
 Eine von Citronen.

Diese Sulz wird auch gemacht, gleichwie jene von Pomeranzen auf die nämliche Manier.

Eine von Pomeranzen-Blütze.

Diese Sulz wird gemacht auf die nämliche Manier, gleichwie die von Bergamotten, man darf nur etliche Blätter in die Sulz thun, wenn sie durchlaufet.

Vorrath von eingesottenen Früchten für die Küche zu machen.

Grüne Stachelbeeren.

Nimm dieselben, stich sie mit einer feinen Nadel, thue sie in ein Geschirr, schütte Wasser daran, setze sie auf das Feuer, laß sie ein Paar Mahl aufkochen, sodann schütte das Wasser ab, und thue ein frisches daran, laß sie ein Paar Stunden stehen, schütte das Wasser ab, thue sie in einen Tüpen oder Glas, koche einen Zucker, aber nicht zu dick, gieße ihn darüber, laß sie einen oder zwey Tage stehen, sodann gieße den Zucker ab, koche ihn etwas dicker, gieße ihn darüber, das mache

nochmahl so, aber das letzte Mahl thue die Stachelbeeren hinein, und laß sie ein Paar Mahl aufkochen, so sind sie fertig.

Rothe Johannesbeeren.

Nimm diese wohl zeitig und vollkommen, streife die Beeren ab in ein Geschirr, sodann thue sie in ein Sieb, daß der Saft ablaufe, koche einen Zucker nicht zu dick, thue die Beeren in ein Geschirr, und gieße den Zucker darüber, laß sie einen oder zwey Tage stehen, alsdann gieße sie auf ein Sieb, nimm den Saft davon, lege ein Stückel Zucker dazu, koche denselben etwas stärker, und gieße ihn wieder über die Beeren, das letzte Mahl mit aufkochen, nimm aber in Acht, daß sie sich nicht anlegen, alsdenn thue sie in ein Geschirr, laß sie auskühlen, so sind sie fertig.

Grüne Aprikosen.

Nimm grüne Aprikosen, schäle sie gut, nimm den Kern heraus, lege sie in ein frisches Wasser, sodann setze sie auf das Feuer, und gib Acht, daß sie nicht zu wenig werden, hernach thue das Wasser davon und gib ihnen ein frisches, laß sie 1 oder 2 Stunden stehen, koche einen Zucker ganz dünn, thue

die Aprikosen in einen Weidling und gib den Zucker hinein, laß sie 1 Tag stehen, den andern Tag gieße den Saft ab, lege ein Stück Zucker dazu, und koche ihn etwas stärker, gieße ihn wieder darüber, laß ihn 2 Tage stehen, alsdenn gieße den Saft wieder ab, und laß ihn steif kochen, gib die Aprikosen hinein, laß sie ein Paar Mahl aufkochen, thue sie in ein Geschirr, wo du sie aufbehalten willst, so sind sie fertig: auf solche Weise machst du auch die gelben Aprikosen ein.

Erdbeeren.

Reise die Erdbeeren sauber aus, aber wohl zeitige, koche einen Zucker ganz dünn, thue die Erdbeeren in ein Geschirr, gieße den Zucker darüber, laß sie ein Tag stehen, alsdenn schütte den Saft ab und koche ihn etwas dicker, gib die Beeren hinein, laß sie einmahl aufkochen, gieße sie in ein Geschirr, decke sie zu mit einem Papier, laß sie 1 oder 2 Tage stehen, hernach gieße den Saft wieder ab, lege ein Stück Zucker dazu und laß ihn stark kochen, thue die Beeren hinein und laß sie wohl kochen, gib aber Acht daß sie sich nicht anlegen, gib sie in ein Geschirr, in welchem du sie aufbehalten willst, so sind sie fertig, auf solche Manier machst du die Kirschen

und Weichseln ein, nur daß du den Kern davon heraus nimmst.

Kirschen und Weichseln.

Von diesen thut man die Kerne nehmen, doch aber zu beobachten, daß man sie mit einem spizigen Hölzel, wo der Stengel abgebrochen wird, heraus nimmt, daß sie doch schön rund bleiben, hernach werden sie eingesotten, wie vorher schon gemeldet, nur müssen sie im Zucker etwas länger kochen.

Maulbeeren.

Diese, nachdem sie sauber ausgefucht sind, werden gemacht auf die nähmliche Manier, wie die Erdbeeren, aber man muß wohl beobachten, daß sie nicht zu viel kochen, welches gleich geschehen ist, daß sie steinig werden, und hernach sind, als wenn man auf Sand beißet.

Gelbe Aprikosen.

Diese werden gemacht, wie die grünen, wie schon gemeldet ist, man kann sie auch einsieden ohne schälen, willst du sie aber schälen, thue sie vorher in ein siedendes Wasser, und

wieder heraus, so gehet die Haut selbst davon, wo man kein Messer nicht brauchet, als die Kerne heraus zu nehmen, willst du aber eine Marmolade davon machen, mußt du sie sauber schälen, den Kern davon, den Zucker recht kurz einsieden, hernach die Aprikosen hinein thun und wohl kochen lassen, bis es vom Löffel dickicht ablaufet, wohl Acht geben, daß es sich unten nicht anbrennet, sondern allezeit fleißig rühren, bis er fertig ist, alsdenn in ein Geschirr thun und recht kalt werden lassen, oben streue einen feinen Zucker darauf, binde hernach das Geschirr mit Papier zu, so wird sie gut bleiben.

Zwetschgen oder Pflaumen.

Diese werden auch auf die nämliche Manier gemacht, wie die Aprikosen, nur daß man die Kerne heraus nimmt.

Mirabellen.

Diese werden durchstochen mit Spennadeln und ins frische Wasser gelegt, setze viel Wasser auf das Feuer, laß es sieden, thue sie hernach hinein, laß sie etliche Stunden aufsthen, gieße sie ab, gib sie mit frischem Wasser in ein kupfernes Becken, laß sie über Nacht ste-

hen, nachdem thue sie auf die nämliche Manier einsieden wie die Aprikosen, man kann auch eine Marmolade davon einsieden.

Pfirschen.

Diese werden auf die nämliche Manier gemacht, wie vorher gemeldet, wie auch die Marmolade davon, desgleichen kann man auch diesen Pfirschen-Marmolade roth machen mit Turnesol, um eine Abwechslung zu haben.

Eine Äpfel-Marmolade.

Um die Marmolade gut zu machen, nimmt man Maschanzger-Äpfel, thut diese auch nicht schälen, laß sie im Wasser aufkochen, bis sie zerfallen, alsdenn treibe sie durch ein Haarsieb, gib hernach so viel Zucker dazu und koche die Marmolade ein, wie schon gemeldet ist.

Eine Ritten-Marmolade.

Thue die Ritten schälen und das Innere mit dem Kern davon, setze sie in einem Hafen mit Wasser zum Feuer, decke sie zu, laß sie kochen bis sie lind sind, so werden sie selbst roth, passire sie hernach durch ein Haarsieb, und koche sie ein wie schon gemeldet.

Pomeranzen-Marmolade.

Die Pomeranzen werden ganzer in vielem Wasser gesotten, nicht zu lind, thue sie hernach in ein frisches Wasser, schneide sie in 4 Viertel, nimm das Mark davon, die Schalen in ein anderes frisches Wasser, welche ein Paar Tage in frischem Wasser liegen müssen und zum öftern das Wasser hangirt davon werden muß, von dem Mark nimm die Kerne wohl heraus, koche Zucker stark ein, gib das Mark dazu und mache diesen Marmolade, welche gut ist, nimm die Schalen, nachdem sie ausgewässert sind, thue sie auf ein Schneidbret oder Tafel, zerschneide sie fein mit dem Schneidmesser, koche den Zucker dazu und mache die Marmolade davon, wie die andern schon gemeldet sind.

Citronen-Marmolade.

Thue die Citronen in 4 Viertel roher zerschneiden, das Mark davon, die Schalen in ein frisches Wasser, setze viel Wasser auf das Feuer, laß es sieden, gib hernach die Schalen hinein, laß sie auch sieden bis sie lind sind, nachdem gib sie wieder in vielem frischem Wasser, laß sie 3 Tage wässern, das Wasser muß alle Tag zweymal hangirt werden, nach

diesem thue sie aus dem Wasser, schneide sie mit dem Schneidmesser fein, koche den Zucker, mache die Marmolade zurecht, gleichwie jene vorgemeldte von Pomeranzen; so kann man auch die Hälfte von dieser Marmolade weiß machen, man thut die Schalen davon und nimmt nur das Weiße von den Lemonien, aber sie müssen roher geschälet werden, die Schalen können zu der andern Hälfte genommen werden.

Weinnägerln.

Diese müssen ganz frischer gebrocht und eingemacht werden, gleichwie die Johannesbeeren, auf die nähmliche Manier eingesotten werden wie schon gemeldet, aber auch wohl im Sieden zu beobachten, nicht zu stark, sonst werden sie holzig.