

fels oder eines eigens hierzu geschnitten Holzes geschabt, bis gar kein Schleim oder sonstige Unreinigkeit mehr daran zu sehen ist. Wenn man den Darm aufbläset, kann man gut sehen, ob er rein ist, oder nicht. Das Wasser zum Schaben der Därme muß deswegen heiß seyn, damit das in den umgekehrten Därmen enthaltene Fett lösgeweicht werde und herausgeschabt werden könne, welches sich oben auf das Wasser setzt, wo es nach Beendigung des Reinigens abgehoben werden kann; durch das Schaben auf der Außenseite schabt sich auch die innere Seite; ist das Fett durch die Hitze des Wassers weich und nachgiebig geworden, so geht es gut ab; will man aber am heißen Wasser sparen, so bleibt das Fett in den Därmen hängen und die Ersparniß an Feuer wird zur Verschwendung am Fette; denn sind die Rindsdärme leichtsinnig vom Fette abgeschnitten, so kann man aus den Därmen von fünf bis sechs Stück Vieh 3 bis 4 Pfund Fett herauschaben.

Die Schweinsdärme werden in lauwarmem Wasser reinlich umgekehrt, durch ein warmes Wasser gewaschen, mit Salz gerieben und umgeschlagen, dann durch ein warmes Wasser in ein anderes gewaschen, wobei sie fest durch die Hände gezogen werden müssen, daß der Schleim, welcher durch das Salz losgegangen ist, nicht in das Wasser komme, worin sie eine Stunde lang liegen bleiben müssen; wenn dieses warme Wasser kalt geworden ist, streicht man die nun ganz reinen Därme in frisches Wasser. Die Bratwurstdärme werden, ohne umgekehrt, geschabt, wie die Rindsdärme und ebenso probirt, wie diese, ob sie rein sind, oder nicht. —

In Paris habe ich folgendes Verfahren, die Bratwurstdärme zu reinigen, kennen gelernt. Nachdem die Därme so lange gewaschen sind, bis das Wasser fast ganz klar bleibt, nimmt man einen