

Wenn die unterste Schicht von Früchten bis an den ersten Reif gelegt ist, legt man einen Deckel auf diesen Reif, doch muß der Deckel die Früchte der untern Schicht nicht berühren, noch drücken. Auf gleiche Weise macht man die zweyte, dritte und übrigen Lagen, deren jede von der andern durch einen neuen Deckel geschieden wird, bis das Gefäß voll ist. Zu dieser Absicht muß man eine trockne und warme Witterung wählen, und die Früchte müssen nicht die geringste Nässe an sich haben. Wenn das Gefäß voll ist, legt man den Deckel darauf, und befestigt ihn mit Schrauben. Die Fugen des Deckels beschmiert man mit Lehm, und gießt heißes Pech darüber her.

Damit das Gefäß in dem Brunnen auf den Grund gehe, beschwert man es mit Steinen, die man darauf bindet, und läßt es mit einem betheerten Seile sacht in den Brunnen hinab. Das Seil bindet man oben fest, und schließt den Brunnen zu. — Die Erbsen und andere in Schalen sitzende Früchte müssen unausgemacht aufbehalten werden.