

des den Safft davon durch ein Tuch / und lasset ihn fast eine halbe Stund lang sieden / ehe man den Zucker daran thut ; nehmet aber zu einen halben Pfund Safft ein Pfund Zucker / leget ein Stücklein nach dem andern in den Safft / und last ihn also fortstieden / verfaumt selbigen / daß er schön hell wird / und auf einem Deller wie anderer Safft gestehet : leget dann die Ribes- oder Johannes-Beerlein zusamt den Sträublein / also gleich hinein in den Safft / und lasset ein wenig damit sieden / biß sie nur etwas einschrumpfen wollen ; leget dann warm in einen Tiegel / lasset erkalten / und setzet wohl zugebunden / in verwahrung. \*

### 18. Ribes- oder Johannes-Beerlein noch anderst einzumachen.

**M**an nehme schöner zeitiger Träublein ohngefähr ein Pfund / Schneide den Stiel zusamt dem / was unsauber an den Steingeln ist / herab / und thue fünff viertels Pfund Zucker dazu ; lasset selbigen mit einem Seidlein Wasser dick sieden / alsdann ein wenig abkühlen / lege die Träublein darein / lasset selbige ferner ganz gemacht sieden / biß sie gestehen / und schütte es dann in einen Tiegel oder Glas. \*\*

### 19. Saurach oder Wein-Lägelein einzumachen.

**S**chneidet die Saurach oder Wein-Lägelein mit einem subtilen Messerlein auf / nehmet die Kern heraus / überstreuet mit Canarien-Zucker / schlichtet in ein Glas oder Tiegellein / (man kan auch wohl ein wenig geläuterten Zucker / wann er zuvor erkaltet / darüber giessen / so bekommen sie mehr Brüh) lasset fünf oder

\* Diese Johannes-Beerlein werden nicht wässericht / lauffen auch nicht an / und kan man auf diesen Schlag auch die Weixeln einmachen.

\*\* Auf diese Weise kan man auch die schwarzen Ribes- oder Wein-Beerlein / ingleichen auch die weissen Agrest- und unzeitigen Weinbeere / weniger nicht die Saurach oder Wein-Lägelein / wie gleich jezo mit mehrern gedacht werden wird / conserviren und einmachen.