

ander täglich frisches Wasser darauf / hernach überbrühet man sie mit heißem Wasser / daß sie ein wenig weich werden / und legt sie in frisches Wasser / nimt sie heraus / läßt sie abtrucken / und thut sie in einen Hafen / oder Glas / gießt halb Eßig / und halb Wasser / so gesalzen ist / daran / so sind sie fertig.

2. Unreiffe Weinbeer einzumachen.

Die Agresten und sauren Weinbeer werden also gemacht: Man bricht sie fein gemach von dem Stengel / daß sie nicht aufspringen / dan wäscht man sie sauber / und trucket sie auf einer Tuche wieder ab / darnach siedet man Eßig / und läßt ihn wieder abkühlen / daß man den Finger darin leiden kan / thut die Weinbeer in einen saubern Hafen / gießt den Eßig darauf / und schwert sie / so sind sie gut / und denen Oliven zuvergleichen.

3. Auf eine andere Art.

Theils machen sie also ein: Wenn sich die Weinbeer gar ein wenig greiffen lassen / so pflücken sie solche ab / und waschen sie aus / schütten sie auf ein Sieb / daß alles Wasser davon abseihe / schütten sie alsdenn in einen verglasurten Hafen / oder Glas / siedet guten Weins Eßig / lassen ihn überkühlen / gießen ihn über die Weinbeer / schweeren sie / schauen oft darzu / daß sie nicht anlauffen / und setzen sie an einen kühlen Ort. Im Winter kan man sie zum kochen brauchen / man kan auch die unzeitigen Caneelkirschen / oder Herlikern / wie man sie nennet / also bereiten.

4. Weichseln in Eßig einzumachen.

Nim Spannische Weichseln / so viel du wilt / gieß guten scharffen Wein-Eßig darauf / daß es darüber ausgehe / laß sie also Tag und Nacht baden / hernach seihe den Eßig ab / laß die Weichseln eine halbe Stunde abtrucken: Nim hernach den Eßig von den Weichseln / und thue zu einem Nößel ein halb Pfund Zucker / alsdenn laß sie sieden / schäume sie wol ab / gieß sie siedend heiß auf die Weichseln / und laß es wieder wol abkühlen / ehe man es zubindet.

5. Kirschen mit Eßig.

Man schneidet die Stiele mit einer Scheere ab / daß die Kirschen nicht bluten / wäscht und thut sie in ein Zucker-Glas / und versucht es mit Wasser / wie viel Brüe sie bedürffen. Denn nimt man