

Obst, als Äpfel, Birnen &c., nehmen im besten Keller einen widerigen, dumpfigen Geschmack an, daher solcher Ort zum Aufbewahren derselben unpassend ist.

1400. Weiße Rüben aufzubewahren. Man füttert eine trockne Tonne auf dem Boden und an den Seiten mit grauem Löschpapier aus, so daß kein Holz mehr gesehen werden kann, packt die Rüben hinein, legt zwischen jede Lage Rüben Löschpapier, und fährt damit fort, bis die Tonne gefüllt ist. Mit Löschpapier und einem hölzernen Deckel fest zugedeckt und an einen trockenen, vor Frost bewahrten Ort gestellt, halten sich die Rüben auf diese Art sehr lange gut.

1401. Weiße Rüben auf eine andere Art den Winter über aufzubewahren. So viel Rüben, als man auf eine Mahlzeit zu brauchen gedenkt, schüttet man in einen diesem Verhältniß angemessenen Topf und vertheilt auf diese Weise die ganze Masse der aufzubewahrenden Rübenmahlzeiten in verschiedene kleine, vor dem Einflusse der Luft durch festes Zudecken geschützte Töpfe, stellt solche im Garten in ein frischgegrabenes, mit Brettern und Stroh ausgelegtes Loch und bedeckt sie fest mit Erde. Zum jedesmaligen Gebrauche gräbt man einen Topf nach dem andern aus, darf jedoch keinen angebrochenen wieder in die Erde bringen, weil die übrigen Rüben in diesem Falle verderben würden.

1402. Mostrich zu bereiten. Man rührt $\frac{3}{4}$ Pfund weißen und $\frac{1}{4}$ Pfund schwarzen, feingestoßenen und gesiebten Senf in einem Napfe mit etwas siedendem Wasser zu einem dicken Brei an und läßt diesen aufquellen und erkalten. Dann kocht man $\frac{1}{2}$ Quart Weinessig mit 8 bis 12 Loth Zuckercand und 2 Loth Salz auf, läßt ihn erkalten, verdünnt damit nach und nach unter gutem Rühren die Senfmasse, fügt 1 Quentchen englisches Gewürz, 1 Quentchen Nelken, 1 Quentchen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Quentchen Muskatblüthe und $\frac{1}{2}$ Quentchen Ingwer, Alles feingestoßen und gesiebt, hinzu, füllt den Mostrich in Steintöpfe und bindet diese mit Papier oder Blase fest zu.

1403. Enten in vierzehn Tagen fett zu machen. Um in 14 Tagen speckfette Enten zu erhalten, quelle man Gerste in Wasser aus, gieße dann das Wasser davon ab, schütte die gequollene Gerste zum Auskeimen auf einen Haufen und breite solche nach dem Keimen zum Trocknen auseinander. Die bei zunehmendem Mond in einen engen, aber gut mit Stroh ausgelegten Stall gesetzten Enten erhalten nun in einem Troge dieses, aber nur mit wenigem Wasser angefeuchtete Malz zum Futter, damit sie mit diesem zugleich nur nothdürftig ihren Durst