

Das Zurichten der Eingeweide.

Wie die großen Eingeweide des Rindviehes gebrüht und gereinigt werden, ist weiter oben in Kürze angedeutet, jedoch geht es auf eine andere Art, die hier folgt, leichter und sparsamer von Statten: Nach diesem hier folgenden Verfahren braucht man kein heißes Wasser und demnach auch kein Feuer, keine Zeit zum Brühen, sondern man nimmt 10 bis 12 Pfund abgelöschten Kalk, löst diesen mit 40 bis 50 Pfund Wasser zu einer dünnen Suppe auf, schneidet die zu brühenden Eingeweide in Stücke und legt sie hinein; nach Verlauf von fünf Minuten wird die Rothhaut sich schon ganz leicht ablösen lassen. Ob man nach Verlauf der eben angegebenen Zeit das auf diese Art gebrühte Stück herausnimmt, oder einige Stunden lang darin liegen läßt, ist ganz einerlei, denn es kann niemals verbrühen, wie im heißen Wasser; auch läßt es sich ebenso leicht abkrägen, wie früher, kann niemals wasserhart werden, und die Kosten sind fast gar nicht zu rechnen. Mag man die eine oder die andere Art des Reinigens der Eingeweide anwenden, so bleibt die Hauptsache immer die, daß die gereinigten Stücke gehörig rein und weiß sind. Man wäscht für diesen Zweck das gereinigte Stück mehrmals durch frisches Wasser, bis das letzte Wasser ganz hell und klar ist; in diesem läßt man es eingewässert bis zum Gebrauche liegen; so oft aber das Wasser trübe wird, muß es abgelassen und frisches übergegossen werden, welches im Sommer des Tages zwei-, drei- bis viermal geschehen muß, weil im Sommer das Wasser, wie die Fleischgegenstände, eher in Fäulniß übergehen, als im Winter.

Die Rinds- und Hammelsbuttler, gleich den Schlack- und Kranzdärmen, werden umgekehrt, dann mit heißem Wasser angebrüht und mittelst eines Lös-