

der mit einem halben oder ganzen Schoppen Wasser umgekocht werden.

Pfirschen (Pfersiche) in Branntwein.

In einer messingenen Pfanne macht man Wasser siedend, und thut ungefähr 24 bis 30 fast zeitige Pfirschen hinein. Sobald man sieht, daß sich die Haut davon ablöst, setzt man die Pfanne vom Feuer weg, läßt sie abkühlen, nimmt die Pfirsiche aus dem Wasser, zieht die Haut davon ab, legt sie auf ein Sieb, daß sie abtrocknen, läutert 2 Pfund Zucker, legt die abgetrockneten Pfirsiche darein, deckt sie zu, läßt sie mit 3 bis 4 Wällen aufkochen, schäumt sie wohl ab, schützet sie dann in eine irdene oder Porzellan Schüssel, läßt den andern Tag den Zucker von den Pfirsichen allein 8 bis 10 Wälle thun, gießt solchen an die Pfersiche, läßt sie wieder stehen, und am dritten Tag, Zucker und Pfersiche unter einander, zugedeckt vier Mal aufwallen. Sobald sie kalt sind, thut man einen Pfirsich um den andern in ein Zuckerglas oder Porzellangefäß, den zurückgebliebenen Zucker dazu, und einen halben Schoppen Branntwein darunter. Ist das Geschirr nicht voll, so wird etwas Syrup darauf gethan, damit die Früchte gut bedeckt sind. Wenn sie kalt sind, werden sie noch mit einer Blase wohl verwahrt.

Johannis-Beere (Träublein) mit Stielen.

Von schönen Johannis-Beeren bindet man je 3 oder 4 Träublein in ein Büschlein, läutert ein halbes Pfund Zucker nach kurzer Fäden Art, und legt die gebundenen Büschlein so darein, daß keines auf das andere zu liegen kommt. Wenn