

gar zu sehr anlauffen / und so kan man sie wol über ein Jahr gut be-
halten. Will man nun davon speisen / kan man nehmen so viel
es beliebt / dieselbige vier und zwanzig Stunden lang wässern / und
in wählender solcher Zeit einmal oder zwey ihnen ein frisches Wasser
geben / alsdann heraus waschen / in ein siedend Wasser legen / und ei-
nen Ball oder etliche aufsieden lassen / hernach abseihen / wieder wie
zuvor in ein frisches Wasser werffen / aus selbigem auch heraus wa-
schen / wohl abseihen lassen / und alsdann mit Del und Essig / wie ei-
nen Salat / anmachen. *

46. Grosse Cappern einzumachen.

Derget die Cappern / wann zuvor die Stiele abgeschnitten wor-
den / in ein frisches Wasser / last sie einen Tag / oder auch nur
etliche Stunden darinnen ligen / gießt dieses ein und andermal
hinweg / und gebt ihnen ein frisches ; seihet es dann durch einen Sei-
her / daß das Wasser davon lauffe / und legt diese also gewässerte Cap-
pern in ein Schällein oder Schüssellein / macht sie mit Del und Essig
an / wie einen andern Salat : Solte aber der Essig zu scharff seyn /
kan man etwas Wein darunter giessen / und Weinbeerlein oder Cor-
rinthen oben darauf streuen.

47. Stachelbeer einzumachen.

Nehmet zu einer Maas Stachelbeer eine halbe Maas Saltz /
Nehmet selbiges in einen Sack von ungebleichten Tuch / der nicht
zu klein ist / sondern daß die Beer darinnen guten Raum ha-
ben / und nicht hart zusamm getrucket werden ; gießt in einen vergla-
surten Tiegel frisches Wasser / werff die obbesagte halbe Maas Saltz
darein / rührt es auf / und last es so lang stehen / biß das Saltz zer-
gangen / hänge dann den Sack mit den Stachelbeeren darein / decket
ein reines Tüchlein und kleines Bretlein darüber / beschwehret es mit
einem

* Etliche seihen den ersten Essig wieder davon / und giessen / wann man
sie austragen will / einen andern frischen Essig und Del darüber ; solte der Es-
sig zu scharff seyn / kan man etwas Wein dazu giessen.