

Essige.

Weichsel-Essig.

Wenn die Waldweichseln von den Stielen befreit sind, werden sie gestoßen, eine Flasche damit $\frac{1}{3}$ aufgefüllt, nebst etwas Zimmt, einige Gewürznelken und darauf ein echter Weinessig gegeben, gut vermachet, dann in der Sonne destilliren gelassen, bis sich die Frucht zum Boden legt, worauf man ihn durch einen Filzsack seihet, in Flaschen füllt und gut verbindet.

Himbeer-Essig.

Die Flasche $\frac{1}{3}$ voll mit Himbeeren füllen und wie oben bloß mit Essig ansetzen.

Bertram-Essig.

Auf 15 Liter (10 Maß) echten Weinessig muß man 50 Büschel Bertram, 2 Büschel Limonienkräutel, etwas Prominzen, einige Büschel Petersilie, 2 Stück Holunderblüthe nehmen, dieses auf einem Brett ohne Sonne etwas trocknen, damit sie zähe werden, worauf die Blätter von den Stielen befreit, in eine große Flasche, nebst 20 Körner Neugewürz, eben so viel an Gewürznelken, Pfeffer, einer Muscatnuß und Ingwer, einer Limonienchale,

einer Messerspitze Alaun gegeben werden; nun wird der Essig daraufgefüllt, gut verstopft und so an der Sonne destillirt, bis sich die Kräuter zu Boden setzen, darnach durch einen Filzsack geseiht, in Flaschen eingefüllt und verwahrt.

Kräuter-Essig.

Hiezu feuchte man Rosmarinblüthen, Lavendelblüthen, trockene Citronen- und Pomeranzenschalen, Basilicum, etwas Polei, Melisse und andere beliebige Kräuter mit etwas Citronen- und Pomeranzenöl an, thue etwas Zimmt, Nelken, langen Pfeffer, Galgant und Muscatblüthen darunter, gieße starken Weinessig darauf und lasse es in einer großen Flasche an der Sonne stehen.

Preißelbeeren eingekocht.

Auf 1 Kilo schöner, reifer Preißelbeeren nimmt man, je nachdem man sie mehr oder weniger süß will, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker, läßt dieselben 2—3 Stunden langsam kochen und füllt sie dann lauwarm in einen steinernen Topf, den man gut zugebunden an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Preißelbeeren im Dunst.

Schön ausgesuchte und ausgewaschene Preißelbeeren werden ziemlich fest in Dunstgläser eingefüllt, mit gesponnenem Zucker oben angefüllt, doch nicht ganz voll, mit Pergamentpapier fest verbunden und wie jedes andere Dunstobst im Dunst gekocht. Dieselben sind besonders schmackhaft und halten sich außerordentlich lange.
