

Aufbewahren des Fleisches. Es hält sich an heißen Sommertagen lange, wenn man es in ein reines leinenes Tuch schlägt und an einem schattigen, trocknen Orte in die Erde gräbt. Es wird dadurch mild und wohlschmeckend. Im Falle man es nicht so aufzubewahren im Stande ist, wird es eben so eingeschlagen, zwischen zwei irdene Schüsseln gelegt und in den Keller gestellt. — Man kann es auch im Sommer, um es gegen die Fliegen zu bewahren, in Milch legen, wodurch es auch schmackhafter wird.

Aufbewahren des Geflügels. Geflügel, das längere Zeit aufbewahrt werden soll, darf nicht naß werden und nicht gerupft sein, denn in den Federn hält es sich am längsten.

Aufbewahren des Wildprets. Man legt dieß auch, wie bei der Aufbewahrung des Fleisches angegeben ist, in süße Milch; wenn es aber mit einer sauren Brühe oder Sauce gekocht oder gebraten werden soll, kann man es im Sommer 10 bis 12 Tage lang frisch erhalten, wenn man es in saure Milch legt, diese alle 4 bis 5 Tage abgießt und durch frische ersetzt.

Auflauf von Eiern (im Tiegel bereitet). Fünf ganze Eier und sieben Dotter, etwas Zucker, Mehl und eine Kanne gute Sahne werden gut durcheinander gequirlt und in einen Tiegel, in welchem man Butter heiß gemacht hat, geschüttet. Man läßt dann den Tiegel so lange über einem Kohlenfeuer stehen, bis die Masse dick geworden ist, wo sie dann herausgenommen, zerschnitten und mit Zucker und Zimmt bestreuet wird.