

---

## Von roth eingemachten Sachen.

---

### Ribisel einzumachen.

Nimm ein Pfund gestoffenen Zucker in ein messingenes Beck, gieß nicht gar ein Seitel Wasser darauf, nimm ein Pfund fein abgezupfte Ribiseln, wasche sie rein, seihe sie auf ein Nudelreuterl ab, rühre sie unter den Zucker, und laß es sieden, bis sie sulzig werden, stelle sie mit dem Beck in ein frisches Wasser, bis sie überkühlt, und dick geworden sind, mache ein Glas warm, fülle sie darein, und laß es offen stehen.

### Ribiseln am Stengel.

Gieß auf ein halb Pfund Zucker ein halb Seitel Wasser in ein Beck, und laß ihn sieden, bis er einen dicken Topfen macht, und spinnt, thue ein halb Pfund große Ribisel dazu, und laß es sieden, wie ein paar Eyer, laß sie über Nacht in einem Weidling stehen, und seihe es auf einen Reuterl ab, laß den Zucker sieden, bis er ganz dick und gesulzt

wird, stelle sie sodann in ein kaltes Wasser. Wenn sie genug kalt und dick sind, wärme ein Glas, und fülle sie hinein.

### Himbeere einzumachen.

Laß ein halb Pfund Zucker in einem halben Seitel Wasser sieden, bis er einen dicken Faden spinnt, laß ein halb Pfund Himbeere darinn aufsieden, so lang, als ein Ey, laß sie in einem Weidling über Nacht stehen, und seihe sie durch ein Reuterl ab, seihe den Saft durch ein Tuch, laß ihn im Beck sieden, bis er gesulzt ist, klaube die Himbeere heraus, und laß sie im Zucker sieden, bis er einen gesulzten Tropfen machet, laß sie abkühlen, wärme ein Glas, und fülle sie darein.

### Weichseln einzumachen.

Nimm ein halb Pfund Zucker, schütte in ein Beck ein halbes Seitel Wasser darauf, laß ihn sieden: sobald er aber siedet, so nimm ein halb Pfund Weichseln, mit halben Theil abgeschnittenen Stengel, wasche solche im frischen Wasser aus, und laß sie im Zucker sieden, bis sie durchsichtig werden, so, daß man auf den Kern hinein sieht, laß sie in einem Weidling über Nacht stehen, seihe sie ab, und laß den Zucker im Beck sieden, bis er einen gesulzten Tropfen machet, thue die Weich-

feln hinein, laß sie sieden, bis sie sulzig sind, kühle sie ab, und fülle sie ein.

NB. Die Amarellen werden eben so, wie die Weichseln eingemacht.

### Bettlerweichseln.

Gieß auf ein Pfund Zucker nicht gar ein Seitel Wasser, thue zwey Pfund ausgelöste Weichseln darein, laß sie sieden, bis sie sich sulzen, und fülle sie in die Gläser.

### Dirndel.

Gieß auf einen Vierteling Zucker ein wenig Wasser, laß ihn sieden: sobald er siedet, wasche einen Vierteling große und schöne Dirndel aus, und thue sie darein, und laß sie darinn sieden, bis sie lind sind, laß sie über Nacht in einem Weidling stehen, und seihe den Zucker wieder ab, laß solchen auf der Glut wieder sieden, und sobald er siedet, thue die Dirndel hinein, und stede sie, bis sie sich sulzen, fülle sie sodann in die Gläser.

### Weinschärling.

Richte die ausgelösten Weinschärling in ein Glas schön ein, nimm nach Guldünken Zucker, schütte Wasser darauf, und laß ihn sieden, bis er dicklicht wird, kühle ihn ab, und gieß ihn über die Weinschärlinge, laß sie vier

Zage stehen. Wenn der Zucker nachläßt und dünn wird, seihe ihn ab, und lege einen frischen Brocken Zucker dazu, laß ihn sieden, und gieß ihn wieder kalt barauf, und lege eine Glasscheibe darauf.

NB. Die Hötschbetschen werden wie die Weinschärlinge gemacht.

### Das Glaser = Quittenwerk.

Schneide von geschälten Quitten Spalten, laß sie in einem siedenden Wasser sieden, bis sie sich greifen lassen, drucke sie durch ein Tuch, nimm zu sechs Loth gefähten Zucker, acht Loth Saft, laß ihn sieden, bis er sich von der Pfanne schält, drucke einen halben Limonie darein, und rühre ihn durcheinander, und fülle die Schalen damit an.

### Quittenspalten.

Schneide von geschälten Quitten Spalten, laß sie in einem siedenden Wasser sieden, bis sie weich werden, seihe sie ab, nimm ein Pfund Quitten, und ein halb Pfund Zucker, gieß ein halbes Seitel Wasser darauf, laß es sieden, bis sie schön durchsichtig sind, laß sie sonach zwey Tage in einem Weidling stehen, seihe sie ab, laß den Zucker sieden, und wann er siedet, lege die Spalten darein, laß es wieder sieden, bis sie einen gesulzten Krapsen ma-

chen, laß sie in einem Weidling kühlen, und fülle sie in das Glas.

NB. Will man sie roth haben, so färbe man sie mit Tournefol.

### Quittenkäse.

Siede in einem halben Seitel Wasser einen halben Vierteling Zucker, bis er krachet, laß einen Vierteling Quitten darinn sieden, bis sie sich von der Pfanne schälen, thue es aber vorher in dem Zucker schön glatt abtreiben, rühre den Käse in einem Weidling gut ab, bis er schön weiß wird, er muß eine gute halbe Stunde gerührt werden, thue Limonieschäler, und ein wenig geschnittenen Zimmet darein, lege in eine Schachtel Papier, fülle den Käse darein, und laß ihn in einer warmen Stube stehen, bis er trocken ist.

### Quittensalsen.

Rühre einen Vierteling durchgeschlagene Quitten mit einem Vierteling gefähten Zucker auf der Glut gut ab, und laß es sieden, bis es sich von der Pfanne schält, thue Limonieschäler darein, und fülle die Gläser damit an.

### Zwetschgensalsen.

Laß die Zwetschgen in einem kupfernen Beck im Wasser stehen, bis sie gelb werden,

besprize sie sodann mit frischem Wasser, und laß sie über Nacht stehen, schlage sie durch ein härnes Sieb, nimm alsdann ein Pfund gefähten Zucker, und ein Pfund Salsen, röste es auf einer Glut, bis es sich von der Pfanne schält, und fülle es in die Gläser.

### Marillensalsen.

Treibe geschälte Marillen durch ein härnes Sieb, wäge so viel gefähten Zucker dazu, röste es untereinander in einem Beck, bis es sich schält, mache das Glas warm, und fülle es hinein.

### Dirndelsalsen.

Schlage die Dirndel durch ein Sieb, und wäge so viel gefähten Zucker dazu, als du Salsen am Gewicht hast, rühre es durcheinander, und laß es sieden, bis es sich von der Pfanne schält, und fülle sie ein.

### Hötschbetschalsen.

Nimm Hötschbetsche, laß sie weich werden, treibe sie durch ein härnes Sieb, nimm zu einem Pfund Salsen ein Pfund Zucker, laß solchen in einem Seitel Wasser sieden, bis er einen Faden spinnt, rühre solchen unter die Salsen nach und nach, nimm Limonieschäler dazu, und fülle sie in ein Glas.

## Sassen von Marillen mit dem geläuterten Zucker.

Nimm ein Pfund geschälte, und von den Kernen gelöste Marillen, ein Pfund Zucker, gieß ein Seitel Wasser darauf, lasse es sieden. Sobald der Zucker siedet, so lege die Marillen darein, und laß sie darinn sieden, bis sie lind sind, nimm sie vom Feuer, rühre es glatt ab, setze es wieder auf die Glut, und lasse es sieden, bis es sich vom Beck schält, mache das Glas warm, und fülle sie hinein.

## Weichselsaft zu machen.

Suppe von schön zeitigen Weichseln die Stengel ab, und stosse sie sammt den Kernen klein, seihe sie durch ein grobes Tuch, laß den Saft in einen wollenen Sack laufen, daß er klar wird, zerschlage auf ein Maß Saft, zwey Pfund Zucker brockenweis, und lege ihn darein, laß ihn über Nacht in einem weiten Einmachglas stehen, und rühre ihn auf, bis der Zucker zergangen ist, zerstoffe zwey Loth Zimmet, und ein Loth Nägerl gröblich, rühre es im Saft untereinander, verbinde das Glas gut mit einer Blatter, laß es fast drey Wochen in der Sonne stehen, nachdem aber kann man ihn hinstellen, wo man will. Wenn man einen Weichselwein trinken will, so kann man auf eine Maß weisen Wein, ein Glas

fel Saft nehmen, denn er ist mit dem weissen Wein viel besser gemischt, als mit dem rothen.

### **Maulbeersaft.**

Drucke die Maulbeere durch ein Tuch, und nimm ein halbes Seitel Saft, ein Pfund Zucker in ein messingenes Beck, setze ihn auf das Feuer, laß ihn sieden, bis er dicklicht wird, und sich an Löffel hängt, und gesulzt fällt, laß ihn kühlen, und fülle ihn in die Gläsern, laß ihn ein paar Tage offen stehen. Wenn ein Saft noch übrig ist, so füllt man die Kragen der Gläser voll an, und thut ein Mandelöhl darauf, oder ein zerlassenes Wachs, und verbindet ihn.

### **Himbeersaft zum Abgiessen.**

Zerdrucke mit einem Löffel schöne rothe Himbeere gut, giesse auf eine Halbe Himbeere, ein Seitel Weinessig, binde sie mit doppeltem Papier wohl zu, daß der Geruch nicht auslaufft, laß sie im Keller vier Tage stehen, laß sie hernach durch einen wollenen Sack laufen, was gern herabgeheth, auf ein Seitel nimm drey Viertel Zucker in ein messingenes Beck, lasse es sieden, bis es ein wenig dicklicht an Löffel hält, aber nur nicht zu dick, denn er ist geschwind fertig, laß ihn ein wenig überkühlen, und fülle ihn ganz in Gläser, wenn er sich setzet. Hast du noch einen Saft übrig, so fülle die Gläser

damit an, in ein paar Tagen thue Dehl darauf, und vermache es, wenn man will, dann nimmt man anstatt Eßig, Limoniesaft dazu.

### Weinbeersaft zum Abgiessen.

Zerstoffe in einem steinernen Mörser unzeitige Weinbeere, die schon die Größe haben, zerstoffe aber die Kerne nicht, presse den Saft heraus, laß ihn durch einen wollenen Sack laufen, damit er klar wird, nimm in ein messingenes Beck zu einem Seitel Saft, ein Pfund Zucker. Wenn er zergangen ist, so setze ihn auf das Feuer, lasse ihn sieden, bis er ein wenig dicklicht wird, saume ihn sauber ab, reibe von einer Zitrone die Schäler ab, und thue sie dazu, so ist er fertig.

Die Schäler muß man hinein thun wenn man ihn in die Gläser füllt, dann thue Dehl oder Wachs darauf.

### Limoniesaft zum Abgiessen.

Gieße auf acht Loth klein gestoffenen Zucker, vier Loth Limoniesaft, laß ihn auf einer Glut sieden, wie man einstodet, saume ihn sauber ab, und laß ihn ein wenig abkühlen, fülle ihn in die Gläser, und gib Dehl darauf, hebe ihn auf bis zum Gebrauch, eine abgeriebene Limonieschale kann man darein thun, wenn er fertig ist.

### Weissen Quittensaft in Mödeln.

Spalte sauber geschälte Quitten, und wasche sie im kalten Wasser sauber aus, siede sie im kalten Wasser nur ein wenig weich, nimm dazu zwey Handvoll ungeschälte Bünneräpfel = Spalteln, und laß es sieden, bis sie ein wenig geschwollen sind, presse sie ziemlich stark aus, nur daß das Dike nicht mitgehet, und laß es über Nacht stehen: seihe hernach das Lautere herab, laß ein Pfund schönen weissen Zucker in einer halben Maß dieses Safts zergehen, und laß ihn fein gemacht sieden, bis er verfaumi hat, laß ihn hernach im raschen Feuer stärker sieden, bis er weiß gehet, giesse ihn in die Mödel, wie den rothen.

### Wie man Westphälingerschinken, Schweinsfleisch, Zungen, Ram und Speck einböckelt.

Man nimmt Kutelkraut, Pfeffer, Gewürznägel, Lorberblattel, etwas Knoblauch, Magaronie, Kronabetweere, etwas Saliter und Salz, so viel man Fleisch hat. Dieß alles permischt, und stoffet man untereinander, hernach reibt man das Gestoffene in das Fleisch recht hinein, und läßt es vierzehn Tage liegen, während welchen man es einmahl umkehrt, da

mit das untere in die Höhe kommt. Man hängt es fünf bis sechs Tage in einen Rauchfang. Es braucht keinen andern, als den gewöhnlichen Rauch, außer daß man des Tags einmahl Kronabétholz rauchet. Nach den obgesagten sechs Tagen hängt man es in die Luft, und läßt es hängen, bis man es braucht. Man kann auch das Geböckelte, ohne es zu selchen, auf die Tafel geben.

### **Nußhäpel = Hönig für den Halswehe.**

Man nimmt die Häpel von den Nüssen, wenn sie schon zeitig sind, stoffet und drucket sie durch ein Tuch, von diesem Saft nimmt man ein Seitel, und ein Seitel Hönig, läßt es wohl sieden: ehe man es vom Feuer nimmt, gibt man eine geriebene Muskatnuß dazu, und laßt es ein wenig sieden, so ist es fertig.

---

