

sein sollen, werden in ein Geschirr gethan und siedendes Wasser darüber gegossen, dann geschält, ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker wird geläutert bis er große Perlen wirft, die Pfirsiche darein gethan und einige Mal aufgekocht, alsdann mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in eine Schüssel gelegt und der Syrup noch eine Weile gekocht, dann an die Pfirsiche geschüttet; so läßt man sie einige Tage stehen, nimmt dann die Pfirsiche heraus und kocht den Syrup wieder etwas ein, schüttet ihn aber nur lau an die Pfirsiche, den andern Tag verfährt man wieder so, legt aber die Frucht in die Gläser und wenn der Syrup ein wenig erkaltet ist, gießt man einen halben Schoppen ($\frac{3}{16}$ Liter) gutes Kirschwasser darunter, vermischt es gut, gießt es über die Pfirsiche und bewahrt sie dann auf.

1431. Rothe Pfirsiche ohne Branntwein.

Die Pfirsiche, welche nicht zu reif sein dürfen, werden mit kochendem Wasser gebrüht, dann geschält und in die Hälfte gebrochen. Auf 1 Pfund (500 Grm.) Frucht wird $\frac{3}{4}$ Pfund (375 Grm.) Zucker genommen. Der Zucker wird mit einem Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) Wasser gut geläutert, nachdem die Pfirsiche hinein gethan und unter fortwährendem Schütteln ein paar Mal aufgekocht, hernach mit einem Schaumlöffel herausgenommen und gut abtropfen lassen; dann erst, wenn er nur noch laulich ist, an die Frucht, so läßt man ihn bis den andern Tag stehen, wo dann der Syrup wieder sehr wohl abgeschüttet wird, dann wieder langsam gekocht, bis er anfängt zäh zu werden, wo man ihn dann auf die Seite stellt und wieder nur lau an die Frucht gießt und dann 2 Tage stehen läßt; ist dies geschehen, so wird der Syrup, wenn er gut abgelaufen ist, wieder auf's Feuer gesetzt und recht dick gekocht, wenn er dann noch stark warm ist, an die Pfirsiche gegossen; diese dann noch einen Tag so in dem Geschirr stehen lassen, hernach erst in das dazu bestimmte Geschirr gefüllt, ein in Kirschwasser getauchtes Papier darüber gelegt, zugebunden und aufbewahrt.

Sollte vielleicht in einiger Zeit, was sehr oft geschieht, der Syrup wässerig werden, so muß er nochmals abgeschüttet und wieder eingekocht werden, was man bei jeder Konfitur thun muß, wenn dies der Fall ist. Man muß überhaupt die