

nicht mit heller Flamme brennen, sondern nur Rauch verbreiten. Man unterhält den Rauch von Mitternacht bis 2 Stunden nach Sonnenaufgang. — 4. Der Fleischwaaren, geschieht, um dieselben gegen Fäulniß zu schützen und ihnen einen eigenthümlich angenehmen Geschmack zu ertheilen. Fleisch, welches durch Räuchern vollkommen ausgetrocknet ist, widersteht zwar der Fäulniß am besten, ist aber nicht zu genießen. Setzt man die zu räuchernden Fleischwaaren unmittelbar dem Rauch aus, so ist große Vorsicht erforderlich, wenn dieselben angemessen weich, sowie zart bleiben und schmackhaft werden sollen. Nie darf man mit Torf, Stein- oder Braunkohlen, sondern muß stets mit Holz räuchern. Am schmackhaftesten werden die Fleischwaaren, wenn man mit Wachholder- oder grünem Nadelholzreisig räuchert. Nie darf man die Fleischwaaren zu lange im Rauch hängen lassen, weil sie sonst hart und unverdaulich werden. Sie sind dann gut geräuchert, wenn sie eine hellbraune Farbe erlangt haben. Rathsam ist es, die Fleischwaaren nicht unmittelbar dem Rauch auszusetzen, sondern sie gegen den unmittelbaren Andrang desselben durch leichte Hüllen zu schützen, damit sie theils die erforderliche Menge Feuchtigkeit behalten, theils keinen Rauchgeschmack zur widerlichen Mitgabe bekommen. Dieser Zweck wird um so eher erreicht, je mehr die Hüllen die brenzlig-öligten Theile des Rauches einsaugen, ohne sie in das Fleisch eindringen zu lassen. Den besten Dienst leistet zu diesem Behuf die Roggenkleie. Nachdem man die Fleischwaaren aus dem Pökel genommen hat, wälzt man sie in der Kleie, so daß sie von derselben an allen Stellen bedeckt sind, und hängt sie in den Rauch. Ueber das Räuchern der verschiedenen Fleischwaaren s. „Rauchfleisch“, „Zunge“, „Wurst“, „Speck“, „Schinken“, „Spanferkel“, „Entenbrust“ und „Gänsebrust“. Statt der Räucherung mit Rauch kann man auch die Schnellräucherung anwenden; man darf sich aber dazu nicht des Holzessigs bedienen, weil durch denselben die Fleischwaaren verdorben werden, sondern man verfährt folgendermaßen: Zu Schinken, Speck, Würsten eines Schweines von 60 kg Gewicht verwendet man $\frac{1}{2}$ kg Glanzruß von reiner Holzfeuerung, welcher sich in dem untern Theile des Schornsteins ansetzt, kocht ihn in 10 Litern Wasser so lange, bis dasselbe zur Hälfte eingekocht ist, läßt es erkalten, seigt durch und fügt 3 Handvoll Kochsalz zu. In diese Flüssigkeit legt man kleine Würste 15, größere Blut- und Schlackwürste 30, große Magenwürste 45—60 Minuten, Speck, je nach dem Gewicht,

6—8, Schinken 12—16 Stunden. Das Einlegen geschieht einige Tage nach dem Schlachten, nachdem die zu räuchernden Waaren an einem luftigen Orte gut abgetrocknet sind. Hat man sie aus der Flüssigkeit genommen, so werden sie an einem luftigen Orte getrocknet. Der Geschmack der so behandelten Fleischwaaren ist sehr angenehm. (Siehe auch „Geräucherte Fleischwaaren“.)

Räucheröl. Dasselbe besteht aus Rosenholzöl. Schon 1 Tropfen desselben, auf die heiße Ofenplatte geschüttet, reicht hin, um in einem Zimmer köstlichen Wolgeruch zu verbreiten.

Räucherpapier. Weder zu starkes noch zu feines, geleimtes, nicht geglättetes, gefärbtes Papier wird mittels eines Pinsels wiederholt mit Räuchereßig (s. d.) bestrichen. Jeder Anstrich muß ohne Wärme trocknen, ehe der nächste Anstrich ertheilt wird. Das fertige Papier wird in längliche Stücke geschnitten, in Wachspapier eingewickelt und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Auf den Ofen gelegt oder über einer Lichtflamme hin und her bewegt, verbreitet dieses Papier angenehmen Geruch.

Räucherpulver. Zur Anfertigung desselben gibt es verschiedene Recepte. Sehr gute Räucherpulver verfertigt man folgendermaßen: 800 g Mastix, 266 g Weihrauch, 200 g Bernstein, 133 g Storax, 66 g Benzoe, 33 g Gewürznelken, 8 g Lavendelblüten, 8 g Rosenblätter werden gröblich gepulvert und gemischt. Oder: $\frac{1}{8}$ kg Sandarachgummi, 200 g Bernstein, 166 g Weihrauch, 100 g Mastix, 66 g Storax, 66 g Sassafrasholz, 66 g florentinische Veilchenwurzel, 166 g Lavendelblüten, 100 g blaue Kornblumen, 33 g Cascarillrinde, 133 g Rosenblätter werden gröblich zerkleinert und mit 16 g Bergamottöl und 66 g Lavendelspiritus vermischt. Das Räucherpulver wird auf eine heiße Platte gestreut.

Räucherwasser. Man zerkleinert gröblich 166 g Gewürznelken, 50 g Zimmetcassia, 50 g Pfefferminze, 50 g Majoran, $\frac{1}{4}$ kg Rosmarinkraut, 1 kg Lavendelblüten und 1 kg Citronenmelisse, seigt 4 kg Weingeist und $2\frac{1}{2}$ kg Wasser zu, füllt die Masse in eine große Flasche, verschließt dieselbe, seigt sie 14 Tage an die Sonne oder in die Ofenwärme, seigt dann durch und verwendet die Flüssigkeit in der Art, daß man etwas davon in einer Schale in der Nähe des heißen Ofens verdunsten läßt.

Räude. Krankheit. 1. Der Kartoffeln und der Pflanzen, s. „Schorf“. — 2. Der Obstbäume, gibt sich dadurch kund, daß sich die Rinde wie Schuppen vom Stamme ablöst; in den dadurch verursachten Oeffnungen bleibt das Regenwasser