

Die weichen werden dann gleich in daneben stehendes kaltes Wasser gelegt und darin gelassen bis alle fertig sind, dann werden sie auf ein Sieb zum Abtropfen gethan. Nun wird auf 25 Stück Frucht ein Pfund (500 Grm.) Zucker geläutert und nur zu einem leichten Syrup gekocht und auf die Seite gestellt. Die Keineclauden werden, so wie sie ein wenig abgetropft sind, in ein etwas breites Geschirr gelegt und dann der Syrup, den man schon früher gekocht hat, ganz lau darüber geschüttet. Auch darf man nicht vergessen, die Stiele ein wenig abzuschneiden. Der Syrup muß nun 5 Tage nach einander täglich zwei Mal immer eine gute Weile gekocht und gut verschäumt und die Frucht immer eine nach der andern behutsam in das Sieb gelegt werden; den letzten Tag wird der Syrup völlig dick gekocht; die Keineclauden werden gut in das Glas arrangirt und der nur laue Syrup darüber gegossen; wenn sie erkaltet sind wie die Mirabellen verwahrt. Auf diese Art behandelt, behalten die Keineclauden ganz ihre natürliche Farbe und Gestalt.

1405. Keineclauden mit Brantwein.

Von 50 Stück noch recht harten Keineclauden werden die Stiele ein wenig abgeschnitten, dann mit lauem Wasser, worin man etwas Essig und Salz thut, zugesetzt und so lange auf dem Feuer gelassen, bis es kochen will, hernach nimmt man sie heraus und thut sie in kaltes Wasser, worin man sie einen halben Tag liegen läßt. 2 Pfund (1 Kilo) Zucker werden mit 2 Schoppen ($\frac{3}{4}$ Liter) Wasser nur dünn geläutert. Die Keineclauden werden aus dem Wasser auf ein Sieb zum Abtropfen gethan; nach diesem legt man sie in ein Geschirr und schüttet den Syrup, welcher nur noch lau sein darf, daran; den andern Tag wird der Syrup wieder abgeschüttet und ein wenig gekocht, dann wieder nur lau an die Frucht geschüttet; den dritten Tag wird der Syrup ziemlich gekocht, die Frucht darein gethan und so lang darin gelassen bis sie kochend heiß ist; den vierten Tag setzt man die Frucht sammt dem Syrup gleich auf's Feuer, kocht es langsam miteinander bis es schäumt, hernach wird die Frucht herausgenommen und gut abgetropft, der Syrup sehr dick gekocht, dann vom Feuer gethan und mit einem kleinen Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) guten Brantwein vermischt; dies dann laulich