

Kohlen, in einem Geschirre mit Wasser, mit zerlassener Butter und Zitronensaft aufschmoren, und sah sorgfältig darnach, daß es nicht zu hart und zähe wurde. Das gab für den Vater einen herrlichen Lefkerbissen, wenn er am Sonntage der frommen Gemeinde das Wort des Herrn verkündet hatte und sich zur Fahrt nach dem Filial rüstete. — Das Räuchern der Gänse verrichtete die Mutter auf folgende Art: Wenn die Gans Tags vorher abgeschlachtet, ausgenommen und in zwei Hälften getheilt war, so suchte sie das Fleisch so viel als möglich von den Knochen abzulösen, rieb es tüchtig mit Salz ein, und streute Salpeter, Nelken und Pfeffer dazwischen. Dann schlug sie beide Hälften der Gans wieder zusammen, und legte sie zwischen zwei fest verbundene Bretter. Diese stellte sie schräge auf, damit die vom geschmolzenen Salze ablaufende Sole in eine Schüssel träufeln konnte. Einen Tag um den andern wurde die Gans umgekehrt. Wenn sie nun so zehn Tage lang in der Sole gelegen hatte, so schlug sie die Mutter in steifes Schreibpapier ein, und hing sie in den Rauch. Nach vierzehn Tagen hatte das Fleisch einen überaus lieblichen Geschmack.

Dreißundzwanzigstes Kapitel.

Die letzten Arbeiten im Garten. Luise's Aussag. Das Kartoffellied und die Kartoffelernte.

Schon im Monat Juli waren im Garten die Erbsen, die Stachel- und Johannisbeeren, die Kirschen und frühen Bohnen, der Kerbel, Thymian und Kimmel eingeerntet worden. Von den grünen Erbsen und Bohnen machte Luise einen Theil ein, einen andern wußte sie grün und trocken aufzubewahren. Auf die erledigten Erbsenbeete wurde Salat, Sellerie und Grünkohl gepflanzt. Im August erntete unsere kleine Gärtnerin den Kopfsalat, den krausen Grünkohl, die frühen Pflaumen und Birnen, und die sauren Kirschen. Alsdann streute auch der alte erfahrene Christoph den Samen aus zum