

Schweinefleisch werden mit einer Mischung von Salz, feingeschnittenen Zwiebeln, einigen Wachholderbeeren, zehn Gramm Salpeter — Alles fein verstoßen — fest eingerieben und in einem vorher ausgebrühten Steintopf oder Holzkübel eingerichtet. Alle zwei bis drei Tage umgeschichtet wird das Fleisch vierzehn Tage in Lase gelassen, dann mit Bändchen versehen und drei bis vier Tage räuchern lassen.



XX.

Küchenwunden.

Angehende Kochkünstler schneiden sich bei aller sonstigen Friedfertigkeit gerne in ihr eigenes Fleisch; es empfiehlt sich daher, stets englisches Pflaster auf Lager zu halten.

Verbrannten Fingerspitzen kommt man schnell mit etwas Öl zu Hilfe oder belegt sie mit frischem Sauerkraut, auch geriebenen rohen Kartoffeln. Verbrannte Herzen heilt das Standesamt.

für innere Leiden empfehlen sich folgende

Katermittelchen

nach Dr. Sch . . . . .

1. Kalte Kopfwaschungen.
2. Brausepulver.
3. Antipyrin.