

gethan und abgetropft, dann in fünf Viertelpfund (625 Grm.) zu Syrup gekochten Zucker gethan, eine Weile unter öfterem Schütteln auf dem Feuer gelassen, hernach mit sammt dem Syrup vom Feuer genommen und in ein Geschirr gethan und bis am andern Tag stehen gelassen, wo dann die Frucht heraus genommen und abgetropft wird; der Syrup wird nun recht stark eingekocht, die Frucht darein gethan und nur ein kleiner Wall darüber gekocht, dann behutsam Stück für Stück heraus genommen und in ein Geschirr gelegt, der Syrup, welchen man noch etwas länger hat kochen lassen, wird dann lau daran geschüttet; den dritten Tag thut man gleich alles miteinander auf's Feuer, läßt die Frucht darin, bis sie einmal aufgekocht hat, nimmt sie heraus, legt sie auf ein Sieb, der Syrup wird ganz dick eingekocht, wenn er vom Feuer ist, mit $\frac{3}{4}$ Schoppen ($\frac{3}{11}$ Liter) guten Brantwein vermischt und hernach, wenn die Frucht im Glas ist, laulich darüber gegossen und sehr wohl verbunden gut aufbewahrt.

1426. Ganze Aprikosen auf andere Art.

Die nicht zu reifen Aprikosen werden gebrüht und geschält, unterdessen hat man auf ein Pfund (500 Grm.) Frucht, die man vor dem Brühen gewogen hat, ein Pfund (500 Grm.) Zucker geläutert; die Frucht wird nun dazu gethan und darin gekocht bis es keinen großen Schaum mehr gibt und dann in ein Geschirr gethan, den andern Tag wird der Syrup abgeschüttet und eine Weile gekocht, dann die Frucht wieder hinein gethan und 3 bis 4 Mal aufkochen lassen, alsdann wird es wieder in das Geschirr gethan und so läßt man es zwei Tage stehen; nach diesem werden die Aprikosen ganz behutsam heraus genommen und auf ein Sieb zum Abtropfen gethan, der Syrup wird dann recht dick eingekocht und nur lau an die Frucht gegossen, so läßt man sie noch einen Tag in dem Geschirr stehen, den andern Tag wird die Frucht in das Glas gethan, der Syrup muß aber über die Frucht gehen.

Man kann auch, wenn man will; den Stein behutsam aus den Aprikosen machen und statt dessen eine geschälte Mandel hinein thun, oder gar nichts.

1427. Johannisbeeren.

Man läutert ein Pfund (500 Grm.) Zucker bis er Fäden