

ber ab, damit die kleinen schwarzen Tupfen (Flecken) wegkommen, thut sie in einen Hasen, 3 bis 4 Hände voll Salz darüber, gießt hartes Wasser daran, deckt sie zu, stellt sie 3 bis 4 Tage in den Keller, und rührt sie alle Tage mit einem hölzernen Löffel um, daß das Salz recht unter einander kommt. Alsdann gießt man sie durch einen Siebher, wenn sie recht abgelaufen sind, thut man sie in das bestimmte Geschirr, grob gestoßenen Pfeffer, ein paar Lorbeerblätter, ein wenig Dill oder Fenchel hinein, ein starkes Geleg Kuckummern darauf, und fährt so fort, bis das Geschirr voll ist, gießt guten kalten Weinessig darüber, und bedeckt sie mit Traubenlaub, daß, wenn der Essig Schleim bekommt, derselbe mit dem Traubenlaub abgenommen werden kann. Nun bindet man das Geschirr zu, und verwahrt es.

#### Holder in Essig.

Der Holder wird abgebrochen, so lang er noch Knöpfe hat, sammt den kleinen Stielen abgezupft, im Salzwasser ein wenig verweilt, auf einem Tuch abgetrocknet, in ein Glas oder steinernes Geschirr mit grob gestoßenem Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern gelegt, und guter Essig darüber gegossen. So oft man davon auf den Tisch gibt, wird etwas Provenceröhl daran gegossen.

#### Champignons (gute Erdschwämme) in Essig.

Diese müssen klein seyn. Wenn sie geschält sind, und das Haarige ausgeschaben ist (von den ganz kleinen bricht man nur die Stiele ab), werden sie ausgewaschen, mit Basilikum, Esdragon, Lorbeerlaub und etwas gestoßenem Pfeffer eingemacht, und mit gutem Essig übergossen. Man stellt

stellt