



## Verschiedenes.

### Paradiesäpfel aufzubewahren.

Man schneidet die Paradiesäpfel in der Mitte durch, so daß die obere von der unteren Hälfte getrennt wird, legt dann diese Hälften mit der Schale nach unten an einen warmen Ort, zum Beispiel in eine (jedoch nicht heiße) Bratröhre und läßt sie in der Wärme trocknen, was natürlich erst nach mehreren Tagen stattfinden kann. Ist der innere Saft der Paradiesäpfel völlig ausgetrocknet, so kann man sie an einer ganz dünnen Schnur ansaden und an einem trockenen Orte auf lange Zeit hängen lassen. Nach dem Zeitraume eines Jahres noch werden die so getrockneten Paradiesäpfel, wenn man sie aufkocht, eine eben so schwachste Sauce geben wie die frischen.

### Einfachste und verlässlichste Aufbewahrungsart der Champignons.

Man schneidet die Stiele der Schwämme bis zur Hälfte weg, wässert hierauf die Champignons in frischem Wasser gut aus, nimmt sie einzeln aus dem Wasser und schält sie ab. Dann gibt man sie in eine Casserolle, in welche man einen halben Liter Wasser, den Saft von  $1\frac{1}{2}$  Citronen, etwas Salz und 7 Deka geflärteter Butter füllt, und stellt sie darin auf 15 Minuten in den Sud. Wenn die Schwämme noch warm sind, füllt man sie in Dunsigläser, damit die Butter anstockt und einen Verschluss bildet, verbindet die Gläser gut und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf.

### Nüsse einzumachen.

Auf 50 Deka Nüsse, 37 Deka Zucker, dann später nochmals 25 Deka Zucker. Die dazu bestimmten Nüsse müssen Mitte Juni gebrochen werden, also ehe sie eine Schale ansetzen.

Sie werden oben und unten abgeschnitten und mit einem spitzen Holze mehrmals durchstochen. Hernach legt man sie 8 bis 10 Tage in kaltes Wasser, welches alle Tage abgegossen und durch frisches ersetzt werden muß. Am achten oder zehnten Tage werden sie in siedendem Wasser so weich gekocht, daß sie leicht zu durchstechen sind. Nun legt man sie wieder 8 Tage in's Wasser, versäume aber nicht, dasselbe wieder wenigstens jeden Tag einmal abzugießen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man die Nüsse aus dem Wasser, legt sie zum Ablaufen auf ein Sieb, kocht sie, nachdem sie gewogen worden, in dem dünn geläuterten Zucker einigemale auf, leert sie in ein porzellanenes Geschirr und läßt sie, mit einem weißen Papier bedeckt, bis zum andern Tage stehen, an welchem dann der Saft oder die Brühe abgegossen, siedend gemacht und die Nüsse nochmals darin gekocht werden müssen. Dieses Verfahren wird viermal wiederholt; dann bestreut man die Nüsse mit ganzen Nelken und Zimmtstückchen, läuert den andern Zucker noch in der abgegossenen Brühe, kocht die Nüsse damit auf und füllt sie nach dem Erkalten in Gläser.

#### Mixed-Pickles.

Alle Arten Gemüse, schneeweißes, fester Karfiol, in zierliche Stücke geschnitten, fest geschlossene Köpfschen des Rosenkohls, fest geschlossener Wirsing, junge Bohnen, grüne Erbsen, junge Gelbrüben, fingerlange Mairkölbchen, Perlzwiebel werden gereinigt und jedes dieser Gemüse für sich allein in ziemlich dickem Salzwasser ein- bis zweimal aufgekocht, so daß sie noch härtlich sind. Gleich nach dem Sieden schwenkt man die einzelnen Gemüse mit kaltem Wasser ab und legt sie zum Abtrocknen auf ein reines Tuch. Sind sie ziemlich trocken, so legt man jedes besonders in einen porzellanenen Topf. Dann nimmt man noch kleine Gurken, Kapuzinerkresse und Mettligschoten, wäscht sie und salzt sie gut ein. Am andern Tage füllt man die Gemüse, Gurken und Kapuzinerkresse mit Pfeffer, Dragon, Dill und Lorbeerlaub zierlich in Gläser, übergießt sie mit rohem Essig und bindet sie mit einem Pergamentpapier fest zu. Wer derartig Eingemachtes recht scharf liebt, gieße nach einigen Tagen den gewöhnlichen Essig ab, koche nachfolgenden Gewürzessig und schütte ihn kalt und durchgeseiht darüber: In 1 Liter stärkstem Weinessig kocht man

6 Deka schwarzen Pfeffer, etwas Cahenne- und eine Schote spanischen Pfeffer, 3 Deka Ingwerwurzel, 3 Deka Salz und  $1\frac{1}{2}$  Deka englisches Gewürz.

### Rothe Rüben eingelegt.

Von den rothen Rüben sind die länglichen die besten. Vor dem Sieden wasche man sie recht rein ab, lasse aber alle kleine Würzelchen und noch einige Centimeter von dem Kraut an den Rüben. Sie werden nun langsam weich gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten, mit etwas Salz, ganzem Pfeffer, Koriander, Meerrettig, auch Vorbeerblättern, in einen reinen Steinguttopf gelegt und mit gutem, gekochtem, wieder erkaltetem Essig übergossen.

### Kleine Essig-Gurken.

Die Gurken werden in frischem, kaltem Brunnenwasser rein gewaschen und abgetrocknet; dann legt man sie lagenweise mit Salz, Meerrettigscheiben, Zwiebeln, Dill und Esdragon in einen Steinguttopf und übergießt sie mit gutem gekochten Essig. Zur Erhaltung der Gurken dient ein mit Senfskörnern gefülltes, leinenes Säckchen.

### Vom Transchiren des Geflügels.

In unseren Küchen sind die am häufigsten zubereiteten Geflügelgattungen: Das Haushuhn, die Hausente, die Gans und der Indian oder Truthahn; und vom Federwilde: das Nephuhn, der Fasan, die Wildente, die Wildgans, Schnepfe, Wachtel und Wildtaube.

Das Transchiren dieser Geflügelgattungen bleibt sich aber, mit wenig Veränderungen, fast bei einer jeden gleich. Kleinere Federvieh (z. B. junge Hühner, Nephühner, Schnepfen und Tauben) wird nur geviertheilt — das heißt: man schneidet sie zuerst nach der Länge des Brustbeines in 2 Hälften und dann diese Hälften wieder, und zwar in der Mitte zwischen dem Flügel und Schenkel wieder in 2 Theile.

Das Transchiren des größeren Geflügels aber geschieht in folgender Weise: Man nimmt z. B. ein gebratenes Huhn, dem man vor Allem den Kopf sammt dem Halse wegschneidet, mit der linken Hand beim rechten Fuße, dreht diesen an der Stelle, wo das Schenkelgelenk mit dem Körper durch Flehchen ver-

bunden ist, ab, und durchschneidet mit einem leichten Schnitte diese Gelenkverbindung. Hierauf trennt man den linken Fuß in gleicher Weise. Nun hält man mit der linken Hand den Körper des Huhnes auf dem Transchirbrette fest und schneidet den rechten Flügel sammt dem Brustfilet mit einem scharfen Schnitte ab, dann den linken Flügel; endlich die mittleren beiden Bruststücke, welche sich an dem Brustbeine befinden. Dieses, sowie der Rückentheil, an dem fast kein Fleisch ist, wird gewöhnlich nicht zu Tisch gebracht, und der Rückentheil in der Mitte abgetrennt, so daß nur das fleischigere Steißbein übrig bleibt.

#### **Junge und alte Hühner, Kapaune u. s. w. vorzubereiten.**

Diese werden nach dem Abschachten in kaltes Wasser geworfen. Wenn sie kalt sind, legt man sie in ein Geschirr und brüht sie mit siedendem Salzwasser, wendet sie schnell darin um und probirt, ob die Federn ausgehen, dann kühlt man sie schnell in kaltem Wasser ab, rupft sie rein und nimmt sie aus. Oben am Halse wird eine Oeffnung gemacht und die Gurgel sammt dem Kropfe herausgezogen, die Füße abgezogen, die Brust auf beiden Seiten bei den Flügeln eingedrückt, damit sie schön rund aussieht, dann wird das Huhn rein gewaschen, und wenn es nicht sogleich gebraucht wird, schlägt man es in ein nasses Tuch, damit es die weiße Farbe behält.

#### **Geräucherte Gänsebrust (Spickbrust).**

Man schneidet eine Gänsebrust aus der frisch geschlachteten und gereinigten Gans heraus, steckt sie einige Sekunden in kochendes Wasser und reibt sie mit viel Salz nebst einem Kaffeelöffel voll Zucker und ebenso viel Salpeter ein. Alsdann legt man sie, mit dem Fleisch nach unten, in ein Gefäß, auf dessen Boden Salz gestreut ist, läßt sie 3 Tage darin liegen, trocknet sie gut ab, bewickelt sie mit Papier, welches man darum befestigt, und räuchert sie 9 Tage.

#### **Speck zu kochen.**

Der Speck wird nach dem Abwaschen mit kochendem Wasser zugeseht und fertig gekocht, was man ersehen kann, wenn er sich leicht mit der Gabel durchstechen läßt. Vorthafter ist es, den Speck nicht gleich in Suppe oder Gemüse

hinein zu legen und darin fertig zu kochen; kocht man ihn erst eine Stunde allein, kann man die Brühe zu einem andern Gericht verwenden, und wird die Speise, worin man den Speck nach einer Stunde fertig kocht, noch fett genug. Den geräuchertern Speck kann man auch, in Scheiben geschnitten, gelb braten, was zu manchem Gemüse sehr gut ist; das ausgebratene Fett kann man anderweitig verwenden.

### Beilschen-Essig.

Wohlrriechende blaue Beilschen, etwa vier Hände voll, werden von den Stielen befreit und mit gutem, womöglich weissem Wein-Essig in eine Flasche gefüllt, verkorkt und einige Tage der Sonne ausgelegt. Dann filtrirt man den Essig, füllt ihn in Flaschen und trinkt ihn mit Wasser und Zucker vermischt. Dieser Essig kann aber auch sofort mit 10 Theilen in Essig gekochtem Zucker vermischt und somit schon versüßt, aufgehoben werden.

### Hülsenfrüchte und andere, die nicht weich werden wollen.

Man schüttet nach Verhältniß der Menge eine bis zwei Messerspitzen Potasche in das Gemüse und läßt sie mit kochen; die Hülsenfrüchte werden viel schneller weich und erhalten einen sehr guten Geschmack.

### Geronnene Milch in ihren alten Stand zu bringen.

Das Gerinnen der Milch ist für die Hausfrauen oft unangenehm, wenn sie nicht gleich andere gute an der Stelle haben. Um die Milch wieder sogleich herzustellen, mischt man auf einen halben Eiter Milch eine Messerspitze voll gereinigtes kohlensaures Kali (gereinigte Potasche) darunter und läßt es aufkochen.

### Angebrannte und versalzene Speisen zu retten.

Auch der besten Köchin kann es passieren, daß die eine oder die andere Speise anbrennt. Ist dies geschehen und die Speise noch nicht ganz verdorben, so stelle man den Topf oder das Casserolle so schnell als möglich in ein Gefäß mit kaltem Wasser, und wenn das Wasser warm geworden ist, muß es wieder mit frischem vertauscht werden; dadurch wird

sich das an den Topf Gebrannte lösen und den Geschmack verkleinern. Sollte das jedoch nicht ganz der Fall sein, so bedecke man den Topf mit einem in frisches Wasser getauchten Tuche und bestreue dieses mit Salz. — Auch kann man versalzene Speisen durch das Bedecken mit einem nassen Tuche, aber natürlich ohne Salz, genießbar machen.

### Gutes, einfaches Milchbrod.

1 Kilo feines Mehl,  $\frac{3}{4}$  bis 1 Liter lauwarme Milch, 2 Deka Germ, 7 Deka Butter, 4 Deka Zucker, etwas Salz. Das Mehl muß zwei Tage vorher in die Wärme gestellt werden, damit es gut trocknet. Der Teig wird sehr tüchtig und lange geknetet; dann erst wird zerlassenes Fett lauwarm dazu gegeben und der Teig wieder geknetet. Der Teig muß zweimal gehen, damit das Brod gut werde. Eier nimmt man nicht dazu. Bevor man das Brod in den Ofen schiebt, bestreicht man es mit kalter Milch, damit es Glanz bekommt. Backzeit ungefähr eine Stunde.

### Vom Backen des Milch- oder Tafelbrotes von Weizenmehl.

Man nimmt gutes Weizenmehl, so viel beliebtig, weißen Bäckerzeug oder Gährung, womit die Bäcker die Semmeln oder Weizenbrod backen, und macht eben mit dieser Gährung und der Hälfte des Weizenmehles einen weichen Teig an. Statt des Wassers nimmt man süße Milch zum Einmachen. Ist dann diese Gährung gut aufgegangen, so nimmt man noch die übrige Hälfte des Mehles dazu und macht einen festen Teig an, der sich gut auswirken läßt, salzt ihn mäßig und läßt diesen Teig ein paar Stunden gut aufgehen. Dann macht man lauter längliche Wecken in beliebiger Größe, wirkt dieselben mit der Hand gut aus und läßt sie gut ausgehen, bestreicht sie mit Wasser, gibt sie in einen nicht zu heißen Backofen und läßt sie backen, welches, wenn jeder Wecken ein halbes Kilo schwer ist, in einer halben Stunde geschehen kann. Bei dem Herausnehmen aus dem Ofen bestreicht man jeden wieder mit Wasser. Zu diesem Bäckerzeug, wenn man dasselbe sich selbst machen will, nehme man zwei starke handvoll Hopfen, kocht ihn in zwei Liter Wasser auf, seigt dieses Wasser ab, macht mit dem siedheißten Wasser einen Teig an, ganz fest

wie einen Brodteig, und stellt ihn dann an einen temperirt warmen Orte zur Gährung. Wenn dieser Teig einige Stunden gestanden ist und anfängt aufzugehen oder in Gährung zu kommen, so kocht man den nämlichen schon vorher abgekochten Hopfen mit zwei Eiter Wasser auf, seigt das Wasser ab und gibt es lauwarm an den sich schon in Gährung befindlichen Teig, um selben damit noch etwas weicher anzumachen, und stellt ihn dann zum ferneren Gebrauch an einen kühlen Ort, so wird sich dieser Zeug oder Gährung ein paar Wochen als brauchbar erhalten, wovon man bei jedesmaligem Gebrauche, so viel man kann und glaubt zur Gährung nöthig zu haben, nehmen kann. Diese Art Weizenbrod kann auch in jedem Falle statt Semmel zum Kochen gebraucht werden, und wird in jedem Haushalte die beste Wirthschaft sein, wo man selbst Weizen baut, damit man es nicht kaufen darf.

#### **Hausbrod mit Erdäpfeln.**

Man macht den Sauerteig den Tag vorher in dem Kübel ein. Will man von drei Kilo Mehl Brod backen, so kann man einen Kilo Mehl zum Sauerteig-Einmachen nehmen. Indessen kocht man den Tag vor dem Backen einen Kilo Erdäpfel weich, schält sie ab und läßt sie auskühlen, dann nimmt man ein Mehlsieb, von Draht geflochten, drückt mit der Hand die Erdäpfel durch das Sieb, und gibt sie, bevor man anfängt zu kneten, in den Sauerteig nebst den übrigen zwei Kilo Mehl und knetet dann den Teig gut durch. Dieser Teig muß etwas fester als gewöhnlicher Brodteig gehalten werden. Salz und das übrige gibt man nach Belieben dazu. Mit dem Auswirken und Backen verfährt man wie bei gewöhnlichem Brodbacken. Dieses Brod ist sehr gut und schmackhaft, nur darf es nicht sehr alt gebacken sein.

#### **Wieviel Suppe für eine Person zu rechnen ist?**

Dafür dürfte im allgemeinen Folgendes annehmbar sein: In 1 Suppenteller (gewöhnlich 2 bis  $2\frac{1}{2}$  Tassen) pflegt man, von kräftiger Suppe, doch nur etwa 1 bis  $1\frac{1}{4}$  Tasse vorzulegen, und dürften wohl höchstens zwei Teller (mithin 2 bis  $2\frac{1}{2}$  Tassen) für eine Person zu rechnen sein. Darnach wäre die nöthige Menge für jede Personenzahl leicht zu reguliren.

### **Äpfel bis in den Sommer frisch zu erhalten.**

Man kann Äpfel schon dadurch sehr lange und gut erhalten, daß man sie in Korn steckt, welches dadurch durchaus nichts leidet. — Oder man legt die Äpfel schichtenweise, ohne daß eine Frucht die andere berührt, in ausgeglühten Sand in ein Gefäß, dessen gut schließender Deckel die Luft abhält. Der Sand nimmt die Ausdünstung der Äpfel auf, und so bleiben diese trocken und behalten ihr Aroma.

Bis in den Sommer hinein aber werden die Äpfel frisch erhalten, indem man eine oder mehrere reine Bütteln von beliebiger Größe mit Äpfeln dergestalt anfüllt, daß ungefähr ein handhoher Raum von der Büttel oben leer bleibt. Sodann bedeckt man diese Äpfel mit Wachholder-Keisern und mit zugepaßten Brettern, so daß kein Apfel hindurchkommen kann, legt dann darüber noch ein Querbrett, welches mit einem hinlänglichen schweren Steine befestigt wird. Sodann wird die Büttel mit reinem Brunnenwasser angefüllt, so daß das Wasser die erstgenannten Bretter übersteigt. In einem und demselben Wasser bleiben die so zubereiteten Äpfel stehen, bis man gegen Ostern, Pfingsten und noch späterhin davon genießen will, wo man alsdann in den warmen Sommertagen einen kühlenden und erquickenden Genuß von denselben haben wird. Bei dem jeweiligen Verbräuche dieser Äpfel ist zu beobachten, daß man die ganze Bretterbedeckung nicht abnehmen, auch nicht mit den Händen in das Wasser greifen darf — weil sonst letzteres sowohl als auch die Äpfel selbst verderben — sondern die Äpfel werden mit einer Gabel herausgespießt. Die auf diese Art aufbewahrten Äpfel bekommen einen vollkommenen Weingeschmack und haben das Ansehen, als wären sie in Wein gesotten und abgekühlt worden; beim Gebrauch werden sie wie abgekühlte Kartoffeln geschält. Sie sind, wie vorbemerkt, in den heißen Sommertagen eine erquickende und kühlende Speise, nur darf man, wegen letzterer Eigenschaft, nicht zu viel auf einmal genießen.

### **Das Einmachen von Gurkensalat.**

Man hehelt die Gurken fein, füllt sie in Gläser, schüttet gesottene und ausgekühlte Weinessig darauf und stellt sie an einen kühlen Ort.

### Petersilie jahrelang aufzubewahren.

Man nimmt eine handvoll Petersilie, puzt die Blätter von ihren groben Stängeln ab, wäscht sie, schneidet sie mit dem Messer etwas klein und läßt sie abtrocknen. Dann nimmt man etwas Weizenmehl, rührt es mit einem Ei zu einem Nudelteige an und knetet von dieser geschnittenen Petersilie so viel hinein, als nur eingeknetet werden kann. Je mehr eingeknetet wird, desto stärker wird der Geschmack dieses Brodes. Hat es die Stärke eines Nudelteiges erlangt und ist mit Mehl völlig ausgewirkt worden, so formt man ein Brodchen und schiebt es in einen Backofen und läßt es so lange, bis es heiß ist, auch wohl bis zum andern Tage, darinnen nicht sowohl backen, als ausdörren. Je vollkommener es ausgedörret ist, desto länger ist seine Dauer. Will man nun im Winter zu den gedörrten oder eingemachten Bohnen, Erbsen u. s. w. den nöthigen Petersilientengeschmack haben, so reibt man sich von diesem Brod das erforderliche Röstmehl, wodurch die Winterbohnen, Erbsen u. s. w. im Geschmacke ganz den Sommergemüßen ähnlich werden.

Auch gibt dieses Petersilienbrod auf folgende Art eine Kraft- und Krankensuppe: Man läßt mit einem Eiter Wasser ein Stückchen Butter in der Größe einer Nuß, nebst etwas Salz, wohl verkochen, rührt von einem zartgeriebenen oder in einem Mörser gestoffenen Mehle so viel als eine halbe Theetasse faßt, so lange ein, bis alles gut ist, quirkt sodann zwei Eier daran und gießt sie über geröstete Semmelschnitten. So hat man eine Kraftsuppe, die auch der Kranke genießen darf. Wer einen Garten hat, kann es natürlich bequemer und immer frische Petersilie haben, indem er sie mit einer Strohmatte überdeckt, welche bei milder Witterung öfter etwas gelüftet wird.

### Punsch-Syrup.

6 Flaschen guten und starken Franzbranntwein, 2 Flaschen Citronen-Syrup und eine Flasche Essenz oder Geiſt von den Citronenschalen abgezogen. Diese flüssigen Sachen gießt man in einen reinen Krug, rührt sie öfter und recht stark um, damit sie sich wohl untereinander mischen. Man läßt hierauf diese Mischung 5 oder 6 Tage lang ruhen und gießt hernach das Klare in reine gläserne Flaschen ab. Dieser Punsch-Syrup

gibt, mit heißem Wasser vermischt, ein ebenso schmackhaftes, als durch die ihm eigene gelinde und kühle Säure sehr heilsames Getränk.

### Preißelbeeren einzumachen.

Die gut ausgelesenen Beeren werden in einem messingenen Kessel auf schwaches Feuer gesetzt, nach Belieben wird Zucker hinzu gefügt, und dann läßt man sie zugedeckt kochen, schäumt sie fleißig ab und läßt sie fernerhin so lange kochen, bis die Preißelbeeren ordentlich geplakt sind; dann nimmt man sie schnell ab, damit die Sauce nicht zu kurz wird, und thut sie gleich aus dem Kessel. Erkaltet, füllt man sie in reine, ausgetrocknete Flaschen und korkt und verpicht diese gut.

### Pflaumen den ganzen Winter hindurch frisch zu erhalten.

Man pflücke, oder besser schneide die reifen (doch nicht überreifen) Pflaumen mittelst einer Scheere mit langem Stiel ab, sei aber darauf bedacht, daß der blaue Duft von den Früchten nicht abgewischt, daß dieselben überhaupt nicht mit bloßer Hand berührt werden. Legt man nun die so abgenommenen Früchte in eine Kammer mit Estrich auf eine Lage Stroh und überdeckt sie wieder mit einer Lage Stroh, so halten sie sich so bis nach Weihnachten ganz frisch. Will man aber frische Pflaumen (Zwetschen) noch im Sommer haben, so lege man die auf obige Weise abgeschnittenen Früchte in ein Einmachglas oder in einen gut glasierten Topf und überdecke sie sorgfältig, aber ohne daß sie gedrückt werden, mit vollkommen trockenen Birnblättern, bindet dann eine Blase oder Pergamentpapier darüber und grabt das Gefäß an einem trockenen Orte so tief in die Erde, daß der Frost nicht einzudringen vermag. Man kann sie auch in einem trockenen Keller in Sand stellen.

Ein noch kürzeres Verfahren ist folgendes: Wenn die Pflaumen reif sind, so breche man ganze Zweige vom Baum, woran recht viele Früchte hängen und stecke solche in die Löcher einer Kellermauer. Hier bleiben die Pflaumen bis zum Frühjahr frisch und schmecken so, als ob sie erst gepflückt wären.

### Fleisch frisch zu erhalten.

Will man in heißen Sommertagen Fleisch einige Tage aufbewahren, so muß man dasselbe in frisch ausgeglühte geflossene Holzkohlen einhüllen. Auf diese Weise hält sich das Fleisch 6 bis 8 Tage vollkommen frisch, und selbst solches, welches schon ziemlich stark riecht, verliert durch diese Behandlung seinen Geruch und gleicht dann wieder dem frischen Fleische. Die Holzkohle ist aber leicht durch Wasser abzusputzen, auch braucht man sich vor derselben nicht zu edeln.

Die Afrikaner konserviren ihr Kameelfleisch auf folgende Weise: Sie zerschneiden das Fleisch in große Würfel und kochen es etwa zum vierten Theil in geschmolzener Butter fertig. Sie nehmen es dann vom Feuer, lassen es kalt werden, legen es in irdene Gefäße, übergießen es mit der schon fast erstarrten Butter und verschließen nun die Gefäße sorgfältig. So oft sie ein Stück Fleisch aus einem solchen Gefäß nehmen, sehen sie sorgfältig darauf, daß der Rest gut mit Butter bedeckt sei. Das Salzen und Würzen des Fleisches findet erst beim täglichen Gebrauche statt. Dieses Verfahren ließe sich auch in Anwendung bringen, um frisches Schweinefleisch zu konserviren.

### Eingemachte Früchte vor Schimmel und Verderben zu schützen

soll es genügen, wenn man jeden Topf zc., worin sich die eingefottene Früchte befinden, fingerhoch mit gepulvertem Zucker bestreut, wobei es sich von selbst versteht, daß die Gefäße mit Blasen oder Pergamentpapier verbunden werden müssen.

### Gefrorene Eier

wieder brauchbar zu machen, geschieht dadurch, daß man frisches Brunnenwasser mit Salz vermischt und die Eier hineinlegt. Hierdurch wird der Frost aus ihnen gezogen und sie werden wieder so gut wie zuvor.

### Hühner zu mästen.

Will man Hühner in kurzer Zeit fett machen, so dürfen sie nicht mehr herumlaufen, sondern müssen in Hühnerkörben oder Hühnersteigen, durch deren Sprossen sie laufen können, gehalten werden. Innerlich wird der Boden mit Stroh belegt

und solches alle Tage frisch erneuert. Zum Futter gibt man ihnen gesottene Weizen und Gerste, Brod in Milch eingeweicht, einen Nudelteig von Gersten- und Hafermehl und wechselt damit ab, damit sie lieber fressen. Will man die Hühner in ganz kurzer Zeit fett haben, so muß man solche mit ganz kleinen Nudeln stopfen, worunter eine sehr geringe Quantität pulverisirter Spießglanz ist. Die jungen Hühner erhalten noch in Milch gesottene Hirse und einen Teig von Gersten- und Hafermehl mit Syrup vermischt, wovon sie baldigst sehr fett und groß werden.

#### Kartoffelkäse zu machen.

Man nimmt eine hinlängliche Anzahl Kartoffeln, kocht sie ab, schält und knetet sie zu einem Brei. Dann mengt man frisch ausgepreßten Quark in gleicher oder auch etwas geringerer Quantität zu den Kartoffeln, bis das Ganze eine hinlängliche Consistenz hat. Man salzt dieses Gemenge und firent gestoffene Gewürznelken und Vorbeeren darüber. Einen Tag lang läßt man diese Mischung wohl verdeckt ruhig stehen, damit sie etwas gähre. Nachher macht man kleine Käse auf die gewöhnliche Art davon; je älter sie werden, desto besser sind sie dann.

#### Sauerkraut schnell reif zu machen.

Um Sauerkraut schon nach 24 Stunden essen zu können, wird das Kraut mit Salz und Dill gemischt, in ein hölzernes Gefäß gethan und mit etwas Weinessig übergossen, so daß die ganze Oberfläche des Gefäßes mit Essig besprengt ist. Dann wird es gehörig beschwert. Den andern Tag kann es auf gewöhnliche Weise gekocht werden.