

formen und den Käse zur Reifung aufstellen. Gegen Fliegenbefall empfiehlt es sich, die Käsekugeln außen mit reichlich Pfeffer zu bestreuen.

Obstessig:

Dazu kann Fallobst oder Apfel- oder Birnenschalen (ungespritzt) und deren Kerngehäuse verwendet werden. Das Obst wird aufgeschnitten, in ein Gefäß gefüllt und mit heißem Wasser bedeckt. Nun stellt man das Gefäß für 10 bis 14 Tage an einen warmen Ort. Man kann auch Weinreste dazuschütten. Nach dieser Zeit wird das säuerliche Wasser durch ein Tuch geseiht und in einem großen Gefäß (Flasche) leicht bedeckt, wieder stehen lassen, auf 5 l Obstwasser gibt man nun $\frac{1}{8}$ l heißen Weinessig dazu. Nach etwa zwei bis drei Wochen ist der Essig fertig und kann in Flaschen abgefüllt und aufgehoben werden.

Blutwurst – „Plunzen“:

Das aufgefangene Blut vom Schwein wird gerührt, um das Stocken zu vermeiden, und dann durch ein gröberes Sieb gegossen.

Zutaten: die gekochte und faschierte Guder (Hals vom Schwein), etwas würfelig geschnittenes Weißbrot, ein wenig Milch und kleinwürfelig geschnittenes rohes Schweinefett.

An Gewürzen: Salz, Pfeffer, feingewiegte Zwiebeln und Knoblauch, Majoran, etwas Koriander. Alles gut im Blut vermischen; es muß leicht dicklich sein. Die Gedärme werden gewässert, auf einem Kochlöffelstiel gewendet und mit Salz gut abgerieben und immer wieder gewässert, bis alles ganz sauber ist. Dann die Därme auf etwa 30 cm Länge abschneiden, auf die richtige Außenseite wenden und füllen, aber nicht zu prall. Dann werden die Würste überbrüht, anschließend im kalten Wasser abgekühlt und dann kühl gelagert. Besonders delikatschmecken diese Blutwürste im Rohr gebraten mit etwas Schweineschmalz, öfters mit wenig Wasser übergießen, bis die Blutwurst knusprig ist.

Fleischsulze:

Eine Schweinshaxe, ein Kalbsfuß, $\frac{1}{4}$ kg Schweinsschulter, $\frac{1}{4}$ kg Schweinsschwarte, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, Sellerie, Thymian, Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner in 2 l Wasser langsam kochen, bis das Fleisch sich von den Knochen löst. Nun kommt Salz und $\frac{1}{8}$ l Essig dazu.

Noch weitere zehn Minuten kochen. Die Suppe durch ein Sieb seihen. Die Fleischstücke werden in Streifen geschnitten, nach Geschmack können auch gekochte Karotten und grüne Erbsen dazugegeben werden. Fleisch und Gemüse werden in einer kalt ausgespülten Form oder Schüssel angerichtet, die Suppe noch einmal erhitzt und darüber gegossen. Nach dem Erkalten das oben abgesetzte Fett abnehmen. Vor dem Anrichten stürzen und nach Belieben mit Essig, Öl und Zwiebelringen servieren.

Ribiselwein:

Für 2 kg Ribiseln (Johannisbeeren) nimmt man $1\frac{1}{4}$ kg Zucker und 5 l Wasser. Die zerdrückten Beeren samt den Stielen bleiben in einem großen Gefäß mit Wasser 24 Stunden stehen. Hernach preßt man den Saft durch ein Tuch, gibt Zucker dazu und hebt die Flüssigkeit in einem geschlossenen Gefäß auf. Auf die Treber wird nochmals 1 l Wasser gegossen, das man 24 Stunden stehen läßt. Dann wird der Saft ausgedrückt und zu dem ersten dazugegeben. Nun wird die Flüssigkeit in eine wesentlich größere Flasche gefüllt und mit einem Gärrohr verschlossen. Vier Wochen in einem warmen Raum gären lassen. Zur leichteren Gärung kann etwas Weinhefe beigegeben werden. Nach vier Wochen wird die Flüssigkeit abgezogen. Die Flasche gut auswaschen, die Flüssigkeit wieder hineingeben und abermals mit dem Gärrohr verschließen. Nach weiteren vier Wochen Nachgärung wird der Wein in Flaschen abgezogen und kühl gelagert.

Hollerpunsch:

8 Hollerblütendolden, 2 in Scheiben geschnittene Zitronen, 8 l Wasser, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 10 g Germ. Man gibt die Hollerblütendolden mit den Zutaten in ein großes Gefäß und läßt es zugedeckt 8 bis 10 Tage stehen. Hernach wird der Saft geseiht, abgefüllt und gut verschlossen (Patentverschluß). Der Saft schäumt beim Gebrauch und ist sehr erfrischend.

Rellkoch:

Rellmehl ist Hafermehl, an dessen Stelle auch Maismehl verwendet werden kann; dann heißt das Gericht „Türkenkoch“ oder Maismus. Für vier Personen 1 Löffel Butter in einer Kupferpfanne zerlassen. Darauf eine Tasse Wasser, knapp