

Pour faire la Provision des  
Confitures à l'usage de la Cuisine.

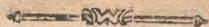
Um zu machen den Vorrath von  
eingesottenen Früchten für die Küche  
zu gebrauchen.

*Des Groseilles vertes.*

*Grüne Stachelbeere,*

Nimm dieselbe, steche sie mit einer feinen  
Nadel, thue sie in ein Geschirr, schütte  
Wasser daran, setz sie auf das Feuer, laß  
sie ein paarmal aufkochen, sodann schütte  
das Wasser ab, und thue ein frisches daran,  
laß sie ein paar Stund stehen, schütte das  
Wasser ab, thue sie in einen Lüten oder  
Glas, koche einen Zucker, aber nicht zu  
dick, gieße ihn darüber, laß sie 1 oder 2  
Tage stehen, sodann gieße den Zucker ab,  
koche ihn etwas dicker, gieße ihn darüber,  
das mache nochmal so, aber das letztmal  
thue die Stachelbeere hinein, und laß sie ein  
paarmal aufkochen, so sind sie fertig.

*Des*



*Des Groseilles rouges.*

*Rothe Johannes-Beere.*

Nimm diese wohl zeitig und vollkommen, streife die Beere ab in ein Geschirr, sodann thue sie in ein Sieb, daß der Saft ablauffet, koche etnen Zucker nicht zu dick, thue die Beere in ein Geschirr, und gieße den Zucker darüber, laß sie 1 oder 2 Tag stehen alsdenn gieße sie auf ein Sieb, nimm den Saft davon, lege ein Stückel Zucker darzu, koche denselben etwas stärker, und gieße ihn wiederum über die Beere, das Legtemal mit aufkochen, nimm aber in Acht, daß sie sich nicht anlegen, alsdenn thue sie in ein Geschirr, laß sie auskühlen, so sind sie fertig.

*Des Abricots verds.*

*Grüne Aprikosen.*

Nimm grüne Aprikosen, schälte sie gut, nehme den Kern heraus, lege sie in ein frisches Wasser, sodann setze sie auf das Feuer, und gieb Acht, daß sie nicht zu wenig werden, hernach thue das Wasser davon, und gieb ihnen ein flicke, laß sie 1 oder 2 Stund stehen, koche etnen Zucker ganz dünn, thue die Aprikosen in einen Weidling, und gebe den Zucker hinein, laß 1 Tag stehen, den andern Tag gieße den Saft ab, leg ein Stück Zucker dazu, und koch ihn

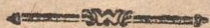
ihn etwas stärker, gieße ihn wieder darüber, laß ihn 2 Tag stehen, alsdann gieße den Saft wieder ab, und laß ihn steif kochen, gebe die Aprikosen hinein, laß ein paarmal aufkochen, thue sie in ein Geschirr, wo du sie aufbehalten willst, so sind sie fertig: auf solche Weise machst du auch die gelben Aprikosen ein.

*Des Fraises.*

*Erdbeere.*

Reise die Erdbeere sauber aus, aber wohl zeitige, koche einen Zucker ganz dünn, thue die Erdbeere in ein Geschirr, gieße den Zucker darüber, laß sie 1 Tag stehen, alsdenn schütte den Saft ab, und Koch ihn etwas dicker, gebe die Beere hinein, laß sie einmal aufkochen, gieße sie in ein Geschirr, decke sie zu mit einem Pappier, laß sie 1 oder 2 Tag stehen, hernach gieße den Saft wieder ab, lege ein Stück Zucker darzu, und laß ihn stark kochen, thue die Beere hinein, und laß sie wohl kochen, gieb aber Acht, daß sie sich nicht anlegen, gebe sie in ein Geschirr, in welchem du sie willst aufbehalten, so sind sie fertig, auf solche Manier machst du die Kirschen und Weichsel ein, nur daß du den Kern davon heraus nimmst.

*Des*



*Des Cerifes & des griottes.*

Kirschen und Weichsel.

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

*Des Framboises.*

Maulbeere.

Diese, nachdem sie sauber ausgesucht sind, werden sie gemacht auf die nemliche Manier, gleichwie die Erdbeere, 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.

*Des Abricots jaunes.*

Gelbe Aprikosen.

Diese werden gemacht, gleichwie die grünen, wo schon gemeldet ist, man kann sie auch einsieden, ohne schälen, willst du sie aber schälen, thue sie vorher in ein siedens

den des Wasser, und wieder heraus, so gehet die Haut selbst davon, wo man kein Messer nicht brauchet, als zu den Kern heraus nehmen, willst du aber ein Marmoslat davon machen, mußt du sie sauber schälen, den Kern davon, den Zucker recht kurz einfüden, hernach die Aprikosen hinein thun, und wohl kochen lassen, bis es vom Löffel dicklicht ablaufet, wohl Obacht geben, daß sich es unten nicht anbrennet, sondern allezeit fleißig rühren, biß er fertig ist, als denn in ein Geschir thun, und recht kalt werden lassen, oben streue einen feinen Zucker darauf, binde hernach das Geschir mit Pappier zu, so wird er gut bleiben.

*Des Prunes.*

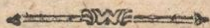
Zwetschen oder Pflaumen.

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

*Des mirabelles.*

Mirabellen.

Diese werden durchstochen mit Spenadel, und ins frische Wasser gelegt, lege viel Wasser auf das Feuer, laß sieden, thue sie hernach hinein, laß sie etliche Sud aufthun, gieße sie ab, gebe sie mit frischem



Wasser in ein kupfernes Beck, laß sie über Nacht stehen, nachdem thue sie auf die nemliche Manier einsieden, gleichwie die Aprikosen, man kann auch einen Marmolat davon einsieden.

*Des Peches.*

*Pferschen.*

Diese werden auf die nemliche Manier gemacht, wie vorher gemeldet, wie auch der Marmolat davon, desgleichen kann man auch diesen Pferschen Marmolat roth machen mit Turnasoll, um eine Abwechslung zu haben.

*Une Marmelade des Pommes.*

*Ein Aepfel Marmolad.*

Um den Marmolad gut zu machen, nimmt man Maschanzger Aepfel, thut diese auch nicht schällen, laß sie in Wasser aufkochen, bis sie zerfallen, alsdenn treibe sie durch ein Haarsieb, gebe hernach soviel Zucker darzu, und koche den Marmolad ein, wie schon gemeldet ist.

*Une*

*Une Marmelade des Coins.*

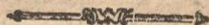
*Eine Rütten = Marmolad.*

Thue die Rütten schällen, 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, presse sie hernach durch ein Haarsieb, und koche sie ein, wie schon gemeldet.

*Une Marmelade d'Oranges.*

*Pomeranzen = Marmolad.*

Die Pomeranzen werden ganzer in vielen Wasser gelotten nicht zu lind, thue sie hernach in ein frisches Wasser, schneide sie in 4 Viertel, nehme das Mark davon, die Schallen in ein anderes frisches Wasser, welche müssen ein paar Tag in frischen Wasser liegen, und zum öftern das Wasser changirt davon muß werden, von dem Mark nehme die Kern wohl heraus, koche Zucker stark ein, gebe das Mark darzu, und mache diesen Marmolad, welcher gut ist, nehme die Schallen, nachdem sie ausgewässert sind, thue sie auf ein Schneidbrett, oder Tafel, zerschneide sie fein mit dem Schneidmesser, koche den Zucker darzu, und mache den Marmolad davon, gleichwie die andern schon gemeldet sind.



*Une Marmelade des Citrons.*

Zitronen - Marmolad.

Thue die Zitronen in 4 Viertel roher  
 zerschneiden, das Mark davon, die Schalen  
 in ein frisches Wasser, setze viel Wasser  
 auf das Feuer, laß sieden, gebe hernach die  
 Schalen hinein, laß sie sieden, bis sie lind  
 sind, nachdem gebe sie wieder in vieles fris-  
 ches Wasser, laß sie 3 Tag wässern, das  
 Wasser muß aber alle Tag 2mal changirt  
 werden, nach diesen thue sie aus dem Was-  
 ser, schneide sie mit dem Schneidmesser  
 fein, koche den Zucker, mache den Marmo-  
 lad zu recht, gleichwie diesen vorgemeldten  
 von Pomeranzen: so kann man auch die  
 Helfte von diesem Marmolad wiß machen,  
 man thut die Schallen davon, und nimmt  
 nur das Weiße von der Lemont, aber sie  
 müssen roher geschället werden, die Schal-  
 len können zu der andern Hälfte genommen  
 werden.

*Des Epines - vinettes rouges.*

Weinnägerln.

Diese müssen also frischer geprockt, und  
 eingemacht werden, gleichwie die Johannes-  
 beer auf die nemliche Manier eingesotten  
 wer.



werden, wie schon gemeldet, aber auch wohl im Sieden zu beobachten, nicht zu stark, sonst werden sie holzig.

## Pour Dessert.

### Um zu machen die Backerey zum Dessert.

*Des Biscuits ordinaires.*

Ordinari Biscotten.

**W**äge 15 Eyer schwer fein gestossenen Zucker, 12 Eyer schwer feines Mehl, thue den Zucker hernach in eine Schüssel, schlage darzu die 15 Ewertotter, das Weiße aber a parte in ein anderes saubers Geschir, schlage noch 8 andere Totter, das Weiße davon, hernach muß gerührt werden der Zucker und Ewertotter zusammen, solang bis anfanget zu faumen, laß das Weiße von den 15 Eyer zu einen Schnee recht stark schlagen, gebe ihn hernach zu der Dos, rühre ihn langsam darein, nachdem das Mehl nur langsam hinein gerühret, weil es nicht mehr stark darf gerühret werden, so ist der Zaig fertig, nehme den Bogen Pappier auf die Tafel, thue von einem Biß