

telt/ weil solche allezeit noch eine Grünheit an sich haben. Die allertrefflichsten Pflaumen zumachen/ so erwehlet man die Imperial, Taddeln, S. Catharinen, Diaprees, Perdrigon, Cypre, Brignolles, Damasken, und dergleichen.

### 8. Auf eine andere Art.

Wollet ihr Pflaumen nach Art der Brignolles durren/ so müsset ihr die schönsten Arten davon erwehlen/ als de Perdrigon, d' Abricos und andere blankheitige: die entheutet ohne Messer/ und ziehet die Haut herab/ welche/ wenn sie reif sind/ gerne abgehet/ hernach nehmet die Kerne davon ohne die Frucht damit zuquetschen/ hernächst so lasset die Häutlein in wenig Wasser aufquellen/ und durch ein grob Linnen lauffen/ bis es zu solcher Suppen worden/ als ein Strop ist/ hierin tunket die Pflaumen/ so oft ihr sie in den Ofen leget. Ist der Strop nicht dicke genug/ so nehmet den Saft von weißen reiffen Stilkbeeren/ dieser wird den Strop dick und feste machen. Die in Provenz stellen sie auf die Dornspitzen/ auf jede Spitzen eine/ und lassen sie also an der Sonnen trucknen.

### 9. Vom Pflirsigen.

Die Pflirsige werden eben auf diese weise/ wie die Pflaumen getreuet/ sie müssen aber von den Bäumen gelesen werden/ denn die abgefallene/ oder allzureiffe kriegen anstöße/ welche denn schwerlich können getrucknet werden/ und werden sie auch ganz unangenehm zu essen sein. Ehe ihr ihnen die Steine benehmet/ so thut ihr sie zuvor einmal in den Ofen/ um sie also ersterben zu lassen/ hernacherspaltet sie behende mit einem Messer/ ziehet die Steine heraus/ öfnet sie/ und trucket sie breit auf einem Tische/ damit sie/ so wol in/ als auswendig im Ofen trucknen können/ dieweil sie ohn das dicke sind. Wenn ihr sie zum letzten mal aus dem Ofen ziehet/ und selbige noch ganz heiß sind/ füget ihr sie wieder zusammen/ und bildet sie in ihre erste Form.

### 10. Von Abricosen.

Die Abricosen müssen auch von den Bäumen gelesen werden; Es ist aber nicht nöhtig/ daß man sie eröfne/ und den Kern herausnehme/ es ist genug/ wenn sie nur gedrückt werden/ also wird der Stein an des Stengels Ort von selbst heraus kommen. Wenn