mer allmälig gut durchräuchert, nicht aber in einem Schornstein durch allzuwarmen Rauch verdorben werden. Ferner muß man es von der Märzluft einige Zeit durchstreichen lassen, und, wenn das geschehen ist, in einer Kiste schichtweise mit durchsiebter Asche überstreuen, und in einer kühlen Kammer aufbewahren.

158.

Mittel, alles geräucherte Fleisch vor Maden zu bewahren.

Das beste Mittel, alles geräucherte Fleisch, Speck, Schinken, Würste und dergl. gegen Maden zu sichern, ist das Hineinlegen in trockne durchgesiebte Buchenasche. Man streut nämlich in einen Kasten, der an einem trockenen und luftigen Orte stehen muß, etwas Asche auf den Boden, legt dann das geräucherte Fleisch ꝛc. hinein, streut wieder Asche darauf, und fährt so fort, bis der Kasten voll ist. Nur muß man alles mit Asche bedecken, damit kein Insekt seine Eier an das Fleisch legen könne. Vor dem Gebrauch läßt man das auf diese Art eingepackte Fleisch mit einer trockenen oder nassen Bürste von dem Schimmel reinigen, der sich daran gesetzt hat, der aber dem Wohlgeschmacke gar nichts schadet. Auf diese Art trieft kein Fett aus dem geräucherten Fleische; es bleibt ein ganzes Jahr hindurch und länger saftig und gegen alle Würmer gesichert. Der Reinlichkeit wegen kann man es vor dem Einlegen in die Asche mit Papier umwickeln.

159.

Pökelfleisch nach irländischer Art einzusalzen.

Das Fleisch muß in so große und ansehnliche Stücke zerhauen werden, daß in jeder Tonne von 180 Pfund netto

Ge-