
Bierzehnter Abschnitt.

Von den verschiedenen Baum- und Feldfrüchten, wie auch andern Lebensmitteln, um zu erkennen ob sie gut, und wie dieselben aufzubewahren sind.

* 823. Aepfel und Birnen zu Konserviren *).

Die Aepfel und Birnen können auch im Wasser eine lange Zeit den Winter über konservirt werden. Hiezu nimmt man bloß ein altes Weinsfaß, schlägt dessen Boden heraus, setzt solches aufrecht im Keller hin, füllt es ungefähr bis auf einen halben Fuß mit einer schicklichen Sorte Aepfel oder Birnen an, legt den herausgenommenen Boden auf diese, beschwert solchen mit einem Steine, und gießt sodann so viel Wasser darauf, daß der obere Boden ganz damit bedeckt ist, so ist die ganze Arbeit geschehen. So oft man einige Aepfel oder Birnen heraus nimmt, muß man immer die zurückgebliebenen wieder gut zudecken; denn sobald solche auf dem Wasser schwimmen, werden sie schwarz, und verderben.

* 824. Aepfel zu Dörren.

Die Aepfel werden gemeiniglich ungeschält in vier Theile, oder wenn sie klein sind, nur in der Mitte entzwey geschnitten; man thut selbige entweder in den Backofen oder auf Siebe und Hurten, setzt sie über den Ofen, und läßt sie also bey gelinder Wärme abdörren; doch darf nicht alles überhaupt dick auf einander geschüttet, sondern wohl aus einander getheilet werden, damit die Wärme allenthalben

*) Alle mit einem Sternchen bezeichneten Artikel sind nach Gartlers Angabe.

eindringe, und das Obst nicht über einander weich werde, ersäure und verfaule. Wenn aber etwas von schönen, großen und süßen Äpfeln aufgedörret werden soll, so müssen die Äpfel geschält, halbirt, oder in Viertel geschnitten, die Kerngehäuse herausgemacht, die Äpfel aber in Zucker gesotten, hernach bey ganz gelinder Wärme gedörret, mit Zucker bestreuet und aufgehoben werden.

* 825. Artischocken aufzubehalten.

Man schneidet das Rauhe aus den Artischocken, füllet sie, nimmt sie dann aus dem Wasser, und legt sie auf ein Tischtuch, daß sich das Wasser daraus zieht und sie kalt werden, thut sie dann in ein kleines Fäßlein, bis es ganz voll wird, und läßt es von dem Binder wieder zuschlagen. Hierauf kocht man eine Beize oder Lake von Wasser, Weinessig und Salz, die nicht zu scharf ist; man muß aber zu einer Maß Wasser ein Seidel Weinessig nehmen. Wenn sie kalt ist, gießt man sie auf die Artischocken, schlägt sie dann fest zu, und kehrt oder schüttelt das Fäßel alle acht Tage um, so verderben sie nicht. Wenn sie sollen gebraucht werden, wässert man sie erst aus und kocht sie alsdann. Türkische Bohnen können auch auf diese Art zugerichtet werden.

* 826. Artischocken zu dörren.

Die Artischocken müssen vorher ihrer Blätter beraubt, das an dem Kern hängende Rauhe herausgenommen und der Kern selbst lind aufgedörret werden, welches gleich viel ist, ob es in einem Siebe, auf einer Hurte, oder an dem Faden geschehe. Einige haben im Gebrauche, daß sie etwas von den äußern Blättern an dem Kerne hängen lassen, ihn in zwey oder auch vier Theile, nachdem er groß oder klein ist, schneiden, ihnen die Haut abziehen, und sie ganz kurz hinweg schneiden, daß kaum ein Finger breit daran bleibt. Diese gedörreten Artischocken kann man in Dehl oder Butter backen.

* 827. Butter zu konserviren, oder aufzubewahren.

Man nimmt in einer guten Jahreszeit frische Butter, wäscht sie so lange, bis das Wasser klar und hell davon ab-

läuft (wie man es bey dem Einsalzen zu thun pflegt). Solche Butter thut man in einen steinernen Topf (wenigstens muß er recht wohl gebrannt und glasirt seyn), doch so, daß das Gefäß oben etwas leer bleibt; diesen Topf mit Butter stellt man in ein anderes großes, weites Gefäß mit Wasser, und zwar so, daß das Wasser höher als die Butter steht; dieß ist die Ursache, warum der Topf etwas leer bleiben muß; denn wegen des Ueberlaufens hat es keine Gefahr, wie bey dem Ausfieden. Nun macht man auf das allerlangsamste das Wasser laulich, und zwar höchstens milchwarm; in solcher Wärme unterhalte man es durch Herausnehmung eines Theils kalten, und Zugießung eines warmen Wassers, bis die Butter sich so langsam auflöst, das Schwere und Feuchte sich zu Boden angesetzt hat, und man durch die klare Butter wie durch einen klaren alten Wein hindurch sehen kann. Nun hebt man das Gefäß aus dem laulich warmen Wasser, stellt es an einen kühlen Ort, klopft öfters so lange an das Gefäß, bis die Butter zu gestehen oder zu gerinnen anfängt, gießt sodann das Obere, z. B. ein Drittel, die Hälfte, oder drey Viertel, nach dem Verhältnisse der Güte der Butter ab, und verwahrt sie in bequemen Gefäßen zum Gebrauche. Das Uebrige kann man wie andere Kochbutter ausfieden, damit bey dieser Arbeit nichts verloren gehe. Daß dieses Geschäft am besten im May oder Juny unternommen wird, da die Butter in dieser Jahrszeit am geschmackvollsten ist, ist fast überflüssig zu erinnern, und die Erfahrung lehrt, daß die Winterbutter kaum ein Drittel gereinigte Butter gibt. Es ist wirklich zu verwundern, was für Unreinigkeit in der Butter steckt, die sich hier zu Boden setzt; man kann kaum ohne Ekel frische Butter essen, wenn man diese Arbeit einmahl zu machen versucht, und es werden bey sechs Stunden erfordert, sie zu verrichten. Man kann es nicht genug einschärfen, daß das Wasser in dem Topfe, worein das Geschirr mit der Butter gesetzt wird, nicht warm, sondern nur lau seyn soll, und es liegt hierin der Hauptvorthail, die Annehmlichkeiten des Geschmacks der Butter zu erhalten. Es ist übrigens so einleuchtend als leicht zu begreifen, daß man bey dem Kochen sehr wenig solcher gereinigter Butter nöthig

hat, im Vergleich mit dem, was man sonst von gemeiner Butter zu einer Speise zu nehmen gewohnt ist. Sie ist sehr fett und leichtflüssig; man kann sie auch, wenn man dieselbe hernach mit süßer Milch abrührt, in eine beliebige Form geben, sie wieder in der Kühle verdicken lassen, und der frischen Butter sehr gleich machen.

* 828 Butter aufzufrischen.

Diejenige Butter muß aufgefrischt werden, die verdorben ist; solches geschieht durch oft wiederholtes Waschen mit frischem Wasser, daß man sie zum Kochen wieder gebrauchen kann. Man verfährt hierbey auf folgende Art: die Butter wird in ein reines Gefäß gelegt, recht frisches Wasser darauf gegossen, dann wird sie durchgearbeitet, und alsdann das Wasser sechs Stunden an einem kühlen Orte auf ihr stehen gelassen; dieses wird zehn bis dreyzehn Mal so wiederholt.

* 829. Cichorien aufzubewahren.

Zum Gebrauche in der Küche werden die ausgegrabenen Wurzeln der Cichorie im Keller in Sand gelegt. Man läßt auch das junge Kraut daran, weil solches, wenn es gelb geworden, wie die Endivien zum Salat gebraucht werden kann. Es läßt sich den ganzen Winter hindurch Cichorienkraut als ein sehr gesunder Salat erhalten; wenn man nämlich im späten Herbst ein Fäßchen nimmt, solches mit guter Erde und dem halben Theile mit Flußsand vermischt anfüllt, auf allen Seiten und auch im Boden Löcher eines Daumens stark einbohrt, und vor jedes Loch eine Cichorienwurzel legt, so, daß der Keim gerade vor ein Loch zu liegen kommt. Dieses Fäßchen setzt man in eine warme Stube und hält es gehörig feucht. Die Wurzeln treiben alsdann bald zu den Löchern heraus, da man dann das Kraut öfters abschneiden und verspeisen kann. Die Wurzeln selbst werden gereinigt, die Kerne herausgenommen, das Uebrige im Wasser abgessotten, mit Baumöhl, Essig, Pfeffer und Salz zu einem Salat gemacht, und also gegessen. Sie werden auch noch auf mehrerley Arten zubereitet.

* 829. Grüne Erbsen aufzubewahren.

Man nimmt die ausgelösten Erbsen und überkocht sie in Salzwasser, seihet sie ein wenig ab, und thut sie auf einen Reuter, stellt sie in die Sonne und läßt sie dörren. Hierauf thut man sie in eine Schachtel, und bohrt in der Höhe Löcher darein, damit sie Luft haben. Man kann sie nun aufbewahren, so lange man will. Oder man verfährt auf folgende Art: Man löset die zeitigen Erbsen aus, setzt Wasser zum Feuer und läßt es wohl kochen, schüttet sodann die Erbsen hinein und zieht sie zurück, läßt sie zwey, höchstens drey Vaterunser lang stehen, seihet sie ab, schüttet sie auf ein Papier und läßt sie geschwind trocknen; wenn sie übertrocknet sind, so läßt man sie ganz langsam an einem kühlen Orte oder Backofen dürr werden; will man sie alsdann kochen, so muß man sie vorher in lauliches Wasser einweichen und ein wenig Speck oder Butter daran legen.

* 830. Erdäpfel aufzubewahren.

Die Erdäpfel werden am besten in Sandgruben, und zwar in hohen Gegenden aufbewahrt, worin sie am sichersten ihren Geschmack behalten. Fehlt es einem Orte an Sand, so muß man da Gruben anlegen, wo wegen genügsamer Höhe kein Grundwasser einsteigen und das Gewächs zur Fäulniß bringen kann. Die Erdäpfel werden eine der Gesundheit nachtheilige Speise, wenn sie bloß in einem feuchten Keller aufbewahrt werden; der davon entstehende fahmige oder schimmelige Geschmack macht sie bald verdächtig. Diesem Uebel kommt man zuvor, wenn man die Erdäpfel, sobald sie aus der Erde gekommen, in aufwärts stehende Tonnen einschüttet, ohne sie vorher in einer Kammer abtrocknen zu lassen. Es ist nicht nöthig, daß die vom Ausheben noch ansitzende Erde oder der Sand abgenommen werde; nur die schadhafsten Erdäpfel müssen vorher ausgesucht werden.

* 831. Essig gut zu erhalten oder zu verstärken.

Der Weinessig ist immer der vorzüglichste, weil er einen angenehmen und reinen Geschmack hat. Er kann

aber durch eine unachtsame Behandlung leicht schwach werden; und es hat schon Manchem viele Mühe und Zeit gekostet, wieder zu einem guten Essig zu gelangen. Das leichteste und wohlfeilste Mittel, einen schwach gewordenen Essig zu stärken, und ihm eine größere Säure zu geben, ist, daß man von etlichen unzeitigen Trauben, wenn sie eben anfangen weich zu werden, die Beeren von dem Stamme abzupft, sie ein wenig zerdrückt, und in das Gefäß, worin der Essig aufbehalten wird, wirft. In kurzer Zeit wird sich dadurch der geschwächte Essig wieder verstärken. Der Hauptvortheil aber, den Essig gut zu erhalten, bestehet darin, daß man das Essigfäßchen oder den Essigkolben niemahls zu sehr ausleert, sondern immer, wenn etwas daraus gehohlet worden, sobald möglich das Gehohlte mit gutem Weine wieder ersetzt. Je besser der Wein ist, womit der Essig angesetzt wird, desto besser und kräftiger wird auch der Essig.

* 832. Eyer lange aufzubewahren.

Einige legen die Eyer in Kleien oder Spreu, Andere in Häckerling oder Heu, oder nur auf Stroh im Keller auf ein hölzernes Lager, daß keines das andere berühre, welches auf eines herauskommt. Die beste Art aber, die Eyer lange und gut aufzubehalten, ist diese: Man sammelt solche Eyer, die zwischen den drey sogenannten Frauentagen, als Maria Heimsuchung, Maria Himmelfahrt und Maria Geburt, nämlich vom zweyten July an, bis auf den achten September fallen, nimmt dann ein Fäßchen zur Hand, füllt es am Boden eine Hand hoch mit recht trockenem Sägemehl, steckt die Eyer dergestalt mit der Spitze hinein, daß keines das andere berühre, bedeckt diese abermahl mit einer guten Hand hoch trockener Sägspäne, steckt wieder andere Eyer mit der Spitze darein, und fährt damit also fort, so werden sie sich recht lange frisch und gut erhalten; besonders die zu Ende des August oder im Anfange des Septembers gesammelten halten sich für den ganzen übrigen Rest des Jahres hindurch, wie es die Erfahrung hinlänglich genug gelehrt hat.

* 833. Germ oder Hefen zu probiren, ob sie gut sind.

Man nimmt ein wenig Germ in ein warmes Wasser, läßt sie ein wenig stehen; wenn sie über sich steigt, so ist sie gut; bleibt sie aber am Boden, so ist sie nichts nütze. Wenn man die Germ abwässert, muß man sie allzeit mit frischem Wasser abseihen, und wieder ein frisches daran gießen, sonst wird sie nur oben gewässert, und unten bleibt sie schwarz.

* 834. Gerollte Gerste aufzubewahren.

Alle Arten von Gerste lassen sich wohl einige Jahre aufbewahren, besonders in hölzernen wohlgemachten Schubladen und Kästen; doch sollen sie noch länger gut bleiben, wenn sie ein wenig ausgewaschen und wiederum aufgetrocknet werden, damit die Gerste hübsch dürrer wird, und das Mehl davon kommen möge. Sodann ist auch dabey anzumerken, daß die Gerste, wenn sie allzunäß und feucht aus der Mühle kommt, und ungetrocknet aufbehalten wird, gar leicht erstickt, anläuft und sauer wird.

* 835. Gewürz aufzubewahren.

Das Gewürz wird am besten in Schachteln oder hölzernen, mit Deckeln wohlverwahrten Büchsen aufbehalten; dem Safran aber pflegt man etliche Pfefferkörner und kleine Zwiebeln beizulegen, daß er dadurch in einer Rindsblase, und diese wiederum in einer bleynernen Büchse, welche noch zum Ueberfluß in eine hölzerne gesetzt wird, bewahret werde.

836. Gurken einzumachen.

Es werden die grünen, vorzüglich kleinen Gurken reinlich gewaschen, am Stängel und Kopf leicht gestruht, und in einen steinernen Topf eingelegt. Während diesem wird Weinessig aufgekocht, hinreichend gesalzen und über die Gurken gegossen. Den zweyten Tag wird derselbe Essig mit einer kleinen Zugabe von frischem von den Gurken geseihet, wieder aufgekocht, und kochend heiß über dieselben gegossen, welches den dritten Tag wiederholt wird. Am vierten Tage wird dieser Essig wieder abgeseihet und zum

vierten Mahle gehißt. Die Gurken werden aber in Gläser oder feste, gut zu schließende Fäßchen eingerichtet, und zwar zum Boden eines jeden Gefäßes etwas Gewürz, als Neugewürz, Ingber, einige Schnitten Kreen und ein kleines Stückchen Paprika. Wenn das Glas voll ist, so wird der heiße, gut gesalzene Essig über die Gurken gegossen, und die Oberfläche mit den erst benannten Gewürzsorten belegt, dann mit Blasen fest verbunden, und an einen kalten, aber trocknen Ort gestellt; in welchem Zustande sie sich mehrere Jahre halten lassen.

* 837. Käse aufzubewahren.

Zur Aufbewahrung der Käse wird kein gar zu feuchter Ort gewählt, damit sie nicht faul werden, auch kein allzutrockner, wenn sie nicht dürre, spröde und trocken werden sollen. Man thut also wohl, wenn man sie in den Keller vermauert; sind sie aber bereits angeschnitten, so werden sie am süglichsten in Papier eingebunden, oder, wenn sie schon etwas spröde oder trocken geworden, so kann man den Anschnitt mit weißen Krautblättern bedecken. Man gießt auch guten weißen Wein über Salpeter, den man vorher hat verpuffen lassen, läßt beydes aufbrausen, und gießt so lange nach, bis das Aufbrausen vorbey ist. Nun schlägt man die Käse in Tücher, die von dem Flüssigen recht durchnässet sind, und legt sie in einen Keller. Nach vier und zwanzig Stunden feuchtet man die Tücher wieder an, kehrt die Käse wieder um, und fährt nach Beschaffenheit des Käses so lange fort, als es zur Besserung desselben nöthig ist. Ganz trockene und verdorbene Käse können dadurch wieder verbessert und schmackhaft gemacht werden.

* 838. Hausenblase aufzulösen.

Man nimmt zu einer Sulze zwey Loth geschnittene Hausenblase, wäscht sie sauber aus, gibt sie in eine Raine, gießt ein halbes Seidel Wasser darauf, gibt ein kleines Stück Zucker dazu, setzt sie auf eine gemachte Gluth, daß sie sich langsam auflöst, rührt sie in der ersten Zeit mit einem reinen Kochlöffel um, damit sie nicht anbrennet; wenn sie

wohl aufgelöst ist, so seihet man sie durch ein dickes Tuch, drückt sie aber nicht aus, sonst wird sie trübe. Auf diese Art gibt man sie unter die Sulze; sie muß aber nur so viel warm seyn, daß sie auflaufen kann.

* 839. Kirschen in Essig einzumachen.

Man sucht die schönsten Kirschen oder Weichseln, welche recht groß und fleischig sind, aus, gießt scharfen Weinessig daran, daß er einen Daumen breit darüber geht, läßt sie also Tag und Nacht stehen, seihet den Essig ab, und wenn die Kirschen auf einem saubern Tuche trocken geworden, so nimmt man den zuvor abgegossenen Essig, wirft in ein halbes Maß desselben ein Viertelpfund Zucker, läßt den Zucker nebst dem Essig aufsieden, schüttet es zusammen etwas laulich über die Kirschen, verbindet das Geschirr, worin sie aufbehalten werden sollen, recht wohl, und verwahrt sie also.

* 840. Ritten (Quitten) aufzubehalten.

Die Ritten können auf den Obstlagern aufbehalten werden; nur ist dabey zu bemerken, daß man sie ja nicht dahin legt, wo etwa Nessel oder Birnen liegen, weil diese denselben mit ihrem starken Geruche schädlich sind; auch dürfen sie in keiner Kammer, wo Weintrauben aufgehangen sind, oder sonst zu liegen kommen, aufbehalten werden, indem die Ritten von dem ausdünstenden Geruche, der ihnen ganz zuwider ist, vor der Zeit zu faulen beginnen. Am besten sollen sie sich hingegen halten, wenn man sie in Hirse, Spreu und Häckerling legt.

* 841. Kohl und Kraut aufzubewahren.

Den grünen Kohl oder das sogenannte weiße Kraut, welches man zu dem bey uns bekannten Sauerkraut einzuschneiden, oder auch im Winter als Salat hübsch zart und länglich geschnitten zu verspeisen pflegt, kann man den ganzen Winter durch frisch und gut aufbehalten, wenn man sowohl die Kohl- als weißen Krauthäuptel, ehe sie noch ein kalter Reif oder Frost trifft, nebst der Wurzel aus der Erde zieht, und entweder in eine mit Sand angefüllte Grube

verdeckt, oder auf gleiche Art in einen Keller setzt; wosern aber nur einige Blätter von einem scharfen Reife oder Froste ein wenig getroffen worden, beginnen sie bald im Keller oder in der Grube schwarz zu werden, fangen an zu faulen, und es werden die andern auch zugleich mit angesteckt.

* 842. Kohlrabi zu erhalten.

Die im Winter zu verspeisenden Kohlrabi werden im Herbst ausgehoben, die Blätter bis an das Herz ausgeschnitten, im Keller in trocknen Sand gesetzt, oder im Garten Gruben gemacht, wo sie hinein gelegt und mit Erde wieder bedeckt werden; letztere bleiben frischer und schmackhafter, als diejenigen, welche man im Keller aufbehalten hat.

* 843. Saures Kraut einzumachen.

Man thut einen jeden Krautkopf in der Mitte von einander, und schneidet ihn ganz kurz vom Stängel ab, alsdann macht man die starken Rippen und Dorschen heraus, doch so, daß jede Hälfte des Krautkopfes ganz bleibt. Wenn dieses geschehen, so gibt man es dem Krautschneider. Inzwischen werden Bodinge oder Fässer, nachdem man deren viel oder wenig benöthigt, im Keller in Bereitschaft gehalten, man bedeckt den Boden mit Nuslaub, schüttet eine gewisse Lage von solchem geschnittenen Kraute darauf, bestreuet es mit Salz und Kümmel, oder auch mit Wacholderbeeren; hierauf macht man abermahls eine frische Lage, streuet wieder Kümmel, Salz und Wacholderbeeren darein, und fährt damit so lange fort, bis das Geschirr voll ist. Nun muß sich ein Knecht oder eine Magd die Füße rein waschen, und solches recht fest zusammen treten. Endlich wird das Kraut mit einem sauberen neuen Tuche und einem Bret, welches in das Geschirr paßt, bedeckt, mit darauf gelegten Steinen beschwert, alle Monate obenher fleißig besehen, abgeputzt, das leinene Tuch reinlich ausgewaschen, wiederum frisch darüber gelegt und gleich wie zuvor beschwert; so kann es ein ganzes Jahr lang aufbehalten werden. Nur einen Vortheil muß man noch mittheilen, der dabey zu beobachten ist, und durch den ein wohlschmeckendes Sauerkraut erhalten

werden kann: ist nämlich das Kraut, das gesäuert werden soll, in der Ordnung gehörig gesalzen und gestampft, so wird es entweder mit einem an den Krautständer angebrachten Presswerk und Schraube, oder mit schweren Steinen gepreßt. Hierin kann man nun leicht zu viel thun, besonders wenn das stärkere Pressen beständig fortgesetzt werden sollte. Diejenigen, welche in dem Pressen ein Uebermaß gebrauchen, haben gemeiniglich die Absicht dabey, recht viel Wasser daraus vorzubringen, und diese begehen den zweyten Fehler dabey, daß sie sogar, wenn das Kraut nicht selbst viel Wasser zieht, frisches oder mit Salz geschwängertes Wasser hinzu gießen. Das Sauerkraut muß freylich Wasser ziehen und haben, wenn es erhalten werden und gut bleiben soll; aber zu viel Wässerung schwächt seine Kraft und den guten Geschmack, macht es zu weiß, und benimmt ihm seine erforderliche gelbe Farbe. Anfänglich und bald nach dem Einmachen soll man es stark wässern, und daher muß es auch im Anfange stärker gepreßt werden, damit es genug Wasser zieht. Dieses muß von Zeit zu Zeit abgeschöpft, nach und nach aber, um die häufige Wässerung, wenn sie anhalten sollte, zu vermindern, auch die Beschwerung nachgelassen und gelinder gemacht werden, sonst würde es, wenigstens in der obersten Lage, anlaufen, faulen und verderben. Man muß aber besorgt seyn, daß das Wasser nie sehr hoch über dem Kraute stehe.

* 844. Küchenkräuter zu dörren.

Die Küchenkräuter müssen von ihren Stängeln gereinigt, und entweder in einem Siebe oder auf dem Ofen bey gelinder Wärme, oder auf einem in der Stube ausgebreiteten Tuche ganz gemächlich ausgestreut, oder auch in einem Siebe in freyer Luft abgedörret werden, und es kommt also auf eines jeden Belieben an, indem von einigen diese, von andern jene Art für besser gehalten wird. Von dem Rosmarin, Majoran und Petersilienkraut kann man auch ganze Sträußchen abzupfen, und also abdörren, damit man auch zur Winterzeit, in Ermanglung frischer Kräuter und Blumen, ein und andere Speisen damit zu bestecken im Stande

seyn möge. Was die Pomeranzenschalen anbelangt, so dürfen solche nicht gedörret seyn, sondern nur so, wie sie an sich selbst beschaffen sind, aufbehalten werden, sie können auch gleich allen andern Küchenkräutern am besten in Schachteln verwahrt werden, deren Fugen, sowohl am Deckel als am Boden, mit Tuch oder Papier verleimt sind, damit durch die Fugen die Würmer nicht so leicht hinein kommen, die Kräuter auffressen und beschmeißen, sondern dieselben allezeit gut und sauber bleiben mögen.

* 845. Linsen, ob sie gut sind, zu erkennen.

Die Linsen kommen mit den Erbsen darin überein, daß solche, wenn sie alt, gar hart und nicht mehr recht weich zu sieden sind; daher man sich bey dem Ankaufe derselben diejenigen zu wählen hat, welche schön leicht und hell von Farbe sind, indem die rothen gemeiniglich alt, und nicht viel nütze sind.

* 846. Mandeln aufzubewahren.

Das beste Kennzeichen guter Mandeln ist, wenn sie an Geschmack nicht ranzig oder herbe, sondern süß und annehmlich, auswendig eine schöne, hellbraune, glatte und zarte Rinde haben, nicht löcherig oder wurmstichig, nicht feucht, schimmelig oder angelaufen, inwendig nicht gefleckt, sondern hübsch weiß und glänzend, und wenn man sie mit den Fingern zerreibt, wohl öhlig sind. Man muß daher die Mandeln, wenn sie nicht anlaufen, und den Würmern zur Speise dienen sollen, wodurch sie ungeschmack und untauglich werden, an einem trockenen Orte aufbehalten und verwahren.

* 847. Mehl aufzubewahren.

Das Mehl soll einige Jahre gut bleiben, wenn es im März und November, und zwar die nächsten Tage nach dem Vollmonde gemahlen wird. Die Verwahrung geschieht am süglichsten in hölzernen Kisten, oder noch besser in Fässer eingeschlagen, und fest auf einander eingestossen, wenn nämlich dasselbe nach dem Mahlen vorher einige Zeit recht

dünn und locker aufgeschichtet und oft umgeworfen worden war, um vollkommen auszutrocknen; doch müssen sowohl diese als jene an einem trocknen Orte aufbehalten werden, sonst wird das Mehl pudrig, und es entstehen Würmer darin. Um das Mehl also vor Würmern zu bewahren, ist es das sicherste Mittel, daß man fleißig darnach sieht, und wenn man bemerkt, daß sich Würmer melden, das Mehl durchsiebt, und dann neuerdings in die Fässer schlägt.

* 848. Melonen in Essig einzumachen.

Man schälet Melonen, die noch nicht ganz zeitig sind, schneidet sie in längliche Stücke, entledigt sie von Kernen, schneidet auch das weiche Mark heraus, damit nur das eigentliche Fleisch, welches man von den zeitigen Melonen zu essen pflegt, übrig bleibt, legt sie in ein irdenes Geschirr, gießt guten Weinessig darüber, und läßt sie ungefähr acht oder neun Tage stehen; alsdann nimmt man die Melonen heraus, kocht sie halb mit Essig, und halb in Wasser so lange, bis sie etwas weich werden, so, daß man sie mit einem Strohhalm durchstechen kann, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, läßt sie erkalten, bringet sie lagenweis in ein gläsernes Gefäß, bestreuet jede Lage mit gröblich gestoßenen Gewürznägeln, Zimmt und Muskatblüthe, gießt recht scharfen Weinessig darüber, daß er die Melonen völlig bedeckt, bindet das Gefäß mit einer Blase wohl zu, und stellet sie einige Zeit in die Sonne.

* 849. Das Gerinnen der Milch zu verhüten.

Wenn man ein wenig Kanarienzucker in die Milch wirft, so gerinnt sie nicht, man mag solche so lange über dem Feuer halten, als man will. Wenn man ein Stück Kanarienzucker in das Butterfaß wirft, wird der Rahm nicht zusammen gehen, wenn man gleich vier Tage hinter einander buttert.

* 850. Wälsche Nüsse frisch zu erhalten.

Die wälschen Nüsse muß man mit den grünen Schalen schichtweise mit getrocknetem Salze recht fest in einen

Steintopf packen, einen Deckel darauf legen, und den Topf in die Erde graben, daß sie vom Froste nichts leiden können, so kann man sie ziemlich lange weich erhalten. Man muß sie aber nicht gar zu lange aufbewahren, sonst fangen sie an jenes Frische, das sie haben müssen, zu verlieren, werden durch das lange Stillstehen halb faul, und erzeugen eine Gauche, welche zwar das Meiste zur Weichheit der Nußkerne beiträgt, ihnen aber zugleich einen fatalen Geschmack mittheilt. Sie können auch in ihren noch grünen Schalen, wie sie vom Baume kommen, in einen Haufen feuchten Sandes gesteckt werden, den man in einen Keller aufschüttet, oder in Fässer füllt.

* 851. Grünes Obst sauber einzumachen.

Das grüne Obst, welches man einmachen will, läßt man gut abtrocknen, einige Zeit liegen, daß es welk wird, dann in einer kupfernen Pfanne mit Wasser sieden, legt das Obst in ein Geschirr und überbrennt es mit diesem Wasser, läßt es vier und zwanzig Stunden darin liegen, setzt hernach in dieser Pfanne das Obst mit einem andern Wasser auf ein starkes Feuer, läßt es einen einzigen Aufsud thun, nimmt es heraus, läßt es mit diesem Wasser in einem andern Geschirr über Nacht stehen, nimmt dann das Obst aus dem Wasser und läßt es von sich selbst abtrocknen, legt es lagenweis in ein Fäßchen, gibt auf jede Lage grüne Fiolen, Fenchel, grob gestoßenen Pfeffer, geriebene Muskatnuß und Salz, und fährt so fort, bis das Fäßchen voll ist, keilt es dann zu, damit es nicht ausraucht, nimmt einen guten Essig, läßt ihn in einer kupfernen Pfanne sieden, und wieder abkühlen, gießt ihn hernach bey dem Beil hinein, bis das Fäßchen voll wird, verbeilt es gut, setzt es in den Keller, läßt es alle Tage umwälzen, daß es nicht anläuft; zur Lösungszeit muß man es aufbeilen, den Essig herunter gießen, und mit dem gesottenen Moste anfüllen, beilet es dann wieder zu, wälzet es alle Tage um, wie mit dem Essig, bis es gut zum Essen ist. N. B. Man muß Acht haben, daß das Obst im Ueberbrennen nicht aufspringe.

* 852. Guten Reiß zu erkennen.

Vom Reiß hat man zweyerley Sorten: die eine wächst in Italien, und zwar meistens um Florenz und Mailand; die andere wird aus Indien zu uns gebracht; besonders soll die beste Art desselben in China wachsen. Die Kennzeichen eines guten Reißes sind folgende: wenn er schön groß und dick von Körnern, mit kleinen Spalten häufig untermischt; nebstbey hart, am Geschmack nicht säuerlich, und von Farbe schön weiß ist, wornach man sich bey Erkaufung desselben zu richten hat.

* 853. Reißschleim zu machen.

Man reibt vier Loth Reiß in einem marmornen Mörser zu Pulver, läßt ihn hernach in einer Maß Wasser kochen, bis er zu einer wahren Brühe geworden, die man dann ganz heiß durch ein Tuch drückt und es auspreßt; er ist dann von der Dicke einer Gallerte, und man kann ihn auch mit einem oder einigen Löffeln voll warmem Wasser oder Fleischsuppe vermischen.

* 854. Rüben aufzubewahren.

Man kann eine oder mehrere große Rüben, nachdem man viel oder wenig derselben aufzubehalten gedenkt, ins Erdreich legen, alsdann die Rüben Stück für Stück dicht an einander hinein stecken, oder vielmehr legen. Nachdem nun mit einer solchen Lage der unterste Theil der Grube rings umher angefüllt worden, bewirft man sie mit Sand, legt hierauf abermahls die Rüben so lange in die Runde herum an einander, bis wiederum eine vollkommene Lage gemacht ist; diese wird gleich der vorhergehenden mit Sand bedeckt, und damit so lange fortgefahren, bis die Grube voll ist. Wenn nun solche oben mit Erde zugeworfen ist, überdeckt man sie mit Stroh und einigen Bretern, legt aber auf diese noch etwas Stroh, somit verwahrt man sie den Winter über vor der Kälte aufs beste; und sollte auch selbe noch so durchdringend seyn, so würden doch nur meistens die obern Rüben angegriffen werden. Aus diesen Gruben kann man nach Belieben einige Lagen hervorlangen, selbige

wieder schließen, und so die Rüben nach und nach verspeisen. Da sich nicht wohl weniger als eine ganze Lage auf ein Mahl herausnehmen läßt, so kann man den Rest derselben, welcher nicht sogleich verkocht wird, bis auf eine andere Zeit inzwischen in einem guten Keller verwahren und aufbehalten.

* 855. Rüben einzumachen.

Diese werden gekocht, oder besser in einem Backofen trocken gemacht. Wenn sie auf diese oder jene Art weich sind, so zieht man ihnen die Haut ab, schneidet sie in Scheiben; beydes wird nun in Gefäße gethan, Kümmel dazwischen gestreut und Essig, welcher zuvor abgesotten und wieder abgekühlt ist, darauf gegossen. An manchen Orten pflegt man auch rothe und weiße Rüben durch einander einzumachen. Die weißen Rüben werden geschält und gekocht, und über Nacht auf einem Bret getrocknet; so werden auch die rothen Rüben gekocht und abgeschabt; beyde müssen nun erst in Scheiben geschnitten werden. Man vermischt sie noch mit würflich geschnittenem Meerrettig, Salz, Anieß und Kümmel, thut sie in ein Gefäß, gießt abgesottenen Essig, worunter noch ein wenig von der weißen Rübenbrühe gemischt wird, darauf, deckt sie zu und beschwert sie.

* 856. Safran, was bey demselben zu beobachten ist.

Es ist ein merklicher Unterschied unter dem Safran, und zwar sowohl in Ansehung der Landesart, wo er gewachsen, des Geruchs und der Farbe, als auch seiner Kraft und Wirkung, ja selbst des Werthes und der Kosten; daher auch die Kaufleute selbigen gar fein zu fortiren, und ihm zehnerley sonderbare Nahmen beyzulegen wissen, als: Oesterreicher, orientalischer Gastinon, Roscha, Querel, Lisle, Orange, Maglian, Condat und Cima, unter welchen allen der Oesterreichische den Preis behält, weßwegen er auch der theuerste, dabey aber der allerausgiebigste ist, indem mit einem ganz wenig und geringen Theile desselben so viel ausgerichtet werden kann, als mit vier bis fünf Mahl so viel von einer andern Gattung. Daher soll er auf folgende Art

beschaffen seyn, wenn er für gut gehalten werden soll: er muß an Geruch durchdringend, von Farbe röthlich, und ja nicht mit hellgelben Blumen untermischt, dabey recht trocken, auch die Blumen an sich selbst groß und vollkommen seyn.

* 857. Salz aufzubewahren.

Das Salz wird am sichersten an trockenen Orten aufbehalten, und mit Holz überleget, damit es unten hohl, und nicht auf den Boden zu stehen kommt, um zu verhüten, daß, wenn der Boden feucht seyn sollte, die Feuchtigkeit nicht sobald in die Scheibe eindringe, das Salz zerfließe, und daher großen Abgang verursachen möge. Wenn es dem Ansehen nach schön weiß, lieblich und doch scharf ist, nebstbey bald zergethet, auch im Reiben schön trocken und nicht gar zu knoppericht fällt, so ist es gut.

* 858. Sauerampfer einzumachen.

Wenn man den Sauerampfer gesäubert und rein abgespület hat, wirft man ihn in ein siedendes, und nachher in frisches Wasser, läßt ihn ablaufen, thut ihn in ein Fäßel, füllt es mit Lake an, macht es fest zu, und hebt ihn also an einem kühlen Orte auf.

* 859. Schmalz auszulassen.

Man nimmt einen kupfernen, inwendig wohl verzinn-ten Topf, thut Butter darein, und läßt sie bey gelindem Feuer zergehen, hernach ganz gemächlich absieden, und zwar so lange, bis sie sich läutert und hell wird, wie ein Dehl; man schöpft alsdann den Schaum oben herab, thut das Lautere in einen reinen irdenen steinernen Topf oder hölzernen Schmalzkübel durch ein reines Tuch, aber mit solcher Vorsicht, daß im Abgießen das Milchige und Unreine, das sich auf den Boden gesetzt hat, nicht aufbuttert, und mit unter das Ausgeschüttete kommt, rührt es dann fleißig um, bis es sich allgemach setzt und kalt wird, und verwahrt hernach das besagte reine Schmalz an einem kühlen Orte.

* 860. Schwämme zu erhalten.

Man kann sich hiezu der Schampignon bedienen, selbige abbrechen, wenn sie unten noch zu sind, die Haut davon nehmen, das Rauhe, so unten ist, daran lassen, sie mit Wasser und etwas Pfeffer einen Sud thun lassen; aber nicht zu viel; das Wasser dann davon gießen, solche in einer Schüssel erkalten lassen, hierauf sie in einem steinernen Geschirre oder Glase mit gutem Weinessig, Baumöhl, Pfeffer und Salz verwahren, und an einen kühlen Ort setzen, so wird man ein gutes Essen zum Braten bekommen.

* 861. Senf zu machen.

Man nimmt acht Maß Most in einen neuen Topf, läßt den dritten Theil davon einsieden; hernach nimmt man einen saubern Weidling, thut dritthalb Maß häutiges Senfmehl und eine Halbe süßes in den Weidling, mischt dieses gut durch einander, schüttet den siedenden Most nach und nach auf das Mehl, rührt den Senf recht fein ab, daß keine Bröckel darin bleiben, alsdann läßt man ihn über Nacht in dem Weidling stehen; den andern Tag thut man das Gelbe, was sich auf den Senf gesetzt, mit einem Silberlöffel herunter, füllet den Senf in weiße Tiegel, bindet sie mit Papier zu, und sticht das Papier mit einer Nadel durch, daß er Luft hat.

* 862. Spargel mit Essig einzumachen.

Man schneidet das Harte vom Spargel, thut ihn in ein Geschirr, schüttet Essig, der zuvor gesotten und wieder kalt geworden ist, darüber, läßt ihn eine Weile darin stehen, legt den Spargel hernach auf ein sauberes Tuch, läßt ihn darauf trocken werden, schüttet ihn dann in einen steinernen Topf oder in ein Fäßel, gießt frischen Essig darüber, daß er wohl darüber geht, wie auch ein wenig Oehl, und macht das Fäßel oder den Topf recht gut zu. Wenn man ihn nun gebrauchen will, nimmt man von demselben nach Belieben heraus, siedet ihn in Wasser, bis er recht weich wird, und macht ihn mit Oehl und Essig an.

* 863. Speck aufzubewahren.

Man nimmt frischen Speck, reibt ihn über und über stark mit Steinsalz, und preßt ihn stark in einer Presse, thut ihn aber alle Tage aus selber heraus, reibt in die obere Schwarte Steinsalz hinein, und gibt ihn darauf wieder in die Presse. Dieses muß also vier Wochen lang wiederholt werden, alsdann hängt man denselben nur in der Küche auf, wo Luft durchstreichen kann, so wird er sich zwey bis drey Jahre gut erhalten. Wenn man das Fleisch mit Steinsalz bestreuet, wird es unvergleichlich schön roth, so auch die Zungen.

* 864. Stockfisch zu wässern.

Man legt den Stockfisch in Röhrbrunnen-, Regen- oder Donauwasser vier und zwanzig Stunden lang, dann muß er derb geklopft werden und kommt wieder in das nämliche Wasser, worin er noch drey Tage liegen bleiben muß; nach diesen drey Tagen bekommt er eine kalte scharfe Lauge, mit etwas Kalk vermischt, worin er drey oder vier Tage liegen muß; hernach muß er täglich zwey Mahl, in der Frühe und auf die Nacht, frisches Röhrbrunnenwasser bekommen.

* 865. Streichkäse zu machen.

Wenn der Käse zuvor zu kleinen Stücken zerbrochen, oder hart gerieben worden ist, kann man ihn in einem mit seinem eigenen Deckel versehenen Topfe oder Hasen mit einem guten Theil frischem Milchrahm und frischer Butter mischen, nachdem man den Käse gern fett und mild haben will; alsdann auch eine geriebene Muskatnuß nebst gröblich gemahlenem Ingber, nach Proportion des Käses dazu thun, alles wohl unter einander mengen, verwahren, an einen kalten Ort setzen, bis es sich zusammen abgezehrt hat, dann zuweilen darnach sehen, und ihn ferner unter einander rühren.

* 866. Umrken (Gurken) in Essig einzumachen.

Man sammelt eine beliebige Menge kleiner und noch junger Gurken, die man bey trockner Witterung abpflücken

muß, reibt sie mit einem weißen Tuche Stück für Stück gelinde ab, daß die Haut nicht beschädiget wird, thut sie in eine Schüssel, salzt sie so viel als es nöthig ist, läßt sie über Nacht in dem Salze stehen, und schüttet sie ein paar Mahl wohl unter einander. Das Salzwasser, das sich inzwischen gesammelt haben wird, läßt man davon ablaufen, und gießt einen guten starken Essig, den man vorher siedend gemacht hat, darüber, deckt sie in dem Gefäße zu, und läßt sie abermahl über Nacht stehen. Dann siedet man noch ein Mahl frischen Essig mit etwas ganzem Zimmet, Gewürznägeln und Lorberblättern, gießt den an den Gurken gestandenen Essig ab, und dagegen diesen zweyten Essig daran, läßt alles erkalten, und bringt sie mit grünem Dill oder Fenchel, der immer zwischen die Gurken gelegt werden muß, in die gläsernen oder steinernen Gefäße; wobey aber in Acht genommen werden muß, daß die Gurken immer mit Essig bedeckt bleiben, daher dieser von Zeit zu Zeit nachgefüllt werden muß. Die Gefäße werden mit Papier, worein mit einer starken Stecknadel Löcher getupft worden, bedeckt, mit einem Bindfaden zugebunden, und an einem kühlen Orte aufbewahret. Je stärker der Essig, desto besser ist es. Oder: man nimmt auf zweytausend kleine Gurken zwey Maß Essig und zwey Maß Wasser, setzt sie zu und läßt sie sieden, hernach pußt man die Gurken, wäscht sie sauber aus, trocknet sie mit einem Tuche wieder ab, salzt sie ein, legt sie in das dazu gehörige Geschirr, unterlegt sie mit Gurkenkräuteln, etwas türkischem Pfeffer, einigen Stückchen Ingber, schüttet den Sud darunter, läßt sie auskühlen; nachdem deckt man sie zu und läßt sie neun Tage stehen.

* 867. Gurken im Salzwasser zu sieden.

Man wäscht halbgewachsene Gurken recht rein, belegt ein Fäßchen auf dem Boden mit etwas Trauben-, Kirschen- oder Lorberblättern, ziemlich viel grünem Dill oder Fenchel, Dolden, ganzem Pfeffer, Modegewürz, Ingber und hinlänglichem Salz, thut dann ein Geleg Gurken darauf, bedeckt diese mit einem Gelege von den vorigen Blättern und Gewürz, und fährt auf diese Weise fort, bis das Fäßchen

angefüllt ist, gießt so viel Wasser daran, bis es über die Gurken geht; schlägt das Fäßel mit dem Deckel gut zu und verwahrt es wohl, daß es in dem Keller, wo es gelegt werden muß, öfters hin und her gewälzt werden kann, füllt zuweilen Salzwasser nach, wozu auf eine Maß Wasser eine Hand voll Salz genommen wird. Es kommt alles hauptsächlich darauf an, daß das Wälzen und Bewegen des Fäßchens nicht versäumet wird, sonst wird die Brühe schleimig und die Gurken verderben.

* 868. Geschnittene Gurken einzumachen.

Man schält und schneidet erwachsene Gurken in dünne Scheiben, wie es zum Gurkensalat gewöhnlich ist, salzet sie, gießt etwas Essig daran, läßt sie in einer irdenen Schüssel einige Zeit stehen, drückt sie wohl aus, bringt sie in ein gläsernes oder steinernes Gefäß, würzt sie mit gestoßenem Pfeffer, schüttet genugsam Essig daran, und füllt oben darauf so viel gutes Baumöhl, daß die Gurken ganz damit bedeckt werden; dann bindet man über das Gefäß Papier und stellt es in den Keller. So halten sich diese geschnittenen Gurken lange, und schmecken eben so gut als die frischen.

* 869. Weintrauben zu erhalten.

Nach der allgemein bekannten Art bindet man sie, entweder einzeln, oder zwey und zwey an einen Faden, und hängt sie an einem trockenen, und vor dem Froste sichern Orte auf. Allein es ist noch eine andere und bessere Art vorhanden, solche frisch aufzubehalten, und zwar folgende: Man bestreuet ein Faß oder eine Kiste mit warmem trockenen Sande am Boden, bedeckt selbigen mit ebenfalls trockenem Weinlaube, belegt dieses mit Trauben, deckt solche abermahls mit gleichem Laube zu, streut sodann ein bis zwey Finger hoch Sand darauf; fährt damit so fort, bis das Faß oder die Kiste angefüllt ist, und verwahrt sie vor dem Froste.

* 870. Türkischen Weizen einzumachen.

Man bricht von dem türkischen Weizen ganz lange Kolben, wenn sie kaum die Dicke eines kleinen Fingers erreicht

haben, ab, reinigt sie recht wohl, legt sie nebst hinlänglichem Salze in frisches Wasser, setzt die Salzwässerung, die man alle Tage frisch machen muß, sieben Tage fort, kocht sie hierauf am achten Tage mit einer Hand voll Salz im Wasser, aber nur so wenig, daß sie kaum drey oder vier Mahl aufwallen. Nun nimmt man sie mit einem Schaumlöffel aus dem siedenden Wasser, läßt sie kalt werden, siedet guten starken Weinessig mit einer Hand voll Pfefferkörner ab, läßt ihn ebenfalls kalt werden, bringt die Kolben in ein steinernes Gefäß, schüttet den erkalteten Essig darüber, bindet das Gefäß mit einer Blase wohl zu, und stellt es an einen trockenen kühlen Ort. Man gibt diese Kolben auf Tellern zum Braten; auch kann man sie zu verschiedenen Sossen brauchen.

* 871. Zimmet, was dabey zu beobachten.

In Auslesung des Zimmet wollen Einige die innere zarte Rinde für besser halten, als die äußere grobe, denn der Zimmetbaum besteht aus einer doppelten Rinde; Einige loben die hellere Farbe vor der bräuneren, Andere hingegen ziehen die bräunere der helleren vor; es ist aber auf solches ganz und gar nicht zu gehen, da derjenige, welcher scharf, dabey aber auch nicht holzig, sondern milde und wohlschmeckend, unwidersprechlich der beste ist. Ferner soll man auch die kurzen Stücke vom Zimmet nicht kaufen, es sey denn, daß man sie um das halbe Geld haben kann, und zum Ueberstreuen gebrauchen will.

* 872. Zwetschken frisch zu erhalten.

Die Zwetschken kann man lange Zeit frisch und gut erhalten, wenn man solche in einem wohl verwahrten Gefäße, wo kein Wasser eindringt, in einem tiefen Brunnen unter dem Wasser mit einem Stricke aufhängt.

* 873. Zwetschken zu dörren.

Die Zwetschken, welche auf dreyerley Art gedörret werden, erfordern besonders eine gelinde Wärme, indem sie sonst auffpringen, und mit dem Saft die beste Kraft

herauskommt, sodann aber hart zusammenschrumpfen, daß auch die schönsten und fettesten Zwetschken ganz klein und dürr anzusehen sind. Erstens werden sie so, wie sie sind, gedörret, entweder in dem Backofen, oder noch besser und reinlicher in einer Dürrstube; allein sie dürfen weder auf Hürden noch auf Siebe gelegt werden, indem sie sonst dafselbst anleben, verderben, und der Saft herauslaufen würde; da es denn weit besser gethan ist, wenn man hiezu besondere, auf der Seite mit Leisten versehene Breter anschafft, welche verhüthen, daß sie im Umwenden nicht sobald hinab fallen. Zweytens pflegt man die Zwetschken zu schälen, sodann eine kleine Oeffnung an der Seite zu machen, die Kerne heraus zu nehmen, die geschälten Zwetschken etwas breit zu drücken, solche auf Breter zu legen, sie ganz gelinde und schön gelb abzutörren, mit untermischten Lorberblättern in ein Fäßchen oder eine Schachtel zu richten, ein Bret darauf zu legen, sie mit einem Gewichte zu beschweren, damit sie fest beyammen bleiben; so bekommen sie den Namen der Prunellen, welches zwar eine ganz fremde und besondere Art von Pflaumen ist, die aber auf solche Art von Zwetschken bereitet werden. Drittens müssen diese entweder wie sie an sich selbst sind, oder auch geschält, ganz entzwey geschnitten, oder doch so, daß beyde Theile nur noch ein wenig an einander hängen bleiben, mit einem hölzernen Spieße durchstochen, und so viele, als die Länge des Spießes erleiden mag, daran gesteckt, mit Anieß bestreuet und abgedörret werden.

* 874. Zwetschken in Essig einzumachen.

Man nimmt zeitige Zwetschken mit dem Stiele, so viel man deren einzumachen gedenkt, steckt in eine jede ein ganzes Gewürznägelein und ein Stückchen Zimmet, legt sie in eine Schüssel, bis sie alle auf diese Weise zubereitet sind. Hierauf siedet man eine Maß guten Weinessig mit einem Viertelpfunde Zucker und schüttet ihn also heiß über die in der Schüssel liegenden Zwetschken; dieses wiederholt man drey Mahl. Nun legt man endlich die Zwetschken in den außs neue siedend gemachten Essig, und läßt sie darin nur

eine kurze Zeit sieden, oder einmahl aufwallen, nimmt sie dann möglichst geschwind mit einem Schaumlöffel heraus, daß sie nicht auffpringen. Man bereitet sie hierauf auf folgende Art: Die Zwetschken werden in ein beliebiges Gefäß gethan, der gesottene Essig darüber gegossen, das Gefäß mit Papier verbunden, worein einige Löcher mit einer großen Stechnadel gestochen worden, in einen trocknen Keller gestellt, oder an einen andern kühlen, aber nicht feuchten Ort, wo sie sich dann lange gut erhalten. Sie sind daher auch sehr wohlschmeckend, und man kann sie recht gut zu Braten oder zu gesottenem Rindfleische aufstellen.

* 875. Zwiebeln aufzubehalten.

Die Zwiebeln pflegen einige an Fäden anzureihen und sie also in der Luft aufzuhängen, damit sie trocknen und abdörren mögen, welches aber eben so gut geschieht, wenn man sie bloß frey in die Luft legt, und verhüthet, daß sie nicht gar zu nahe an einander zu liegen kommen, dann bisweilen umwendet; hierauf kann man sie an einem solchen Orte verwahren, wo sie nicht gefrieren, oder wegen zu vieler Feuchtigkeit faulen oder auswachsen können, wodurch sie sonst ihre beste Kraft verlieren.