

läutert solchen mit einem Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) Wasser, thut beides dazu und wenn man es liebt, ein wenig ganzen Zimmt, kocht es dann recht langsam zart und klar bis es so dick ist, daß es nicht auseinander läuft, wenn man etwas davon auf einen Teller thut. In Ermangelung der rothen Pflirsche kann man auch andere nehmen.

1435. Paradies=Apfel (Pommes d'Amour).

Diese Frucht nimmt man, wenn sie erst halb gewachsen ist, man pußt sie mit einem Tuch sauber ab, thut sie dann einen halben Tag in frisches Wasser, aus diesem dann in ein gutes Salzwasser, worin man sie 24 Stunden liegen läßt, nachdem werden sie in ein Sieb zum Abtropfen gethan. Recht starker Weinessig wird mit Estragon, Pimpernell, einigen kleinen Zwiebeln, mehreren Pfefferkörnern und ganzen Nelken eine Zeit lang gesotten, dann die Frucht hinein gethan und einige Mal aufgekocht, dann herausgenommen, der Essig wird dann, wenn er noch eine kleine Weile gekocht hat, vom Feuer gethan, in ein irdenes Geschirr geschüttet und wenn er erkühlt ist, an die Frucht gegossen, dann gut aufbewahrt.

1436. Himbeeren.

1 Pfund (500 Grm.) Zucker wird ziemlich dick geläutert, dann 1 Pfund (500 Grm.) schön auserlesene Himbeeren hinein gethan und nur ein Wall darin aufgekocht, dann mit einander in ein Geschirr gethan. Den andern Tag wird der Saft rein abgegossen und gekocht bis er gelirt. Die Himbeeren thut man unterdessen in das dazu bereitete Geschirr, schüttet den nur noch lauen Saft darüber und wenn es kalt ist, verwahrt.

1437. Erdbeeren.

Ist das Nämliche. Auf 1 Pfund (500 Grm.) Frucht ein Pfund (500 Grm.) Zucker wie obige geläutert, die Erdbeeren hinein gethan, aber mehrere Wall darin aufgekocht, dann gleich wenn sie ziemlich kalt sind, in Gläser gethan; wenn der Syrup noch zu dünn sein sollte, noch etwas eingekocht und dann erkaltet darüber geschüttet.

1438. Vermischte Konfitur.

8 Pfund (4 Kilo) Zwetschen, 4 Pfund (2 Kilo) geschälte Birnen, 3 Pfund ($1\frac{1}{2}$ Kilo) geschälte Quitten und 3 Pfund