

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 Ausschnitt 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 angebrückt. 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.
