

man sie kochen, so werden sie ein paarmal mit siedendem Wasser aufgesetzt, dann erst in Butter mit Petersilie gedämpft, und hierauf mit süßem Rahm oder Fleischbrühe wie die grünen ausgekocht.

Eingemachtes mit Essig.

Melonen in Essig.

Man schält die Melonen, schneidet die kleinen in 4 Theile, die großen aber zu Schnitzen, legt sie in eine Schüssel, schüttet guten Essig darüber, läßt sie 2 Tage daran stehen, und gießt den Essig wieder davon in eine messingene Pfanne. So viel Pfund Melonen, so viel halbe Pfund Zucker kocht man in dem Essig, nimmt nach dem Abschäumen $\frac{1}{2}$ Loth gebröckelten Zimmet darein, 10 bis 12 ganze Nägelein und die Melonen dazu, kocht dieselben halb weich, thut sie in ein Porzellan-Geschirr, läßt sie über Nacht darin stehen, setzt sie den andern Tag wieder über das Feuer, kocht sie so lang, bis die Melonen ganz weich sind, und bewahrt sie nun in Gläsern oder Porzellan-Gesäßen auf. Sie werden größtentheils zu Braten gegeben.

Zwetschgen in Essig.

Die Zwetschgen werden, wenn sie recht zeitig sind, mit den Stielen gebrochen, und die Stiele ein wenig beschnitten. Auf 4 Pfund Zwetschgen rechnet man 2 Pfund Zucker und eine halbe Maasß Essig, setzt den Essig mit dem Zucker, einem halben Loth gebröckeltem Zimmet, und eben so viel