

Wasser-Chokolade.

Man rechnet insgemein, wenn dieses Getränk gut und stark werden soll, auf 10 Tassen 1 Pfund Chokolade, gießt Wasser, welches nach der bestimmten Zahl der Tassen abgemessen seyn muß, in eine Kanne, und wirft die Chokolade, wie sie ist, oder auch zerrieben, hinein, daß sie zergehe. Sobald sie über die heiße Asche oder den Kohlen geschmolzen ist, und dick zu werden anfängt, quirlt man das Gelbe von einem Ey in die Chokolade, setzt sie wieder auf ein gelindes Feuer, und rühret sie gut mit dem Quirl um, man darf sie aber, wenn der Eydotter darin ist, nicht kochen lassen. Auf 2 Tassen nimmt man auch 2 Eydotter, man muß aber überhaupt Acht geben, daß nichts von dem Weißen des Eies dazu kommt.

Vom Einmachen und Aufbewahren des Obsts und anderer Früchte.

Große Nüsse sauer einzumachen.

Die großen grünen Nüsse werden vierzehn Tage nach Johannes abgebrochen, und in ein irdenes Gefäß gethan, alle Tage wird zweymahl frisches Brunnenwasser auf dieselben gegossen, und in dieses Was-

fer alle Mahl ein halber Eßlöffel voll Salz gethan.
 Wenn die Nüsse so neun Tage nach einander ge-
 wässert sind, werden sie in einen Kessel mit kaltem
 Wasser gethan, aufs Feuer gesetzt, und so lange
 gekocht, bis man sie mit einem Strohhalm oder
 einer Gabel durchstechen kann. Wenn man sie pro-
 bieret und gut befindet, so nimmt man sie vom
 Feuer und thut sie in ein Sieb, daß das Wasser
 abläuft, und die Nüsse verkühlen, die alsdann mit
 Zimmt und Nägerln durchstochen werden. Hier-
 auf wiegt man die Nüsse, und nimmt auf ein Pfund
 derselben ein halbes Maß scharfen Weinessig, und
 läßt sie eine viertel Stunde damit kochen; alsdann
 thut man die Nüsse in Konfekturgläser, und gießt
 den Essig heiß darüber, doch so, daß der Essig über
 denselben stehet, und verbindet die Gläser mit ei-
 ner Blase. Nach vierzehn Tagen siehet man nach
 den Nüssen, gießt den Essig ab, kocht denselben
 noch einmahl auf, und gießt ihn heiß über, und
 verbindet, wenn der Essig kalt ist, die Gläser wie-
 der mit einer Blase, so halten sie sich gut. Es ist
 dieses ein schönes Eingemachtes, das sich, wenn es
 an einen trockenen Ort gesetzt wird, und man guten
 Essig dazu nimmt, gut hält und angenehm schmeckt.
 Will man aber die Nüsse etwas süßer haben, so
 kann man ein halbes Pfund Zucker auf ein Maß
 Weinessig nehmen, den Essig dremahl kochen, und
 die beyden ersten Mahle über die Nüsse gießen;
 das dritte Mahl aber die Nüsse einmahl damit auf-
 kochen, und in die Gläser schütten. Nachher kocht
 man den Zucker und Essig zu Syrup, und gießt
 ihn über die Nüsse. In 14 Tagen gießt man den
 Zucker wieder ab, kocht denselben wieder auf, thut

ein Stück Zucker dazu, kocht ihn nochmahls dicke, und gießt ihn wieder über.

Pomeranzenschalen einzumachen.

Die gelben Pomeranzen werden in Viertel geschnitten, die gelben Schalen abgeschnitten, und in Wasser recht weich gekocht. Alsdann wird auf ein Pfund Schalen, die in einen Durchschlag gelegt und abgetrocknet sind, drey viertel Pfund Zucker genommen, welcher mit vier Löffel von dem Pomeranzenwasser gekocht, rein abgeschäumt, und so lange gekocht wird, bis er sich ziehen läßt. Dann werden die Pomeranzenschalen hinein gethan, einmahl aufgekocht, und in Konfekturgläser gelegt; der Zucker noch etwas eingekocht und übergegossen. Sie halten sich so lange Zeit. Sollte der Zucker dünn werden, so kann man ihn noch einmahl aufkochen.

Rüthenbirn einzumachen.

Man schält die Rüthen recht rein ab, und schneidet sie in Viertel; legt sie alsdann in Wasser, und kocht sie auf; nimmt sie heraus, daß sie kalt werden, und bestreicht sie mit Mägelin und Limonenschalen. Hierauf wiegt man auf ein Pfund Rüthen drey Viertel Zucker, setzt den Zucker mit etlichen Löffeln Rüthenwasser auf, und läßt ihn bey beständigem Abschäumen so lange kochen, bis er sich ziehen läßt, und thut die Rüthen hinein, daß sie einmahl damit aufkochen. Hierauf legt man sie in Einsiedgläser, gießt den Zucker darüber, und bindet sie, wenn sie kalt sind, zu. Sollte der Zucker

dünne werden, so kocht man ihn noch einmahl auf.

Hetschepetschen sauer einzumachen.

Man nimmt auf zwey Pfund Hetschepetsch drey viertel Pfund Zucker, ein halbes Maß Weinessig, und ein Quintel Zimmet, und läßt den Zucker, Zimmet und Weinessig kochen, die Hetschepetsch müssen aber frisch seyn, und recht rein ausgeputzt werden. Alsdann läßt man sie eine viertel Stunde lang mit dem Zucker kochen, thut sie mit denselben in einen steinernen Topf, und läßt sie 24 Stunden stehen, der Zucker muß aber wie Syrup seyn. Hierauf läßt man sie wieder eine halbe viertel Stunde kochen, thut sie dann in Einsiedgläser, legt etliche klein geschnittene Nägel dazwischen, und gießt den dick gekochten Zucker darüber. Man muß nach etlichen Wochen nachsehen; ist der Zucker dünne geworden, so kocht man ihn noch einmahl auf.

Aprikosen (Marillen) einzumachen.

Man nimmt zwey Pfund Aprikosen, die nicht überreif sind, schälet sie ganz dünn, und schneidet sie von einander. Alsdann nimmt man drey viertel Pfund fein gestoßenen Zucker und ein halbes Maß Weinessig, setzt den Zucker und Weinessig auf, läßt beides mit etlichen Stücken ganzem Zimmet eine halbe Stunde lang kochen, und schäumt es recht rein ab, thut alsdann die Aprikosen hinein, und läßt es noch eine halbe viertel Stunde kochen. Hierauf thut man die Aprikosen mit dem Zucker und Essig in einen Steintopf, und läßt es 24

Stunden stehen; kocht sie darnach wieder eine halbe Stunde, thut sie mit etwas geschnittenen Mägerln in Konfekturgläser, und gießt den Zucker darüber. Ist derselbe nach 14 Tagen dünne, so kocht man ihn noch einmahl auf, und thut ein Stück Zucker dazu. Man muß die Gläser alle Mahl mit einer Blase verbinden.

Zwetschgen mit Essig.

Man nimmt von den besten und reifsten Zwetschgen, an denen noch die Stängel sind, trocknet sie mit einer reinen Serviette ab, durchsticht sie mit einer Nadel fünf bis sechsmahl, legt sie dann in einen irdenen Topf, und nimmt auf zwey Pfund Zwetschgen ein Pfund Zucker, und auf drey Pfund Zwetschgen ein Seitel Weinessig. Auf ein Seitel Weinessig nimmt man ein halbes Loth Mägerln, und läßt den Essig mit dem Zucker nebst dem klein gebrochenen Gewürze kochen; ehe man aber das Gewürz hinein thut, so schäumt man den Zucker rein ab, und kocht es in einem kupfernen Kessel. Wenn es eine Weile gekocht, schlägt man ein Eyerklar zum Schaum, thut es zu dem Zucker, und läßt es noch einmahl aufkochen. Alsdann gießt man den kochenden Essig über die Zwetschgen, und läßt sie so stehen, kocht den folgenden Tag den Essig wieder auf, und gießt ihn kochend über die Zwetschgen. Den dritten Tag gießt man den Essig wieder in den Kessel, läßt ihn etwas einkochen, thut alsdann die Zwetschgen hinein, und läßt sie etwas mit demselben kochen, worauf man sie heraus nimmt, und sie zudeckt, bis sie kalt werden. Die Zwetschgen werden dann in Konfekturgläser gelegt, der

Essig darüber gegossen, und die Gläser mit einer Blase verbunden. In 8 Tagen muß man nachsehen, ist der Essig ganz dünn geworden, so muß man ihn wieder aufkochen.

Kromsbeeren mit Zucker.

Man verliest und wäscht sie rein, bey dem Waschen fallen die schlechten zu Grunde. Alsdann wiegt man sie, und nimmt auf ein Pfund Kromsbeeren ein und ein halbes viertel Pfund Zucker; wer aber das Süße eben nicht liebt, hat auch an einem viertel Pfunde genug. Man thut die Kromsbeeren und den Zucker in einen messingenen Kessel, doch thut man denselben nicht ganz voll, weil sie im Anfange in die Höhe kommen. Im Anfange rührt man sie langsam, damit sie gleich kochen. Sie kochen langsam auf Kohlen ungefähr eine kleine Stunde, und werden hierauf warm in Steintöpfe gethan, da man alsdann die Brühe darüber gießt. Sie haben so zubereitet einen recht guten Geschmack; wer denselben aber noch verbessern will, kann noch etwas Wein, geriebene Limonienschale, Zucker und Zimmet dazu thun. Man muß sie aber nicht zu lang dünsten lassen, weil sie viel Brühe geben. Diese eingemachten Kromsbeeren sind ein gutes Essen zum Braten, und sehr gesund für Kranke. Man kann anstatt des Zuckers auch Honig oder Syrup nehmen. Wenn sie kalt sind, werden sie gebunden, und an einen trocknen Ort gesetzt.

Rüthen für den Sommer zu erhalten.

Man bricht die Rüthen vom Baum, und schält sie ab; auch schneidet man das Kernhaus

heraus, doch so, daß die Rütten oben, wo sich die Blüthen befinden, ganz bleiben. Alsdann legt man sie in einen messingenen Kessel, gießt so viel klars Wasser darauf, daß dasselbe über die Rütten steht, läßt sie einmahl damit aufkochen; nimmt sie dann geschwind vom Feuer, und läßt sie kalt werden. Hierauf setzt man sie in einen Steintopf so, daß das Ganze oben kommt, gießt das Wasser, worin sie gekocht, darüber, daß es zwey Finger hoch überstehet, und beschwert sie. Will man die Rütten kochen, so setzt man sie mit Zucker und Wein auf, läßt sie damit durchdünsten, und richtet sie in einer Affiette an. Nach dem Anrichten bestreuet man sie noch mit Zucker und Zimmet.

Getrocknete Artischocken.

Man schneidet die Stiele von den Artischocken, wäscht sie rein ab, und schneidet auch oben alles Stachelichte ab. Alsdann kocht man sie, und legt sie auf ein Bret, daß das Wasser rein abläuft, worauf sie in einen Backofen, nachdem das Brot heraus genommen worden, geschoben werden. Will man sie dann aufheben, so setzt man sie an einen trocknen Ort; und wenn man sie kochen will, so wäscht man sie rein ab, setzt sie mit Fleischbrühe auf, läßt sie ganz weich kochen, und richtet sie mit Semmelbröseln und Butter an. Man kann sie auch im Wasser gar kochen, und eine weiße oder rothe Weinbrühe daran machen; man muß aber in dem Durchschlag das Wasser erst recht rein ablaufen lassen. Zu dieser Weinbrühe nimmt man ein halbes Seitel Wein, 4 Loth Zucker, und 4 Eyerbö-

ter, welches kalt eingewiedelt, und wenn es zu kochen anfängt, über die Artischocken gegossen wird.

Spargel einzumachen.

Man muß recht guten Spargel nehmen, von welchem man gewiß überzeugt ist, daß er bey dem Kochen recht weich wird. Sobald er gestochen, wird er gepußt, so weit er weich ist, in Stücken geschnitten, gewaschen, und in einen Kessel gethan, in welchem er mit Flußwasser einmahl aufkochen muß. Alsdann muß das Wasser ablaufen, der Spargel wird in Burgunder-Bouteillen gethan, und Salzwasser darüber gegossen. Das Salz muß mit dem Wasser so lange geschlagen werden, bis ganz klar ist, und recht scharf schmeckt. Die Bouteillen werden mit festen Stöpseln verwahrt und zugepicht. Wenn man von dem Spargel gebrauchen will, gießt man das Salzwasser ab, nimmt Spargel heraus, gießt dasselbe wieder darauf, verwahrt die Bouteillen mit einem guten Stöpsel und einem Fegsel. Man thut wohl, wenn man eine angebrochene Bouteille bald verbraucht. Wenn man den Spargel kochen will, wässert man ihn etliche Stunden, oder man setzt ihn mit warmen Wasser auf, gießt das Wasser etliche Mahl wieder ab, und kocht ihn mit Fleischbrühe, an Suppen, oder zur Zuspeis.

Umrken mit Essig einzumachen.

Man nimmt kleine Umrken, wäscht sie rein ab und bestreuet sie mit Salz; läßt sie einen halben Tag damit stehen, setzt sie alsdann an einen warmen Ort, aber nicht an die Sonne, daß sie wieder abtrocknen. Hierauf kocht man Weinessig

mit etlichen grünen Lorbeerblättern, Pfeffer und Gewürz hinein, läßt sie einmahl aufkochen, schichtet sie in Gläser, und gießt den Essig darüber. Nach 14 Tagen kocht man den Essig noch einmahl auf, läßt ihn kalt werden, und gießt ihn über die Umurken, so halten sie sich zwey Jahre.

Erbfen grün zu erhalten.

Man macht die Erbsen, wenn sie noch recht jung sind, aus den Schalen, und läßt sie mit Wasser so lang kochen, bis sie kraus werden. Man thut sie alsdann gleich in einen Durchschlag, und gießt kaltes Wasser darüber, so werden sie wieder grün: wenn sie kalt sind, thut man sie in einen Steintopf, legt viel frische Weinblätter über dieselben, und macht eine scharfe Salzsäure darüber, welche so scharf seyn muß, daß sie ein Ey trägt; so lang das Ey zu Boden fällt, ist sie nicht scharf genug. Man gießt dieselbe über die Erbsen und beschweret sie. Wenn man die Erbsen kochen will, so thut man sie zwey Tage in frisches Wasser, gießt das Wasser etliche Mahl ab, dünstet sie dann mit Fleischbrühe und Petersil gar, oder kocht sie unter Mongold, woben zu bemerken ist, daß sie etwas lang kochen müssen, weil sie das Salz einigermaßen hart macht; auch müssen recht junge Erbsen dazu genommen werden.

Rüben gut zu erhalten.

Man gräbt eine viereckige Öffnung in die Erde, belegt dieselbe rings herum mit Bretern und Stroh, thut alsdann die Rüben, von welchen die Köpfe abgeschnitten, in Steintöpfe, und beschwert sie mit hölzernen Tellern und Steinen. Hierauf setzt

man sie in die Erde, füllet die Öffnung wieder mit Erde aus, legt Stroh darauf, und verwahrt die Rüben bis man sie gebraucht. Sie erhalten sich so recht gut, allein die Öffnung muß etwas tief seyn, damit sie nicht erfrieren.

Senf zu bereiten.

Wenn man von Weintrauben Most erhalten, so thut man ein Stück Zucker, und etwas Nägel in denselben, und läßt das Unreine abschäumen. Wenn dieses geschehen, so gießt man den Most in einen Topf, daß es kalt wird; hierauf wird Senfmehl genommen, in steinerne Selterflaschen gethan, fest verstopft, und zum Gebrauch verwahrt.

Eingemachtes von gerösteten Marillen.

Man nimmt Marillen, Pfirsig oder Pflaumen nach Gefallen, und läßt sie über glühende Kohlen nach allen Seiten rösten; alsdann zieht man ihnen die Schalen ab, legt sie in eine Schüssel oder kleine reinliche Einmachschalen, schüttet eine oder zwei gute Hände voll gestoßenen Zucker, nebst ein halb Glas Wasser hinzu, rühret sie darauf über dem Feuer um, und läßt sie vier- oder fünfmahl nachsieden, damit der Zucker zergehe. Dann nimmt man sie vom Feuer ab, und sprizet, wenn man sie auftragen will, etwas Zitronen- oder Pomeranzensaft darüber.

Pfirsig einzumachen.

Man muß sie abbrechen, ehe sie zeitig sind, darauf müssen sie geschält, die Kerne heraus gethan, und in frisches Wasser gelegt werden. Die Art

sie zu behandeln ist folgende: Man läßt in einem verzinnten Kasteroll Wasser sieden, und legt die Pfirsig hinein; wenn sie anfangen grün zu werden, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie kalt werden, und legt sie alsdann in kaltes Wasser; läßt Zucker sieden, und wenn das Wasser von den Pfirsig ganz abgetropft ist, wirft man sie in den Zucker, läßt sie nochmahls zusammen mit dem Zucker sieden, schauet sie sauber ab, und nimmt sie vom Feuer; wenn sie kalt sind, läßt man sie noch einmahl so lange sieden, bis der Syrup gesotten ist: hierauf werden sie in ein Glas gegossen, und gehörig zugedeckt.

Äpfel einzumachen.

Schäle gute Tafferäpfel ab, schneide sie halb durch, und nimm die Kernhäuser heraus; alsdann nimm zum Beispiel zu 15 Äpfeln etwa 1 Maß Flußwasser, koche selbes mit einem Stück ganzen Zimmt, wirf alsdann die Äpfel hinein, daß sie ein Paar mahl aufkochen. Dann nimm die Äpfel heraus, und laß sie in einem Durchschlage rein ablaufen. Setze hierauf ein 1 Pfund Zucker in Stücke zerschnitten, und in Brunnenwasser getunkt, in den Einmachkessel aufs Feuer. Wenn dieses so dick gekocht ist, daß es zu kleben anfängt, so thu von 2 Zitronen den Saft und die Schale recht fein zerschnitten, dazu, und laß mit den Äpfeln dieß alles zusammen kochen, bis die Äpfel klar und ziemlich weich geworden sind. Sodann werden solche in Einmachgläser gethan, und der fast erkaltete Zucker wird darüber gegossen; sollte aber der Zucker noch nicht dick genug seyn, so wird er noch so lange ge-

kocht, bis er sich mit dem Löffel ziehen läßt. Dieses Eingemachte ist ein rechtes Lobsal für Kranke Personen.

Melonen einzumachen.

Man nimmt Melonen die recht reif sind, schälet und schneidet sie in längliche Streifen, und legt sie in eine porzellänene Schüssel. Alsdann kocht man Weinessig und Zucker (auf eine Maß Essig ein halb Pfund Zucker) schäumt ihn, und läßt ihn kochen, bis der Weinessig sämig wird, sodann gießt man den Essig über die Melonen, schwenkt sie um, und gießt ihn wieder ab, kocht ihn noch etwas, und schüttet unterdeß die Melonen in ein Zuckerglas mit Zimmt und Nelken ein, gießt den Essig darüber, und bindet es zu, so halten sie sich sehr gut.

Mispeln einzumachen.

Nimm frische Mispeln von der größten Art, schäle sie so dünne als möglich ab, zerstück sie mit einem Messer, und laß sie in Wasser mittelmäßig mürbe kochen; dann nimm sie heraus, laß sie etwas abkühlen, und trockne sie mit einem Tuche ab. Laß in einer Pfanne so viel Zucker schmelzen, daß die Mispeln wohl damit bedeckt werden können; sobald der Zucker zergangen ist, thue die Mispeln hinein und laß sie darin recht langsam kochen, daß die Mispeln den Zucker recht annehmen. Alsdann thue sie nebst dem Zucker in ein irdenes Geschirr, und laß sie einen Tag darin stehen; dann setze sie über gelindes Kohlenfeuer, daß sie etwa eine halbe Stunde noch durchkochen; hierauf nimm sie mit einem Schaumlöffel so, daß sie wohl ablaufen, heraus.

Zu dem Zucker thue Saft von guten Äpfeln, z. B. Ranetten, so viel, daß der Äpfelgeschmack der herrschende sey; auch kannst du noch frischen Zucker, etwa halb so schwer als der Äpfelsaft ist, hinzu thun; dieses alles muß so lange zusammen kochen, bis der Syrup die Probe hält, und wird, wenn er er meist erkaltet, über die, in Einmachgläser gelegte Mispeln, gegossen. Solche eingemachte Mispeln sind eine heilsame Arznei, besonders für diejenigen, welche zu Durchfällen geneigt sind.

Rothe Rüben einzumachen.

Die Rüben werden weich gekocht, alsdann in einen großen Durchschlag gelegt, daß sie ablaufen; dann werden sie geschält und in runde Scheiben geschnitten; hierauf wird würflich geschnittener Krenn und wohl verlesener Kummel in einen Steintopf gestreuet, eine Schicht Rüben darüber gelegt, darauf wieder Kummel und Krenn, immer eine Schicht um die andere, bis der Topf voll ist. Alsdann wird Bieressig abgekocht und kalt darüber gegossen. Die Rüben werden mit einem Deckel zugedeckt, so halten sie sich recht gut.

Champignons einzumachen.

Wenn die Champignons rein gemacht sind, werden die großen in Stücke geschnitten, die kleinen, die noch zu sind, läßt man ganz; waschet sie, und läßt sie mit Wasser, worin ein wenig Salz ist, kochen, aber nicht lange, drückt das Wasser davon ab, und läßt sie kalt werden. Kochet Weinessig auf, mit etwas ganzen Muskatblumen, Gewürzwägerlein, Pfeffer und Lorbeerblätter. Wenn der

Essig kocht, thue die Champignons hinein, und laß sie nur einmahl aufkochen, und thue sie sofort mit der Brühe und Gewürz in Konfekturgläser. Den dritten Tag gießet man frisches geschmolzenes Hammeltalg darauf, und setzet sie an einen kühlen Ort. Wenn man davon gebrauchen will, nimmt man den Talg davon ab. Man kann sie auch wenn sie gekocht und ausgedrückt sind, mit dem Gewürze mersirt, in ein Konfekturglas legen; alsdann Weinessig aufkochen, selbigen kalt werden lassen, und dann darauf gießen, und auch mit Hammeltalg begießen.

Zwetschgen süß einzumachen.

Nehmet schöne große Zwetschgen die reif aber nicht weich sind, wieget sie, dann schälet sie sauber ab, leget sie in eine porzellane Schüssel, nehmet auf ein Pfund Zwetschgen ein halb Pfund Zucker, reibet selbigen, und schüttet ihn über die Zwetschgen, und laßt es eine Nacht stehen; dann thut es in einen Konfekturkessel, und laßt es auf Kohlen langsam kochen. Wenn die Zwetschgen gut sind, nehmet sie heraus, und leget sie in ein Konfekturglas, den Saft, so noch auf den Zwetschgen ist, gießt wieder in den Kessel, laßt den Saft langsam kochen, bis er die gehörige Dicke hat, dann gießt ihn in das Glas, über die Zwetschgen.

Kirschen zu erhalten.

Wenn die schwarzen sauern Kirschen oder Weichseln recht reif sind, so pflücke sie bey klarem Sonnenschein, und wenn es nicht kurz vorher geregnet hat, mit Fingerhandschuhen vom Baume

ab, schneide mit einer Schere die Stiele dicht an den Kirschen ab, thue sie behuthsam in sehr gut ausgetrocknete Bouteillen, die große Öffnungen haben; pfropfe sie wohl zu, verpiche sie gut, daß keine Luft dazu kommen kann, und setze sie in einen Keller, so können sie bis Weihnachten frisch erhalten werden, besonders wenn man sie spät einlegt. Hierbey muß man aber beobachten, daß man sie nicht mit bloßen Fingern anfasse, und sie auch gleich, sobald sie vom Baume kommen, einlege. Man kann sie auch, wenn sie in die Bouteillen gelegt, und dieselbe mit einem Deckel, der gut darauf paßt, zugedeckt, und mit einer Blase fest zugebunden werden, in den Brunnen hängen, so halten sie sich auch gut.

Zwetschgen auf den Winter zu verwahren.

Brich mit Handschuhen die Zwetschgen an dem Stiele ab, lege in einen Steintopf unten Weinblätter, und alsdann die Zwetschgen dicht neben einander, oben wieder Weinblätter drauf, und dann einen Deckel darauf der recht fest darauf paßt, daß keine Luft dazu kann; grabe den Topf alsdann im Garten in die Erde. Auf diese Art halten sie sich lange; wenn der Topf aber einmahl angebrochen wird, so muß er gleich hinter einander verbraucht werden.

Man kann sie auch auf folgende Art gut erhalten: Man schmelzet gelbes oder weißes Wachs in einen Tiegel, und nimmt alsdann die reifen Zwetschgen mit den Stielen, taucht die Zwetschgen in das Wachs, daß sie mit dem Wachs dünne überzogen werden, an jedem Stiel muß vorher ein Faden ge-

bunden seyn, daß die Zwetschgen aufgehängt werden können, auch muß das Wachs nicht zu heiß seyn. Wenn man sie zu Tische geben will, macht man das Wachs davon und die Zwetschgen ab.

Weintrauben zu erhalten.

Schneide die Weintrauben, wenn sie reif sind, aber nicht gar weich, bey trockenem Wetter vor Sonnenaufgang ab, so, daß zwey Stängel daran bleiben. Den einen Stängel verklebe da, wo er abgeschnitten ist, mit Wachs, und den andern stecke in einen Apfel; dann hänge sie an einen Stock und laß sie in einem Gewölbe, daß weder zu kalt noch zu warm, noch zu feucht ist, frey hängen. Sollte der Apfel nicht gut bleiben, so stecke einen andern darauf. So bleiben die Weintrauben recht frisch und gut vom Geschmack. Man kann sie auch nur mit einem Stiele abschneiden, diesen steckt alsdann in warmes (aber ja nicht heißes) Wachs, und hängget die Trauben so auf; die faulen Beeren müssen aber fleißig heraus gesucht werden.

Kräuter aufzubewahren.

Viele Kräuter dauern nicht unterm Winter aus, weßhalb man sie austrocknen, auch wohl einmachen muß. Das Trocknen derselben, als das Basilikum, Majoran, Thymian, Pfefferkraut, Salbey 2c. muß nicht im Ofen in großer Hitze geschehen, indem dadurch ihre Gewürzkraft zu sehr ausgetrieben und geschwächt, folglich auch ihr Geschmack vermindert wird. Man ahmet am besten die Apotheker nach, welche ihre Kräuter in Schatten in kühlen Kammern abtrocknen. Sie werden daher

auf Bretern dünne auseinander gebreitet, von Zeit zu Zeit umgekehrt, oder in ganz kleine Bündlein gebunden, und an Fäden aufgehängt und getrocknet. Die getrockneten Kräuter werden in Beutel von Leinwand oder großen Tüten von Papier, welche oben zugemacht werden, aufbewahrt.

Kohlrabi aufzubewahren.

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

Spargel zu dörren.

Es ist am besten, wenn der Spargel mit einer Nadel durchstochen, ein Faden durchgezogen, und so am Ofengeländer herum gehangen, auch fleißig nachgesehen wird, daß er nicht zu heiß werde, (indem er sonst schwarz wird, und beim Kochen gar keinen Geschmack hat;) ist er aber zu wenig gedörret, so geht er bald in Fäulung, läuft an, und verdirbt, besonders wenn er an einem feuchten Ort aufbehalten wird. Demnach muß er recht hart, aber doch langsam und bey gelinder Wärme gedörret seyn.

Eyer aufzubewahren.

Man legt die Eyer in Häckerling, doch muß solcher von recht frischem Stroh, welches nicht dumpfig riecht, geschnitten seyn. Am sichersten und läng-

sten bleiben die Eyer gut, wenn man sie in die Asche legt. Die Asche muß aber gut getrocknet seyn, alsdann thut man sie in einen Kasten, unten eine Schicht Asche, dann eine Schicht Eyer, alle gerade neben einander, daß die Spitze unten hinkommt, dann wieder Asche, und so fort, bis sie alle sind. Alle 14 Tage nimmt man die Eyer heraus, und kehrt jedes um; findet man die Asche feucht, so muß eine andere trockene Asche bereit seyn, die statt der vorigen gebraucht wird. Man halte bey dem Nachsehen jedes Ey gegen das Licht, und fängt eines an trübe zu werden, so verbrauche man es gleich. Auf diese Art erhaltet man die Eyer frisch, ohne daß eines weggeworfen werden müsse. Zum Aufbewahren werden Eyer genommen, die seit August gelegt werden. Wann Eyer gefroren sind, legt man sie in kaltes Wasser, und läßt sie darin aufthauen.

Vom Einpöckeln und Räuchern des Fleisches.

Pöckelfleisch.

Wo eine starke Quantität einzumachen ist, verfährt man also: Nachdem man ein gutes Weinfäß oder anderes Gefäß (welches aber von Eichenholz