

448. Ochsen-Zungen / ganze Gänß und schweinene Hammern
einzupaizen / daß schön roth werden.

Nimb rothe Konruben / Weinschärling / sied die Konruben / schäl sie und
schneide sie Schnittlweiß / die Weinschärling stoß gar klein / nimb guten
Essig und Salz / und so oft ein Leg des obbemelten Fleisch / das man ein-
paizen will / so oft Salz / rothe Ruben und Weinschärling darauff / und
fein mit einem Psriem zerstoßen die Hammern / Zungen oder Gänß / ehe
mans einpaizt / wohl das Salz hinein geriben / und wohl geschwärt / und
oft umbgekehrt / daß die obbemelte Säure fein darüber gehet / im Som-
mer ein kühles Orth / im Winter aber in der Wärme / daß das Salz wohl
hinein gehet / 3. oder 4. Wochen stehen lassen / und hernach in Rauch ge-
henckt / mit Cronabeth-Holz oft gerauchert und fein vermacht / daß der
Rauch wohl darbey bleibet / und schön roth werden.

Von allerhand Candirten und eingemach- ten Sachen.

449. Wie man Zucker läutern soll.

Auff ein Pfund Zucker / nirab ein halb Seitel Wasser / thue beides zu-
samen in ein Psann / laß auff einem Kohl-Feuer zergehen / und wann
es anfängt zu sieden / so thue das Weiß von einem Ey / das zuvor wohl
geklopfft sey / daran / laß mit einander sieden / faine das Unsauber fleißig
herab / sambt dem Ey / und laß den Zucker noch ein Weil sieden / biß das
Wasser fast eingesotten ist.

450. Hönig zu läutern / und Frücht einzumachen.

Nimb ein gut Theil Hönig / setze ihn auff's Feuer / in einem Messingen
Kessel oder Pfannen / die man zum einmachen braucht / faine es alle-
weil fleißig ab / rühre es umb / damit es nicht anbrennt / willst du wissen / wann
das Hönig genug gesotten / so nimb ein ganz Hünerey / thue es in das
Hönig / fällt es zu Boden / so ist es nicht genug gesotten / schwimmet es aber / so
ist das Hönig gerecht vor die Frücht. Nimb die Frücht / welche du willst
einmachen / schäle sie / etliche muß man zuvor sieden / als Aepffel und Biern /
und was dergleichen ist / die andere / als Weirel / Kirschen / und der Arth /
darff man zuvor nicht sieden / welche man zuvor sieden läßt / muß man wohl
abtrücknen lassen auff einem Sieb / und darnach in dem Hönig sieden lassen /
und ohne Unterlaß abgefaimt. Willst du wissen / wann es genug gesotten /
so nimb ein zinnen Daller / laß etliche Tropffen darauff fallen / halte das
Daller auff die Seiten / ist es / daß die Tropffen fest stehen bleiben / und nicht
abrinnen / so ist's genug gesotten / wo nicht / so laß es länger sieden / auff dise
Weiß kanst du allerley Frücht in Hönig einmachen.

451. Wie man Frücht in Most einmachr.

Im drey Theil süßen Wein-Most / thue ihn in ein Messingen Kessel oder Pfannen/ setze sie auff Kohlen: Machst du aber ein Flamen-Feur so schaue wohl / daß es nicht anbrennt / laß den Most sieden / biß zwey Theil einsieden/ und der dritte Theil/ wie ein Sprop überbleibt/ mache es/ wie oben mit dem Hönig gemelt worden.

452. Wie man allerhand Sachen candiren soll / von Gewürz/ Früchten / auch Blumen.

Je Zimmet mag man klein oder grob/ wie man will/ schneiden/ und fein trücker / die Nägel müssen gar drucken seyn / Benedische Mandl un- abgezogen/ an einem Tuch fein geriben/ Muscatblüß fein groß geschnitten; die Früchten/ als Citroni/ Lemoni/ Pomerantschen/ Schallen/ Birn/ Mus- sen/ muß alles zuvor in Zucker eingemacht seyn / und wider wohl trücket werden. Kräutl und Blümlwerck/ muß man alles in einem Tuch fein glat pressen / und aufstrücker / daß sie glat bleiben; oder durch ein gesottenen Zucker ziehen/ wider trücker/ und zum candiren behalten; man kan das Gewürz alles durch einander / oder jedes besonder candiren. Was man nun candiren will/ soll man einrichten in ein Kupffernes oder zinnernes Ge- schir: / das gleich weit / oder unten ein wenig enger ist; darnach soll man nehmen auff ein Pfund Specerey 2. Pfund schönen/ wie vor gemelbt / cla- rificirten Zucker deß härtesten und besten Canari-Zucker/ und ihn sieden/ biß er sich zwischen den Finger eines Glid-Fingers lang auffziehen laßt/ so soll man den Zucker kalt lassen werden/ also/ daß man ein Suppen auff das wenigste Essen kund; darnach soll man ihn über die Specerey gießen/ und ein dickß Bretl / das recht darein / darauff legen / daß es sich ein wenig schwärt/ doch nicht hart/ nur daß nicht über sich schwimt/ und der Zucker ei- nes Messer-Rücken dick darüber gehet/ alsdann soll mans in einer warmen Stuben in die Höhe setzen/ doch nicht zu nahe zum Ofen/ und 2. Nacht ste- hen lassen/ darnach das Kessel gemach umbstürzen / an den Zucker abset- zen lassen/ ungefehr zwey Stund lang in einer warmen Stuben / darnach soll man das Kessel ein wenig nach der Seiten über ein Glut halten / daß es heiß wird / alsdann soll mans umbstürzen / so gehts herauß / alsdann soll mans mit einem Messer fein gemach von einander thun/ auff ein Papi- r außgefürtetes Eibl/ und in einer warmen Stuben über Nacht stehen las- sen/ darnach soll man/ so das Kessel sauber und drucken ist/ die Specerey- en wider darein richten / und den abgessenen Zucker nehmen / und ein Pfund clarificirten Zucker darzu/ und ihn sieden lassen wie zuvor/ und ihn ein wenig wärmer / als lablicht fein gemach darüber gießen / wider zwey Nacht wie zuvor stehen lassen / darnach wider abgesshen / und von eina- nder klauen / und wider über Nacht stehen lassen/ wie zum ersten/ darnach wider

wider ins Kessel einrichten / und lanter frischen Zucker siedem / in voriger Prob darüber giesen / in obstehender Wärme / biß soll man so lang treiben / biß dick genug candirt / man soll jeden Zucker nur zweymahl brauchen / man kan den überbliebenen Zucker zu andern Sachen brauchen.

453. Wie man das Confect weiß und krauß überziehen soll.

En Zimmet muß man langleicht schneiden / desgleichen die Imber- und Pomerantschen-Schallen / die Nägel muß man zuvor über Nacht in Wasser weichen / und mit einem scharffen Messer von einander schneiden / den Coriander muß man zuvor über Nacht in ein Wein-Essig paiken / und wider wol trüeknen / man muß aber jegliches besonder überziehen / darnach soll man nehmen auff ein Viertel Pfund Specerey / ein Pfund schön Canari-Zucker / denselben clarificiren und siedem / biß er gleich zwischen den Fingern schlipfferig wird / und sich ein wenig zieht / die Specerey soll man in Confect-Kessel thun / und über den Ofen hengen / und den Zucker auff einem Neben-Kohl-Feur behalten / daß er warm bleibet / aber nicht siedet / die Specerey in dem Kessel soll man ein wenig warm machen / und des geläutertens Zuckers ungefehr ein halben Löffel voll / durch das zugehörige Trächterl darauff giesen / das Trächterl muß über den Kessel auffgemacht seyn / also / daß vom ersten Guß wohl überall naß wird / darnach in Kessel abtrüeknen / hernach soll mans etlichmahl giesen / und wider abtrüeknen / darnach soll mans auff ein gefütertes Sibl thun / und in einen warmen Zimer stehen lassen 2. oder 3. Tag ; darnach soll man wider nehmen ein halb Pfund schön Canari-Zucker zum siedem / wie zum ersten / die Specerey im Kessel ein wenig warm lassen werden / und den 4ten Theil in den dazugehörigen Trichter gießen / und fein din auß den Trichter lauffen lassen / und geschwind umbwerffen / fein gemacht abtrüeknen ; es darff nicht sehr naß seyn / nur gleich das über und über gewürkt ; wann man nun meinet / es seye kraußlet genug / darff man ihn den Zucker nicht gar nehmen / ist es aber nicht krauß genug / so nimbt man mehr Zucker / man solls zum lezten ein ganze halbe Stund abtrüeknen / und in der Wärme behalten.

454. Den Zucker Pinat zu machen.

Au dem Zucker Pinat muß man kein harten Zucker nehmen / er läßt sich nicht gern ziehen / wird bald hart ; man soll nehmen ein Pfund weiß Connoni-Mehl / oder sonsten weichen Zucker / daran soll man gießen anderthalb Maß fließend Wasser / und ob einem Kohl-Feuer siedem lassen / darnach solle man zur Hand haben zwey runde Hölzl eines Finger dick und lang / die solle man legen in ein Häserl kaltes Wasser / wann nun der Zucker dicklet wird / soll man der Hölzl eines darunter drucken / und alsobald ins kalte Wasser werffen / aber ein kleine Weil soll mans wider herauß thun / wann der Zucker gar hart daran ist / so soll man das Hölzl ins Maul nehmen /

und den Zucker mit den Zähnen herab ziehen/bleibt der Zucker als wie ein Glas/so soll man ihn ein wenig in das kalte Wasser halten/und geschwind ins Maul nehmen und zerbeißen; zerspringt es als wie ein Glas/so hat er genug/ist er aber noch etwas zäh/so laßt man ihn länger sieden/bis er die Prob hat; Darnach muß man ihn auff einen Marmelstein/der mit ungesalzenen Butter zuvor geschmirt ist/giessen/fein weit von einander; dabey muß eingeschraufft seyn ein guter eyserner Schrauffen/eines guten Fingers dick/und einer guten Spann lang/den muß man auch mit Butter schmieren/und in der Schüssel ein Umberthumb-Mehl bey der Hand haben/darein soll man die Hand duncken/und den Zucker nehmen/also an den Schrauffen werffen/und geschwind ziehen/bis er weiß wird; wann er nun weiß genug ist/soll man ihn auff ein weiß Pergament/das mit Umberthumb-Mehl besträhet ist/thun/und in das Pergament einwicklen/und unter die Achsel nehmen/daß er fein warm bleibt/alsdann soll man mit der rechten Hand ein Zipfel nehmen von dem Zucker/da muß ein anders Mensch ein Scheer haben/die mit Butter geschmirt ist/und so lang man den Zucker haben will/mit der Scheer abschneiden;darnach mußt du den abgeschnittnen Zucker fein gleich ziehen und drähen/und fein grad auff den Tisch legen/also lang ligen lassen/bis er warm zu essen ist; wann er noch zäh ist/oder sich an Zähn legt/muß er länger ligen. Darnach soll man ihn in einer Gestalt behalten/darff nicht gar zu warm stehen.

455. Allerley Kräutl und Blümlwerck mit Zucker zu überziehen.

Man soll Tragant in Rosenwasser weichen/und durch ein Tüchl drücken/und ein Löffel voll Zucker darein rühren/daß es wird wie ein kleines Kinds-Köchel/die Kräutl und Blüml soll man damit mit einem Pempfel überstreichen/und darnach in fein gestoffenen/und gefähten Zucker wohl umblehren/daß sie über und über mit Zucker überzogen seyn/darnach auff ein Papier legen/in einer Dorten-Pfann/oder bey einem Ofen kühl abtrücker. Die Ribes-Beerl oder Weixel kan man gleich also überziehen; allein die Ribesl müssen gar trucken/und die Weixel ein wenig überdört seyn/und man muß nur in dem Zimmer trücker/nicht in der Dorten-Pfann.

456. Das auffgeworffene Zuckerwerck zu machen.

Man soll schönen weißen Tragant über Nacht in Zimmet- oder Rosenwasser weichen/und durch ein dickes Tuch drücken/daß er gar vest ist/und in ein steinen Mörser thun/und wohl stossen mit dem allerfeinsten und schönsten Zucker/der ein drey mahl gefäht ist/daß ein vester Zaig wird/von demselbigen Zaig soll man herauß nehmen/nach Gelegenheit des Mörzels/und gefähte Stärck auff ein Papier strähen/und in eines Fingers dick

die außwalcken/ den Mochl darauß drucken/ und fein nach dem Mochl heraus schneiden/ darnach in einer Dortenpfann bachen/ so gehen sie hoch auff/ aber man muß sehen/ daß nicht braun wird/ und die Blut muß unten und oben gleich seyn: wil mans aber gefärbt haben/ so nimbt man auß der Apothecken allerley Farbtücher/ die weicht man über Nacht in Rosen- oder Zimmet-Wasser/ und weicht den Tragant darein; man mag sie auch von den gebogenen Mödeln außschneiden/ so werden sie auch gar schön/ aber man muß auff Oblat legen/ sie zerbrechen sonst/ man mag auch von diesem Zeug allerley machen/ Holeshippen/ Bregel/ und dergleichen.

457. Wie man das durchsichtige Eyß macht.

Man soll gar schönen Tragant stossen/ und zimlich viel Rosen-Wasser daran gießen/ daß er wohl zergeht/ darnach durch ein Tüchl drucken/ daß er in der Dicken ist/ wie gar ein dinnes Rinds-Röchel/ daß man ihn gießen kan/ gar lauter; darnach soll man nehmen den schönsten drey-mahl gefähten Zucker/ und darein rühren/ daß er dick wird wie Gries-Koch/ das soll man also stehen lassen; wann man etwas machen will darzu man das Eyß bedarff/ so soll mans ein Tag zuvor machen/ so zergeht der Zucker darin/ und wann mans auffstreichen will/ soll mans in ein heißes Wasser setzen/ sonst läßt es sich nicht gern auffstreichen/ man muß nicht fast rühren/ sonst wirds nur weiß und dick/ und nicht spißelet und durchsichtig.

458. Muscatzin-Lebzelen.

Nimb 1. Pfund ungeschälte Mandel/ mische den Staub darvon/ als dann stoß mans gröblich/ aber fein gleich/ und ganz ohne Zugießen/ wans gestossen seynd/ nimbt man 1. Pfund gestossenen Zucker/ 8. Loth Mund-Mehl/ gestossene Zimmet/ daß sie braun darvon werden/ Muscatnuß geschnitten/ so viel man will/ misch alles wohl unter einander/ und schlag 6. ganze Ayr darein/ und mache den Zaig darmit an/ man darff nicht alles auff einmahl daran gießen/ dann es bald vergossen/ der Zaig muß fest angemacht werden/ darnach auff Oblat gelegt/ und nach dem Brod/ oder Pastetten bachen.

459. Gure Gewürz-Lebzelen.

Nimb ein Pfund schönes Mehl/ ein Pfund gestossenen gefähten Zucker/ Zimmet/ Nägl/ Muscatnuß/ jedes 1. Loth/ das Gewürz alles groblecht zerschnitten/ 5. Ayrclar/ 3. Ayrdotter/ wohl abgeklopfft/ und den Zaig damit angemacht/ und Lebzelcl darauß formirt.

460. Wie man die stiftzeleeren Lebzelcl mache.

Pang geschnittene Mandl/ Pistazi/ Zimmet/ Nägl/ Pomerantschen-Schalen/ alles unter einander/ man nimbt auch ein Ayrclar/ und klopffts fein samig ab/ darnach nimbt Zucker/ und rührs unter die Ayrclar/ als wie ein Röchel/ und mach mit demselben Zaigl die Mandel ab/ man nimbt auch

Zucker darzu / so süß mans haben will / darnach nimbt man Oblat / und schneid Lebzeltl viereckig / und streicht oben auff ein Wasser-Eyß / und bahe es sein schön.

461. Pasteral-Lebzeltl.

Nimb auff ein Pfund Mandel / ein Pfund Zucker / die Mandel klein gestossen / und den Zucker schön gefähet / alsdann ein halbes Pfund Zucker dick geläutert / und die gestossenen Mandl hinein / und abtrücket / und abkühlen lassen / darnach mit dem halben Pfund Zucker abknöthen / und außgemacht / und fein din außwalgen / und Lebzeltl-Model daran gedruckt / und 2. Stund lassen stehen / damit sie nicht auseinander rinnen.

462. Lebzeltl von grünen Pomerantschen zu machen.

Reib das Gelbe von Pomerantschen an einem Ribeyßen herab / das Grüne binde darnach in ein Tüchl / und stoß es in ein siedendes Wasser / laß ein Sud herüber thun / thue es hernach geschwind in ein kaltes Wasser / und das thue so lang / biß die Bitterkeit herauß kommt / trücker hernach die Pomerantschen / daß sie ganz trucken werden / stoß sie in einem steinernen Mörser / gieß darzu Lemoni-Safft / und alleweil gestossenen Zucker / nach und nach ein Löffel voll / biß es wird wie ein Saig / darnach mach Lebzelten darauß / und trückers auff einem Bretl.

463. Weiße Lemoni-Lebzeltl zu machen / mit Aepffel oder Ritten vermischet / von Aepffeln werden sie schön weiß / aber von Ritten geschmächer.

Nimb ein Citroni / thue die gelben Schallen darvon / darnach reibe das Weiße in ein frisches Wasser / laß ein halbe Stund weichen / alsdann den geriebenen Citroni auß dem frischen Wasser genommen / in ein Tüchlein gebunden / und in ein heißes Wasser gestossen / daß die Rauhe weg kombt / thue es herauß / legß geschwind in das kalte Wasser / darnach nimb den Citroni / unter ein halb Pfund durchgetriebene Ritten / oder Aepffel gerührt / und nimb ein halb Pfund schönen weissen Zucker / stoß ihn klein / misch ihn unter die Ritten / laß ihn sieden / biß er sich vom Beck schält / alsdann in ein Schüssel gestürzt / laß ihn über Nacht stehen / alsdann auff das Papier den Lebzelt-Form auffgestrichen / und nach Gefallen der dicken Model gedruckt / man kan das Saure von Citronen schön ablösen / und darunter mischen / gleich wann mans vom Feuer will heben / man muß aber Achtung geben / daß die Hiß nicht zu gäch hinzu gehet / wann sie zwey Tag auff dem Papier ligen / muß man sie schon abledigen / daß sie fein rösch trucken werden / so bleiben sie inwendig schön safftig.

464. Gure Citroni-Lebzeltl zu machen.

Kstlich nimb die Citroni / schneid die gelbe Schalen herab / schneide sie gar klein / binds in ein Tüchlein / laß es sieden / biß das Häntige daron ist / als

alsdan nimb auch das Weiße von den Citronen schneid es wie Ruben/thu es in ein Tuch einbinden / laß wol sieden biß so weich werden daß sie sich zerstoßen lassen/alsdann nimb ein Pfund Zucker der grob gestoßen ist/und drey Viertel solche gesottene Citroni/ und den Zucker gar wol untereinander biß gar klein ist / alsdan thue die gestossene Citroni in ein Beck / setz auff ein Glut/thu ein saures von den Citroni darein/und die gelben Schäler auch so vil du wilt / alsdan wird ein feines Taigl / mache die Lebzeltel darauff/ thu es bey dem Ofen trücker / sie seynd gewiß gut.

465. Nürnberger Lebzeltlen.

Nimb ein Halbe oder wie vil du machen wilt Hönig / setz es zu dem Feuer/daß es siede so lang biß es zimlich braun werde / rührs immerdar im sieden/ nimb Semmel-Mehl / schütt das Hönig darein / dan nimb zerstoßenen Pfeffer/geschnittene Muscatnuß und Zimber darunter / mach einen Taig / aber nicht zu velt / walge ihn auß/druck ihn in die Mödl / aber nicht zu dick/ dan sie werden im Backen dicker / sträh auff ein Bret Mehl / und leg die Lebzeltlen darauff / bachs in einem Ofen / aber ehe du es hinein legst / must du es mit Wasser überwischen / daß sie nicht mehlig seyn / und wann sie schier gebachen / so nimbs herauf / legs wieder auff ein anders Bret/und überstreichs mit einem wol heißen Wasser/thue es wieder in den Ofen so lang/daß sie nur übertrücker/ man kan in den Ofen am ersten einen probiren/wird es blätterig/ so ist der Ofen zu heiß.

466. Weiße Englische Lebzeltlen.

Nimb eingewachten Tragand so vil du wilt/stoß Zucker darein / welcher klein gefähet ist/hernach nimb den Taig und frische Lemonischäler klein geschnitten/auch gar ein wenig Mund-Mehl darunter/walg den Taig auß/druck ihn in die Mödel/leg ihn auff die Oblat/und bachs fein kühl und langsam/daß sie fein weiß bleiben/wan du es aber braun wilt haben/so nimb geribene Zimmet darunter / sie gehen im Backen hoch auff.

467. Riß- Lebzeltlen.

On neugelegten Ueyern nimb die Clar/ und ein wenig Rosen- Wasser / rührs mit einem saubern Löffel wol ab / rühr immerzu ein Löffel voll gefähten Zucker darzu / du must so lang rühren/daß/ wann man den Haß umkehret/ nichts aufrinne/ hernach nimb darunter klein geschnitten eingemachte Citroni/auch geschälte und grob gestossene Mandl/rührs wol darunter/sträh auff Oblat/schneids in Form/ wie kleine Marcipan / bey einem heißen Ofen / oder in einer zarten Pfann getrücker / wie man das Zucker-Eyß macht.

468. Druckre Lebzeltlen von Lemoni-Safft.

Nimb schön gefähten Zucker/ und frischen Lemoni-safft/schneid Lemoni-schäler gar klein/nimb ein wenig darzu / mach ein Taigl darauff/walg ihn

ihn mit gefähtem Zucker auß/ druckts in hölgene Mödel / trückers an dem Luft/ oder in einem warmen Zimmer / sie seynd gut wanns neu seyn.

469. Zimmet-Lebzeltren zu machen.

Nimb ein halb Pfund Mandl klein gestossen/ nimb den Safft von 3. ober 4. Lemoni / darnach sie safftig seyn/ zu unterschiedlichen mahlen / misch darunter 1. Pfund Sterck/ und 1. Pfund schön gefähten Zucker / und ein Zimmetstup/ so gefäht muß seyn/ von Lemoni die Schäller/ das würcke alles wol durcheinander ab/ schlags auff ein Oblat bachs kühl.

470. Wie man die springenden Lebzeltel machen soll.

Nimb 1. Pfund Zucker/ gieß ein Seitel Wasser darein/ wann der Zucker darin zergethet/ so setz ihn auff ein gute Glut / und laß ihn sieden wie ein gutes par Uyer/ alsdan thut man das Gewürk darein/ last auch ein Sud thun/ Gewürk kan man nehmen darnach eines gern Gewürk hat/ Nägell/ Zimber und Muscatnuß/ hernach seyhe mans herab/ und rühr ein schönes Mehl darein/ daß es ein Zaig werde / den man außwalgen kan / walg ihn auß wie ungefehr ein guten Messerrucken / alsdan druck ihn in die Mödel / ein Bret muß dick mit Mehl besträhen und die Lebzeltel darauff legen/ und gleich nach dem Brod hinein thun / oder wan der Ofen nicht gar zu heiß wäre/ müste mans hinein setzen zum Brod/ und wan sie gebachen seyn/ nimms herauf/ thuts vom Bret herab / und fehr das Mehl darvon / so wol auch von dem Bret/ legs wieder auff das Bret/ und bestreichs / schlag ein oder zwey Uyer ganz auff/ rührs zimlich/ ein gute 3. Löffel voll gestossenen Zucker darunter/ mit diesen bestreichs/ thus wieder in Ofen/ laß also ein kleine Weil darin/ daß sie abtrückern/ so seyn sie recht.

471. Magen-Schrügl.

Nimb 1. Pfund Zucker/ 4. Loth eingemachten Citroni/ 3. Loth eingemachte Zimber/ 5. Loth Mandl/ 1. Loth Zimmet / 1. Quintl Muscatblühe / ein Quintl Nägell/ die Stück müssen alle gleich und gleich geschnitten seyn/ wan dieses geschehen / muß man den Zucker zu kleinen Stücklein zerschlagen/ und 1. Seitel Wasser darauff gießen/ und auff dem Feuer sieden lassen/ biß er fließt/ alsdan vom Feuer gehet/ zum ersten das Eingemachte / darnach das Gewürk / zu leßt die Mandl darunter gerührt / und wan er anfängt dick zu werden / so muß man in die papirene Häußl oder Marmelstein gießen / wan sie kalt und trucken seynd / gehen sie gern herab.

472. Blaue Veigel-Schrügl.

Estlich nimb 1. Pfund oder 1. halbes schönen Zucker/ stoß ihn klein/ druck den Safft von einem Lemoni daran / sambt ein wenig frisch Brunnens Wasser/ daß der Zucker fein feucht werde/ setz es über ein kleines Glütl/ und rühr den Zucker wol auff/ laß ihn nicht zu lang sieden/ wirff die abschnittene Beigl darein/ rührs wohl untereinander/ doch nicht lang/ schlag den Zaig auff

auff ein zinnernes Daller/welches vorhero mit Schmalz geschmirt sey/dar-
nach schneid ihn zu Strigl/und laß kalt werden.

473. Gute Kopff-Strigl.

Erstlich nimb 1. Pfund Zucker/hernach das Gewürz/ Zimmet/ Imber /
Nägerl/ 1. Loth Muscatnuß/ Muscatblühe / 1. Loth Coriander / Ru-
beben/ ein halb Loth Aneiß/ Fenichl 1. Loth/ Kimmel ein halb Loth/ das al-
les muß man klein stossen/und den Zucker in ein messingenes Pfändl gethan/
und ein Seidl oder Halb Rosen-Wasser daran gossen/und muß sein lang-
sam sieden lassen / biß daß es gestockt / darnach schlags auff ein zinnernes
Daller / und schneid Schnitzl darauß.

474. Memori-Zetel.

Nimb ein halb Pfund Zucker/und ein halb Pfund Mehl durcheinander/
thue aber ein wenig darvon zum Aufmachen/dan nimb drey neugeleg-
te Aher / und ein Dotter/ spridle ein wenig Eßig in einem Häserl ab / und
nimb ein Seyß-Pfann/seyhe ihn auffß Mehl/mach ein Taig darauß / wer
wil kan ihn ein wenig pfeffern / walge den Taig in dicke eines Messerru-
ckens / und mach Zetl darauß.

475. Gedult-Zetel.

Nimb vier Loth schönes Semmel-Mehl / und 5. Loth gefähten Zucker /
schlag 3. ganze Aher wol ab/und mach ein Taigl / rühre zwey Stund /
schmir das Blätl mit Wachs/ und tropff darauß in der Grösse wie weisse
Zucker-Zetl / bachs kühl ab / von diesem Taig kan man Strigl machen /
schneid Oblat und gieß den Taig darauß/nicht zu vil auff einmahl/damit
er nicht abrinne/auff der Seiten schneid geschelte Mandl langlecht/und be-
legs überwerts oder schrems/bachs in einer Dortenpfannen/wan sie schier
bachen seyn/nimbs herauß/ und bestreichs mit Tragant-Eyß/bachs wie-
der / so seynd sie fertig.

476. Der Kayserin Lemoni-Zetel.

Erstlich nimb ein halb Pfund schönen Zucker / von 2. Lemoni den Saft
darzu/ein Viertel Mandl/ einer halben Nuß groß eingewachten Tra-
gant/dieses alles stoß klein/ alsdan nimb von 2. Ahern das Weiße/klopffs
wol ab/daß es ist wie ein Faim/mach ein Taig darmit an/ nimb von einem
Lemoni die Schaller/gar klein geschnitten/darunter ein wenig Zucker zum
Einwürcken/wan der Taig fertig/ druck ihn in die Mödl/ legs auff Oblat /
und bachs subtil/oben mach Kohlen wie unten/ sie lauffen gar schön auff.

477. Ein weissen Ritten-Safft über die Spalten / und in die
Mödl zu machen.

Man soll von einem Citroni das Weiße schneiden / zu dünnen Blätt-
lein/ der selben 2. gute Hand voll nehmen/ und die Poken von den ge-
sottenen Ritten / darvon man das Gute abgeschnitten hat / die solle man

zerschneiden samt den Kernen / ein 6. oder 7. solche Pöken / und 2. Gaus-
fen voll rohe ungeschelte Ritten: Spältl nehmen / daran soll man frisch
Wasser gießen / und auff einen rösches Feuer sieden / biß die Rittenspältl
und Citroni weich werden / alsdan zwey Hand voll Spältl von Birn /
Aepffel darein thun / und noch 2. oder 3. Sud thun lassen / laß die Spältl ein
wenig erkalten / darnach soll man alles durch ein starckes Tuch treiben /
darnach wieder durch ein Tuch seihen / damit nichts dickes darein kombt /
und der Safft schön lauter wird ; von diesem Safft solle man mehr als
ein halbe Maß / und doch nicht gar 3. Seitel zu einem Pfund / und ein Vier-
ting Zucker nehmen / und wan der Zucker zergangen / auff ein rösches Kohl-
Glut setzen / daß bald anhebt zu sieden / und sauber zu faimen / und also sie-
den lassen biß er gestehet / darnach soll man ihn wieder ein Weil auff einem
kleinen Glüt stehen lassen / daß er nicht mehr sied / und sauber abfaimen /
so kan man ihn über Spalten / oder in die Mödl gießen.

478. Wie man den rothen Ritten-Safft machen soll.

NIm frische Ritten / schäle sie schön / schneid sie in ein saubers Häfen blät-
let / daß das Häfen eben voll sey / gieß das Häfen voll mit heissen Was-
ser an / laß bey einem Feuer fein gemacht sieden / verdeckt / ein halben Tag /
daß der Safft schön Leibfarb daran wird / seih ihn in ein kühles Geschirr /
laß über Nacht stehen / preß darnach den Safft von den Ritten auß / nim
auff ein halbe Safft / ein halb Pfund / und 2. Loth Zucker / laß ihn in ei-
nem Beck zugedeckt gemacht sieden / biß er gestehet / je gemacht er siedet / je
schöner und röther wird er / gieß ihn in die Mödl / welche gleichfalls zuvor
mit Wasser geneßt seyn / er muß nicht zu lang in den Mödeln stehen / er ge-
het sonst nicht gern herauß.

479. Wie man die rothen Ritten-Spalten einmachen soll.

NImb schöne grosse Ritten / wisch sauber ab / leg in ein wallendes Was-
ser / laß nur so lang sieden / daß ein wenig weich zu greiffen seyn / nur nit
zu vil / nimbs herauß schäle sie schön / schneid auß einer Ritten 2. Spalten /
schneid den Kern und das Steinige darvon / nimb ein Pfund Zucker / und
läuter ihn mit anderthalb Seitel Wasser / nimb ein halbes Seitel / oder mehr
solchen Ritten-Safft darein / wie oben geschriben / den man zu dem rothen
Ritten-Safft braucht / laß sieden / wög ein halb Pfund Ritten-Spalten /
und leg sie in den Zucker / laß wol verdeckt gar gemacht auff einer Glut sie-
den / ein drey Stund / so werden sie schön weich und roth / nimbs herauß
auff ein Daller / laß kühl werden / besteck mit Zimmet und Nägel / oder
nur mit Citroni / leg in ein Glas / oder Tögl / den Safft laß noch ein we-
nig sieden biß er gestehet / gieß ihn über die Spalten / so seynd sie gerecht.

480. Wie man die weiß Spanische Larwerig machen soll.

NImb die ganzen Ritten / und wisch sie sauber ab / leg in ein siedendes
Waf-

Wasser / laß sieden/ biß sie wach zu greiffen seyn/ so nimbs herauß/ waich zuvor 2. Loth Zucker ein in Wasser / gieß aber nicht zu vil Wasser daran / schell darnach die Ritten und schneid das Beste herab/ und wög 6. Loth/ seth den Zucker auff ein Feuer/ und läuter ihn schön/ laß ihn zimlich dick sieden/ thue dan die 6. Loth Ritten darein/ laß geschwind sieden/ verfaimbts sein / thus in die Gläsl.

481. Wie man die rothe Latwerig machen soll.

Nimb die ganze Ritten und wisch sie sauber ab/ und legß in ein siedendes Wasser/ laß ein wenig sieden/ daß nicht gar zu waich werden/ schels und schneids darnach zu Blätl/ nimb ein halb Pfund Zucker/ gieß daran ein halbes Seidl solchen Rittensafft/ wie man zu dem rothen Rittensafft braucht/ läuter den Zucker darmit/ nimb darnach ein Viertling der geschnitten en Ritten/ laß ob einer Glut zugedeckter gemach sieden/ je länger es sied/ je röther es wird / nimb auff die lezt Lemonischaller und Citroni darein/ gieß ins Gläsl. NB. Wilst du rothe oder weisse Latwerig machen/ so durchgeschlagen ist / so machs also / doch daß die Ritten durchgeschlagen werden durch ein Süßl.

482. Lingar gute Ritten Salsen.

Man soll von den gesottenen Rittenspalten den außgepresten Safft nehmen ein halbe Maß/ drey gute Gauffen voll wolzeitige Weinbeer / die soll man zerstampffen/ und mit samt dem Safft in obbemelten Safft schützen/ und darin sieden lassen/ biß er schön Weizelbraun wird/ darnach durchsephen/ und die Hilfen wol außstrücken; alsdan solle man zu jeglichen solchen Seidl Safft nehmen ein Viertling Zucker/ und miteinander sieden lassen/ biß er gestehet/ darnach solle man gar klein gewürffelt geschnittene Lemonischalen daran thun/ und noch ein wenig sieden lassen/ und in ein hohes Glas gießen. Dise Salsen kan man zum Bratens geben/ wan mans mit einem Wein abtreibt; aber man kans auch auff die Schalen geben / wan mans fein Stückweiß herauß fast/ und mit Confect besträhet.

483. Die truckne Ritten/Spalten einzumachen.

Man soll die Rittenspalten allerding in Syrup einmachen / man solle schöne grosse Ritten sieden / daß sie fein alle gleich durchsotten seyn / nicht gar wach/ nur daß sie sich greiffen lassen / sauber schälen / und eine in 2. oder 3. Spälzl schneiden/ das Steinige wol herauß/ und mit Zimmet bestecken/ darnach in ein Tögl richten / und den Zucker in der Dicken sieden/ daß er sich ein wenig auffzieht / und darüber gießen; darnach solle man schönen Zucker sieden / so vil daß er Daar gibt / doch nicht so vil als zu den Zelten gießen / darnach solle man ihn mit dem Reibholz in der Pfann wol starck reiben/ daß er weißlecht wird/ in der Dicken als ein Rinds-Koch; die Spalten müssen zuvor auff einem Reiterl wol abstrücken/ und bey einem Ofen

Ofen wol abtrücker/darnach soll mans im Zucker umbkehren/das er fein dünn daran hangen bleibt / und einen neben den andern auff's Reiterl legen/und in einem Bach-Ofen oder gar heissen Stuben geschwind trücker/so bleiben sie inwendig fein weich/man soll auch mercken/ wan man sie trücker will / soll mans zuvor in dem Syrup darin sie gelegen seyn / zimlich waich siedend/und noch mehr Zucker daran legen.

484. Das schöne durchsichtige Rittenwerck zu machen.

Mußt die aller schönsten Ritten so nicht roth und mailig seynd / gar weich siedend / und wol dick schelen / damit nichts rothes darbey bleibt / und nur das Beste herab schneiden/ und geschwind durch ein enges Süß schlagen/nur was gern durchgeht; und weil man die Ritten durchschlägt / soll man wider ein Zucker siedend / damit sie nicht lang stehen dürfen / man soll auff ein halb Pfund Ritten ein Pfund deß aller schönsten Zuckers nehmen / denselben gar klein zer schlagen/und darein 1. Seidl schönes Wasser gießen/ und so lang siedend lassen/ daß/wan man ein Tropfen in ein kaltes Wasser fallen läßt/ er von Stund an gestehet / und zwischen den Fingern als ein Wachs wuklen läßt / darnach soll man die Ritten darein rühren / biß fein glat wird; man muß nicht gar lang rühren/es wird sonst nit durchsichtig. Darnach soll mans in die darzu gehörigen Mödl schlagen/ dieselben zuvor ins heisse Wasser legen/und hernach in einer Stuben/doch nicht gar in einer warmen Stuben trücket werden / wan mans in einer gar warmen Stuben trücket/bekommen sie gar ein grobe Haut/ es muß auch nicht zu kalt seyn / man kans auch mit allerley Farbtücher gefärbt machen / wan man dieselbe in das Wasser waicht/das man an den Zucker gießt / und mit blauen Korn-Blumen-Safft kan mans schön blau färben / das es schön an Gestalt gesotten/und die Ritten darein gericht seyn / wan man nur ein Klein Löffel voll dises Saffts darein gießt/ man muß nimmer siedend lassen. Man kans auch mit den Bälgen von schwarzen Weinbeern Weixelbraun färben/wan man die gar wohl außgepressten Bälge in dem Wasser siedet / daß man an Zucker gießt/biß es die Farbe annimbt.

485. Citroni-Schallen einzumachen.

Die Citroni muß man langlecht oder rund spalten / und 9. Tag im frischen Wasser ligen lassen/alle Tag in ein frisches Wasser legen/mit der Hand von ein Geschirr in das andere legen/ hernach setzt man in ein grofsen Beck ein Wasser über/und laß siedend / man salzt das Wasser so vil / als man ein Fleischsuppen salzt/und wan das Wasser sied/ so legt man den Citroni darein/und laß ihn zimlich wol siedend/so vil man ihn waich oder hart haben will / und nachdem legt man ihn wieder in ein frisches Wasser / laß ihn ein halbe Stund ligen/und legt ihn in etliche frische Wasser allzeit über eine halbe Stund 3-oder 4mal/ hernach legt man ihn auf ein saubers Tuch/ daß

daß er wol abtrücknet / und legt ihn hernach in das Haßen oder Geschirr / darin man ihn haben will; den Zucker sied man auch unterdessen / man läutert und sied ihn / und gießt vil Wasser darauß / daß er gar dün ist / und gießt ihn / wan er kalt ist über den Citroni / und schwärt den Citroni ein wenig / daß der Saft darüber gehet / und über den andern oder dritten Tag sied man den Saft wieder / aber nur gar wenig / daß er nur nit bald dick wird ; den Zucker oder Citroni haben wir nie gewogen / sondern nach Geduncken genohmen / daß nur der Saft allzeit wol darüber geht / den Saft kan man so lang sieden / biß man sihet / daß er gar wol in den Citroni ist gegangen / hernach darff man ihn nicht mehr so oft sieden.

486. Wie man das Citroni-Kraut machen soll.

Erstlich schneid ich den Citroni in die Grösse / wie es mich gedunckt / und daß fein schön langlechte Schnitzl werden / hernach thue ihn in ein Haßen und salt ihn gar wol / gieß ein Wasser daran / daß über den Citroni geht laß über Nacht also stehen / hernach sied ihn in einem Wasser / aber nicht gar zu vil / wan er anfangt ein wenig durchsichtig zu werden / so thue ihn vom Feuer / und seyhe das Wasser ab / schütt ihn also in ein Schaff frisches Wasser / das thut den Citroni wieder resch machen / und laß alle Stund ein frisches daran tragen / den anderten Tag leg ihn auff ein saubers Tuch / daß er hübsch abtrücknet / und läutere einen Zucker / den gieß kalter darüber / laß ihn ein Tag also stehen / den anderten oder dritten Tag / so sied den Zucker wieder / muß aber ein Stuck Zucker darein legen / das thue zweymahl nacheinander / sonst wird der Saft zäh / wan alsdan der Citroni nicht mehr wässerig wird / und der Zucker die rechte Dicke hat / so darff man ihn nimmer sieden.

487. Den bläulerten Citroni zu machen.

Erstlich schneid den Citroni Spaltenweiß / daß das Saure heraus komt / und die Spältl thue in ein Geschirr / salt sie / gieß Wasser daran / laß über Nacht daran stehen / hernach seyhe das Wasser herab / leg sie in ein anders / und alle Tag zweymal frisches Wasser / laß sie 3. Tag also stehen / alsdan wög sie / und nimb auff ein Pfund ein Viertel Zucker / darauß schütt ein halbes Seitel Wasser / und läutere ihn / den Citroni aber laß in ein Wasser sieden / doch nicht zu vil / thue ihn geschwind in ein frisches Wasser / und so etlichmal abgefrischt / alsdan abgetrückt / und in Zucker geschütt / zimlich lang / biß er schön durchsichtig wird.

488. Wie man die geschabene Citroni macht.

Nimb den Citroni / reib ihn an ein Ribessen / biß an das Sauere / hernach wöge ihn / binde ihn in ein sauberes Tuch / und übersied ihn in ein saubern Wasser / daß das Bittere davon komt / auff 1. Pfund Citroni muß man nehmen 3. Pfund Zucker / den muß man läutern / auff 1. Pfund Zucker

der/ein Seidl Wasser gießen/muß ihn kochen lassen/bis er sich spint/hernach laß ihn ein wenig kühl werden/thue den Citroni darein/und zerrühre ihn / daß er nicht knoppert wird oder bleibt/hernach muß ihn wieder kochen/bis er sich vom Beck schelt/hernach kanst ein Lemoni/safft hinein drücken / daß er ein wenig fürschlägt / und in Latwerg: Gläßl einfüllen / wilt du ihn aber in Dorten oder Kröpfel machen/so nimb auff das Pfund Citroni 5. Viertel Zucker/und in Gläser gethan.

489. Wie man die gehächelte Citroni machen thur.

Den Citroni hächelt man gar auff einer kleinen Hächel / und waicht ihn 8. Tag / alsdan läutert man den Zucker gar dün wie ein Wasser / und legt den Citroni auff ein Tuch/aber nur so lang daß der Zucker kochen thut/dan sonst wird er gar zäh/ und laß ihn 2. Sud thun/darnach gleich heraus / dan wan er lang kochen thut wird er weiß / aber den Safft sied man recht an die Statt/dick wie man ihn haben will / gieß ihn darüber / mit einem Papier zugedeckt / aber nicht verbunden.

490. Pomeranischen Citroni und Rosmarin:Blühe frisch einzumachen.

In die Blühe noch zugethan/gleich frisch von dem Baum/seh ein Wasser über / und wans über und über sied / so wirff die Blühe darein/laß noch drey gute Sud damit thun/ hernach seyhs mit dem heißen Wasser in ein gang frisches/laß aber nicht lang darinnen ligen / daß sie schon weiß und durchsichtig seynd/ so thue sie auff ein sauberes Reiterl / nimb ein zweyfaches Tuch/und schüts darauff/ daß wol abtrücken / und mit einem Tuch zugedeckt/unterdessen kanst du einen Zucker zimlich dick kochen/wie man ihn sonst zu dergleichen Sachen sied/ wan die Blühe schon trucken / kanst sie wieder auff ein Tuch legen / hernach thue es in ein Glas / schüt den Safft kalt darüber / die ersten drey Tag muß er alle Tag gesotten werden / und Zucker nachgelegt / sonst werden sie gleich wässerig / hernach den dritten Tag schaue/ ob sie die rechte Dicke haben/so seynd sie gut.

491. Ganze Höpertschen einzumachen.

Die ganze Höpertsch laßt man an den Sträußlein / macht ein Schnidl nach läng in die Beer/und thut die Kerndl und das Rauche sauber heraus/laß also an den Sträußel hängen/richts in ein Glas/und gieß ein geläuterten Zucker darüber/ in 3. bis 4. Tagen gießt man den Zucker wieder ab/und legt ein Brocken darzu/laßt ihn kochen/und alsdan kalter wider auf die Höpertsch gossen/diß kan 3-bis 4mal also geschehen/ so seyn sie fertig. NB. Die ganzen Weinschärling an Sträußeln macht man auch also.

492. Die grünen Agres und Zwespen einzumachen.

Die Agres nimbt man wie sie halb zeitig seyn / löß die Kerndl subtil heraus/

auff / laß in einem kupffernen Geschirz sieden / in demselben Wasser über Nacht stehen lassen / deß andern Tags die Agres in ein Glas gethan / und geläuterten Zucker darüber gossen / in 3. Tagen wider abgossen / ein Brocken Zucker nachgelegt / und diesen geläuterten Zucker wider auff die Agres gegossen / biß kan auch 3. biß 4. mahl geschehen / so seynd sie fertig. NB. Die grünen Zwespen werden auch also gemacht / allein sie müssen ganzer gesotten werden / und nichts aufgelöst.

493. Die Weixel / Ribesel / Dienel / und dergleichen in Zucker einzumachen.

Man nimbt ein Pfund Zucker / den läutere mit ein Seidl Wasser / darzu nimbt 1. Pfund schöne Spanische Weixel / stücke halben Theil von den Stengl / legß in den geläuterten Zucker / laß sieden / so lang biß sie schön weich werden / alsdann in einen erdenen Weidling über Nacht stehen lassen / deß andern Tags die Weixel abgeseihen / die Sulz noch einmahl gesotten / und die Weixel in die heiße Suppen gelegt / hernach überkühlen lassen / und in die Gläser gefüllt. NB. Also auch die Umarellen / die Marillen / Pfersich / Ritten-Spalten / und dergleichen Frucht / machet man auch also / allein was dergleichen grössers Obst / nimbt man auff ein Pfund 5. Viertel Zucker / und laßt desto besser sieden.

494. Die Zwespen auff die Confect-Schaalen zu machen.

Erstlich nimbt schöne grosse und wohlzeitige Zwespen / und richt es hübsch in einen weiten Weidling / oder dergleichen Geschirz hinein / die Stingl in die Höhe / hernach läutert man den Zucker nach Geduncken / daß die Zwespen bedeckt werden / wann er also hübsch dick gesotten ist / so schütt man ihn siedheisser darüber / und laßt darauff stehen / solcher Zucker muß 2. oder 3. mahl also gesotten werden / biß daß man sieht / daß die Zwespen schön groß angeloffen seyn / hernach trückert man dieselben an der Sonnen / oder in einem ganz kühlen Ofen / besträhe es mit ein wenig Zucker / und legß in die Schallen zum Gebrauch.

495. Muscatnuß einzumachen.

Muscatnuß / die schön und gut seyn / legß in guten Wein acht Tag / darnach durchsuchs wohl mit Nadeln / und gieß wider ein starcken frischen Wein daran / also laß mehr 8. Tag ligen / dann so waich es 3. Tag ins Wasser / und alle Tag ein frisch daran gießen / dann gieß ein geläuterten Zucker darüber.

496. Allant-Wurzen einzumachen.

Schneid sie nach der Breiten zu Stücken / sied sie in einem Wasser / biß sie sich durchgreiffen lassen / laß es übertrückern / gieß geläuterten Zucker daran / seyh ihn oft ab / wie den Citronen / so bleiben sie schön und gut / und seynd gut zum Herken.

497. Imber einzumachen.

Nimb schöne Benedische weisse Imber / schab die allenthalben sauber / gieß ein scharffe Laugen daran / laß darin 8. Tag ligen / alsdann durchstichs mit Psriemen / gieß wider frische Laugen daran / laß darin ligen 14. Tag / biß sie weich werden / alsdann wohl außgewaschen / in ein frisches Wasser gelegt / und alle Morgen ein frisches / biß die Laug herauß kombt / dann laß es über Nacht in den Tüchern trücker / und gieß ein geläuterten Zucker darüber / ich laß es allemahl ein Sud thun / duncet mich besser zu seyn / doch mag mans also auch versuchen.

498. Wällische Ruß einzumachen.

Nimb an St. Johannes-Tag die Ruß ehe sie holzig werden / durchstich sie mit einer Nadl wohl durch und durch vilmahl / laß 14. Tag in einem Wasser ligen / alle Morgen ein frisches dar auff gegossen / das alte Wasser weg gethan / wann sie weich genug worden / magst du es über Nacht trücker / und ein geläuterten Zucker darüber gießen / kalt wie über die Citroni / und oft wider gefotten / daß der Zucker in einer rechten Dicken bleibt / schwär sie wohl / man mag auch in Hönig also einmachen / und mit guten Gewürz bestecken / alles zusammen in ein messingiges Beck / und laß es ob den Kohlen sieden / biß es gestockt / und auff dem Papier nimmer durchschlägt / so thue es in Schachteln / oder Glas.

499. Pomerantschen und Lemonischäller.

Nimb die Schäller / schneid sie deines Gefallens / wässers 8. Tag in frischen Brunnenwasser / alle Tag ein frisch daran gossen / darnach schneid das Weiß gar schön darvon / läuter dann den Zucker nicht zu dick / gieß ihn kalter darüber / zuvor aber sied die Schäller in siedenden Wasser zimbligh / und gieß kaltes Wasser daran / und trücker ehe du den Zucker daran gießt / wann man den Zucker dick macht / so zieht er die Schäller zusamen / wann er 3. Tag daran gestanden ist / so sied den Zucker wider daran / wann der Zucker wider gar din daran wird / sied ihn wider / gieß ihn aber allzeit kalter daran.

500. Zimbör-Marschällen.

Nimb ein gestoffenen Zucker / der aber gefähet ist wie ein Mehl / thue ihn in ein Pfändl / nimb ein außgedruckten Zimbör-Safft / schütte ein Bißl umb das ander in den Zucker / biß daß über und über geneht ist / alsdañ seß ihn auff die Glut / biß es will anfangen zu sieden / alsdañ nimb es weg / nim ein Brettl / das schon gemacht ist darzu / neß es ein wenig ein / schütt diesen angemachten Zucker darauff / ein 2. Messerrucken dick / laß es kalt werden / alsdann schneide die Marschällen herab / und hebs auff / wilt du Lemonisafft und klein geschnittene Lemonischäller darunter nehmen / so stehts bey dir / die Ribezl und Weinschärling Marschällen seynd eben also zu machen / als

als daß du kein Lemonisafft darunter nehmen darffst / weil sie ehe sauer seynd / aber Lemonischäller kanst du darunter nehmen / wann du wilt.

501. Den durchsichtigen Rosen-Zucker zu machen.

Nimb ein halb Pfund Rosen / die abgeschnitten seyn / auch die schön roth seynd / und ein Pfund Zucker / thue es in ein Mörser / so oft ein Leg Zucker / so oft ein Leg Rosen / und stoß gar klein / darnach thue es in ein messinges Beck / und gieß ein wenig Rosen-Wasser daran / druck ein Lemonisafft darein / so wird er fein roth / rühr ihn also über ein Glüt / aber nicht lang / so ist er fertig.

502. Weinschärling-Marschällen.

Nimb der frischen Weinschärling / brock sie von dem Stengel ab / presse den Safft darauß / und thue ihn in ein verglasirtes Geschir / darnach nimß deß schönsten Canari-Zucker / zerschlag ihn mit einem hölzern Hammer oder Schlegel / in der Größ als ein Hanf- oder Hirsch-Körn / und eines Theils ein wenig kleiner / darnach thut man den zerschlagenen Zucker ein halb Pfund in ein verglasirte Schüssel / gieß den außgepressten Safft darüber / rühre ihn mit einem Schmalz-Brettel in 2. Finger breit stäts durch einander / so lang biß der Zucker durch und durch naß ist / gleich wie ein fester Taig zu den Semmeln / darnach müßet ihr andere kurze Brettel haben / und hebt darnach ein nach dem andern auß der Schüssel / wie bewußt / und legt es nacheinander auff ein zinnen- oder auff ein kupffern Blech / laß es also gemach in einer zimblichen warmen Stuben trücken / und wann sie nun trücken genug werden / so ziehet ein Stuck nach dem andern herunter / und wann sie nicht wollen herunter gehen / so haltet das Blech beederseits auff ein Glut / so lang biß es erwarmet / alsdann werden sie herunter gehen / darnach thut sie in ein aufgefütterte Schachtel / setet sie in ein Kästl / daß sie nicht zu feucht oder zu warm stehen / so behalten sie ihre Rötze und natürliche Farb / und bleiben kräftig.

NB. Deßgleichen kan man von Lemoni-Safft auch solche Strigel oder Marschällen machen / und sonderlich von allen / was da sauer ist.

503. Galanteria-Kräpfel von Zucker.

Nimb Mandl so viel du wilt / schwels und ziehe ihnen die Haut ab / stoß so klein als wie Mehl / gieß immer ein Wasser nach / daß nicht öhlig werden / doch nicht gar viel / stoß darnach ein geribenen Zucker unter die Mandel / auch nicht gar zu vil / nimß darnach die Mandel in ein messinge Pfann / und trückers auff ein kleinen Glüt ab / strähe ein Zucker auff ein Bret / und thue die abtrückerten Mandl darauff / würgs mit Zucker zusammen / als wie ein Taig / walge ihn auß zu ein Blät / doch nicht allen auff einmal / füll eingemachte Sachen darein / schlag den Taig darüber / und rühre umb und umb ab / bachs in einer Dortenpfann / wanns übertrückert

seynd/ mach das Zucker-Eyß darauff/ und thue es wider in die Pfann/ biß daß das Eyß in die Höhe zieht/ so seynd sie fertig.

504. Hobelschaiten zu machen.

Nimb 1. halb Pfund Mandel/ 1. Viertel stoß groblecht / und den andern Viertel schneid klein stiftlet/ gieß etliche Tröpfel Wasser daran/ und gestoßenen Zucker/ so vil / daß süß wird / schneid ganz vierechte Blätt von Oblat/ schmirß darauff/ dick als ein Messerruck/ du mußt Lemonischaller auch darunter mischen/ laß bachen / daß ein wenig braun wird / überstreichs mit Zucker-Eyß/ laß wider bachen/ daß das Eyß wol abgezogen ist.

505. Die Böhmischen Bussel zu machen.

Nimb ein Pfund des schönsten Zucker / sähe ihn durch ein enges Sieb / nimb von 2. Ayrn die Clar/Klopffs wohl ab / druck von einem Lemont den Saft darunter/ wann er aber gar safftig/ so nimb ihn nicht gar/ schneid die Schaller gar klein darunter/ mache also ein festen Zaig an/ der sich würgen laßt / doch nicht gar zu fest/ mache Kügel darauß / wie die Schuß-Kügel / bache sie in einer Dorten-Pfannen fein kühl / daß oben und unten gleiche Blut seye.

506. Aufgeloffene Tschokolada.

Etlich nimb ein halb oder ganz Pfund Tschokolada/ reiß schön klar zu Mehl/ wie auch ein Zucker/ thue es in ein glasirten Weidling/ schlag Ayrklar daran/ so vil daß ein Zaig wird/ der sich walgen laßt/ thue ihn auff ein Bret/ strähe untersich gefähten Zucker/ daß sich nicht anlegt/ mach darauß Lebzelt/ Bussel/ nach deinem Gefallen/ kanst auch in allerhand Mödl drücken/ wilst/ kanst es auff Oblat legen/ und in einer Dortenpfan kühl bachen/ oben wenig/ untersich aber mehr Blut/ wann du aber nicht wilst/ so bestreich das Blech in der Dorten-Pfann mit Wachs/ leg darnach die Sachen darauß/ und bachs kühl wie oben/ hernach laß kalt werden / so ledigen sich die gemachte Sachen sehr ab.

507. Springerl zu machen.

Nimb 1. Pfund Zucker/ stoß und sähe ihn/ nim 24. Loth Mehl/ misch darunter/ nimb Zimet/ Nägel/ Muscatnuß und Lemonischaller/ schneids so klein als du kanst / misch es auch darunter / machs an mit Ayrklar und Lemonisaft / mach den Zaig so dick als du kanst/ knöt ihn wohl ab/ walg ihn auß am dinnesten/ wie ein Papier/ druck auff einer Seiten den Mödl/ laß ein par Stund stehen/ darnach bachs Semelbraun / laß kühl werden/ überstreichs mit einem Zucker-Eyß / leg es wider in die Dorten-Pfannen/ daß das Eyß Blattern gibt/ laß kühl werden.

508. Wie man die Bauren-Krapffen machre.

Nimb 2. ganze Ayr/ und 3. Dotter in ein Hasen/ und klopffs wohl ab/ nimb ein halb Pfund Zucker auch in den Hasen / und klopff eine gute halbe

halbe Stund/ nimb grob gehackte Mandel 4. Loth/ und lang geschnittene Citronischäler/ auch Muscatblühe und Mehl so vil/ daß ein dinnes Taigl wird/ darnach nichts mehr gerührt / und auff Oblat gelegt / mit Mandel besteckt und backen/ oben mehr Blut als unten.

509. Musquerirer Brod.

Nimb 1. halb Pfund Hönig/ selbiges schön geläutert / Nägel / Zimet/ Zimber / Pfeffer/ Coriander/ jedes 1. Loth/ Muscatnuß / und von 2. Lemoni die Schäler / diese Stuck alle groblecht geschnitten / und in das warme Hönig gethan/ und ein wenig mit dem Gewürk siedен lassen/ darnach nimb Bach-Mehl / thue es unter das Hönig und Gewürk / mach ein festen Taig an/ knet ihn wohl ab / leg ihn in ein Dorten-Pfannen / laß ihn 3. oder 4. Stund backen/ oben mehr Blut als unten.

510. Geröste Mandel.

Nimb 1. Mandl in ein Messinges Beck/ setz auff's Feuer/ laß rösten biß sie gang dürr und hart werden / man muß es allzeit umbwenden / daß sie sich nicht verbrennen/ schütt selbige auff ein saubers Tuch/ wische sie ab/ daß kein Staub darauff bleibt/ nimb 3. Viertel Zucker in ein Beck / gieß ein halb Seitel Wasser daran/ laß ihn siedен biß er wohl schwimmet/ thue die gerösten Mandel hinein/ laß mit dem Zucker wohl rösten / biß er sich wohl an die Mandel legt / als ob sie candirt seyn / als seynd sie fertig.

511. Wie man die Grün-Pägl/ oder Lebzelt-Lauber macht/ oder was man will / von Mandel / oder Pistazi-Taig.

Nimb gestoffene Mandl ein halb Pfund / auch so viel gefähten Zucker / nimb darvon ein Viertel Zucker unter die Mandl/ und in einem Beck abtrücknet / alsdann nimb den andern Zucker zum trücken und außmachen/ auch ein abgeklopffte Ayrklar darunter/ und damit abgemacht/ man macht den Taig mit Spenat/ man muß schön Spenat nehmen/ und lassen siedен/ alsdann dasselbige Wasser hinweg gegossen/ und in frisches Wasser gelegt/ und außgebalgt/ und unter die Mandel gestoffen/ nicht gar zu viel/ daß rechte Farb hat/ unten und oben ein Eyß/ und backen / auch oben mehr Blut als unten.

512. Pägl zu machen.

Nimb ein Pfund Zucker/ ein Pfund schönes Mehl/ Zimet 2. Loth/ Nägel ein Loth / von 3. Lemoni die Schäler / dieses alles untereinander gethan/ darnach schlag 6. frische Ayr daran/ und arbeits ab/ doch nicht gar zu fest/ mache Kügel darauß/ leg's auff ein Blech/ so zuvor mit Wachs bestreichen/ aber wider mit einem Tuch sauber abgewischt ist/ wach's fein braun ab / so seynd sie fertig und gut.

513. Marillen-Pägl.

Nimb 6. Pfund Marillen/sieds in Wasser so lang/ biß ihnen anhebt die Haut abzugehen/schäls sauber/thue die Kern herauß/treibs durch ein weites Sieb/nimb 1. Pfund Zucker/gieß 1. Seitel Wasser darauß/laß ihn sieden/biß die dicke Tropffen herab fallen/thue die durchschlagene Marillen hinein/laß es sieden/biß es sich wohl vom Beck abschället/thue gefähten Zucker darein/übertrückers über dem Feuer/walge groffe Flecken auß/drucke runde Lebzeltten darauß

514. Wie man die Weichsel zu dem Gebratnenen einmacht.

Nimb schöne zeitige Weichsel die nicht mailig seynd/wische sie sauber ab/thue die Stingl darvon/legs in ein Glas/so oft ein Leg Zucker/so oft ein Leg Weichsel/biß es voll ist/man muß es aber wohl zuckern/hernach gieß ein guten Wein/Essig daran/daß der Essig über die Weichsel gehet/binds zu/stich mit einer Spenadl Löchl darein ins Papier/laß den ganken Sommer an der Sonnen stehen/sie bleiben ganz vollkommen/und seynd gar gut zu den Gebratnenen/auch in hitzigen Krankheiten gut zu den Labungē.

515. Das Genuesische in die Mödl von Zwespen.

Man soll über die Zwespen ein heißsiediges Wasser gießen/und ein Viertelstund stehen lassen/so lassen sie sich die Häutl abziehen/darnach soll mans zu Spältl schneiden/zu 1. Pfund Zwespen 1. Pfund gelben Zucker nehmen/in einem Beck auff einem Kohlfeuer sieden/biß es sich von der Pfann schält/darnach in bogene Mödl schlagen/und trückern.

516. Gemeine Piscotten.

Schlag zum Exempl 8. Uyr in eine tieffe Schüssel/schlag sie wohl durch-einander/1. Pfund gestoffenen Zucker/rührs untereinander/thue drey Viertelpfund Mund-Mehl darein/schlage es so lang/biß der Zaig weiß wird/dann je länger du den Zaig schlagest/je schöner die Piscoten werden/wann der Zaig genug geschlagen/so nimb die Piscoten-Mödel/die von weissen Blech gemacht seyn/klein und langlecht/eines halben quer Fingers hoch/bestreich sie mit frischen ungesalzenen Butter/der zerlassen ist/wann der Ofen fertig/so fülle die Formen mit Zaig/nimb Zucker der wol getrücknet/und klein gestoffen ist/bestraße sie damit/schieb sie geschwind in den Ofen/du mußt wohl Achtung geben/damit der Ofen nicht zu heiß ist/dann diß Bacherey ist in einem Augenblick verbrēit. Man muß den Ofen offen lassen/damit du allerweil kanst darzu schauen/wann sie dir allzubraun werden/so ziehe sie nach dem Ofen-Loch zu. Ist aber Sach/daß sie keine Farb bekommen wollen/so decke den Ofen zu/schaue doch oft hinein/daß sie nicht verbrēien. Nimb eine herauß/schaue ob sie genug haben/welches du sehen kanst/wann du eine entzey brichst. Wann sie gebachen/so ziehe sie

sie geschwind auß dem Ofen/nimb sie alsobald weil sie warm seyn auß den Formen / wann der Ofen kalt worden / so setz sie auff Papier/ eines neben das ander/ schieb sie wider in Ofen/ damit sie trückeren.

517. Schnee-Piscotten von Zucker.

Nimb ein Viertelpfund clarificirten schönen Zucker/ laß ihn siedен / wie ein Syrup / oder wie ein Rosen-Zucker/ thue das Weiße von 2. Eyren darzu/schlag es wol durcheinander/mache länglichte Häuffel auff Papier/ und bache es.

518. Pistazi-Piscoten.

Schälle die Pistazi in heiß Wasser/ stoß sie in einem Mörsel/ mische sie unter den Zucker / welcher zu den Schnee-Piscotten angemacht ist / so werden sie schön grün.

519. Gemeine Marzepan.

Nimb die Mandel/ nemblich 1. Pfund die süß seyn/ schälle sie/ würff sie in klar Wasser / nimbe sie auß den Wasser / lege sie in ein schön weißes Tuch/ damit sie trucken werden/ stoße sie in einem Mörsel/ thue ein wenig Rosen-Wasser darunter/ damit die Mandeln nicht öhlig werden/du mußt die Mandel stossen / biß sie ganz klein werden wie ein Mehl / daß er auch zimlich fest wird/ wann die Mandeln gestossen / so thue weißen Zucker ein halb Pfund oder drey Viertling daren / stoße es wohl mit den Mandeln/ untereinander/thue das Weiße von einem Ey darzu/wann es wohl gesotten / so nimbe es auß dem Mörsel in ein zinnerne Schüssel/ thue es auff ein saubern Tisch/ besträh es mit Zucker / und arbeite es mit den Händen. Theile den Taig in so viel Stück als du wilst / thue es in die Mödel / oder mach sonst Figuren darauß was du wilst / wilst du Dorten darvon machen/so lasse es eines Thalers dick/thue ihn in den Ofen/laß ihn trückeren/ aber der Ofen muß ganz gelind geheizt seyn/ er ist warm genug/ wann du die Pastetten außgezogen hast. Wann der Marzepan gebachen / so ziehe ihn herauß / mache das Eyß darüber/ wie vorhin vermeld/ setze es wider in Ofen/ und laß es auflauffen.

520. Von Pistazi-Marzepan.

Der Pistazi-Marzepan wird gemacht / wie die vorhergehende von süßen Mandeln: weil es ganz grün ist/kanst du allerley Sachen darauß machen/ wann du Mödel hast/als grüne Arbeschäd/Spargel/Artischocken/ oder sonst was du wilst.

521. Haselnuß-Marzepan.

Die Haselnuß werden zum Marzepan zugericht wie Mandel / wornach du dich zu richten. Die Pastetten-Becker in Frankreich nehmen in ihre Marzepan und Macaronen ein wenig Mund-Mehl / das Weiß von Eyren thun sie unters Eyß/ dieses machet ihren Marzepan bleich.

522. Türkisch Papier.

Nimb schönen weiß klein gefähten Zucker nach deinem Gefallen/ Lemonisafft seyhe durch ein Tuch/thue den Zucker in ein messingenes Beck auf ein Glut/ laß ihn wohl heiß werden/ gieß den Lemonisafft an den erhigten Zucker/ laß es zusamen sieden in der Dicke eines Kochs/nimb Blumen nach deinem Gefallen/schneids klein/ laß übertrückern/rühre darein/ leg blechene Mödl auff ein Oblat/gieß darein/wanns hart wird/ so thue es herauß.

523. Lemonadi.

Nimb auff ein Maß Wasser 6. safftige Lemoni/druck den Safft darvon in das Wasser / und halgs auß / zuckers mit geläuterten Zucker / und kühl es ein.

524. Das Erdbör-Wasser zum trincken oder das Gefrorene.

Nimb 2. Pfund Erdbör/ 1. Maß Wasser/zerdruck die Erdbör/fülls in ein Säckl / so von Beil-Leinwat gemacht ist / gieß von dieser Maß Wasser/auff die Erdbör ins Säckl/ daß sein klar durchrint/ gieß alsdann von ein geläuterten Zucker darein / daß süß wird / und kühlß wohl ein ins Eyß/ auch wohl biß recht geführte/ wann du wilt.

525. Das Gefrorene von Zirbernüßl / oder Pistazi.

Nimb 4. Loth Zirbernüßl / oder Pistazi/ wasch sauber/ von den Pistazi thue die Haut herab / stoß und treibs durch ein Sib / nimb ein Eißl Wasser/ und thue das durchgetribene in ein Säckl / gieß das Wasser dar auff/zuckers mit dem geläuterten Zucker/und kühlß ein. NB. Wann man will einfühlen/daß es gefroren werd/so nimbt man Eyß oder Schnee/das Eyß klein zerschmettert / oder gestossen / und Salz darunter gemischt / so halts die Kälten/ daß nicht das Eyß oder Schnee zergethet.

526. Weichsel-Safft zum Weinabgießen.

Man nimbt die Weichsel so von Stinglen abgezupfft seyn/stosse sie in einem steinern Mörser mit Kern und allen/preß den Safft darvon auß/ laß ihn ein paar Stund stehen/ daß sich das Dicke an den Boden setz/ auff ein Maß Safft nimbt man anderthalb Pfund Zucker/und 1. Loth Zimmet/ 1. Loth Nägerl/seyhe den Safft in ein langhalsetes Glas/ das Glas muß nur biß an Hals mit Safft seyn/schlag den Zucker zu kleinen Stucken/und das Gewürz thue schneiden/thue dieses alles ins Glas zu dem Safft/vermache das Glas wohl/ setz an die Sonn/so lang sie Krafft hat/ es hat kein Gefah/wie lang es in der Sonnen stehen muß. Gieß unter den Wein / so hast Weichsel-Wein.

527. Wie man das Weichsel-Wasser machet.

Nimb 2. Viertel schön sauber abgezupffte frische Weichsel / darvon löse ein gute Hand voll Kern herauß / stoß solche in einem Mörser/ thue es zu den andern Weichseln/ zerstampffe selbige mit einem saubern hölgernen Stempffel/

Stempffel/ daß sie ganz zerdrückt seynd/ und safftig werden/ gieß 3. Maß
Brunnenwasser darauff/ rühre wohl untereinander/ schütt in ein härinen
Sack/ laß durchlauffen/ machs süß nach eines jeden Verlangen.

528. Wie man den Ribesl / und Weinschärling-Safft bereiten / und
behalten soll über ein Jahr / damit man allerley
Sachen färber.

Man soll die wohlzeitige Beerl von dem Stengel abbrechen / mit einem
hölznen Stößel in einem erdenen Geschirz zermatschen/ darnach über
ein Kohl-Feuer setzen/ und bey einer Viertlstund mit stättigen Zerstampf-
fen sieden/ darnach in einen Wollen-Sack schütten/ und das lautere lassen
durchtropffen/ dasselbe in einem zinnen Standner so unten ein Büchsen hat/
in einem Keller behalten/ und oben darauff Baumöl gießen.

529. Weixel-Safft / oder Ribesl und dergleichen zu machen /
so man zum Abgießen braucht.

Nimb auff 1. Pfund Zucker 1. Maß auf gepresten Safft / laß solchen
über vorhero etlich Stund stehen / biß er sich setzt / hernach setze ihn
durch ein saubers Tuch / und gieß ihn auff den Zucker / laß miteinander
sieden / biß zu einem dicken Safft oder Zulep wird / also ist es fertig.

530. Zucker-Butter.

Nimb frisch Butter so viel du wilt/ nimb gestoffene Mandl zimlich vil/
rühre unter den Butter darnach rühr auch wohl Zimet darein/ daß der
Butter fein roth wird/ und Zucker daß er süß genug ist/ schlag ihn darnach
durch ein saubers Reuterl / daß es gewürblet wird / ehe man den Butter
aber durchschlagt/ setz ihn in Keller/ wann alles darein geknötten ist.

531. Krebs-Butter zu machen.

Erstlich nimb zimlich vil Krebsen / sieds ab in frischen Wasser/ hernach
nimb von Krebsen die Schären und Schweiffel/ so zimlich viel seyn müs-
sen / löse das Fleisch herauß / zerstoß auff das kleinst/ nimb auff 1. halb
Pfund frischen Butter/ 3. lebendige mittlere Krebsen/ stoß unter die obige
zerstossene Krebs-Schären/ alsdann nimb ein neue Reim / so vorhero mit
Wasser abgebrannt ist/ setz auffs Kohl-Feuer/ leg das halb Pfund Butter
in die Reim / schütt das Gestossene darzu / und rühre stäts umb / laß eine
Weil sieden/ hernach nimb ein Schüssel / und ein weißes Tüchl / setze den
warmen Butter durch das Tüchl / setz an ein kühles Orth / laß ihn gese-
hen/ brauche ihn nach Belieben.

Folget kürzlich beschriben die Ordnung / wie man
sich im Essen und Trincken verhalten soll.

Man folget zwar dieser Ordnung gar wenig/ sondern ein jegliches Land
gibt seine Speisen / wie es alldorten gebräuchlich / man hat es aber