



genommen, die bey Ettinger in Gotha unter dem Titel erschienen ist: George Adams's Anweisung zur Erhaltung des Gesichts und zur Kenntniß der

Natur des Sehens, aus dem Englischen übersetzt und mit Zusätzen und Anmerkungen versehen, von Friedrich Kries. 8.)

Citronen lange Zeit gut aufzubehalten.

Die Citronen kommen aus Spanien und Italien in großer Menge nach Deutschland in hölzernen Kisten, deren eine 6—800 Stücke enthält. Die meisten werden von St. Femo, Nizza und Monton, einer kleinen Stadt in Savoyen, zu Wasser und zu Land über Marseille und Lyon versendet. Man verkauft aber hier nur diejenige, die nicht durch einen eisernen Ring gehen, dessen Größe von der Obrigkeit dazu bestimmt ist; die übrige werden, als zu kleine, ausgemustert, und aus denselben der Saft gepreßt, der hernach in Fäßlein verführt wird. Je saftreicher und dünschaliger eine Citrone ist, desto besser ist sie. Die größten und ansehnlichsten taugen oft am wenigsten, weil sie eine dicke Schaale, viel weißes Fleisch, und wenig Saft haben. Auf dem Lande, wo man sich

Citronen im Vorrath kaufen muß, um sie im Nothfall zu haben, oder auch für Handelsleute ist es also von großem Nutzen, solche lange unverfault aufbewahren zu können. Dies geschieht auf folgende Weise:

Das gewöhnlichste ist, daß man diese Früchte nicht in Keller, sondern an einem luftigen, trocknen Ort so legt, daß keine die andere berührt, und jede besonders in Papier einwickelt, welches aber kein Löschpapier seyn darf, indem dieses zu leicht Feuchtigkeit anziehet.

Oder, man legt sie, wenn sie auch schon noch grün sind, an einen luftigen Ort, in trockenem Sand, wo sie reifen, und so gelb werden, als ob sie ganz reif vom Baum gekommen wären. So hat man schon Citronen vom Februar bis in October