

pressen lautern Quitten = Wein siedend machen / die Quitten / so geschwind es immer seyn kan / darein legen / und so lang sieden lassen / biß sie ein wenig weich werden : alsdann nehmet sie heraus / und legt's auf ein Tuch / in ein Sieb / deckets fleißig zu / lasst's über Nacht stehen / deß andern Tags schlichtets in einen Tiegel oder Glas / läutert und siedet den Zucker / wie bey den vorigen gemeldet worden ; lasset solchen zuvor ganz erkalten / ehe man ihn über die Quitten gießt : sonst kan man auch nach etlichen Tagen öftters den Zucker übersieden / biß er / wie oben gemeldet / seine rechte Saft-Dicken beständig behält.

I 2. Quitten noch anderst einzumachen.

Schälet und schneidet die Quitten in vier Theile / gießet Quitten = Wein darein / lasset's / biß sie halb weich werden / sieden / streuet dann so viel Zucker / als beliebt / darein / und siedet die Quitten ferner ab / biß sie völlig weich sind ; nehmet's dann heraus / laßt sie erkalten / und den Saft davon dicker sieden : schneidet dann Citronen = Schelffen gröblich / lasset selbige einen Ball in Wasser thun / menget sie unter den Quitten = Saft / und lasset's noch ferner aufwallen ; schneidet hernach Citronat / Zimmet / und gesoffne Citronen = Schelffen / klein / oder wie es sonst beliebig / leget davon zwischen jede Lage der Quitten = Schnitze / und wann der Quitten = Saft völlig erkaltet / so gießet ihn darüber.

I 3. Muscateller = Birn einzumachen.

Nehmet schöne Muscateller = Birne / so nicht weich sind / schälet und leget sie in ein frisches Wasser ; läutert hernach den Zucker / wie schon gedacht : nehmet indessen die Birne aus dem Wasser heraus / und lasset's verseihen / leget / wann der Zucker verfaumt / die Birne hinein / und lasset's darinnen etliche mal aufwallen / biß sie ein wenig weich werden wollen ; leget selbige nochmal in einen Tiegel / siedet den Zucker noch ein wenig / und gießet ihn /

Eeee iij wann