

Salz, giebt wieder Rüben hinein, und fährt so fort bis an's Ende. Dann wird es wie die vorbeschriebenen Gemüse beschwert. Von den Knollen der Kohlrabi macht man ein ähnliches Kraut.

Sauerkraut.

Von dem Kraut werden die Dorschen ausgenommen, und das selbe fein geschnitten oder gehobelt. Dann belegt man einen Zuber mit Krautblättern, thut einen Korb voll geschnittenes Kraut hinein, giebt Salz, Wachholderbeeren und Kümmel darauf, und läßt es fest eintreten oder stampfen, bis sich Wasser zeigt. So wird fortgefahren, bis man am Ende ist. Das Kraut wird mit Blättern, mit einem Tuch und Deckel bedeckt, und mit Steinen beschwert. Wer will, kann bei jeder Lage geschälte, geschnittene Borsdorferäpfel hinzufügen.

Getrocknete Baumfrüchte.

Äpfel.

Geschälte Äpfelschnitze, geschälte Birnenschnitze, Kirschen, Mirabellen, Haberschlehen, Quittenschnitze und Weichseln trocknet man am besten auf dem Ofen, oder auf Horden in dem Backofen. Wenn Brod gebacken worden, und alles aus dem Ofen ist, schiebt man die vollen Horden hinein, und schließt den Ofen zu. Am dritten Tag wird dann das Obst ausgenommen.

Aprikosen.

Man läßt sie auf dem Ofen welk werden, nimmt dann den Kern von der Seite heraus, drückt die Früchte platt, läßt sie vollends trocknen, und hebt sie in Schachteln auf. Pfirsiche werden auf dieselbe Art behandelt.

Birnen wie Feigen.

Dazu braucht man die sogenannten Poires - blanches. Man schält sie, und legt sie auf den Ofen, daß der Stiel in die Höhe steht. Wenn sie welk sind, drückt man sie breit, und trocknet sie vollends. Dann schichtet man sie in eine Schachtel, und streut gesiebten Zucker dazwischen.

Brünellen.

Die Zwetschgen werden abgeschält, dann nimmt man den Stein heraus, steckt jene an dünne spizige Hölzchen, und trocknet sie auf