

Nach einigen Tagen wird sich dasselbe leicht ablösen lassen.

Lederfächer und Stiefel, welche an feuchten Plätzen aufbewahrt und dadurch schimmelig wurden, büstet man trocken ab und reibt sie dann mit Terpentinöl ein; auf diese Weise behandelt, bleibt das Leder geschmeidig und nimmt keinen weiteren Schaden.

Gegen heftiges Nasenbluten hilft die Anwendung von Zitronensaft in folgender Weise: Nachdem das Nasenloch mittels einer Glasspritze mit kaltem Wasser ge-

reinigt ist, wird sofort ausgepreßter Zitronensaft eingespritzt. Eine einmalige Einspritzung soll in den meisten Fällen genügen.

Kupferne Geschirre schnell zu reinigen. Man reibe sie mit den Blättern des Sauerrampfers oder mit in Essig getauchtem Lehm ab. Im Winter, wo man diese Sache nicht haben kann, nehme man Heringsslake dazu. Mit einem wollenen Lappen, den man zuvor in diese Flüssigkeit getaucht hat, reibe man die Geschirre ab und pußt gut nach.



Erprobte Kochrezepte.

Klosterkipfel. 3 Deka Germ bröseln man in ein Viertelliter lauwarme Milch, gibt einen Löffel Zucker zu und stellt es zum Aufgehen warm, schlägt dann mit 50 Deka Mehl ab und stellt es abermals zum Aufgehen an wärmeren Platz. 10 Deka Butter mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern abrühren, etwas Salz, Zucker und den ersten Teig damit vermischen, tüchtig abschlagen. Nochmals aufgegangen, wälzt man den Teig auf mit Mehl bestreutem Brett leicht fingerdick aus, schneidet Vierecke davon, die man mit etwas Marillenmarmelade füllt, einrollt, auf das Blech legt, mit warmer Butter bestreut und langsam bei gutem Feuer backt.

Gefüllte Kartoffeln. Man brate ein Duzend recht schöne, große Kartoffeln von gleicher Größe im Ofen, schneide oben einen Deckel davon, höhle sie vorsichtig aus, verrühre das Herausgenommene mit ein wenig Butter, Rahm, Pfeffer und Salz, füge das zu Schnee geschlagene Weiße von sechs Eiern dazu, fülle die ausgehöhlten Kartoffeln damit, tue die Deckelchen darauf und stelle sie, eine neben die andere, in einer Sautierpfanne acht Minuten in den Backofen. Sie werden meistens zur Garnierung von Fleischspeisen verwendet und es ist gut, wenn man auch unten ein Stückchen weg-schneidet, weil sie dann besser stehen.

Haschis. Das gehackte Fleisch vermischt man mit dem Viertel seines Gewichtes frischem Schweinefleisch, einigen Eiern, einigen Schalotten und etwas gehackter Petersilie, salzt es und dünstet es in zerlassener Butter und einem Löffel Mehl unter beständigem Rühren gar, fügt einen

Eheelöffel aufgelösten Fleischextrakt hinzu und dämpft es noch einige Minuten. Man reicht das Haschis zu Kartoffelbrot und gibt Preiselbeeren-Kompott dazu. Man kann das Haschis auch, mit einem gehackten Hering vermischt, schichtweise mit geriebenen Kartoffeln in eine Form füllen, mit einer Tasse saurem Rahm übergießen und eine halbe Stunde backen. Als Girlage in Suppen streicht man das Haschis auf viereckige Stücke Nudelteig, die man in Schmalz ausbäckt. Auch kann man das Haschis ohne Eier und frisches Fleisch, mit frischer Fleischbrühe aufkochen, die Suppe mit Eidottern abrühren und über gerösteten Brotschnitten anrichten.

„Bettelmann“. Einen gehäuften Teller voll geriebenes Schwarzbrot röstet man mit Butter gut durch, leert es in einen Weidling, gibt Zucker, geriebene Zitronenschale, Zimt, zwei gestoßene Gewürznelken und $\frac{1}{10}$ Liter roten Wein darauf, rührt es gut um und läßt es etwas ziehen. Nach einer Viertelstunde schlägt man zwei bis drei Eidotter in die Mischung, richtet sie auf einem gut gebutterten Backteller bergartig auf und bäckt sie bei Mittelhitze, doch muß sie leicht bleiben. Unterdessen schlägt man aus drei oder mehr Eiern klar festen Schnee, vermengt ihn mit Vanillezucker, zieht die Speise aus dem Rohr, bestreicht sie rasch mit Marillen- oder Himbeersalse, häuft den Schnee darüber und schiebt sie für einige Minuten ins heiße Rohr zurück, damit der Schnee außen steif wird. Wer will, kann das Koch mit eingesottene Früchten unterlegen oder statt Brot Pumpernickel zur Bereitung nehmen. Im letzteren Falle darf man nur wenig oder gar nicht würzen.