

448. Ochsen-Zungen/ ganze Gänß und schweinene Hammen einzupaigen/ daß schön roth werden.

Nimb rothe Konruben/ Weinschärling/ sied die Konruben / schel sie und schneid sie Schnittweiß / die Weinschärling stoß gar klein / nimb guten Essig und Salz/ und so oft ein Leg deß obbemelten Fleisch / das man einpaigen will/ so oft Salz / rothe Ruben und Weinschärling darauff/ und fein mit einem Psriem zerstoßen die Hammen / Zungen oder Gänß / ehe mans einpaigt/ wol das Salz hinein geriben/ und wol geschwärt / und oft umbgelehrt/ daß die obbemelte Säure fein darüber gehet / im Sommer an ein kühles Orth/ im Winter aber in die Wärme / daß das Salz wol hinein gehet / 3. oder 4. Wochen stehen lassen / und hernach in Rauch gehengt / mit Eronaweth-Holz oft gerauchet und fein vermacht / daß der Rauch wol darbey bleibet/ und schön roth werden.

Von allerhand Condirten und eingemachten Sachen.

449. Wie man Zucker läutern soll.

Auff ein Pfund Zucker/ nimb ein halb Seitel Wasser/thue beydes zusammen in ein Pfann/laß auff einem Kohlfeuer zergehen/und wann es anfängt zu sieden / so thue das Weiß von einem Ey / das zuvor wol zerklöpffet sey/ daran laß mit einander sieden / faime das Unsauber fleissig herab/ sambt dem Ey/ und laß den Zucker noch ein Weil sieden / biß das Wasser fast eingefotten 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 / faime es alleweil fleissig ab/ rühre es umb/ damit es nicht anbrennt/ wißt du wissen/ wann das Hönig genug gefotten/ so nimb ein ganz Hünerey/thue es in das Hönig/ salt es zu Boden/ so ist es nicht genug gefotten/ schwimmt es / aber/ so ist das Hönig gerecht vor die Frücht. Nimb die Frücht / welche du wißt einmachen / schele sie/ etliche muß man zuvor sieden/ als Aepffel und Birn / und was dergleichen ist/ die andere als Weibel/ Kirschen/ und der Arth/darff man zu vor nicht sieden/ welche man zuvor sieden läßt/ muß man wol abtrücken lassen auff einem Sieb / und darnach in dem Hönig sieden lassen / und ohne Unterlaß abgesaimbt. Wißt du wissen / wann es genug gefotten/ so nimb ein zinnen Deller / laß etliche Tropffen darauff fallen/ halte das Deller auff die Seiten / ist es / daß die Tropffen fest stehen bleiben/ und nicht abrinnen/ so ist's genug gefotten/ wo nicht/ so laß es länger sieden / auff dise Weiß kanst du allerley Frücht in Hönig einmachen.

451. Wie man Frücht in Most einmachet.

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

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

Die Zimmet mag man klein oder grob/ wie man wil / schneiden / und fein drucken/ die Nägel müssen gar drucken seyn/ Benedische Mandl unabgezogen/ an einem Tuch fein geriben / Muscatblühe fein groß geschnitten; Die Früchten/ als Citroni/ Lemoni/ Pomerantschen/ Schalen/ Birn/ Nussen/ muß alles zuvor in Zucker eingemacht seyn/ und wieder wol trücket werden. Kräutl und Blämlwerck/ muß man alles in einem Buch fein glat pressen/ und aufstrüekern/ daß sie glat bleiben; oder durch ein gesottenen Zucker ziehen/ wider trüekern/ und zum candiren behalten; man kan das Gewürz alles durch einander/ oder jedes besonder candiren. Was man nun candiren wil / soll man einrichten in ein kupfferes oder zinneres Geschirz/ das gleiche weite/ oder unten ein wenig enger ist; darnach soll man nehmen auff ein Pfund Specerey 2. Pfund schönen/ wie vor gemelt / clarificirten Zucker deß härtesten und besten Canari-Zucker/ und ihn sieden / biß er sich zwischen den Finger eines Glid/ Finger 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 dickes Bretl/ das recht darein/ darauff legen / daß es sich ein wenig schwärt/ doch nicht hart/ nur daß nicht überlich schwimbt / und der Zucker eines 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 stehen lassen / darnach das Kessel gemach umbstürzen / und den Zucker absehen lassen/ ungefehr zwey Stund lang in einer warmen Stuben/ darnach soll man das Kessel ein wenig nach der Seiten über ein Blut 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 Papier aufgefütertes Sibl/ und in einer warmen Stuben über Nacht stehen lassen / darnach soll man so das Kessel sauber und drucken ist / die Specereyen wieder darein richten / und den abgestossenen 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 / wieder zwey Nacht wie zuvor stehen lassen / darnach wider abgesehen / und von einander klauben / und wieder über Nacht stehen lassen/ wie zum ersten/ darnach wider ins Kessel einrichten/ und lauter frischen Zucker

Zucker kochen in voriger Prob darüber gießen / in obstehender Wärme / diß soll man so lang treiben / biß dick genug candirt ist / 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.

Den Zimmet muß man langlecht schneiden / deßgleichen die Zimber und Pomerantschen Schalen / die Nägel muß man zuvor über Nacht in Wasser weichen / und mit einem scharpfen Messer von einander schneiden / den Coriander muß man zuvor über Nacht in ein Wein Essig paizen / und wieder wol trüeknen / man muß aber jegliches besonder überziehen / darnach soll man nehmen auff ein Viertelpfund Specerey / ein Pfund schön Canaria Zucker / denselben clarificiren und kochen / biß er gleich zwischen den Fingern schlüpferig wird / und sich ein wenig zieht / die Specerey soll man in Confect Kessel thun / und über den Ofen hengen / und den Zucker auff einem Nebena Kohlfeuer behalten / daß er warm bleibt / aber nicht siedet / die Specerey in dem Kessel soll man ein wenig warm machen / und deß geläuterten Zuckers ungefähr ein halben Löffel voll / durch das dazzu gehörige Trächterl darauff gießen / das Trächterl muß über den Kessel auffgemacht seyn / also / daß vom ersten Guß wol überall naß wird / darnach im Kessel abtrüeknen / hernach soll man etlichmahl gießen / und wieder abtrüeknen / darnach soll mans auff ein gefütertes Siebl thun / und in einen warmen Zimmer stehen lassen 2. oder 3. Tag ; darnach soll man wieder nehmen / ein halb Pfund schön Canaria Zucker zum kochen / wie zum ersten / die Specerey im Kessel ein wenig warm lassen werden / und den vierten Theil in den dazzu gehörigen Trichter gießen / und fein dünn auß den Trichter lauffen lassen / und geschwind umbwerffen / fein gemacht abtrüeknen ; es darff nicht sehr naß seyn / nur gleich das über und über gewärk ; 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 letzten ein ganze halbe Stund abtrüeknen / und in der Wärme behalten.

454. Den Zucker Pinat zu machen.

U dem Zucker Pinat muß man kein harten Zucker nehmen / er läßt sich nicht gern ziehen / wird bald hart ; man soll nehmen ein Pfund weiß Coni-Mehl / oder sonst weichen Zucker / daran soll man gießen anderthalb Maß fließent Wasser / und ob einem Kohl-Feuer kochen lassen / darnach solle man zur Hand haben zwey runde Hölzleines 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 drücken / und alsobald ins kalte Wasser werffen / über ein kleine Weil soll mans wider herauß thun ; wann der Zucker gar hart daran ist / so soll man das Hölzl ins Mayl nehmen / und den Zucker

mit den Zähnen herab ziehen/ bleibt der Zucker als wie ein Glasl / so soll man ihn ein wenig in das kalte Wasser halten / und geschwind ins Maul nehmen und zerbeißen ; erspringt es als wie ein Glas / so hat er genug / ist er aber noch etwas zäh / so laßt man ihn länger sieden / biß er die Prob hat ; Darnach muß man ihn auff einen Marmelstein / der mit ungesalzener Butter zuvor geschmiert ist/ glessen/ fein weit von einander ; darbey 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/ biß 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 einwickeln/ und unter die Achsel nehmen / daß er fein warm bleibt/ alsdann soll man mit der rechten Hand ein Zipffel nehmen von dem Zucker/ da muß ein anders Mensch ein Schär haben / die mit Butter geschmiert ist/ und so lang man den Zucker haben wil/ mit der Schär abschneiden ; darnach muß den abgeschnittenen Zucker fein gleich ziehen und drähen / und fein gerad auff den Tisch legen / also lang ligen lassen / biß er warm zu Essen ist ; wann er noch zäh ist/ oder sich an Zahn legt / muß er länger ligen. Darnach soll man ihn in einer Gestabl behalten/ darff nicht gar zu warm stehen.

455. Allerley Kräutl und Blümelwerck mit Zucker zu überziehen.

MAn soll Tragant in Rosen-Wasser weichen/ und durch ein Tuch drücken/ und ein Löffel voll Zucker darein rühren/ daß es wird wie ein kleines Kinds Röchel/ die Kräutl und Blümel soll man damit mit einem Pemsel überstreichen/ und darnach in fein gestossenen und gefähten Zucker wohl umbkehren/ daß sie über und über mit Zucker überzogen seyn/ darnach auff ein Papier legen/ und in einer Dorten-Pfann/ oder bey einem Ofen kühl abtrückeren. Die Ribes-Beerl oder Weixel kan man gleich also überziehen ; allein die Ribesl müssen gar drücken / und die Weixel ein wenig überdörret seyn / und man muß nur in dem Zimmer drückeren / nicht in der Dorten-Pfann.

456. Das aufgeworffene Zuckerwerck zu machen.

MAn soll schönen weissen Tragant über Nacht in Zimmer oder Rosen-Wasser 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 schäbsten Zucker/ der ein drey-mahl gefäht ist / daß ein vester Zaig wird/ von demselbigen Zaig soll man herauß nehmen / nach Gelegenheit des Modls / und gefähte Sterck auff ein Papier strähen / und ihn eines Fingers dick auß-

aufwalcken / den Modl darauff drucken / und sein nach dem Model heraus schneiden / darnach in einer Dortenpfann backen / so gehen sie hoch auff / aber man muß sehen / daß nicht braun wird / und die Glut muß unten und oben gleich seyn: will man es aber gefärbt haben / so nimbt man auß der Apodecten allerley Farbrächer / die waicht man über Nacht in Rosen- oder Zimmet-Wasser / und waicht den Tragent darein; man mag sie auch von den geborenen Modeln aufschneiden / so werden sie auch gar schön / aber man muß auff Oblat legen / sie zerbrechen sonst / man mag auch von diesem Zeug allerley machen Holeshippen / Preßel / und dergleichen.

457. Wie man das durchsichtige Eyß macht.

Man soll gar schönen Tragent stossen / und umblich viel Rosen-Wasser daran gießen / daß er wohl zergeht / darnach durch ein Lächl drucken / daß er in der Dicken ist / wie gar ein dünnes Rinds- Röchl / daß man ihn gießen kan / gar lautter; darnach soll man nehmen den schönsten drey-mahl gefähten Zucker / und darein rühren / daß er dick wird wie ein Grieß-Roch / 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 darinn / und wann mans aufstreichen wil / soll mans in ein heißes Wasser setzen / sonst läßt es sich nicht gern aufstreichen / man muß nicht vast rühren / sonst wirds nur weiß und dick / und nicht spiglet und durchsichtig.

458. Muscatzin Lebzelen.

Nimb 1. Pfund ungeschelte Mandel / wische den Staub darvon / alsdann stost mans gröblich / aber fein gleich / und ganz ohne zugießen / wanns gestossen seynd / nimbt man 1. Pfund gestossenen Zucker / 8. Loth Mund-Mehl / gestossene Zimmet / daß sie braun darvon werden / Muscatnuß geschnitten / so viel man wil / misch alles wohl unter einander / und schlag 6. ganze Ayer darein / und mache den Teig darmit an / man darff nicht alles auff einmahl daran gießen / dann es bald vergossen / der Teig muß fest angemacht werden / darnach auff Oblat gelegt / und nach dem Brod / oder Pasteten backen.

459. Gute Gewürz Lebzelen.

Nimb ein Pfund schönes Mehl / ein Pfund gestossenen gefähten Zucker / Zimmet / Nägl / Muscatnuß jedes 1. Loth / das Gewürz alles groblecht zerschnitten / 5. Ayerklar / 3. Ayrdotter wol abgellopft / und den Teig damit angemacht / und Lebzeltl darauß formirt.

460. Wie man die stiftleren Lebzeltel macht.

Mang geschnittene Mandl / Pistagi / Zimmet / Nägl / Pomeranschen-Schalen / alles unter einander / man nimbt auch ein Ayerklar / und klopfte fein saimig ab / darnach nimbt Zucker / und rührs unter die Ayerklar / als wie ein Röchl / und mach mit demselbigen Taigel die Mandel ab / man nimbt auch

Zucker dargu/ so süß mans haben will/ darnach nimbt man Oblat/ und schneid Lebzeltl viereckig/ und streicht oben auff ein Wasser: Eß/ und bache es sehr schön.

461. Pastoral 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 Mandel hinein/ und abträfnet/ und abfählen lassen/ darnach mit dem halben Pfund Zucker abknoten/ und auß gemacht/ und fein dünn aufwalgen/ und Lebzeltl Model darau gedruckt/ und 2. Stund lassen stehen/ damit sie nicht auseinander rinnen.

462. Lebzeltl von grünen Pomerantschen zu machen.

Neh das Gelbe von Pomerantschen auff 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 kombt/ drückes hernach die Pomerantschen/ daß sie ganz drucken werden/ stoß sie in einem steinernen Mörser/ gieß darzu Lemoni Safft/ und allerweil gestossenen Zucker/ nach und nach ein Löffel voll/ biß es wird wie ein Zaig/ darnach mach Lebzeltlen darauß/ und trückers auff einem Brett.

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 Schalen 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 Rauche 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 Bret schelt/ alsdann in ein Schüssel gestürzt/ laß ihn über Nacht stehen/ alsdann auff das Papier den Lebzeltl-Form aufgestrichen/ und nach Gefallen der Dicke in Model gedruckt/ man kan das Saure von Citronen schön auflösen/ und darunter mischen/ gleich wann mans vom Feuer will heben/ man muß aber Achtung geben/ daß die Hitz nicht zu gäch hinzu gehet/ wann sie zwey Tag auff dem Papier ligen/ muß man sie schon abledigen/ daß sie fein rösch drucken werden/ so bleiben sie inwendig schön safftig.

464. Gute Citroni Lebzeltl zu machen.

Gnädlich nimb die Citroni/ schneid die gelbe Schalen herab/ schneide sie gar klein/ binds in ein Tüchlein/ laß es sieden/ biß das Handtige darvon 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 waich werden daß sie sich zerstoßen lassen/ alsdan nimb ein Pfund Zucker der grob gestossen ist / und drey Viertling solche gestottene 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 Zaigl/ mach die Lebzeltel darauß / thu es beym Ofen trückeren/ sie seynd gewiß gut.

465. Türrberger 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 Zaig / aber nicht zu vest/ 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 darauß/ bachs in einem Ofen/ aber ehe du es hinein legst/ mußt du es mit Wasser überwischen/ daß sie nicht mehlig seyn / und wan sie schier gebachen / so nimbs herauß/ legs wider auff ein anders Bret / und überstreichs mit einem wol heißen Wasser/ thue es wider in den Ofen so lang / daß sie nur übertrückeren/ man kan in den Ofen am ersten einen probiren / wird er blätterig so ist der Ofen zu heiß.

466. Weiße Englische Lebzeltlen.

Nimb eingewachten Tragant so vil du wilt / stoß Zucker darein / welcher klein gefähet ist/ hernach nimb den Zaig und frische Lemonischäler klein geschnitten/ auch gar ein wenig Mund-Mehl darunter / walg den Zaig auß/ druck ihn in die Mödl/ 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 auß.

467. Eyß Lebzeltlen.

Von neugelegten Upern nimb die Clar / und ein wenig Rosen-Wasser / rührs mit einem saubern Löffel wol ab / rühr immerzu ein Löffel voll gesähten Zucker darzu / du mußt so lang rühren / daß / wann man den Häsen umblehret/ nichts aufgrinne / hernach nimb darunter klein geschnitten eingemachte Citroni / auch geschälte und grob gestossene Mandl / rührs wol darunter/ sträh auff Oblat/ schneids in Form / wie kleine Marzipan / bey einem heißen Ofen/ oder in einer zarten Pfan getrückeret/ wie man das Zucker-Eyß macht.

468. Druckte Lebzeltlen von Lemoni-Safft.

Nimb schön gefähten Zucker / und frischen Lemonisafft / schneid Lemonischäler gar klein/ nimb ein wenig darzu / mach ein Zaigl darauß / walg ihn

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

469. Zimmet-Lebzelten zu machen.

Nimb ein halb Pfund Mandl klein gestossen / nimbe den Safft von 3. oder 4. Lemoni/ darnach sie safftig seyn/ zu unterschiedlichen mahlen / miß darunter 1. Pfund Sterck/ und 1. Pfund schön gefähten Zucker / und ein Zingmetstup/ so gefäht muß seyn / von Lemoni die Schäler / 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 Gewürz drein/ last auch ein Sud thun/ Gewürz kan man nehmen darnach eines gern Gewürz hat / Nägerl / Zimber und Muscatnuß/ hernach seyhe mans herab / und rühr ein schönes Mehl darrein/ daß es ein Zaig werde/ den man außwalgen kan/ walg ihn auß wie ungefehr ein guten Messerrucken/ alsdan druck ihn in die Mödl / ein Bret muß dick mit Mehl besträhen/ und die Lebzelten 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/ nimbs herauß/ thuts vom Bret herab/ und lehr das Mehl darvon/ so wol auch von dem Bret / legts wider auff das Bret/ und bestreichs/ schlag ein oder zwey Uyer gang auff/ rührs zimlich / ein gute 3. Löffel voll gestossenen Zucker darunter / mit disen bestreichs/ thus wider 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 Zimbet/ 5. Loth Mandl/ 1. Loth Zimmet/ 1. Quintl Muscatbläße/ ein Quintl Nägerl/ die Stuck müssen alle gleich und gleich geschnitten seyn / wan dises 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 hebet / zum ersten das Eingemachte / darnach das Gewürz/ zu letzt die Mandl darunter gerührt/ und wan er anfangt dick zu werden/ so muß man ihn in die Papirene Häußl oder Marmelstein gießen / wan sie kalt und trucken seynd/ gehen sie gern herab.

472. Blaue Veigl-Schrügl.

Erstlich nimbe 1. Pfund oder 1. halbes schönen Zucker/ stoß ihn klein / druck den Safft von einem Lemoni daran / sambt ein wenig frisch Brunnenwasser/ daß der Zucker fein feucht werde / setz es über ein kleines Glät / und rühr den Zucker wol auff/ laß ihn nicht zu lang sieden / wirff die abschchnittene Veigl darein/ rührs wohl unter einander / doch nicht lang / schlag den Zaig auff

auff ein zinnernes Däller / 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 Gewürk / Zimmet / Imber /
Nägerl / 1. Loth Muscatnuß / Muscatblähe / 1. Loth Coriander / Rube-
bgen / ein halb Loth Aneiß / Fenichl 1. Loth / Kimmel ein halb Loth / das alles
muß man klein stossen / und den Zucker in ein messingenes Pfändl gethan / und
ein Seidl oder Halb Rosen-Wasser daran gossen / und muß fein langsam
sieden lassen / biß daß es gestockt / darnach schlags auff ein zinnernes Däller /
und schneid Schnigl 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 neugelegte
Ayer und ein Dotter / spridle ein wenig Essig in einem Häserl ab / und nimb
ein Seyh-Pfann / seyhe ihn auffß Mehl / mach ein Zaig darauß / wer wil kan
ihn ein wenig pfeffern / walge den Zaig in dicke eines Messerruckens / und
mach Zelti darauß.

475. Gedult-Zetel.

Nimb vier Loth schönes Semmel-Mehl / und 5. Loth gefähten Zucker /
schlag 3. ganze Ayer wol ab / und mach ein Zaigl / rührs zwey Stund /
schmir das Blät mit Wachs / und tropff darauß in der Größe wie weiße
Zucker-Zetel / bachs lähl ab / von disem Zaig kan man Strigel machen /
schneid Oblat und gieß den Zaig 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 wider /
so saynd sie fertig.

476. Der Kayserin Lemoni-Zetel.

Erstlich nimb ein halb Pfund schönen Zucker / von 2. Lemoni den Saßß
dazu / ein Vierting Mandl / einer halben Nuß groß eingewachten Tra-
gant / dises alles stoß klein / alsdan nimb von 2. Ayern das Weiße / klopfß
wol ab / daß es ist wie ein Paim / mach ein Zaig darmit an / nimb von einem
Lemoni die Schäller / gar klein geschnitten / darunter ein wenig Zucker zum
Einwürcken / wan der Zaig 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 Birren-Saßß über die Spalten / und in die
Mödl zu machen.

Man soll von einem Citroni das Weiße schneiden / zu dünnen Blätt-
lein / derselben 2. gute Hand voll nehmen / und die Pöken von den ge-
tottenen Ritten / darvon man das Gute abgeschnitten hat / die solle man zer-
schnei

schneiden sambt den Kernen / ein 6. oder 7. solche Pögen / und 2. Gausen voll rohe ungeschellte Ritten-Spältel nehmen / daran soll man frisch Wasser gießen / und auff einem röschten Feuer sieden / biß die Ritten-Spältel und Citroni weich werden / alsdan zwey Hand voll Spältel von Birn / Aepffel darein thun / und noch 2. oder 3. Sud thun lassen / laß die Spältel ein wenig erkalten / darnach soll man alles durch ein starckes Tuch treiben / darnach wider durch ein Tuch seihen / damit nichts dickes darein kombt / und der Saft schön lauter wird; von diesem Saft solle man mehr als ein halbe Maß / und doch nicht gar 3. Seitel zu einem Pfund / und ein Viertling Zucker nehmen / und wan der Zucker zergangen / auff ein röschte Kohl-Blut setzen / daß bald anhebt zu sieden / und sauber zu saimen / und also sieden lassen biß er gestehet / darnach soll man ihn wider ein Weil auff einem kleinen Glät stehen lassen / daß er nicht mehr sied / und sauber absaimen / so kan man ihn über Spalten / oder in die Mödl gießen.

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

Nimb frische Ritten / schäle sie schön / schneid sie in ein saubers Häfen blat / daß das Häfen eben voll sey / gieß das Häfen voll mit heißen Wasser an / laß bey einem Feuer fein gemacht sieden / verdeckter / ein halben Tag / daß der Saft schön Leibsarb daran wird / seih ihn in ein lühles Geschirz / laß über Nacht stehen / preß darnach den Saft von den Ritten auß / nimb auff ein halbe Saft / ein halb Pfund und 2. Loth Zucker / laß ihn in einem Beck zugedeckter 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 genetzt seyn / er muß nicht zu lang in den Mödeln stehen / er geht sonst nicht gern herauß.

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

Nimb schöne grosse Ritten / wisch sauber ab / leg in ein wallendes Wasser / laß nur so lang sieden / daß ein wenig weich zu greiffen seyn / nur nicht 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 / woz ein halb Pfund Ritten-Spalten / und leg sie in den Zucker / laß wol verdeckter gar gemacht auff einer Blut sieden / ein 3. Stund / so werdens schön weich und roth / nimbs herauß auff ein Deller / laß kühl werden / besteck mit Zimmet und Nägerl / oder nur mit Citroni / leg in ein Glas / oder Tögl / den Saft laß noch ein wenig sieden biß er gestehet / gieß ihn über die Spalten / so seynd sie gerecht.

480. Wie man die weiß Spanische Larwerig machen soll.

Nimb die gangen Ritten / und wisch sie sauber ab / leg in ein siedendes Wasser

Wasser/ laß sieden/ biß sie waich zu greiffen seyn/ so nimbs herauß / waich zu-
 vor 2. Loth Zucker ein in Wasser / gieß aber nicht zu vil Wasser daran /
 schel darnach die Ritten und schneid das Beste herab / und wdg 6. Loth / setz
 den Zucker auff ein Feuer/ und läuter ihn schön / laß ihn zimlich dick sieden /
 thue dan die 6. Loth Ritten darein/ laß geschwind sieden/ versaimbs fein/ thus
 in die Glasl.

481. Wie man die rothe Latwerig machen soll.

Nimb die ganze Ritten und wisch sie sauber ab / und leggs 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 hal-
 bes Seidl solchen Ritten-Safft / wie man zu dem rothen Rittensafft braucht/
 läuter den Zucker darmit/ nimb darnach ein Vierting der geschnittenen Riti-
 ten/ laß ob einer Glut zugedeckter gemach sieden/ je länger es sied / je röther es
 wird / nimb auff die lest Lemonischäler und Citroni darein / gieß in Glasl.
 NB. Wilst du rothe oder weisse Latwerig machen/ so durchgeschlagen ist / so
 machs also/ doch daß die Ritten durchgeschlagen werden durch ein Sibl.

482. Ein gar gute Ritten-Salsen.

Man soll von den gesottenen Rittenspalten den auf gepresten Safft nehmen
 ein halbe Maß/ drey gute Gaussen voll wol zeitige Weinbeer / die soll
 man zerstampffen/ und mit sambt dem Safft in obbemelten Safft schütten /
 und darin sieden lassen/ biß er schön Weixelbraun wird/ darnach durchseihen/
 und die Hilsen wol austrücken; alsdan solle man zu jeglichen solchen Seidl
 Safft nehmen ein Vierting Zucker/ und mit einander sieden lassen / biß er ge-
 stehet / darnach solle man gar klein gewürffelt geschnittene Lemonischalen da-
 ran thun/ und noch ein wenig sieden lassen / und in ein hohes Glas giessen.
 Dife Salsen kan man zum Bratens geben / wan mans mit einem Wein ab-
 treibt; aber man kans auch auff die Schalen geben / wan mans fein Stuck-
 weiß 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 sein alle gleich durchsotten
 seyn / nicht gar waich / nur daß sie sich greiffen lassen / sauber schelen / und
 eine in 2. oder 3. Spätzl 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 Haar gibt / doch nicht so vil als zu den
 Zelten giessen / darnach solle man ihn mit dem Reibholz in der Psan 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

wol abtrückeren / darnach soll mans im Zucker umbkehren / daß er sein dün daran hangen bleibt / und einen neben dem andern auff's Reiterl legen / und in einem Bach-Ofen oder gar heißen Stuben geschwind trückeren / so bleiben sie inwendig fein weich / man soll auch merken / wan man sie trückeren will / soll mans zuvor in dem Syrup darin sie gelegen seyn / zimlich waich sieden / und noch mehr Zucker daran legen.

484. Das schöne durchsichtige Kittenwerck zu machen.

Muß die allerschönsten Kitten so nicht roth und mailig seynd / gar weich sieden / und wol dick schelen / damit nichts rothes darbes bleibt / und nur das Beste herab schneiden / und geschwind durch ein enges Sieb schlagen / nur was gern durchgeht; und weil man die Kitten durchschlägt / soll man wider ein Zucker sieden / damit sie nicht lang stehen dörfen / man soll auff ein halb Pfund Kitten ein Pfund des allerschönsten Zuckers nehmen / denselben gar klein zerschlagen / und darein 1. Eitel schönes Wasser gießen / und so lang sieden 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 Kitten darein rühren / biß sie fein glat wird; man muß nicht gar lang rühren / es wird sonst nicht 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 lassen trucken werden / wan mans in einer gar warmen Stuben trucknet / bekommen sie gar ein grobe Haut / es muß auch nicht zu kalt seyn / man kans auch mit allerley Farb-Fücher 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 / daß es schön an Gestalt gesotten / und die Kitten darein gericht seyn / wan man nur ein klein Tessel voll dieses Saffts darein gießt / man muß nimmer sieden lassen. Man kans auch mit den Bälgen von schwarzen Weinbeern Weixelbraun färben / wan man die gar wol außgepressten Bälge in dem Wasser siedet / daß man an Zucker gießt / biß es die Farbe annimmt.

485. Citroni-Spalten 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 Geschirz in das andere legen / hernach setzt man in ein grossen Beck ein Wasser über / und laß sieden / man salz 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 sieden / so vil man ihn waich oder hart haben will / und nachdem legt man ihn wider in ein frisches Wasser / laß ihn ein halbe Stund ligen / und legt ihn in etliche frische Wässer allzeit über eine halbe Stund 3. oder 4. mahl / hernach legt man ihn auff ein saubers Tuch / daß

daß er wol abtrücknet/ und legt ihn hernach in das Häfen oder Geschirz/ darin man ihn haben will; den Zucker sied man auch unterdessen / man läutert und sied ihn/ und gießt vil Wasser darauff / daß er gar dün ist / und gießt ihn / wan er kalt ist über den Citroni / und schwärt den Citroni ein wenig / daß der Safft darüber gehet/ und über den anderten oder dritten Tag sied man den Safft wider/ aber nur gar wenig/ daß er nur nicht bald dick wird; den Zucker oder Citroni haben wir nie gewogen / sondern nach Geduncken genommen / daß nur der Safft allzeit wol darüber geht/ den Safft kan man so lang sieden/ biß man siehet/ daß er gar wol in dem 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 sein schön langlechte Schnitzel werden / hernach thue ihn in ein Häfen und saltz 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 wider 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 / must aber ein Stuck Zucker darein legen / das thue zweymal nach einander / sonst wird der Safft zäck/ wan alsdan der Citroni nicht mehr wässerig wird / und der Zucker die rechte Dicke hat/ so darff man ihn nimmer sieden.

487. Den bläcleren Citroni zu machen.

Erstlich schneid den Citroni Spaltenweiß / daß das Saure herauf kombt / und die Spältl thue in ein Geschirz / saltze 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 Viertling Zucker / darauff schütt ein halbes Seidl 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 Ribeyßen / biß an das Sauere / hernach wöge ihn/ binde ihn in ein saubers Tuch / und übersied ihn in ein saubern Wasser/ daß das Bittere davon kombt / auff 1. Pfund Citroni muß man nehmen 3. Pfund Zucker / den muß man läutern / auff 1. Pfund Zucker

cker/ ein Seidl Wasser gießen/ muß ihn sieden lassen/ biß 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 wider sieden/ biß er sich vom Beck schelt/ hernach kanst ein Lemonisafft hinein drucken/ daß er ein wenig fürschlägt/ und in Latwer-Bläßl einfüllen/ wilt du ihn aber in Dorten oder Kräpfel machen/ so nimb auff das Pfund Citroni 5. Vierting Zucker/ und in Gläser gethan.

489. Wie man die gehächelte Citroni machen thut.

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 sieden thut/ dan sonstn wird er gar zäh/ und laß ihn 2. Sud thun/ darnach gleich herauß/ dan wan er lang sieden 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. Pomerantschen Citroni und Rosmarin-Blühe frisch einzumachen.

Nimb die Blühe noch zugethan/ gleich frisch von dem Baum/ setz 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 ganz frisches/ laß aber nicht lang darinnen liegen/ daß sie schön weiß und durchsichtig seynd/ so thue sie auff ein saubers Reiterl/ nimb ein zweysaches Tuch/ und schäts darauff/ daß wol abtrücken/ und mit einem Tuch zugedeckt/ unterdessen kanst du einen Zucker zimlich dick sieden/ wie man ihn sonstn zu dergleichen Sachen sied/ wan die Blühe schon trucken/ kanst sie wider 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/ sonstn werden sie gleich wässerig/ hernach den dritten Tag schaue/ ob sie die rechte Dicke haben/ so seynd sie gut.

491. Ganze Hözeperschen einzumachen.

Die ganze Hözepersch last man an den Sträußlein/ macht ein Schnidl nach läng in die Beer/ und thut die Kerndl und das Rauche sauber herauß/ laß also an den Sträußerl hengen/ richts in ein Glas/ und gieß ein geläuterten Zucker darüber/ in 3. biß 4. Tagen gießt man den Zucker wider ab/ und legt ein Brocken darzu/ laßt ihn sieden/ und alsdan kalter wider auff die Hözepersch gossen/ biß kan 3. biß 4. mahl also geschehen/ so seyn sie fertig. NB. Die gangen Weinschärling an Sträußerln macht man auch also.

492. Die grünen Agres und Zwespen einzumachen.

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

auff/laß in einen kupffernen Geschirz siedend/in dem selben Wasser über Nacht stehen lassen/ des andern Tags die Algres in ein Glas gethan/ und geläuterten Zucker darüber gossen / in 3. Tagen wider abgossen/ ein brocken Zucker nachgelegt/ und disen geläuterten Zucker wieder auff die Algres gegossen/ bis kan auch 2. bis 4. mahl geschehen / so seynd sie fertig NB. Die grünen Zwesphen werden auch also gemacht/ allein sie ganzer gesotten werden / und nichts aufgelöst.

493. Die Weixel / Ribescl / Dientl/ und dergleichen in Zucker einzumachen.

Man nimbt 1. Pfund Zucker / den läutere mit 1. Seidl Wasser / darzu nimbt 1. Pfund schöne Spanische Weixel/ stuge halben Theil von den Stängl/ legs in den geläuterten Zucker/ laß siedend/ so lang bis sie schön weich werden/ alsdann in ein erdenen Weittling über Nacht stehen lassen/ des andern Tags die Weixel abgessen / die Sulz noch einmahl gesotten / und die Weixel in die heisse Suppen gelegt/ hernach über kühlen lassen/ und in die Gläser gefüllt. NB. Also auch die Amarellen / die Marillen / Pfersig / Ritten/ Spalten/ und dergleichen Frucht/ machet man auch also / allein was dergleichen grössers Obst/ nimbt man auff 1. Pfund 5. Viertling Zucker/ und laß desto besser siedend.

494. Die Zwesphen auff die Confecre Schalen zumachen.

Erstlich nimbt schöne grosse / und wohl zeitlige Zwesphen / und richt es hüpsch in einem weiten Weittling/ oder dergleichen Geschirz hinein / die Stingl in die Höhe/ hernach läutert man den Zucker / nach Beduncken / daß die Zwesphen bedeckt werden / wann er also hüpsch dick gesotten ist/ so schützt man ihm siedheisser darüber/ und laßt daran stehen / solcher Zucker muß 2. oder 3. mahl also gesotten werden/ bis daß man sieht / daß die Zwesphen schön groß angeloffen seyn/ hernach träckert man dieselben an der Sonnen/ oder in einen ganz kühlen Ofen/ besträhe es mit gar ein wenig Zucker/ und legt es in die Schalen zum gebrauch.

495. Muscatnuß einzumachen.

Muscatnuß/ die schön und gut seyn / legs in guten Wein acht Tag/ dar nach 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 darangossen / dann gieß ein geläuterten Zucker darüber.

496. Alland / Wurzgen einzumachen.

Schneid sie nach der Breitten zu Stücken/ sied sie in einem Wasser / bis sie sich durchgreiffen lassen / laß es überträckern / gieß geläuterten Zucker daran/ seyh ihn oft ab/ wie den Citronen / so bleiben sie schön und gut / und seyn gut zum Dergen.

497. Imber einzumachen.

Nimb schöne Benedische weisse Imber/ schab die allenthalben sauber/ gieß ein scharffe Laug daran/ laß darinn 8. Tag ligen / alsdann durchstichs mit Psriemen/ gieß wider ein frische Laug daran / und laß darinnen 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 einen geläuterten Zucker darüber/ ich laß es allemahl ein Sud thun/ dunckt mich besser zu seyn / doch mag mans also auch versuchen.

498. Wälsche-Nuß einzumachen.

Nimb am St. Johannes Tag/ die Nuß ehe sie holzig werden/ durchstich sie mit einer Nadel/wol durch und durch vilmahl/ laß 14. Tag in einem Wasser ligen / alle Morgen ein frisches darauff gegossen / das alte Wasser weck 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 gesotten / daß der Zucker in einer rechten Dicken bleibt / schwär sie wohl / man mag auch in Hönig also einmachen / und mit gutem Gewürz bestecken/ alles zusammen/ in ein messingenes Peck/ und laß es ob den Kohlen sieden/ biß es gestockt/ und auff den Papier nimmer durchschlägt / so thus in Schachteln/oder Glas.

499. Pomerantschen oder Lemoni-Schäler.

Nimb die Schäler / und schneid sie deines Gefallens/ wässers 8. Tag in frischen Brunnen- Wasser / 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 Schäler/ in siedenten Wasser zimlich/ und gieß kaltes Wasser daran / und trücker ehe du den Zucker daran gieß / wann man den Zucker dick macht/ so zieht er die Schäler zusammen / wann er 3. Tag daran gestanden ist / so sied den Zucker wieder daran/ wann der Zucker wider gar dünn daran wird/ sied ihn wider/ gieß ihn aber allezeit kalter daran.

500. Himbeer- Marschälen.

Nimb ein gestoffenen Zucker / der aber gefähet ist wie ein Mehl/ thue ihn in ein Pfannndl / nimb ein außgetruckten Himbeer- Saft/ schütt ein biß umb das ander in den Zucker / biß daß über und über geneht ist/ alsdann setz ihn auff die Blut/ biß es wil anfangen zusieden/ alsdann nimb es weck/ nimb ein Bretl/ daß schon gemacht ist darzu/ neß es ein wenig ein / schütt disen an gemachten Zucker darauff / ein 2. Messerrucken dick/ laß es kalt werden/ alsdann schneide die Marschälen herab/ und hebs auff / wilst du Lemoni-Safft und kleine geschnittene Lemoni-Schäler darunter nehmen / so stehts bey dir / die Ribest und Weinschärling/ Marschälen/ seynd eben also zu machen/ als

das du kein Lemony-Safft darunter nehmen darffst/ weil sie ehe sauer seynd / aber Lemony-Schäler kanst du darunter nehmen/wann du wilt.

501. Den durchsichtigen Rosen-Zucker zumachen.

Nimb ein halb Pfund Rosen/ die abgeschnitten seyn / auch die schön roth seynd/ und ein Pfund Zucker/ thus in ein Mörser/ so oft ein leg Zucker / so oft ein leg Rosen/ und stoß gar klein/ darnach thus in ein messinges Beck / und gieß ein wenig Rosen-Wasser daran / truck ein Lemony-Safft darein / so wird er fein roth / rühr in also über ein Glütl / aber nicht lang/ so ist er fertig.

502. Weinschärling Marschälen.

Nimb der frischen Weinschärling/ brock sie von den Stingl ab / presse den Safft darauß/ und thut ihn in ein verglasirtes Geschirz / darnach nimb deß schönsten Canari-Zucker / zerschlagt ihn mit einem hölkern Hammer oder Schlegl/ in der Größ/ als ein Hanf- oder Hirsch-Kerner / und eines Theils ein wenig kleiner/ darnach thut man den zerschlagenen Zucker 1. halb Pfund/ in ein verglasirte Schüssel/ gieß deß ausgepressten Safft darüber / rühre ihn mit einem Schmalz-Bretl/ in 2. Finger breit / stüßts durch einander so lang biß der Zucker durch und durch naß ist/ gleich wie ein vester Taig/ zu den Semmeln / darnach müßet ihr andere kurze Bretl haben / und hebt darnach ein nach dem andern auß der Schüssel / wie bewust / und legt es nacheinander / auff ein zinnen- oder auff einen kupffern Blech/ laß es also gemach/ in einer zimblichen warmen Stuben träckern/ und wann sie nun trucken genug werden/ so ziehet ein Stuck nach dem andern herunter / und wann sie nicht wollen herunter gehen/ so haltet deß Blech beederseits auff ein Glut / so lang biß es erwarmet/ alsdann werden sie herunter gehen / darnach thut sie in ein außgefüterte Schachtel/ setzet sie in ein Kästl/ daß sie nicht zuseucht/ oder zu warm stehen/ so behalten sie ihre Röthe und natürliche Farb / und bleiben kräftig. NB. Dergleichen kan man von Lemony-Safft auch solche Strickl oder Marschälen machen und sonderlich von allen/ was da sauer ist.

503. Galanteria Krappfel von Zucker.

Nimb Mandl so vil du wilt / schwels und ziehe ihnen die Haut ab / stoß so klein als wie Mehl / gieß immer ein Wasser nach / das nicht Delig werden / doch nicht gar vil / stoß darnach ein geribenen Zucker unter die Mandel / auch nicht gar zu vil / nimb darnach die Mandel in ein messinge Pfann / und träckers auff ein kleinen Glütl ab / strähe ein Zucker auff ein Bret/ und thue die abträckerten Mandl darauff / würcßs mit Zucker zusammen / als wie ein Taig / walge ihn auß zu ein Blätl / doch nicht allen auff einmahl / fällt eingemachte Sachen darein/ schlag den Taig darüber / und rühres umb und umb ab / bachs in einer Dortenpfann / wanns überträckert seynd/

seynd/ mach das Zucker-Eyß darauff/ und thus wieder in die Pfann/ biß das das Eyß in die Höhe ziehet/ so seynd sie fertig.

504. Hobelschaiten zu machen.

Nimb ein halbes Pfund Mandel/ 1. Viertel stoff groblet/ und den andern Viertel schneid klein stüfflet/ gieß etlich Tröpfel Wasser daranz/ und gestossenen Zucker/ so vil/ daß saß wird/ schneid ganz viereckete Plettel von Oblat schmiere darauff/ so dick/ als ein Messer-Rücken/ du mußt Lemonischäler auch darunter mischen/ laß backen/ daß es wenig braun wird/ überschreiß mit Zucker-Eyß/ laß wieder backen/ daß das Eyß wol abgezogen ist.

505. Die Bömischen Bussel zu machen.

Nimb ein Pfund des schönsten Zucker/ sähe ihn durch ein enges Sieb/ nim von 2. Ayr die Klar/ klopffs wol ab/ druck von einem Lemoni den Saft darunter/ wann er aber gar saftig/ so nim ihn nicht gar/ schneid die Schäler gar klein darunter/ mache also ein festen Taig an/ der sich wärcken laß/ doch nicht gar zu vest/ mache Kügel darauß/ wie die Schäß-Kügel/ backe sie in einer Dorten-Pfannen fein kühl/ daß oben und unten gleiche Glut seye.

506. Aufgeloffene Tschokolada.

Etlich nim ein halb oder ganges Pfund Tschokolada/ reib schön klar zu Mehl/ wie auch ein Zucker/ thu es in ein glastren Weidling/ schlag Ayrklar daran/ so vil das ein Taig wird/ der sich walgen laß/ thue ihn auff ein Bret/ strähe unter sich gefähten Zucker/ daß sich nicht anlegt/ mach darauß Lebzelt/ Bussel/ nach deinem Gefallen/ kanst auch in allerhand Mödl drucken/ wilst/ kanst auff Oblat legen/ und in Dorten-Pfann kühl backen/ oben wenig/ untersch aber mehr Glut/ wann du aber nicht wilst/ so bestreich das Blech in der Dorten-Pfann mit Wachs/ leg darnach die Sachen darauß/ und backe kühl wie oben/ hernach laß kalt werden/ so ledigen sich die gemachte Sachen sehr ab.

507. Springerl zu machen.

Nimb ein Pfund Zucker/ stoß und sähe ihn/ nim 24. Loth Mehl/ und misch darunter/ nim Zimmet/ Kügel/ Muscatnuß und Lemonischäler/ schneide so klein als du kanst/ mische es auch darunter/ mache an mit Ayrklar/ und Lemoni-Saft/ mach den Taig so dick als du kanst/ knöt ihn wohl ab/ walg ihn auß am dünnesten/ wie ein Papier/ druck auff einer Seiten den Model/ laß ein paar Stund stehen/ darnach backe Semmelbraun/ laß kühl werden/ überschreiß mit einem Zucker-Eyß/ leg es wieder in die Dorten-Pfannen/ daß das Eyß/ Blatern gibt/ laß kühl werden.

508. Wie man die Bauren-Krapffen mache.

Nimb 2. ganze Ayr/ und 3. Dotter in ein Hasen/ und klopffs wol ab/ nim 1/2 Pfund Zucker auch in dem Hasen/ und klopffs ein gute halbe

halbe Stund / nimb grob gehackte Mandel 4. Loth / und lang geschnittene Citroni-Schäler/ auch Muscatblähe und Mehl so vil/ daß ein dünnes Taigl wird/ darnach nichts mehr gerührt/ und auff Oblat gelegt / und mit Mandel bestreut und backen/ oben auff mehr Glut/ als unten.

509. Musquetirer-Brod.

Nimb ein halb Pfund Hönig/ selbiges schön geläutert/ Nägel/ Zimmet/ Imber / Pfeffer/ Coriander/ jedes 1. Loth/ 2. Muscatnuß/ und von 2. Lemoni die Schäler/ dise Stuck alle groblecht geschnitten / und in das warme Hönig gethan / und ein wenig mit dem Gewürz kochen lassen / darnach nimb Bach-Mehl/ thue es unter das Hönig und Gewürz / mache ein festen Taig an/ Endt ihn wohl ab/ leg ihn in ein Dorten-Pfannen/ laß ihn 3. oder 4. Stund backen/ oben mehr Glut als unten.

510. Geröstte Mandel.

Nimb ein Pfund Mandel in ein messingenes Beck / setz auffs Feuer / laß rösten / biß sie ganz dürr und hart werden / man muß es allzeit umbwenden/ daß sie sich nicht verbrennen/ schütte selbige auff ein saubers Tuch / wische sie ab / daß kein Staub darauff bleibt / nimb 3. Viertel Zucker in ein Beck/ gieß ein halb Seidl Wasser daran / laß ihn kochen / biß er wol schwimmt/ thue die geröstten Mandel hinein / laß mit dem Zucker wol rösten/ biß er sich wol an die Mandel legt/ als ob sie candirt seyn / also seynd sie fertig.

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

Nimb gestossene Mandel ein halb Pfund / auch gesähten Zucker ein halb Pfund/ nimb darvon ein Viertel Zucker unter die Mandel / und in einem Beck abtrücket / alsdann nimb den andern Zucker zum trücken / und aufmachen/ auch ein abgelospte Aprklar darunter/ und darmit abgemacht/ man macht den Taig mit Spinat / man muß schönen Spinat nehmen/ und lassen kochen / alsdann das selbige Wasser hinweg gegossen / und in frisches Wasser gelegt / und aufgebald / und unter die Mandel gestossen/ nicht gar zu vil/ daß rechte Farb hat/ unten und oben ein Eß/ und backen / auch oben mehr Glut als unten.

512. Pärl zu machen.

Nimb ein Pfund Zucker/ ein Pfund schönes Mehl/ Zimmet/ 2. Loth/ Nägel ein Loth/ von 3. Lemoni die Schäler/ dises alles unter einander gethan/ darnach schlag 6. frische Eyr daran/ und arbeits ab / doch nicht gar zu fest/ mache Nägel darauff/ legs auff ein Blech / so zuvor mit Wachs bestrichen/ aber wieder mit einem Tuch sauber abgewischt ist/ backe fein braun ab/ so seynd sie fertig und gut.

§ 13. Marillen-Pärl.

Nimb 6. Pfund Marillen/ sieds im Wasser so lang / biß ihnen anhebt die Haut abzugehen/ scheels sauber/ thue die Kern heraus/ treibs durch ein weites Sieb/ nimb 1. Pfund Zucker/ gieß 1. Seitel Wasser darauff/ laß ihn sieden/ biß die dicke Tropffen herab fallen/ thue die durchgeschlagene Marillen hinein/ laß es sieden/ biß es sich wol vom Beck/ abscheelet/ thue gefähten Zucker darein/ übertrückers über dem Feuer/ walge grosse Flecken auß/ drücke die runde Lebzeltten darauff.

§ 14. Wie man die Weixel zu den Gebratnenen einmachet.

Nimb schöne zeitige Weixel/ die nicht mailig seynd/ wische sie sauber ab/ thue die Stingel darvon/ legs in ein Glas/ so oft ein leg Zucker/ so oft ein leg Weixel/ biß es voll ist/ man muß es aber wol zuckern/ hernach gieß ein guten Wein/ Essig darein/ daß der Essig über die Weixel gehet/ binds zu/ stich mit einer Spenadl Löcher darein ins Papier/ laß den gangen Sommer an der Sonnen stehen/ sie bleiben gang vollkommen/ und seynd gar gut zu den Gebratnenen/ auch in hitzigen Kranckheiten gut zu den Labungen.

§ 15. Das Genuessische in die Mödel von Zwespen.

Man soll über die Zwespen ein heiß siediges Wasser gießen/ und ein Vierteltstund stehen lassen/ so lassen sie sich die Hautl abziehen/ darnach soll mans zu Spätle schneiden/ und zu einem Pfund Zwespen/ 1. Pfund gefähten Zucker nehmen/ und in einem Beck auff einem Kohlseuer sieden/ biß es sich von der Pfann schelt/ darnach in bogene Mödel schlagen/ und trückern.

§ 16. Gemeine Piscoten.

Schlage zum Exempel 8. Uyer in ein tieffe Schüssel/ schlage sie wol durch einander/ 1. Pfund gestoffenen Zucker/ rührs unter einander/ 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 weißem Blech gemacht seyn/ klein und langlecht/ eines halben quer Fingers hoch/ bestreiche sie mit frischen ungesalzenen Butter/ der zerlassen ist/ wann der Ofen fertig/ so fülle die Formen mit Zaig/ nimb Zucker der wohl getrückt/ net/ und klein gestoffen ist/ besträhe sie damit/ schieb sie geschwind in den Ofen. Du mußt wol Achtung geben/ damit der Ofen nicht zu heiß ist/ dann diese Bacherey ist in einem Augenblick verbrennt. Man muß den Ofen offen lassen/ damit du allerweil kanst darzu schauen/ wann sie dir allzu braun werden/ so ziehe sie nahe dem Ofen- Loch zu. Istts aber Sack/ daß sie keine Farb bekommen wollen/ so decke den Ofen zu/ schaue doch oft hinein/ daß sie nicht verbrennen. Nimb eine heraus/ schaue ob sie genug haben/ welches du sehen kanst/ wann du eine entzwey brichst. Wann sie gebachen/ so ziehe sie

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

517. Schnee-Piscoten von Zucker.

Nimb ein Viertelpfund clarificirten ſchönen Zucker/ laß ihn ſieden / wie ein Syrup/ oder wie ein Roſen-Zucker / thue das Weiße von 2. Eyern darzu/ ſchlag es wol durch einander/ mache langlechte Häußl auff Papier / und bache es.

518. Piſtazi-Piscoten.

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

519. Gemaine Marzipan.

Nimb die Mandel / nemblich 1. Pfund die ſüß ſeyn / ſchele ſie / wirff ſie in klar Waſſer/ nimb ſie auß dem Waſſer / lege ſie in ein ſchön weißes Tuch/ damit ſie trucken werden / ſtoße ſie in einem Mörfel / thue ein wenig Roſen-Waſſer darunter / damit die Mandeln nicht öhlig werden / du mußt die Mandel ſtoßen / biß ſie gang 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 darein/ ſtoße es wohl mit den Mandeln unter einander/ thue das Weiße von einem Ey darzu / wann es wohl geſotten / ſo nimb es auß dem Mörfel in ein zinnerne Schüſſel / thue es auff ein ſaubern Eiſch/ beſträh es mit Zucker/ und arbeite es mit den Händen. Theile den Teig in ſo vil Stück als du wißt/ thus in die Mödel / oder mach ſonſt Figuren darauf was du wißt / wißt du Dorten davon machen / ſo laße es eines Thaler dick. Thue ihn in den Ofen / laß ihn trückeren / aber der Ofen muß gar gelind gehaißt ſeyn/ er iſt warm genug / wann du die Paſteten aufgezo-gen haſt. Wann der Marzipan gebachen/ ſo ziehe ihn heraus / mache das Ey darüber / wie vorhin vermelt / ſetze es wieder in Ofen / und laß es aufflauffen.

520. Von Piſtazgen Marzipan.

Der Piſtazgen Marzipan wird gemacht / wie die vorhergehende von ſüßen Mandel: weil es gang grün iſt/ kanſt du allerley Sachen darauf machen/ wann du Model haſt/ als grüne Urbeſſchädl / Spargel/ Artiſchocken/ oder ſonſten was du wißt.

521. Haſelnuß Marzipan.

Die Haſelnuß werden zum Marzipan zugericht/ wie die Mandel/ wannach du dich zurichten. Die Paſteten-Becker in Frankreich nehmen in ihre Marzipan und Macaronen ein wenig Mund-Mehl/ das Weiß von Eyern thun ſie unter Eyß/ diſes machet ihren Marzipan bleich.

522. Türckisch/Papier.

Nimb schönen weissen klein gefähten Zucker nach deinem Gefallen/ Lemoni-
safft seyhe durch ein Tuch/ thue den Zucker in ein messingenes Beck auff
ein Glut/ laß ihn wol heiß werden/ gieß den Lemoni- Safft an den erhizten
Zucker/ laß es zusammen sieden in der Dicke eines Kochs/ nimb Blumen- nach
deinem Gefallen/ schneids klein/ laß überträckern/ rührs darein/ leg blechene
Mödel auff ein Oblat/ und gieß darein/ wanns hart wird/ so thu es herauf.

523. Die Lemonadi.

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

524. Das Erdbeer Wasser zum träncken oder das Gefrorene.

Nimb 2. Pfund Erdbeer/ und 1. Maß Wasser/ zerdruck die Erdbeer/ fülls
in ein Säckl/ so von Beutl- Leinwath gemacht ist/ und gieß von diser Maß
Wasser/ auff die Erdbeer ins Säckl/ daß sein klar durch rinnt/ gieß alsdann
von ein geläuterten Zucker darein/ daß süß wird/ und kühlß wol ein ins Eyß/
auch wohl biß recht gefirt/ wann du wilt.

525. Das Gefrorene von Zirbernäßl oder Pistagi.

Nimb 4. Loth Zirbernäßl / oder Pistagi / wasch sauber/ von den Pistagi
thue die Haut herab / stoß und treibs durch ein Sib / nimb ein Seidl
Wasser/ und thue das Durchgetribene in ein Säckl / gieß das Wasser dar
rauff/ zuckers mit dem geläuterten Zucker / und kühlß ein. NB. Wann man
will einfühlen/ daß es gefroren werd / so nimbt man Eyß oder Schnee / daß
Eyß klein zerschmetert/ oder gestossen/ und Salz darunter gemischt / so haltß
die Kälten/ daß nicht das Eyß oder Schnee vergehet.

526. Weixel-Safft zum Wein abgießen.

Man nimbt die Weixel so von Stingeln abgezapft seyn / stosse sie in ei-
nem steinern Mörser mit Kern und allen/ presß den Safft darvon auß /
laß ihm ein paar stund stehen / daß sich das Dicke an Boden setzt/ auff ein
Maß Safft / nimbt man anderthalb Pfund Zucker/ und ein Loth Zimmet /
ein Loth Nägell / seyhe den Safft in ein langhalsetes Glas / das Glas muß
nur biß an Hals mit Safft seyn/ schlag den Zucker zu kleinen Stücken/ und
das Gewürz thue schneiden/ thue dises alles ins Glas zu dem Safft/ verma-
che das Glas wol/ setze an die Sonn/ so lang sie Krafft hat/ es hat kein Befah
wie lang es in der Sonnen stehen muß. Gieß unter den Wein/ so hast Wei-
xel-Wein.

527. Wie man das Weix- Wasser mache.

Nimb 2. Viertel schöne saubere abgezapfte frische Weixel/ darvon löse
ein gute Hand voll Kern herauf/ stoß solche in einem Mörser / thue es
zu den andern Weixeln/ zerstampffe selbige mit einem sauberen hölgernen
Stempffl/

Stempffel/ daß sie ganz zerdrückt seynd / und safftig werden / gieß 3. Maß Brunnenwasser darauff / rühre wol untereinander / schütze 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 färbet.

Man soll die wolzeitige Beerl von dem Stengel abbrechen / mit einem hölzernen Stößel in einem erdenen Geschirz zermatschen / darnach über ein Kohl-Feuer setzen / und bey einer Viertl stund mit stätigen Zerstampffen siedend/ darnach in einen Wollen-Sack schütten / und das Lautere lassen durchtropffen/ dasselbe in einem zinnernen Standner so unten ein Büchsen hat / in einem Keller behalten/ und oben darauff Baumöl gießen.

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

Nimb auff 1. Pfund Zucker 1. Maß aufgepresten Safft / laß solchen aber vorhero etlich Stund stehen/ biß er sich setzt / hernach seyhe ihn durch ein saubers Tuch/ und gieß ihn auff den Zucker / laß miteinander siedend biß zu einem dicken Safft oder Julep wird/ also ist es fertig.

530. Zucker-Butter.

Nimb frischen Butter so vil du wilt / nimb gestoffene Mandl zimlich vil / rühre unter den Butter/ darnach rühr auch wol Zimmet 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 ihm in ein Keller / wan 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 vil seyn müssen/ löse das Fleisch herauß/ zerstoß auff das kleinest/ nimb auff ein halb Pfund frischen Butter drey 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 Gestoffene darzu / und rühre stät umb / laß eine weil siedend / hernach nimb ein Schüssel/ und ein weißes Tüchl / seyhe den warmen Butter durch das Tüchl / setz an ein kühles Orth / laß ihn gestehen / brauche ihn nach Belieben.

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

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