

echter Benediktiner, Sherry Brandy, Maraschino, Curaçao, Cognac fin und Crème de Vanille (Marke cuisinier).

Wem nach dieser Mischung noch nicht dämmert, daß er die ganze Welt in verklärtem Zustande betrachtet, dem ist nicht zu helfen.



XIX.

Deutscher Senf

zu Kronfleisch, Bratwürstchen 2c. 2c. dem französischen vorgezogen, wird, wie folgt, bereitet: Halb gelbes und halb braunes Senfmehl aus der Apotheke oder Droguerie für zusammen etwa zwanzig Pfennige wird mit einem Viertelliter vorher abgekochtem Essig lau angegossen und in einem Näpfchen gut verrührt, so daß der Senf dickflüssig erscheint. Mit dem Essig werden fünf bis sechs Stückchen Zucker aufgekocht.

Englischer Senf.

Das Senfpulver wird nur mit lauem Wasser angerührt.

Geräuchertes Pökelfleisch.

Wer Lust hat, selber Rauchfleisch einzupökeln, um immer schnell Fleisch zur Hand zu haben, probire es auf folgende bewährte Methode: Vom fleischer zugerichtete schöne Ranken