

540. Hopfen einzumachen.

Wenn der junge Hopfen gepuht und sauber gewaschen ist, wirft man ihn in kochendes Wasser und läßt ihn einige Mal darin aufwallen; dann schüttet man ihn in ein Sieb, läßt ihn abtropfen, vermengt ihn hierauf mit Salz und ganzem Pfeffer, füllt ihn in einen steinernen Topf, gießt so viel Fett darüber, daß er ganz davon bedeckt ist und stellt ihn dann zur Aufbewahrung in einen Keller. Ehe man aber das Fett darüber gießt, lege man zuvor ein in Branntwein eingetauchtes Leinentuch darüber. — Auf diese Weise kann man auch den Spargel aufbewahren.

541. Johannisbeeren in Zucker.

Nachdem die Johannisbeeren von den Stielen abgestreift worden sind, thut man sie nebst so vielem Zucker, als man Beeren hat, in ein Geschirr, läßt sie ein Mal auffieden und dann kalt werden. Hierauf schüttet man sie in ein Glas, gießt den Saft ab und dann wieder darüber.

542. Kirschen in Essig.

Man nimmt auf jede Flasche guten Weinessig  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker (will man sie aber süßer haben, so nehme man ein ganzes Pfund) und läßt beides auf dem Feuer so lange kochen, bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat; dann nimmt man es vom Feuer und läßt es kalt werden. Während der Zeit schneidet man den zuvor wohl erlesenen Kirschen die Stiele halb ab, thut sie in Confitürgläser und streut lagenweise vielen klein gebrochenen Zimmet und gespaltete Nägelchen dazwischen. Nun gießt man von dem kalt gewordenen Zuckereffig so viel darüber, daß die Gläser gefüllt und die Kirschen ganz mit Essig bedeckt werden, bindet hierauf die Gläser mit doppeltem Papier fest zu und läßt