

ben, 2 Eßlöffel voll Kapern und etwas Sago dazu gethan. Eben so wird Hasenragout zubereitet.

Windbeutel. In ein halbes Mäßel Milch quirlt man fünf Löffel Mehl, drei Eier, drei Löffel zerlassene Butter und etwas Zucker, gießt es in kleine Formen und bäckt es.

Würste zu machen. Haushaltungen, welche Vieh mästen und für den Winterbedarf einschlachten, zählen das Wurstmachen zu einer der Hauptzubereitungen in der Wirthschaft, da die Wurst, sie sei frisch, gekocht, gebraten, gedörret oder geräuchert, eine angenehme Speise ist, die zu jeder Zeit der Hausfrau ein vorräthiges Mittel zur schnellen Servirung einer Tafel darbietet.

Es erfordert das Wurstmachen die Beobachtung der größten Reinlichkeit, besonders bei den Därmen, der Blase, dem Magen, die, wenn sie auch noch so rein sind, dennoch mit Salz und laulichem Wasser abgerieben und 24 Stunden lang in frischem Wasser gewässert werden müssen, damit aller Schleim sich absaubert und der widerliche Geruch sich verliert. Die Würste werden meist aus gehacktem Fleische, Lunge, Leber, Herz, Magen u. s. w. und dem Blute des Schlachtviehes, besonders aber vom Schweine mit vielerlei Gewürzen bereitet, und erhalten meist ihren Namen und Geschmack von den verschiedenen Haupttheilen, die dazu genommen werden. Man füllt sie durch Wurstringe, Wursthörner oder Wurstrichter, Werkzeuge von Bein, Horn oder Metall, welche der Drechsler, Hornarbeiter und Gürtler meist käuflich vorräthig anfertigen.

Ein Haupterforderniß einer jeden guten Wurst ist, daß sie nicht zu viel, noch zu wenig gesalzen und gewürzt ist, bei jeder Art derselben ist das Verhältniß des Salzes und Gewürzes so verschieden, daß man darüber keine bestimmte Angabe fest zu setzen fähig ist