

und 2 Defagr. in Obers aufgelöste Gelatine dazu und ver-
rührt die Masse, bis sie dicklich wird. Dann füllt man sie in
eine Form und läßt sie auf dem Eis vollkommen stocken. Auch
das Blanc-manger kann durch verschiedene Zugabe, wie Kaffee-
Essenz, Chokolade-, Citronen- oder Drangensaft, anderen Frucht-
saft in verschiedenster Weise abgeändert werden. Besonders
beliebt ist das „Damenbrett“ — wozu man weißes und
mit Chokolade oder Fruchtsaft gefärbtes Blanc-manger sulzen
läßt, dann zu gleichgroßen Quadraten schneidet, die in einer
passenden Form schachbrettartig zusammengestellt, mit weißer
Sulz vorsichtig ausgegossen und nochmals auf das Eis gebracht
werden.

Eingemachte und getrocknete Früchte.

1065. Kirschen als Dunstobst.

Man löst große, schwarze Kirschen von den Stengeln,
wäscht sie und seigt sie ab. $\frac{1}{2}$ Kilogr. Kirschen erfordert
15 Defagr. Zucker, der in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser bis zum Auflösen
gekocht wird. Dann werden die Kirschen in die reinen Gläser,
und zwar bis zum Halse gefüllt und bis über die Hälfte mit
dem ausgekühlten Zucker begossen. Die sorgfältig mit weißem Fließ-
papier und Rindsblase zugebundenen Gläser werden dann 8 bis
10 Minuten dünsten gelassen, wobei jedoch zu bemerken ist, daß
die Gläser in das kalte Wasser gestellt und erst mit diesem erhitzt
werden müssen.

1066. Kirschen in Brantwein.

Man mischt $\frac{3}{10}$ Liter frisch ausgepreßten Himbeer-
saft mit $\frac{3}{4}$ Liter Brantwein, wozu noch $\frac{3}{4}$ Kilogr. Zucker, der sich darin
ganz auflöst, gegeben wird und füllt es in ein großes Glas.
In diese Mischung werden dann große, schwarze, saftreiche Kirschen

nachdem sie zuvor von den Stengeln befreit worden, derart eingelegt, daß der Branntwein zwei Finger hoch die Kirschen bedeckt. Hierauf verbindet man das Glas und stellt es an einen kühlen Ort.

1067. Candirte Kirschen.

Hierzu kocht man $\frac{1}{2}$ Kilogramm gestoßenen Zucker in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser in einer Messingpfanne bis zum Faden. Dann nehme man versuchsweise ein Holzstäbchen, tunke es darein und dann in kaltes Wasser. Wird hierbei der Zucker glasurartig, so ist er zum Gebrauche tauglich. Man richtet dann große reife Kirschen zum Candiren her, indem man ihre Stiele zur Hälfte abschneidet. So vorbereitet, taucht man sie vorsichtig in den gekochten Zucker und legt sie nun auf Siebe, wobei sie jedoch nicht aneinander liegen sollen. Zum Trocknen wählt man dann einen warmen Ort.

1068. Kirschensaft.

Große reife Kirschen werden von den Stielen befreit, mit den Kernen klargestoßen und in einem Porzellangeschirre 24 Stunden stehen gelassen. Der hierauf durch Auspressen erhaltene Saft wird in große Flaschen gefüllt und Zucker, ein wenig Zimmt und Gewürznelken zugesetzt, wobei zu bemerken ist, daß auf $\frac{1}{2}$ Kilogramm Saft $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker in Stücken kommt. Das Geschirr ist dann wohl zu bedecken, aber nicht zu verbinden; durch öfteres Schwenken wird dann der Zucker aufgelöst. Nach einigen Tagen muß der Saft filtrirt und in Flaschen gefüllt werden, die fest zu verschließen und an einem kühlen Orte aufzubewahren sind.

1069. Weichseln in Dunst.

Große spanische Weichseln sind von den Stielen zu befreien, abzuwaschen und geseiht in die Gläser zu legen. Dann wird aus $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser ein Syrup gekocht, mit dem man, wenn er ausgekühlt ist, die Gläser bis zur Hälfte anfüllt. Das weitere Verfahren wie bei gedünsteten Kirschen.

1070. Weichfeln in Essig.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. spanische Weichfeln werden mit halb abgesechnittenen Stengeln lagenweise in ein Einsiedglas gegeben, wobei jede Lage Weichfeln mit einigen Löffeln feingestoßenen Zucker bedeckt wird. Man rechnet dabei auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. Weichfeln $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker. Dann wird $\frac{1}{8}$ Liter guten Weinessig in das Glas gefüllt und dieses gut zugebunden 5 bis 6 Tage in der Sonne stehen gelassen. Dann wird der Saft davon herabgeseiht, so lange gekocht, bis er dicke Tropfen wirft und, sobald er abgekühlt, über die Weichfeln gegossen, welche man 24 Stunden später zubindet.

1071. Weichfeln in Zucker gekocht.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker wird mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser bis zum Blasenwerfen gekocht. Sobald das Ganze ausgekühlt ist, gibt man $\frac{1}{2}$ Kilogr. entfernte spanische Weichfeln hinein und läßt sie dann auf dem warmen Herde einige Stunden stehen. In den hierauf abgeseihten Saft gibt man ein Stück Zucker und kocht ihn rasch ab. Dann gibt man die Weichfeln darein, läßt sie einige Minuten kochen und füllt sie endlich möglichst heiß in die Gläser, welche mit durchlöchernten Papieren zu verbinden oder in Dunst zu kochen sind.

1072. Weichfelsaft.

Man verwendet hiezu Waldweichfeln, die von den Stielen zu lösen und sammt Kernen zu zerstoßen sind. Nachdem sie so 48 Stunden in einer gut verzimten Casserolle stehen gelassen worden, seiht man sie durch einen Filzsaß und füllt die Bouteillen zu drei Viertheilen mit dem so erhaltenen Saft an. Dem Saft setzt man dann gestoßenen Zucker und zwar im Verhältniß von 45 Defagr. auf $\frac{3}{4}$ Liter Saft zu. Außerdem sind etwas Gewürznelken und Zimmt, in ein Stückchen Leinwand gebunden, hinzugeben. Das Ganze muß dann 14 Tage in der Sonne destilliren und hierauf aufbewahrt werden.

1073. Reine-Claudes als Dunstobst.

Grüne reife Reine-Claudes sind Stück für Stück sorgfältig abzuwischen, mit einer Stecknadel mehrmals zu durchstechen und in die Gläser zu legen. Hierauf wird aus $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker und $\frac{3}{10}$ Liter Wasser ein Syrup gekocht, der ausgekühlt in die Gläser zu füllen ist, so daß er über die Hälfte der Früchte hinausreicht. Dann verbindet man die Gläser fest mit Rindsblase und läßt sie 3 bis 4 Minuten dunsten.

1074. Reine-Claudes als Marmelade.

Man passirt die reifen Reine-Claudes und setzt gestoßenen Zucker im Verhältnisse von 15 Dekagr. auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. Marmelade zu, worauf man das Ganze unter fortgesetztem Umrühren einkocht. Ist die Marmelade so fertig, so läßt man sie auskühlen und füllt sie dann in die Gläser.

1075. Himbeeren als Dunstobst.

Große trockene Himbeeren werden in die Gläser gefüllt, darauf ein Löffel gestoßener Zucker geschüttet und mit Rindsblase fest zugebunden. Das Dunsten erfordert 3 bis 4 Minuten und geschieht wie bei den Kirschen.

1076. Himbeeren in Zucker gekocht.

45 Dekagr. Zucker sind mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser in einem Messinggefäße zu kochen und fortwährend abzuschäumen. Sobald der Zucker sich spinnt und große Blasen wirft, gibt man $\frac{1}{2}$ Kilogr. reife ausgeklaubte Himbeeren hinein und läßt sie einigemal aufkochen. Hierauf legt man sie auf ein Sieb, wobei sie jedoch nicht zerdrückt werden sollen. Den abfließenden Saft gibt man in das Becken zurück und kocht ihn bis zum Sulzen. Probeweise gebe man einen Tropfen auf einen Teller und sehe, ob er stehen bleibt, in welchem Falle man die Himbeeren vom Sieb in das Sulz geben kann. Nach einem Ende läßt man sie dann überkühlen und füllt sie in die Gläser.

1077. Himbeer-Marmelade.

Völlig reife Himbeeren sind zu passiren und hierauf unter Hinzufügung der gleichen Gewichtsmenge gestoßenen Zuckers und beständigem Abschäumen zu kochen und an einem kühlen Orte aufzubewahren.

1078. Himbeersaft.

Man preßt den frischen Himbeersaft durch ein Tuch und filtrirt ihn mittelst eines Trichters durch ein Fliesspapier. Hierauf kocht man aus $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker und $\frac{3}{10}$ Liter Wasser einen Syrup, der sich spinnen und im Kochen große Blasen werfen soll. Ist das letztere der Fall, so gibt man den frischen Himbeersaft ($\frac{1}{2}$ Kilo im Gewicht) hinein und läßt ihn bei schwachem Feuer circa 20 Minuten fortkochen, wobei er fleißig abgeschäumt wird. Sobald einige probeweise auf einem Teller gegebene Tropfen nicht mehr zerrinnen, ist der Saft genügend gesotten. Den ausgekühlten Saft füllt man dann in Flaschen und bewahrt ihn an einem kühlen Ort. Das gleiche Verfahren ist beim Johannisbeer- und Maulbeersaft zu beobachten.

1079. Johannisbeeren als Dunstobst.

Die Johannisbeeren sind behutsam von ihren Stengeln zu befreien, damit sie nicht Saft verlieren, und hierauf in Gläser zu füllen. Man gibt dann auf jedes Glas 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker, verbindet es gut und läßt es schließlich 15 Minuten kochen.

1080. Pflirsche als Dunstobst.

Große, reife, nicht weiche Pflirsche (Gartenobst) müssen dünn geschält, in der Mitte getheilt und sofort derart in die Gläser gelegt werden, daß jede Hälfte halb über das darunter liegende Stück hinausragt. Dann wird für jedes Glas 15 Dekagr. Zucker genommen, mit entsprechend Wasser gekocht und dieser Syrup in die Gläser gefüllt, nachdem er ausgekühlt. Die ver-

bundenen Gläser dürfen dann nur 2 Minuten kochen. Sind die Pfirsiche beim Nachsehen weich, so muß man rasch Tücher wärmen und die Gläser vorsichtig darein wickeln, nachdem sie aus dem Wasser genommen.

1081. Marillen (Aprikosen) als Dunstobst.

Man theilt große, gelbe Marillen, nachdem sie geschält und entfernt worden, in Hälften. Für je $\frac{1}{2}$ Kilogr. Marillen wird dann aus $\frac{1}{4}$ Kilogr. Zucker und $\frac{3}{10}$ Liter Wasser ein Syrup gekocht, mit dem man nachher, sobald er ausgekühlt ist, die in den Gläsern eingelegten Früchte übergießt. Sind die Gläser damit nahezu voll gefüllt, so werden sie fest verbunden und 3 bis 4 Minuten gedunstet.

1082. Marillen in Zucker gekocht.

Biernlich reife Marillen ($\frac{1}{2}$ Kilo) sind in zwei Hälften zu theilen und in einen Porzellantopf zu geben. Dann übergießt man sie mit $\frac{1}{2}$ Kilogr. gut gekochten ausgekühlten Zucker, überdeckt sie und setzt sie am nächsten Tage ab. Man gibt ein Stück Zucker in den abgeseihten Saft, kocht diesen unter fleißigem Abschäumen und gießt ihn, wenn er abgekühlt ist, über die Früchte. Dies wird durch drei Tage wiederholt, am vierten Tage jedoch die Frucht mitaufgekocht. Nachdem dann die Marillen ausgekühlt sind, kann man sie in die Gläser füllen, welche fest zu verbinden sind.

1083. Marillen-Marmelade.

Sehr reife Marillen werden abgeschält, entfernt und durch ein Haarsieb passiert. Dem Marillenmark setzt man dann sehr fein gestoßenen Zucker in gleicher Gewichtsmenge bei und kocht das Ganze unter fleißigem Umrühren, bis probeweise auf einen Teller gegebene Tropfen sich sulzen, in welchem Falle die Marmelade fertig gekocht ist und möglichst heiß in die Gläser eingefüllt werden muß. Die Gläser sind nach ganzlichem Erkalten fest zu verbinden.

1084. Getrocknete Aprikosen.

Auf 2 Kilogr. dünn geschälte und halbirte Aprikosen, welche auf eine Schüssel zu legen sind, wird $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker gestreut. Wenn dieser schmilzt, gibt man die Marillen auf einen Ofen. Dann werden die Früchte Stück für Stück, je nachdem sie mürbe werden, in einen Porzellantopf gelegt. Sind alle Stücke gar und ist die Kochhitze ein wenig verdampft, so wird der Syrup darauf gegossen. Nach 1 bis 2 Tagen ist der Syrup wieder abzugießen, so daß nur wenig davon in jeder Hälfte zurückbleibt. 1 bis 2 Tage später müssen die Stücke wieder umgekehrt werden und so fort, bis sie in der Sonne oder an einem warmen Ofen trocken geworden, worauf sie in Schachteln mit Papierlagen zu verwahren sind.

1085. Pflaumen und Zwetschken als Dunstobst.

Zwetschken und Pflaumen werden geschält und entkernt (erstere können auch ganz bleiben) und in die Gläser gelegt. Hierauf gibt man in jedes Glas einen großen Eßlöffel gestoßenen Zucker, verbindet es fest und läßt es 10 bis 15 Minuten kochen.

1086. Zwetschken-Marmelade.

Zwetschken sind zu blanchiren und hierauf zu passiren. Dann setzt man für je $\frac{1}{2}$ Kilogr. Marmelade 20 Defagr. gestoßenen Limonienzucker hinzu, vermengt es gut und kocht es wie die Marillen-Marmelade.

1087. Getrocknete Zwetschken und Pflaumen.

Große, schöne Zwetschken werden auf Horden reihenweise nebeneinander gelegt, in einen mäßig heißen Backofen geschoben und eine Nacht darin gelassen. Dann scheidet man die noch zu weichen aus und gibt sie nochmals in einen abgekühlten Backofen oder trocknet sie vollständig an der Sonne. Auch kann man zuvor die Kerne herausstoßen oder die Früchte noch vor dem Dörren schälen.

1088. Preiselbeeren als Dunstobst.

Große Preiselbeeren sind auszuwaschen und in Dunstgläser zu füllen. Dann gießt man die Gläser nahezu ganz mit gesponnenem Zucker voll, verbindet sie fest mit Pergamentpapier und kocht sie hierauf in Dunst.

1089. Nüsse in Zucker gekocht.

Vor Johanni gepflückte Nüsse werden mit einer Nadel durchstochen und in frisches Wasser gegeben. Die nächsten 12 Tage gibt man täglich 2mal frisches Wasser darüber, wodurch sie ganz schwarz werden. Hierauf gibt man sie mit kaltem Wasser in ein Einsiedebecken und läßt sie 25 Minuten kochen. Dann seiht man die Nüsse ab, gibt sie zuerst in frisches Wasser und nachher in einen glasirten Topf. Nachher wird $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit Muskatnuß, Vanille, Gewürznelken und Neugewürz, das in ein Leinwandstückchen zu binden ist, gekocht. Nach Entfernung des Gewürzes kommt $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker in's Wasser und wird bis zum Blasenwerfen gekocht. Mit diesem Syrup sind dann die Nüsse zu übergießen. Nachdem sie eine Nacht gestanden, seiht man den Saft wieder ab, läßt ihn unter Hinzugabe eines Stückes Zucker nochmals kochen und übergießt ihn wieder. Dieses Verfahren ist durch 3 weitere Tage zu wiederholen, wornach die Nüsse mit dem Saft vollkommen aufzukochen und, wenn abgekühlt, in die Gläser zu füllen sind. Schließlich kocht man die Nüsse nochmals in Dunst.

1090. Stachelbeeren in Zucker gekocht.

Man schneidet große grüne Stachelbeeren der Länge nach auf und entfernt die Kerne, was mit einer hiesfür gemachten Hühlnadel geschieht. Dann werden die Früchte in ein mit kochendem Wasser angefülltes Einsiedebecken getaucht und 4 Stunden am Herde gelassen. Von Zeit zu Zeit muß das Wasser zum Kochen kommen und die Stachelbeeren etwas geschüttelt werden. Dann werden die Früchte mit einem Backlöffel herausgenommen, in kaltes Wasser gegeben und abgeseiht. Hierauf

wird $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser gekocht, bis er Blasen wirft, worauf man die Stachelbeeren in den überkühlten Syrup gibt, über Nacht auf einen mäßig warmen Herd stellt und weiters wie die Rüsse zurechtet.

1091. Dürrlinge in Zucker gekocht.

Halbreife, schöne Dürrlinge werden einige Minuten in kochendes Wasser gegeben, bis sie sich etwas erweichen. Dann seigt man die Früchte nach vorheriger Entfernung ab und gibt sie in $\frac{1}{2}$ Kilogramm schwergekochten, ausgekühlten Zucker, was durch 3 Tage unter Hinzufügen eines Stückes Zucker wiederholt werden muß. Beim letzten Male läßt man die Dürrlinge vollständig aufkochen, füllt sie, nachdem sie abgekühlt, in Gläser und siedet sie in Dunst.

1092. Dürrlinge als Marmelade.

$\frac{3}{4}$ Kilogramm Zucker sind mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser zu kochen, bis Blasen entstehen. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ Kilogramm weiche Dürrlinge, nachdem sie passirt worden, hinein, kocht sie ab und bewahrt sie wie die Zwetschken-Marmelade auf.

1093. Apfel-Marmelade.

Gute, reife Äpfel werden in Scheiben zerschnitten, im Wasser weich gekocht und hierauf durch ein Haarsieb getrieben. Für je $\frac{1}{2}$ Kilogramm Äpfel ist dann $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser so lange zu kochen, bis Blasen entstehen. Das Äpfelmark wird dann darunter gerührt und bei fleißigem Umrühren dick eingekocht. Hierauf füllt man die Äpfel-Marmelade möglichst heiß in die Gläser, die nach vollständigem Erkalten fest verbunden und an einem kühlen, trockenen Ort verwahrt werden.

1094. Apfelsaft.

Man kocht 40 deutsche Maschanzker, nachdem sie abgeschält und in Spalten geschnitten sind, in einem Einsiedegefäß mit

3 Liter Wasser, worauf man sie, sobald sie weich sind, abseigt. Dann setzt man dem Saft $\frac{1}{4}$ Kilogramm Zucker zu, kocht ihn wieder jäh und füllt ihn nun, sobald er dicklich wird und der Schaum hinweggenommen ist, in Gläser, welche in Dunst zu fieden sind.

1095. Getrocknete Äpfel.

Kleinere Äpfel können ganz bleiben und, auf Horden gelegt, im Backofen oder in einem Dörrföfen gedörrt werden. Auch kann man selbe in Stücke schneiden, die Kerne mit dem Gehäuse herausnehmen und nachher dörren. Speciell die Maschanzkeräpfel durchsticht man auch mit einem hierzu gemachten Eisen, wodurch die Kernschale entfernt wird. Nachher schält man die Äpfel und dörret sie auf Horden. Beim Aufbewahren gibt man sie in Säckchen und wählt luftige, trockene Räume.

1096. Erdbeer-Marmelade.

Große, reife Walderdbeeren müssen passirt werden. Auf $\frac{1}{2}$ Kilogramm Erdbeeren wird $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker genommen und in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser so lange gekocht, bis er sich spinnt. Dann gibt man die passirten Erdbeeren hinein und läßt sie einige Sude machen, wobei fleißig umzurühren ist. Es ist rathsam, diese Frucht nicht lange kochen zu lassen, damit sie nicht die Farbe verliert.

1097. Erdbeeren in Zucker getunkt.

Große, ganz trockene Erdbeeren werden in geläuterten Zucker gegeben, darin einigemale umgeschwenkt und nun mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Dann streut man feingestoßenen Zucker auf ein Papier, zuckert die Erdbeeren darin ein und legt sie hierauf zum Trocknen auf ein Sieb.

1098. Erdbeeren-saft.

$\frac{1}{2}$ Kilogramm frische Walderdbeeren werden in $\frac{1}{2}$ Kilogramm schwer gekochten und wieder zum Kochen gebrachten Zucker ge-

geben, und nachdem sie 1 Stunde ausgekühlt, durch einen Filzack laufen gelassen. Der so passirte Saft ist dann in Gläser zu füllen, in Dunst zu kochen und zu Salzen zu verwenden.

1099. Erdbeeren in Wein.

Schöne Erdbeeren werden in Flaschen gefüllt, je 3 große Löffel mit Zucker darauf gestreut und hierauf die Flaschen mit gutem Rothwein vollgefüllt.

1100. Weintrauben-Marmelade.

Man löst sehr reife blaue Weintrauben von den Stielen, kocht sie jäh und passirt sie. Für $\frac{1}{2}$ Kilogramm Trauben muß man dann 15 Dekagr. geläuterten Zucker in Wasser kochen und weiterhin wie bei der Erdbeer-Marmelade verfahren.

1101. Paradiesäpfel-Marmelade.

Es sind hierzu die Früchte von den Stielen zu lösen, zu blanchiren und zu passiren. Für $\frac{1}{2}$ Kilogramm solcher Marmelade werden 15 Dekagr. Zucker mit Wasser bis zum Spinnen gekocht und weiterhin wie bei den vorhergehenden Marmeladen verfahren.

1102. Ananassaft.

Hierzu muß man die Ananas rein abwaschen, ganz dünn abschälen und hierauf in Scheiben zerschneiden, welche mit feinstoßenem Zucker in einen gut glasirten Topf zu legen sind. Es ist hierbei die doppelte Gewichtsmenge Zucker zu verwenden und müssen die dünnen Schichten von Ananasscheiben regelmäßig mit fingerdicken Lagen von gestoßenem Zucker abwechseln. Nach etwa 2 Tagen ist der Zucker vollständig aufgelöst und von dem Ananas-Aroma durchdrungen. Dann wird der Saft in kleine Flaschen gefüllt, welche sorgfältig zu verkorken und an einem recht kühlen Orte zu verwahren sind.

1103. Getrocknete Birnen.

Man verwendet hiezu durch längeres Liegen mürbe gewordene Birnen und läßt sie in kochendem Wasser etwas kochen, worauf sie abzuschälen sind und das Kerngehäuse herauszunehmen ist. Das Dörren erfolgt dann auf Horden, die zuvor mit Papier zu belegen sind. Der Ofen darf hierbei nur mäßig geheizt werden.

1104. Getrocknete Hagebutten.

Große, länglichrunde Hagebutten werden, bevor sie überreif sind, gepflückt, von Bogen und Stielen befreit und hierauf in Hälften zerschnitten. Nachdem letztere entfernt sind, durchbohrt man sie mit einer Nadel und faßt sie in Zwirnsfäden. Das Trocknen geschieht dann entweder auf Sieben oder Horden an der Sonne oder in mäßig warmen Backöfen. Zum Aufbewahren verwendet man leinene Säcke.

Eingemachte und conservirte Gemüse.

1105. Spargel.

Hierbei schneidet man den holzigen Theil der Spargel ab und legt den so hergerichteten gereinigten und gewaschenen Spargel in kochendes Wasser. Dann wird das Gefäß (am besten eine Casserolle) vom Feuer hinweggenommen und mit einem mehrfach übereinander gelegten Leinentuch bedeckt. Eine Stunde darauf wird der Spargel zuerst auf ein Sieb und sobald das Wasser abgelassen, auf ein Tuch gelegt. Damit er erkaltet und trocknet, wählt man einen dem Sonnenlichte nicht ausgesetzten Ort. Hierauf kocht man eine ziemlich ansehnliche Menge Salz in Flußwasser und läßt es erkalten. Dann ist der Spargel in hohe Einsiedgläser zu legen, zu beschweren, damit er nicht hervorsticht und mit dem Salzwasser bis zum