

bindet das Geschirr mit Papier zu, und stopft oben mit einer Stecknadel Löchelchen darein. Auf diese Art halten sie sich sehr lange, wie vom Baum.

17. Zucker- und Muscateller- Birnen ganz einzumachen.

Man nimmt schöne Muscateller- oder Zucker- Birnen gleich wenn sie vom Baum genommen werden, schält sie, und wäscht sie aus frischem Wasser; dann legt man sie auf ein Tuch, daß sie abtrocknen, nimmt dann auf jedes Pfund Birnen $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, läutert ihn, legt die Birnen darein, läßt sie wie hart gesottene Eier darin kochen; dann nimmt man sie heraus, legt sie in ein Geschirr, und läßt den Zucker noch so lange kochen, bis er recht dick ist; sobald er abgekühlt ist, gießt man ihn über die Birnen in ein Zuckerglas; wenn sie nach einigen Tagen wässerigt werden, wird der Saft mit einem Stückchen Zucker noch einmal gekocht, und darüber gegossen.

18. Quitten- Schnitz einzumachen.

Man schält die Quitten, schneidet sie zu ganz kleinen Schnitzchen, läutert dann 1 Pfund Zucker mit 1 Schoppen Wasser, und wenn er zum Flug spinnt, legt man die fein zerschnittenen Quitten darein, thut etwas Zimmet, etliche Nägelein, die fein verwiegte Schale von einer Zitrone und etwas Zitronat dazu, läßt es mit diesem so lange kochen, bis die Quitten- Schnitz recht weich sind; dann läßt man sie ein wenig erkalten, und füllt sie in ein