

rechten Ort zu stehen kommt; auch müssen einige Stricke am Gitter sein, um es bequem ausheben zu können. Vorher wäscht man die Kartoffeln, und legt sie nun so aufs Gitter, daß der ganze Kessel voll wird. Hierauf wird der Kessel so zugedeckt, daß der Dampf keinen Ausweg findet. Man bedeckt ihn mit einem leinenen Ueberzuge, der mit Berg ausgestopft ist; über diesen kommt ein hölzerner Deckel, den man mit einem Strohkranze einfast, welcher vorher wohl angefeuchtet wird. Hat das Wasser 50 Minuten gekocht, so sind auch die größten Kartoffeln gahr. — Die Vortheile beider Methoden lassen sich gut mit einander vereinigen.

142.

Erfrorne Kartoffeln brauchbar zu machen.

Man begießt die erfrorenen Kartoffeln nicht mit kaltem Wasser, sondern kocht sie, wie sie sind, im Dampfe des Wassers, und macht dann Reis und Nudeln daraus. Auch Kartoffeln, die in freier Luft aufgethauet sind, können noch hierzu gebraucht werden.

143.

Den Borstorfer Äpfeln einen noch lieblichem Geschmack und Geruch mitzutheilen.

Im Junius, wenn die Rosen blühen, sammle man einen guten Theil der Blätter, von denen man die Kelche aussucht und wegwirft. Diese abgepflückten Rosenblätter trockne man an einem schattigen Orte, und hebe sie bis zur Zeit des Gebrauchs in einer Kiste an einem trocknen Orte auf. Wenn nun im Herbst die Borstorfer Äpfel von den Bäumen abgepflückt werden, so sucht man die besten und gesunden aus, und packt sie in die bereit gehaltenen getrockneten

Ro-