

sie ganz in der Höhe derselben aufgehangen werden, damit nicht der erste Rauch sie berühre und sich Ruß an dieselben ansetze. In der Esse oder Rauchkammer bleiben sie, je nachdem viel oder wenig geheizt wird, 12 bis 16 Tage oder so lange hängen, bis sie eine gelblich braune Farbe, dergleichen die Westphälischen Schinken haben, erhalten, worauf sie herausgenommen und in einem kühlen Gewölbe zum Gebrauche aufgehangen werden.

Durch dieses Verfahren halten sich die Würste ein Jahr und länger, ohne zu verderben oder hart zu werden.

Die beste Zeit zur Verfertigung der Würste ist von dem Eintritte des Frostes im November oder December, bis Ende Januar oder Februar, je nachdem der Winter längere oder kürzere Zeit dauert.

84.

Aale zu mariniren.

.....

Zuförderst werden die Aale vermittelst Salzes von allem Schleime gereinigt, dann mit Del bestrichen und über Kohlen auf dem Roste gar gebraten. Sind die Aale zu groß, so muß man sie vorher etwas kerben; sonst sind die mittlern und kleinen Aale hierzu die besten.

Die größten Aale legt man schichtweise mit Gewürz, Lorbeerblättern, Rosmarin und Citronenschalen in ein Faßchen, bis es voll ist, so daß die erste und letzte Schicht aus den Gewürzen bestehet. Das Gefäß wird alsdann zugeschlagen und mit Essig gefüllet.

Man nimmt gern kleine Faßchen dazu, weil, wenn ein solches einmal gedffnet ist, die Aale nicht lange dauern.