

Sonne noch darauf scheint, fernt sie gleich aus und füllt sie in Bouteillen, nimmt auf jede Bouteille einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, eben so viel Salz, macht es recht gut durcheinander, stellt dann die Flaschen in das dazu bereitete Geschirr, umwickelt sie aber zuerst, damit sie im Kochen nicht zusammen stoßen, schüttet dann kaltes Wasser daran, setzt sie auf's Feuer und läßt 2 bis 3 Wall darüber kochen, stellt dann das Geschirr sammt den Flaschen vom Feuer und läßt es darin erkalten; alsdann werden sie heraus genommen, gut zugespöpft (denn während dem Kochen muß man sie offen lassen) und mit Blase umbunden oder verpicht, dann im Kühlten aufbewahrt. Es müssen aber ganz junge Erbsen sein. Man kann diese Erbsen trocknen wie die Bohnen.

## 1485. Spargeln.

Man nimmt gleich von den ersten Spargeln, die recht schön sind, pußt sie und läßt sie in Salzwasser, welches in einer noch neuen irdenen Kasserole sein muß, einen Wall aufthun; nimmt sie dann vom Feuer, läßt sie noch eine Weile stehen, dann werden sie auf ein Tuch herausgethan zum Abtrocknen. Das Wasser davon läßt man recht schön hell werden, schüttet es ab und läßt den Saß zurück, setzt es dann wieder auf's Feuer und kocht es um einen guten Theil ein, ist dies geschehen, so werden die Spargeln in Gläser gethan, wobei man sehr Acht gibt, daß die Spargeln nicht gebrochen werden. Ist nun das Salzwasser ganz erkühlt, so wird es daran gegossen, es muß darüber gehen, dann wird gut ausgekochtes Hammelfett darauf gegossen und zum Gebrauch aufbewahrt. Wenn die Spargeln zugesetzt werden, muß man das Wasser gar nicht stark salzen, weil man es nachher, wenn es abgegossen ist, noch einkocht, sonst würde es zu scharf und die Spargeln würden darin verderben, weil sie unter dieser Schärfe leiden müßten.

## 1486. Champignons.

Die Champignons, welche noch ziemlich klein und ganz geschlossen sein müssen, werden gut gereinigt und gewaschen und auf einem Tuch gut abgetrocknet, dann in ein irdenes Geschirr gethan, mit Zitronensaft und etwas Wein auf nur gelindes Feuer gesetzt, immer herumgeschüttelt und so eine Weile gedünstet, dann auf die Seite gestellt bis den andern