

Stengel haben und bei dem Kochen hart sind. Um zu wissen, ob Schwämme oder Pilze die man kocht giftig sind oder nicht, kocht man mit denselben eine weiße Zwiebel, wird diese bei dem Kochen schwarz, so sind die Schwämme oder Pilze giftig. Da auch Krebse oft von den Wurzeln giftiger Wassergewächse, als z. B. des Wasserschieflings sich nähren und dadurch selbst giftig und schädlich zum Genusse werden, so kann man auch durch eine mit ihnen gekochte weiße Zwiebel auf obige Art erfahren, ob sie giftig sind oder nicht.

Schwarzsaure mit Rindfleisch. Es wird nicht zu fettes Fleisch hierzu gewählt, ausgewässert, mit gleich viel Wasser und gutem Weinessig, nebst etwas Salz zum Feuer gesetzt, gut geschäumt, Pfeffer, Melken und Lorbeerblätter hinzugethan, wenn es mürbe, jedoch nicht zu weich ist, mit dem Schaumlöffel auf einen Durchschlag gelegt, das Ablaufende mit der andern Brühe durch ein Sieb gegossen, wieder ans Feuer gesetzt, Ochsenblut und Essig dazu gerührt, daß es dick wird. Dann wird das Fleisch in sehr reine steinerne Töpfe vertheilt, so viel Brühe heiß darüber gegossen, daß es völlig bedeckt ist, wenn es kalt ist mit Rindsfett geschmolzen und Essig darüber gegossen; so hält es sich einen ganzen Winter hindurch.

Schweinefleisch. Die Benennung der Theile desselben sind: 1) Die Keule; 2) das Lendenstück; 3) das Bauchstück; 4) die Brust.

Schweinefleisch zu kochen. Man setze frisches Schweinefleisch nicht mit zu wenig Salz und kaltem Wasser zu Feuer, schäume es gut und koche