

ein Glas oder Porzellan-Gefäß, den Zucker dar-  
über, und verwahrt sie wie andere Früchte.

#### Pfirschen (Pfersiche) einzumachen.

Mit diesen verfährt man ganz so wie mit den  
Aprikosen. Nur sind die meisten Arten dieser  
Frucht allzuwässerig. Es dürfen auch keine ganz  
reife dazu genommen werden.

#### Kenecloden einzumachen.

Diese werden, wenn sie noch nicht ganz weich  
sind, mit den Stielen abgebrochen. Vom Stiele  
schneidet man ein klein wenig ab, läßt sie gleich  
den Aprikosen im siedenden Wasser aufstoßen, legt  
sie auf ein Tuch, und trocknet sie ab. Zu einem  
Pfund Kenecloden nimmt man 3 Viertelpfund  
Zucker, läutert denselben dünn, kocht die Frucht  
in dem Zucker, legt sie mit einem silbernen Löffel  
auf eine Porzellan-Schüssel, gießt den Zucker dar-  
über, den andern Tag aber denselben (Zucker)  
wieder ab, kocht die Kenecloden etwas stärker dar-  
in, behält sie wieder über Nacht auf, und macht es  
auf diese Art noch zweymal. Das Letztemal kocht  
man den Zucker dick ein, legt die Kenecloden mit  
einem Löffel pünktlich in ein Glas, gießt den ge-  
kochten Zucker darüber, und verwahrt sie mit ei-  
nem Wachspapier.

#### Mirabellen einzumachen.

Mit diesen verfährt man wie mit den Kene-  
cloden, nur wird, wenn sie im ersten Zuckerwasser  
gekocht sind, die klein geschnittene Schale von ei-  
ner Zitrone nebst dem Saft derselben darein ge-  
than, damit Beydes noch einigemal mitkocht. Es  
ist aber dabey wohl Acht zu geben, daß die Frucht