

Eintrocknung der Säure verderben/oder aus Mangel und Gebrechlichkeit des Geschirrs/ andere Waaren davon verderbet werden; wenn man sie aber zu Hause verbrauchen will/ ist der Eßig besser / weil er nicht allein ihren natürlichen Geschmack nicht vermindert / sondern vielmehr verbessert/ je kleiner man aber die Blumenknöpflein / und je grüner man sie nimmt/ je zarter und besser werden sie; Man brauchet darzu ein glaziret irdenes Geschirz / oder welches noch besser/ ein Glas/ füllet es nach Menge der Blumen/ mit scharffem Eßig/ thut etliche Hand voll Salz darunter/ thut die Blumen also frisch hinein/ so bald sie abgebrochen werden/ und thut das nach und nach bis man deren genug hat. Dis Geschirz stellet man hernach wol vermachet an einen trocknen Ort/ wohin die Sonne nicht scheinen kan/ so werden sie lange erhalten/ doch muß man alle drei/oder vier Tage darzu schauen; und wenn der Eßig oben schimlich und angelauften wird / das unsaubere mit einem Silberm Löffel fleißig abputzen / und noch eine Hand voll Salz darauf werffen/ die überflüssige Feuchtigkeit der Frucht zubenehmen.

24. Von allerhand Säften.

Kirschensaft / der mehr als 10 Jahr dauern kan.

Nehmet die reiffen schwarzen Kirschen/ pflücket die Stiele davon/ und thut sie in einen Kessel über das Feuer: füllet den Saft / den sie von sich geben/ in ein absonderlich Geschirz/ und kochet ihn so lange/ bis er gestehet/ verwahret ihn in einen Glase/ oder steinern Topfe. Er bleibet so lange gut / als ihr ihn nur verwahren wollet/ und ist recht süß und angenehm/ ob schon kein Zucker darbei ist. Von den übrigen Kirschen machet ein Muß / wie folget:

25. Kirschen-Muß zumachen.

Wenn der Saft von den Kirschen gefüllet / und sie vollends weich gekochet / reibet man sie durch ein Sieb / daß die Kern zurück bleiben / und kochet solches Muß/ bis es ganz dicke wird: wenn man wil / thut man ein wenig Nägelken darzu / so ist es ein angenehmt Muß/wil man es aber lange verwahren / muß man ihnen den Saft nicht nehmen.

26. Johannisbeersaft.

Diese werden abgezupfet und gepresset / hernacher wird der
Saft