

möglich, legt sie in $\frac{1}{2}$ Stof Weinessig und läßt sie so 48 Stunden stehen, rührt es aber öfters um; alsdann gießt man $\frac{1}{2}$ Stof dick geronnene Milch dazu und schüttet es zusammen. Dieses wird in den Anker mit Essig gegossen und umgerührt; so läßt man den Essig 14 Tage im Keller zugespundet liegen. Alsdann muß er abgezapft und durchgeseibt werden, so ist er klar.

20. Lauch = Essig.

Wenn der feine Lauch recht in der Blüthe steht, so werden dieselben an einem trocknen Tage abgepflückt, in große Bouteillen gefüllt, Essig darauf gegossen und in der Sonne digerirt; dieser Essig giebt den Saucen einen piquanten Geschmack.



Vierzehnte Abtheilung.

M a n c h e r l e i.

1. Ableger von Rosen, Nelken zc. zu transportiren.

Man kann solche weit verschicken, wenn Kartoffeln ausgehólt werden, man in jede 2 bis 3 von den Ablegern steckt und sie dann mit Moos umbindet.

2. Aepfelschalen als Räucherung.

Von reifen Aepfeln werden die Schalen abgeschált, auf Papier in einem abgekühlten Ofen getrocknet, alsdann in einem Papierbeutel verwahrt.