

auf, zu besserer Zusammenhaltung der Dämpfe (und Verhütung einer Verunreinigung mit Lehm), legt dann den oberen Deckel in die Rinne und verstreicht diese mit Lehm. So schiebt man das Casserol um 10 Uhr in den Bäckerofen und läßt es um 12 Uhr wieder abholen. Ein so zubereitetes Gemüse soll an Geschmack und eigenthümlichem Geruche alle andere, durch Dampf oder sonst zubereitete Speisen übertreffen. — Fleisch schön mürbe zu machen. Man füllt ein Faß mit Wasser, bringt darin Stäbe so an, daß sie 2 Zoll über dem Wasser zu liegen kommen, legt auf diese Stäbe das zuvor tüchtig mit Salz eingelebete Fleisch, deckt nun das Faß zu, und wendet das Fleisch täglich einige Male um. Kocht man das Fleisch nach 6 bis 8 Tagen, so zeigt es sich von besonderer Mürbigkeit und einem dem Pökelfleische nicht unähnlichen Geschmacke. Nimmt man etwas Salpeter unter das Salz, so wird derselbe Erfolg wohl schon in 2 Tagen erreicht. Diese Methode dürfte sich insbesondere für zähes Fleisch, auch für Wildpret empfehlen. — Um ganz hartes Fleisch weich zu kochen, nehme man es, wenn es eine Viertelstunde gekocht hat, aus dem siedenden Wasser, werfe es einige Minuten lang in kaltes Wasser, bestreiche es mit etwas Provençer- oder Rohnöl und setze es wieder zum Feuer. Auch dadurch, daß man ein Glas Brantwein plötzlich in den starksiedenden Fleischtopf gießt, wird das Mürbwerden des Fleisches befördert. — Wenn Geflügel gleich, nachdem es geschlachtet ist, gegessen werden soll, gebe man ihm einen guten Eßlöffel voll starken Essig ein Paar Augenblicke vor dem Schlachten ein; es wird dann eben so zartes Fleisch haben, als wenn es schon seit 2 Tagen geschlachtet wäre. Uebrigens wende man dieses Mittel nicht ohne Noth an, da es dem Thiere Schmerzen verursacht. —

Um Pökelfleisch weniger salzig und die Suppe davon genießbarer zu machen, empfiehlt man, 2 bis 3 Möhren in den Topf zu thun, in welchem das Fleisch gekocht wird. Diese sollen das Salz „auf eine bewunderungswürdige Weise“ an sich ziehen. — Ist die Brühe des Fleisches bei dem Kochen übersalzen worden, so soll man einen ganz rein gewaschenen Schwamm eine Zeit lang an einer Gabel in die Brühe halten. Uns scheint indeß die Wirksamkeit dieser Mittel sehr fraglich. — Schon von Fäulniß angegangenes Fleisch oder auch Bouillon wieder ganz frisch zu machen, reicht hin, einige, kurz zuvor gut ausgeglühete Holzkohlen (am besten von hartem Holze) mit kochen zu lassen. Man empfiehlt zu diesem Zwecke, das Fleisch in eine Serviette zu schlagen und Kohlenpulver in das Wasser zu bringen, worin man es kocht; indeß ist so viel Umständlichkeit nicht nöthig; es reicht hin, auf einen Topf, der 4 bis 6 Dresd. Kannen Wasser faßt, 2 ganze Kohlen, etwa von der Größe einer welschen Nuß, zu setzen (manche werfen sie gleich glühend hinein). Man läßt sie während des Kochens in dem Wasser oder der Brühe schwimmen; sie werden nicht abschmuzen, wenn sie sonst gut ausgebrannt und reinlich hineingethan wurden. Eingefalzenes Fleisch, das faulig geworden ist, läßt sich dadurch wieder völlig genießbar machen, daß man es mehre Tage lang in eine Auflage von Chlorkalk, oder noch besser von Chlornatron legt. — Wenn etwas überkochen will, bestreiche man das Gefäß oben am inneren Rande mit Fett, so wird die Flüssigkeit nur bis dahin steigen. — Um schnell heißes Wasser zu bekommen, gieße man etwas Fett, Del oder Butter auf dasselbe, so wird es in viel kürzerer Zeit zum Kochen kommen.

Redacteur: Dr. A. Barkhausen.

Vom 20. bis 26. August sind alhier in Leipzig begraben worden:

Sonnabends, den 20. August.

- Ein Mann, 65½ Jahre, Hr. Georg Friedrich Modes, der Handlung Beflissener, im Halle'schen Pfortchen; st. am Schlagflusse.
 Eine Frau, 42 Jahre, Hrn. Karl Gottlieb Leupold's, Bürgers und Perrückenmachers Ehefrau, im Kupfergäßchen; st. an der Wassersucht.
 Eine Frau, 65½ Jahre, Johann Gottfried Bernigroth's, Einwohners und Hausbesizers Ehefrau, aus Modelwitz, in der Friedrichstraße; st. an der Wassersucht.
 Ein Mädchen, 1½ Jahr, Karl Gottlieb Agner's, Bäckergefellens Tochter, in den Thonberg-Strassenhäusern; st. am Steckflusse.

Sonntags, den 21. August.

- Eine Wöchnerin, 44½ Jahre, Hrn. Christian Gottlieb Raden's, Bürgers, Zimmergefellens und Hausbesizers Ehefrau, in der Petersstraße; st. am Nervenschlage.
 Eine Frau, 71 Jahre, Karl Gottlob Ufch's, Maurergefellens Witwe, in der Neugasse; st. an Entkräftung.