

ein wenig Melcken und Zimmet darzu, binde es in ein Büschlein, und hänge es in das Glas, nicht ganz hinunter. Laß es einen Tag an einem kühlen Orte stehen; dann ein paar Wochen an der Sonne, so ist er gut. Die Kirichen kan man zulezt auch noch mit aufsetzen.

## 866. Rosen = Essig.

Nimm kleine Rosinen, wasche sie rein; wenn sie wieder trocken sind, so thue sie in ein Glas, nicht ganz halb voll; giesse Essig darauf, es wird sauer.

## 867. Citronen = Essig.

Schneide die Schalen ab; thue die Kerne von dem Marck; das Marck thue in ein Glas, das Saftige das vierdte Theil voll, giesse des besten Wein-Essigs darauf, und setze es an die Sonne.

## 868. Pomeranzen-Blüth Essig.

Nimm trockene Pomeranzen-Blüthen, die nicht gar offen sind, brich die grünen Stiele wohl ab, daß die Blüthen ganz bleiben, thue das dritte Theil davon in ein Glas, giesse den besten Wein-Essig darauf, verbinde es wohl, setze ihn drey Wochen an die Sonne, so ist er gut.

**Von Fleisch Werck gut zu erhalten/  
daß es frisch bleibe.**

## 869. Vogel einzulegen; als Krams-Vogel oder Drosseln.

Rupfe die Vogel fein frisch, schneide ihnen die Köpfe und Beine ab, nimm sie aus, und lege sie in ein wohlgebundenes Säßgen, streue erstlich Wachholder