

von gehöriger Weite. Die ganz unreifen zusammen gerunzelten kleinen Körner fallen durch, die gesunden bleiben im Siebe und können sodann mit weniger Nachtheil verbacken werden.

## 82.

## Nachtheile des Erbsenbrotes.

.....

Brot von bloßen Erbsen hat, so lange es frisch ist, einen guten Geschmack, dabei aber den Nachtheil, daß man bei anhaltendem Gebrauche desselben heiser wird und einen bösen Hals bekommt.

## 83.

## Savelatwürste zu machen \*).

.....

Man bereitet sie aus dem Schinken oder der Keule des Schweins, weil diese das festeste Fleisch hat, ohne einigen Zusatz von Rindfleisch, wie dieses Manche zu thun pflegen, indem das Rindfleisch die Wurst trocken und hart macht.

\*) Geräucherte Bratwurst, welche an manchen Orten auch Knackwurst genannt wird, ist von der Savelatwurst darin unterschieden, daß sie in kleine Bratwurstdärme gefüllt wird und einen Zusatz von Rindfleisch bekommt. Die gewöhnliche Bratwurst kann auch geräuchert werden. Will man sie genießen, so schmecken sie am besten, wenn man sie der Länge nach von einander spaltet, und jede Hälfte in ein mit Butter bestrichenenes Papier einwickelt und auf dem Roste bratet.