

Zugabe,

Wie Obst und allerhand andere Sachen lange zu erhalten.

Eine schöne curiöse Kunst allerhand glazirte Früchte, welche den ganzen Winter frisch bleiben, zu machen.

Nemlich:

820. Pflaumen, Kirschen, Morellen, Pfirsichen, Aepfel, Birnen, Johannisbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Erdbeeren; auch allerhand Blumen, als: Nelcken, Rosen-Knöpfe und anders.

Säutere schönen Zucker mit Rosen- oder schlechten Wasser, laß ihn aber sehr starck sieden; thue ihn vom Feuer, und laß ihn ein wenig verkühlen, nimm von den Früchten, welche du glaziren wilt, als Johannisbeeren, oder was es ist, tuncke es in den Zucker, und nimm es alsobald wieder heraus, lege es auf sauberes Stroh, bis es trocken wird. Thue es darnach in ein Glas oder steinern Gefäß, binde es veste zu, daß keine Luft darzu könne kommen, setze es in einen tiefen Keller. Ist er nicht frisch genug, so vergrabe es noch darzu in die Erde. So halten sich solche Früchte den ganzen Winter und bleiben, als wenn sie vom Baum oder Stocke kommen. Wenn man nun solche will auf