

1 dito Pfeffer, $\frac{1}{2}$ dito getrocknetem Majoran, etwas gestossenem Thymian und Salbei, ein wenig Muskatnuss und geriebener Citronenschale gut vermischt; dann füllt man die Masse in die gereinigten Därme. Die Würstchen werden im Fett über dem Feuer langsam gar gebraten und dann warm serviert.

12. Thee.

Die Engländer sagen, in Deutschland bekommt man keinen guten Thee, und die Deutschen sagen, die Engländer können keinen Kaffee kochen. Beide haben nicht ganz Unrecht. In Deutschland ist der Thee ungemein teuer; bei uns bekommt man besseren Thee für 2 Mark pro Pfund, als hier für 6 Mark. Der Thee gewinnt sehr an Geschmack, wenn die Theekanne vorher mit kochendem Wasser ausgespült wird. Eine alte bewährte Regel bei uns heisst: „Ein Theelöffel Thee für jede Person und einen Löffel zugeben.“ Der Thee darf nicht länger als 5 Minuten ziehen.

13. Englisches Brot.

Hat man einen guten Bratofen, so ist es durchaus nicht schwierig, gesundes, leicht verdauliches Brot zu backen. Ich gebe hier ein vortreffliches Rezept, welches wenig Mühe erfordert, und für meinen Familiengebrauch alle Woche gebacken wird. Dieses Brot in ein Tuch gewickelt und an einem kühlen Ort aufbewahrt, hält sich 8 Tage frisch.

Für 2 in Blechformen (25 Centimeter lang, 16 Centimeter hoch und breit) gebackene Brode gebraucht man 6 Pfund Mehl. Brot, das in einer Form gebacken wird, hat dünnere Kruste und lässt sich besser schneiden, als dasselbe ohne Form. Man nimmt 2 grosse Kaffeetassen, thut in jede 1 Theelöffel Mehl und 1 Theelöffel Zucker, rührt es zusammen mit lauwarmem Wasser bis die Tassen halbgefüllt sind, Frische Hefe (für 20 Pfennig) zerkrümelt man leicht zwischen den Fingern und thut die Hälfte in jede Tasse. Die Tassen setzt man $\frac{1}{4}$ Stunde zum Gären auf die Platte, welche nur warm, nicht heiss