

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Hausgrillen oder Heimchen zu vertilgen. Man nimmt zwei Theile Borax, einen Theil Mehl und einen Theil Zucker, pulverisirt und vermischt sorgfältig zu einem gleichartigen Pulver, welches man auf Papier an die Orte legt, wo die Hausgrillen gut dazu kommen können. Wenn die Grillen vertilgt sind, muß man die Spalten und Löcher der Mauer gehörig verstopfen oder verschmieren.

Die Fabrication des Salami. Gut zubereiteter und an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahrter Salami läßt sich monate-, ja ein ganzes Jahr lang conserviren, ohne im mindesten von seinem Wohlgeschmacke einzubüßen. Da die Bereitung durchaus keine besonderen Schwierigkeiten bietet, mag hier — im Interesse der Hausfrauen — eine erprobte Vorschrift Platz finden. Man nimmt 5 Kilo gutes, mageres, sehnenfreies Ochsenfleisch, wiegt dasselbe fein und mengt dazu  $2\frac{1}{2}$  Kilo mageres Schweinefleisch (sogenanntes „Carbonadenstück“) und  $2\frac{1}{4}$  Kilo fettes Schweinefleisch, beides ebenfalls fein gewiegt. Dann vermischt man dies gewiegte Fleisch mit 266 Gramm gestoßenem Salz,  $66\frac{2}{3}$  Gramm weißem Pfeffer,  $16\frac{2}{3}$  Gramm gepulvertem Salpeter und einem Glas guten starken Weißweines (oder auch gutem Rum), in welchem vier „Zehen“ Knoblauch vierundzwanzig Stunden gezogen haben. Hierauf nimmt man trockene Rindsdärme, weicht sie einige Stunden in Wasser ein, trocknet sie dann mit einem sauberen Tuche gut ab, bindet sie an dem einen Ende recht fest zu, füllt die auf die oben angegebene Art bereitete Masse mittelst einer Stopfmaschine hinein, drängt dabei die Füllung so fest zusammen, als es nur immer möglich ist, durchsticht die Haut mit der Nadel auch hier und da, damit die eingeschlossene Luft einen Ausweg gewinne; bindet, wenn voll, die Würste auch am oberen Ende recht fest zu und hängt sie schließlich an einem luftigen, der Sonne aber nicht ausgesetzten Orte auf — nach Verlauf von acht Wochen sind sie esbar. Man pflegt diesen Würsten gewöhnlich die Länge von 50 Centimeter zu geben, doch können sie auch länger gemacht werden. Die beste Zeit zu ihrer Fertigung ist Februar oder anfangs März, später ist es dazu schon zu warm. An manchen Orten ist es üblich, diese Würste erst einige Tage in den Rauch zu hängen, bevor man sie der Luft aussetzt, und in Italien herrscht vielfach der Gebrauch, bei ihrer Anfertigung statt des Rindfleisches Gelfleisch zu nehmen; anderswo ist solches kaum je erhältlich und auch durchaus nicht nothwendig, um einen guten Salami herzustellen.

### Lustige Beitung.

Sieg des Verstandes über das Gemüth. Eduard und Franz sind erbitterte Feinde. In einem Garten, wo Bier und Musik gemeinsam genossen werden, treffen sie unerwartet zusammen und setzen sich gleichzeitig an demselben Tische nieder. Natürlich wenden sie sich die Rückseiten zu. Da kommt der sammelnde Musikant und Eduard legt einige Kreuzer auf den Teller, Franz aber dreht sich um und sagt: „Wir zwei gehören zusammen!“

Beim Thee. Baronin: „Wenn ich den Herren den Thee gleich zurecht machen darf, bitte ich nur zu sagen, ob mit oder ohne Rum. Nun, Herr