

Kleine Zucker-Birnen einzumachen.

Die Birnen werden geschält und die Buchen herausgeschnitten, die Stiele aber bleiben daran. Hierauf läßt man die Birnen in einer messingnen Pfaune mit siedendem Wasser einen Ball aufkochen, legt sie zum Abtrocknen auf ein Tuch, steckt dann in jede derselben in die eine ein ganzes Nägelein, in die andere aber ein Stücklein Zimmet. Zu 2 Pfund Birnen rechnet man ein Pfund Zucker, läutert diesen nach langer Fäden Art, legt die Birnen darein, und die klein geschnittenen Schalen von einer Zitrone dazu. Wenn sie eine Zeitlang gekocht haben, und rein abgeschäumt sind, thut man sie in eine Porzellan-Schüssel, läßt sie über Nacht stehen, und kocht sie den andern Tag wieder etwas auf, bis der Zucker dicklicht ist. Nun werden sie in ein Porzellan-Geschirr gethan, darin gelassen, bis sie kalt sind, alsdann in Zuckergläser eingefüllt, mit einem Wachspapier bedeckt und zugebunden.

Aprikosen einzumachen.

Aprikosen, welche noch nicht ganz zeitig sind, schneidet man von einander, läßt sie im siedenden Wasser nur ein wenig aufstoßen, legt sie dann auf ein Tuch, daß sie abtrocknen. So schwer die Aprikosen sind, so schwer läutert man Zucker, legt die Aprikosen darein, kocht sie langsam wie ein paar harte Eyer, legt die Früchte mit einem silbernen Löffel in eine Porzellan-Schüssel, gießt den Zucker darüber, kocht sie den andern Tag wieder etwas stärker, und macht so 3 bis 4 Tage fort. Das Letztemal nimmt man die Aprikosen pünktlich heraus, kocht den Zucker mit etwas fein geschnittenen Zitronenschalen dick ein, thut die Frucht in
ein