

einem Steinlein / damit das Salzwasser über den Sack gehe / und behaltet sie dann in einem Keller oder andern kühlen Ort zu beliebigem Gebrauch. *

48. Spargel ein zu machen.

Nehmet den Spargel / schneidet das harte davon / thuts in ein Geschirr / giesst einen Essig / so zuvor gesotten und dann wieder erkaltet / darüber / laßt selbigen eine weile daran stehen / darnach leget den Spargel auf ein reines Tuch / laßt ihn daselbst trocken werden ; schlichtet ihn dann in einen grossen Tiegel oder Fäßlein / giesst ein frischen Essig darein / daß er wohl darüber geht / wie auch ein wenig Del / und macht das Fäßlein oder den Tiegel gar wohl zu : Wann man davon gebrauchen will / nehmet / so viel als beliebt / heraus / siedet ihn im Wasser biß er lind wird / und macht ihn dann mit Del und Essig an / wie sonst den Spargel insgemein.

49. Artischocken ein zu machen / daß sie über Winter bleiben.

Wann die Stiele von den Artischocken hinweg geschnitten worden / setze man solche auf den Kern / rings herum in ein Fäßlein / dessen Boden zuvor gesalzen ; alsdann setze man andere Artischocken wieder oben darauf / daß der Kern über sich kommt / dann wieder andere mit dem Kern unter sich / und dieses so lang biß das Fäßlein voll wird : Nimm hernach ein gut theil Wasser / salz es wohl / laß zimlich lang sieden / und dann wieder kalt werden ; gieß darnach das Salzwasser auf die Artischocken / und schlage das Fäßlein vest zu / rittle es hin und wieder / daß die Brühe recht darüber gehe / und so kan man sie Jahr und Tag gut aufbehalten.

Mancher

* Man kan sie auch in einem Glas machen / da man des Sackes / Brets und Steinleins nicht benöthiget ist / sondern selbige nur bloß in das Salzwasser werffen / und oben frisches Schmalz darauf giessen kan : Dabey dann absonderlich zu erinnern / daß man diese Stachelbeere / wann man sie gebrauchen will / zuvor in ein frisches Wasser lege / damit das eingesogene Salz ausgezogen werde.