Zu ungefähr einem Maß eingekochten Most (nach Reichsstadt Frankfurter-Aiche) *) nimmt man ein Pfund Senfmehl, gelbes und weißes, nach beliebiger Mischung, als etwa von jedem zur gleichen Hälfte, je nachdem man es stark haben will. — Zum Abschäumen des Mostes darf kein eiserner Löffel genommen werden: er macht schwarz. — Ist der Most Vorlauf, desto besser der Möstrich.

89.

Eine gute Art, die Kälber und das Federvieh zum Schlachten fett zu machen.

Will man die Kälber nicht saugen lassen, so giebt man ihnen drei Mal des Tages alle Milch ihrer Mutter zu saufen. Nach dem achten Tage mischt man jedes Mal unter ihre Milchportion ein frisch gelegtes Ei, und nach dem zwölften Tage thut man etwas feines Weitzenmehl hinzu. Aller acht Tage wird jeder Portion ein frisches Ei mehr beigemischt und auch die Zuthat von Mehl vermehrt; doch kann nicht bestimmt angegeben werden, wie viel, da sich manche Kälber eher als andere an dickes Saufen gewöhnen.

Pflegt man anfangs die Kälber an der Mutter saugen zu lassen, so müssen sie doch nach dem achten Tage von ihr genommen und mit ihnen, wie oben angezeigt worden, verfahren werden. Doch ist es alle Mal Zeitverlust, wenn man sie saugen läßt; denn ein Kalb, welches an der Mutter gesaugt hat, bringt einige Tage hin, ehe es ordentlich trinken lernt, fällt am Fleisch ab und bekommt nicht

*) 1 Frankfurter Maß hält circa 93 Franz. Kubikzoll.