gen stark oder schwach sein, streift das Laub davon ab, und legt nach Gutbefinden mehrere oder wenigere in den Mehlkasten oder in den Säcken unten und oben auf das Mehl. Vorher aber müssen sie einen halben Tag an der freien Luft liegen. Der geringe Geruch, den sie etwa noch haben möchten, thut dem Mehle nichts, und kann den Geschmack nicht verderben, hindert aber doch, daß keine Milben hinein kommen. Mit der Zeit aber verlieren die Stöcke diese Eigenschaft, und dann muß man sie wieder mit neuen verwechseln.

156.

Englischen Senf zu machen.

Man nimmt 1 Pfund weißen und 1 Pfund grünen Senf, welcher aufs feinste gemahlen ist, thut ihn in eine große porzellanene Schale, nebst 1 Pfund weißen Zucker, worauf man das Gelbe von einer Citrone abgerieben hat, ferner gießt man 2 Maaß Most oder ganz geringen Wein darauf, und reibt alles aufs beste unter einander. So läßt man ihn einige Tage in der Wärme stehen, bis daß er dick wird; hernach gießt man so viel scharfen Weinessig dazu, bis er die gehörige Konsistenz hat.

157.

Mittel, die Schinken gegen Springmaden zu sichern.

Man muß beim Einsalzen des Fleisches vorzüglich darauf Bedacht nehmen, daß das Salz mit etwas Pfeffer vermischt, nicht sparsam gebraucht, und das Fleisch nicht sobald aus der Salzlake herausgenommen, vielmehr 4 Wochen lang mit der abgelaufenen Brühe wieder übergossen, und überhaupt alle Vorsicht bei dieser Behandlung angewendet werde. Alsdann muß das Fleisch in einer Räucherkammer