine-därme, kocht sie sehr langsam und gibt sie warm zu Tisch.

Blutwurst als Aufschnitt. Schweinefleisch vom Kopf wird gekocht, das magere durch die Fleischhackmaschine getrieben, das fette in feine Würfel geschnitten. Die gekochte Zunge wird abgezogen, der Knorpel entfernt und mit dem gleichfalls gekochten, in große Stücke geschnittenen Herz der Masse beigemischt. Als Gewürz verwendet man Salz, Majoran und Thymian. Die Masse wird mit rohem Schweineblut verrührt, sorgsam in recht weite Schweinedärme gefüllt und sehr langsam gekocht. Die Wurst muß gut durchgekocht sein, sonst wird sie schnell schlecht; das erreicht man am besten, wenn man sie sehr langsam vorkocht und 2 bis 4 Stunden in die Kochkiste stellt. Die gekochte Wurst spült man in kaltem Wasser ab, läßt sie auf Stroh auskühlen und verwendet sie, ein wenig geräuchert, als Aufschnitt.

Schweizer Blutwurst. Auf 1 l rohes Schweineblut verwendet man $\frac{3}{4}$ l Milch. In ausgebratenen Grameln (Grieben) und etwas Fett werden

viel fein gewiegte Zwiebeln oder ein feingeschnittener Lauchstengel (Poree) gedünstet. Die Milch wird heiß gemacht; dann rührt man einen Eßlöffel Weizenmehl mit etwas kalter Milch glatt, gibt es zum Blut, würzt mit Salz, Majoran und Thymian, mischt die Grameln mit den Zwiebeln dazu und rührt die Milch darunter. Die Masse wird sofort mit einem Schöpflöffel in weite Schweinedärme gefüllt und es empfiehlt sich, dabei umzurühren, damit sich das Fett gut verteilt. Die Würste werden sehr langsam gekocht und müssen dabei einigemal gewendet werden. Sie werden warm mit Sauerkraut und Kartoffeln zu Tisch gegeben.

Blutwurst von Resten. Fleischabfälle vom Schwein, wie Schwarten, Lunge usw. werden fein gewiegt und mit in Fleischsuppe eingeweichten Semmelwürfeln oder mit in Fleischsuppe gekochter Grütze oder Hirse und Blut vermischt. Die Masse wird mit Salz, Majoran und etwas Thymian gewürzt, in enge Schweinedärme gefüllt, gekocht und warm gegessen.

Kriegsblutwurst. Etwas feingeschnittener Speck wird ausgelassen und eine gehackte Zwiebel und 20 *dek* (200 *g*) Hirse oder Maisgries darin gedämpft. Die Masse wird mit $\frac{1}{2}$ *l* Wasser vergossen, gesalzen, vorgekocht und einige Stunden in die Kochkiste gegeben. In $\frac{1}{2}$ *l* Milch wird 2 *dek* (20 *g*) Mehl verquirlt, die gekochte Hirse und $\frac{1}{2}$ *l* Blut dazu gerührt, die Masse mit Salz, Majoran und Thymian gewürzt, in enge Därme gefüllt, gekocht und warm zu Tisch gegeben.

Brekwurst. Fleisch vom Schweinekopf wird gekocht (wenn vorhanden, auch gepökelttes Schweinefleisch oder Rindfleisch), länglich geschnitten, zu einem Viertel der Masse gekochte, fein gewiegte Schwarten dazu gegeben und alles mit rohem Blut verrührt. Gibt man gekochte Zunge, Herz usw. dazu, dann wird die Wurst noch feiner. Die Masse wird gesalzen, mit Majoran und Thymian gewürzt und in den Schweinemagen gefüllt. Dieser muß gut zugenäht und durch mehrere Stunden sehr langsam gekocht werden (am besten in der Kochkiste). Dann wird die Wurst in kaltem Wasser abgespült, einigemal mit einer feinen Spicknadel durchstochen, gepreßt und erkaltet, ein wenig geräuchert und als Aufschnitt verwendet.

Schwartenmagen. Fette Schwarten werden sehr weich gekocht, erkaltet in feine Streifen geschnitten und mit wenig Schweineblut vermischt. Es darf nicht viel Blut verwendet werden, weil die gekochte Masse nicht dunkel gefärbt sein soll. Man würzt mit Salz, etwas Majoran, Thymian und fein verwiegten Zitronenschalen, und wer den Geschmack liebt, kann auch etwas feingehackten Knoblauch beigegeben.

Die Masse wird in den sauberen Schweinemagen gefüllt, gut zugenäht, 10 Minuten am Rande des Herdes vorgekocht und 2 bis 4 Stunden in der Kiste gelassen, dann gepreßt und kalt als Aufschnitt verwendet.

Sülze. Schweinebeine und Fleisch vom Kopf oder Hals werden mit Salz, Suppenwurzeln, Gewürzen nach Geschmack und Essig weichgekocht. Das Fleisch muß etwas früher aus der Suppe genommen werden, damit es beim Schneiden nicht zerfällt; die Schwarten sind dagegen recht weich zu kochen. Während das Fleisch in schöne Stücke und die Schwarten fein nudelig geschnitten werden, muß die Suppe noch etwas einkochen. Dann wird sie durch ein Sieb gegossen, wenn nötig geklärt, Fleisch und Schwarten hineingegeben, alles nochmals gut abgeschmeckt (die Masse muß stark nach Salz und Essig schmecken, denn sie wird kalt milder), in Formen gefüllt und kaltgestellt. Die Formen können auch mit Zitronenscheiben, ausgestochenen, gekochten Gemüsen, Gurkenscheiben, hartgekochten, zerteilten Eiern usw. ausgelegt werden. Wenn sich die Sülze mehrere Wochen halten soll, so gießt man sie mit Fett zu, welches, vor dem Gebrauch entfernt, wieder zum Kochen Verwendung finden kann. Bei der feinen Sülze läßt man die Schwarten weg; bei der einfacheren kann man auf diese Weise große Mengen Schwarten gut verwenden. Vor dem Gebrauch wird die Sülze gestürzt und mit gerösteten Kartoffeln und Salat zu Tisch gegeben.

Salami. Gutes Rind- oder Hirsch- und Schweinefleisch werden dreimal durch die Fleischhackmaschine getrieben oder sehr fein gewiegt und dann von den Sehnen befreit. Auf 3 kg Rindfleisch und 2 kg Schweinefleisch nimmt man: 20 dkg (200 g) Salz, 2 dkg (20 g) Zucker, 2 dkg (20 g) weißen Pfeffer und 2 dkg (20 g) Salpeter. Liebt man den Geschmack von Knoblauch, so kann man auch etwas dazugeben. Alles Fleisch wird lange mit den Gewürzen geknetet und dann in weite Rindsdärme gefüllt, die aber vorher mit einem Tuch trocken gerieben werden müssen. Die Wurst ist sehr fest, am besten mit einer Fleischhackmaschine zu stopfen. Dabei müssen hie und da die Luftblasen mit einer groben Nadel durchstochen werden. Wenn die Wurst nicht fest gestopft ist, wird sie innen fleckig und schlecht. Die Wurst trocknet man einige Tage an einem frostfreien Orte an der Luft und hängt sie darauf für ganz kurze Zeit in sehr schwachen Rauch.

Selchwurst. Fetttes, rohes Schweinefleisch wird durch das grobe Sieb der Fleischhackmaschine getrieben, dann würzt man das Fleisch mit Knoblauchsaft (Knoblauch zerdrücken und mit etwas Wasser

verdünnen), Pfeffer und Salz. Die Masse wird in dünne Därme gefüllt, 2 Tage an der Luft getrocknet und 3 bis 4 Tage geselcht. Die Würste werden roh als Aufschnitt gegessen und halten sich, an einem kühlen Orte aufbewahrt, über den ganzen Sommer.

Nachtrag.

Verschluss mit Seidenpapier. Drei Blättchen Seidenpapier werden so zugeschnitten, daß sie die Glas- oder Flaschenöffnung gut decken. Ein Blatt wird nun auf einer Seite schnell durch Milch gezogen und mit der feuchten Seite sofort glatt über die Glas- oder Flaschenöffnung gelegt und fest am Rand angedrückt. Auf gleiche Weise verfährt man mit dem zweiten und dritten Blättchen. Wenn der Verschluss fest geworden ist, wird das überschüssige Papier abgeschnitten, das Glas gereinigt und an einem trockenen Ort aufbewahrt. In feuchten Räumen hält dieser Verschluss nicht.

Ersatzringe aus Papier für Einsiedegläser. Aus weißem, ungeleimtem Papier schneidet man zwei Ringe genau nach dem Rand des Einsiedeglasses. Man taucht dieselben in Eiklar, legt zuerst den einen Ring auf den reinen, trockenen Glasrand, dann den zweiten darauf und verschließt das Glas mit dem dazu passenden Deckel. Soll der Inhalt sterilisiert werden, so wird das Glas mit dem Bügel verschlossen; das Wasser darf aber beim Kochen nur bis zur halben Höhe des Glases reichen. Auch alte, nicht mehr ganz tadellose Sterilisierungsmiringe bilden, vor dem Gebrauch in Eiklar getaucht, einen guten Verschluss.