

Kopf=Salat muß dicht gewachsen, fest im Kopfe, aber weich im Blatte sein.

Blumenkohl. Die Blumen müssen schön weiß, glatt und recht dicht geschlossen sein.

Welschkohl muß gelblich aussehen und recht fest sein.

Weißkohl muß sehr fest und großköpfig sein, namentlich wenn er zum Sauerkraut verwendet werden soll.

Braunkohl muß einige starke Fröste bekommen haben.

Gute Butter muß frisch, mäßig gesalzen, rein von Molken und blaßgelb sein.

Gänse- und Schweinesfett muß schön weiß, fest und völlig geruchlos sein. Du kannst dessen Geschmack sehr verbessern, wenn du es mit rothen Zwiebel- und Apfelscheiben langsam aufsiedest.

Tauben sind nur jung zu einer wohlschmeckenden Speise zu gebrauchen; das Fleisch der alten ist nur zu einer guten Suppe anzuwenden. Alte Tauben haben große Köpfe und sehr harte Schnäbel; junge Tauben hingegen kleine Köpfe, weichere Schnäbel und am Kopf, Brust und unter den Flügeln einen gelblichen zarten Flaum.

Junge Hühner und Hähne unterscheiden sich von den alten durch Munterkeit, feurige, hervorstehende Augen, kurze hellrothe Kämme und Biegsamkeit der Beine, nächstdem durch Größe und Schwere.

Enten. Größe und Fetttheit bestimmen ihren Werth.

Gänse. Hier hüte dich vor den alten, sie zeichnen sich durch große Köpfe, harte Gurgeln und ein scheues Wesen aus, sobald man sie angreift; auch gehen die Federn beim Ausrupfen schwieriger aus, als bei den jungen. Eine alte Gans ist fast nicht zu genießen.

Krammetsvögel und Lerchen. Erstere sind im Herbst am besten und letztere nach der Weizenernte. Man pflegt beide Sorten auch im Frühjahre zu schießen, jedoch sind sie dann nicht so gut. Siehe beim Einkauf, daß selbige fleischig und frisch sind, letzteres gilt bei allen Sorten von kleinen Vögeln.

Rebhühner sind während und nach der Ernte am besten. Ist die äußere Haut der Beine von gelbbraunlicher Farbe, so