



Funffzehender Theil/

Entdeckend die Conservirt- und eingemachte Früchte und Wurkeln.

- | | |
|---|---|
| 1. Citronat und Citronen einzumachen. | 23. Zwetschgen/ so laxiren/ einzumachen. |
| 2. — — auf andere Art. | 24. Weixeln einzumachen. |
| 3. Citronen mit samt den Saatern einzumachen. | 25. — — auf andere Art. |
| 4. gefüllt in Syrup oder trocken einzumachen. | 26. — — noch anderst. |
| 5. Kraut einzumachen. | 27. — — auf andere Weise. |
| 6. Pomeranzen ganz — — | 28. — — — — noch auf andere Art. |
| 7. und Citronen-Schelffen einzumachen. | 29. Weixeln einzusetzen. |
| 8. Pfersiche | 30. — — auf andere Art. |
| 9. und Marilln oder } einzumachen. | 31. — — noch anderst. |
| Apricosen } | 32. in Honig einzusetzen. |
| 10. Quitten | 33. Weixel Kugeln in einen Weixel Wein. |
| 11. — — auf andere Art. | 34. Zieffen oder Zagenbutten einzumachen. |
| 12. — — noch anderst. | 35. — — — — auf andere Art. |
| 13. Muscateller Birn einzumachen. | 36. — — — — noch anderst. |
| 14. Weinbeere einzumachen. | 37. Latwerg. |
| 15. — — auf andere Art. | 38. Nispel oder Hespel einzumachen. |
| 16. Ribes oder Johannes Beerlein einzumachen. | 39. — — — — auf andere Art. |
| 17. — — — — auf andere Art. | 40. Welsche Nüsse } einzumachen. |
| 18. — — — — noch anderst. | 41. Calmus } |
| 19. trocken zu candiren. | 42. Alant Wurzel } |
| 20. Saurach oder Wein Lägelein einzumachen. | 43. Wegwarten } |
| 21. — — auf andere Art. | 44. trocken candiren. |
| 22. Zwetschgen einzumachen. | |

NB. Mehr sibe im Anhang.



R r r r 3

1. Citron