

oder sechs Tage lang in einer Stuben / oder auch in der Sonnen stehen / damit der Zucker recht zergethet.

20. Saurach oder Wein-Lägelein einzumachen / auf andere Art.

Wann aus denen Wein-Lägelein die Kerne heraus genommen worden / wie oben gedacht / so wäget zu einem Pfund Beerlein / so annoch an ihren Sträußlein hangen / zwey Pfund Zucker ab / läutert denselben wie gebräuchlich / und lasset ein gut theil abgefallene Beerlein zugleich damit sieden / daß der Zucker schön roth werde; wann er nun ein wenig dicklicht gesotten / lasset ihn / in etwas erkalten / leget die frischen Saurach oder Wein-Lägelein in ein Glas oder Tiegel / und giesset deß Zuckers alsdann so viel daran / daß die Brüh darüber gehe / beschwerets mit einem kleinen Bretlein / übersiedet / nach etlichen Tagen / den Zucker / wie schon zum öfftern erinnert worden / biß er seine rechte Dicken vollständig überkommen.

21. Zwetschgen einzumachen.

Erstechet schöne Zwetschgen / die frisch vom Baum gebrochen sind / hier und dar mit einem Hefflein oder Steck-Nadeln / schlichtets in einen Tiegel / zinnerne Büchsen oder Glas / leget ein wenig gröblicht-zerbrochene Zimmet und Muscaten-Blüh dar ein / und giesset einen geläuterten und zuvor wieder erkalteten Zucker darüber.

22. Zwetschgen einzumachen / so laxiren.

Nehmet schöne Zwetschgen / so der Reiff getroffen / und bey dem Stengel runzlicht seyn / ziehet ihnen das Häutlein ab / leget in ein Geschirr; lasset den Zucker dick sieden / giesset ihn wohl heiß darüber / beschwehrets mit einem Bretlein / aber nicht zu hart / sondern nur also / damit sie nicht übersich schwimmen; wann der Zucker wässericht wird / siedet ihn noch öffters ab: Will man aber diesen

ffff

Zwetsch