

Pfeffer und Lorbeerblättern, giebt das Welschkorn darauf, und wechselt damit, und mit genannten Gegenständen ab. Wenn das Glas voll ist, gießt man Weinessig darüber, und bindet es zu.

### Zwetschgen in Essig.

In die Zwetschgen, die recht reif seyn müssen, sticht man mit einem spitzigen Hölzchen kleine Löcher, und legt sie nebst Nelken und Zimmt in ein Zuckerglas. Dann siedet man Essig mit Zucker, schäumt ihn ab, läßt ihn erkalten, und gießt ihn über die Zwetschgen. Nach einigen Tagen siedet man den Essig wieder, und verfährt wie vorhin bemerkt worden ist. Das 3te Mal wenn der Essig kocht, legt man die Zwetschgen hinein. Nach einigen Minuten nimmt man sie aber heraus. Dann läßt man den Essig kalt werden, und gießt ihn über jene. Beim Aufbewahren bindet man sie wohl zu. Zu  $\frac{1}{2}$  Maas Essig nimmt man  $\frac{3}{4}$  bis 1 Pfund Zucker.

## Feldfrüchte in Salz einzumachen.

### Artischocken in Salz.

Die Stiele der Artischocken und die Spizen von den Blättern müssen abgeschnitten werden. Dann stellt man die Artischocken in ein Fäßlein, und zwar so, daß die Spizen in die Höhe stehen. Hierauf werden sie mit Wasser, das mit Salz gekocht worden, aber wieder abgekühlt ist, übergossen und mit einem Tuch bedeckt. Das Faß wird zugeschlagen, in den Keller gestellt, und zuweilen umgewendet.

### Bohnen einzumachen.

Hiezu sind junge Bohnen nöthig. Man zieht ihnen die Fäden ab, bricht sie in der Mitte entzwei, wäscht sie, und siedet sie eine Viertelstunde in gesalzenem Wasser. Dann werden sie auf einem Tuch abgetrocknet. Wenn sie ganz kalt sind, belegt man einen Zuber (ein großes Schaff) mit Weinblättern, macht eine Hand hohe Lage Bohnen, streut Salz und Bohnenkraut darauf, und wechselt mit Weinblättern, Bohnen und Gewürz ab, bis alles zu Ende ist. Ueber das letzte Weinlaub kommt ein weißes Tuch, darüber ein hölzerner Deckel, und endlich mehrere Steine. Nachdem gießt man Wasser darauf, bis es eines Daumens hoch darüber stehen bleibt. Der weiße Schleim, der sich beim Gähren zeigt, muß weggenommen,