

und Farbe veredlen, wozu man sich des besten Essigs von den hier angezeigten verschiedenen Arten, besonders des vom veredelten Honig bereiteten starken Essigs zu bedienen pflegt. Ich lasse nun ferner für diejenigen, die sich entweder zum häuslichen Gebrauch, oder in Absicht des Verkaufs solchen Essig verfertigen wollen, eine Anweisung zur kurzen Uebersicht hier folgen.

4) Weilchen • Essig.

Man nimmt nur blos die blauen Blumenblätter, befeuchtet sie des Abends zuvor mit warmen Wasser in einer zinnernen Schüssel, läßt sie bis an den Morgen stehen, gießt dann recht starken Essig darauf, deckt es zu, läßt es auf gelindem Kohlenfeuer lange ziehen, bis der Essig recht blau geworden, nimmt ihn ab, läßt ihn erkalten und preßt ihn aus:

oder

die blauen Blätter, welche von gefüllten Weilchen am besten sind, werden auf einem zinnernen Teller klein gehackt. Hiervon nimmt man ohngefähr zwey Löffel voll, schüttet sie in ein Glas, gießt ein Quart starken Essig darauf, bindet das Glas zu, und läßt es eine Stunde lang stehen. Hierauf gießt man es in eine zinnerne Flasche, bindet sie zu, und läßt alles ein paar Tage stehen, seihet es dann in ein Glas, und stellet es zugebunden an einen kühlen Ort.

M