

gelegt worden / helfft solchen in der Pfannen / oder in einem Kesselein / mit einem Löffel immerzu langsam herum / daß sie zugleich in den Sud kommen / und über sich einen weissen Faum / welchen man mit einem Löffel abzunehmen pfeget / aufwerffen ; füllet immer zu / biß daß sie lind sind : leget hernach in ein Geschir / von Zinn / Erden / oder Glas / übersiedet die Brüh oder den Zucker biß zur rechten Dicken / und giesset selbigen / wann er so wol als die Pfersische erkaltet / darüber ; bedeckets mit einer Glas Scheiben / oder Bretlein / leget einen Kiessel = Stein darauf / daß die Brüh darüber gehet / verdecket und verbindets wohl / nachdem das Geschir ist / und so die erste Brüh nicht darüber gehet / muß man noch mehr Zucker / in gehöriger Dicken / absieden / und wann er erkaltet / darüber giessen / und dann nach zwey oder drey Tagen wieder darzu sehen ; solte die Brüh ganz dinn seyn / kan man sie abseihen / mit Zucker vermehren / und wann sie erkaltet wieder darüber giessen / welches zwey oder drey mal geschehen muß / biß sie die rechte Dicke behält / doch darff der Zucker dazu nicht der schönste seyn. *

9. Pfersische / Marilln / oder Abricosen einzumachen.

Set Pfersiche / oder auch schöne grosse Marilln / oder Abricosen auf einen Käiterlein oder Sieb / über einen Hafen mit Wasser / wol verdecket / schieret um den Hafen einen Glut herum / damit das Wasser allgemach siedend werde und die Pfersiche dampffen / doch nicht zu weich ; ziehet ihnen alsdarn die Haut ab / leget in ein Geschir ; nehmet zu einen Pfund Pfersiche ein Pfund Zucker / läutert solchen wie gebräuchlich / giesset aber ein wenig mehr Wasser daran / und lasset ihn etwas dicklicht sieden ; schlichtet alsdann die Pfersiche oder Marillen in einen Tiegel oder Glas / und giesset diese Zucker = Brüh laulich darüber / seihets nach zweyen Tagen / wieder davon ab / und siedets in vorziger Dicken / biß der Zucker nicht mehr wässericht wird.

Reee ij

10. Quitz

* Auf diese Weise kan man auch die Marilln oder Abricosen einmachen.