leicht vom Fleische ablöset. Das Pfund der rohen Aale kostet gemeiniglich 2 Schillinge, der getrockneten 3 Schillinge, aber der Schmoraale 5 Schillinge.

87.

Besonderer Nutzen des Vits-Bohnenmehls.

Stößt man den reifen Samen der Vitsbohne (Phaseolus vulgaris) und vermischt ihn mit etwas Citronsaft, so erhält man hierdurch eine Zusammensetzung, mittelst deren das Gold (welches man darein taucht, ehe es ans Feuer gebracht wird,) so gut als mit dem kostspieligen Borax gelöthet werden kann.

88.

Verfertigung eines guten, dauerhaften und haltbaren Senfmöstrichs.

Es wird in einem irdenen Topfe Most ans Feuer gesetzt, ungefähr zur Hälfte eingekocht, recht sauber geschäumt, dann weißer Zucker, nachdem man ihn süß haben will, etwas ganze Nägelein und ganzer Zimmet zugethan, und noch ein wenig mit gekocht. — In eine irdene oder steinerne Schüssel wird sodann gutes frisches Senfmehl gethan, der Most kochend darüber geschüttet und beständig mit einem reinen hölzernen Löffel darin gerührt, bis es fast kalt ist. Man schüttet immer Most nach, bis der Möstrich dünn genug ist, und deckt ihn nicht zu, bis er ganz kalt ist, wo man ihn dann verwahren kann.

Zu

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn322820731/265 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG