

448. Ochsen-Zungen, ganze Gänß und Schweinene Hammen einzupaizen, daß schön roth werden.

Nimm rothe Karuben, Weinschärting, sied die Karuben, schäl sie und schneide sie Schnittweis, die Weinschärting stoß gar klein, nimm guten Essig und Saltz, und so oft ein Leg des obbemeldten Fleisch, das man einpaizen will, so oft Saltz rothe Ruben und Weinschärting darauf, und fein mit einem Pfriem zerstoßen die Hammen, Zungen oder Gänß, ehe mans einpaize, wohl das Saltz hineingerieben, und wohl geschwert, und oft umgekehrt, daß die obbemeldte Säure fein darüber gehet, im Sommer ein kühles Ort, im Winter aber in der Wärme, daß das Saltz wohl hinein gehet, 3. oder 4. Wochen stehen lassen, und hernach in Rauch gehenckt, mit Cronabet-Holz oft gerauchert und fein vermacht, daß der Rauch wohl dabey bleibet. und schön roth werden.

Von allerhand Candirten und eingemachten Sachen.

449. Wie man Zucker läutern soll.

Auf ein Pfund Zucker, nimm ein halb Seitel Wasser, thue beydes zusammen in ein Pfann, laß auf einem Kohlfeuer zergehen, und wann es anfangt zu sieden, so thue das Weiß von einem Ey, das zuvor wohl geklopft sey, daran, laß mit einander sieden, faume das Unsaubere fleißig heraus ab, samt dem Ey, und laß den Zucker noch ein Weil sieden, bis das Wasser fast eingesotten ist.

450. Hönig zu läutern, und Frücht einzumachen.

Nimm ein gut Theil Hönig, setze ihn aufs Feuer, in einem messingnen Kessel oder Pfannen, die man zum einmachen braucht, faume es alle weil fleißig ab, rühre es um, damit es nicht anbrennt, wirst du wissen, wann das Hönig genug gesotten, so nimm ein ganz Hünerey, thue es in das Hönig, fällt es zu Boden, so ist es nicht genug gesotten, schwimmt es aber, so ist das Hönig gerecht für die Frücht. Nimm die Frücht welche du willst einmachen, schäle sie, etliche muß man zuvor sieden, als Aepffel und Biren und was dergleichen ist, die andere, als Weixel, Kirschen und der Art, darf man zuvor nicht sieden, welche man zuvor sieden läßt, muß man wohl abtrüchnen lassen auf einen Sieb, und darnach in dem Hönig sieden lassen, und ohne Unterlaß abfaumen. Wilst du wissen, wann es genug gesotten, so nimm ein zienen Teller, laß etliche Tropffen darauf fallen, halte das Teller auf die Seiten, ist es, daß die Tropffen fest stehen bleiben, und nicht abrinnen, so ist es genug gesotten, wo nicht, so laß es länger sieden, auf diese Weis kanst du allerley Frücht in Hönig einmachen.

451. Wie man Frücht in Most einmacht.

Nimm drey Theil süßen Wein, Most, thue ihn in ein messingnen Kessel oder Pfannen, setze sie auf Kolen: Machst du aber ein Flammen Feuer so schau wohl, daß es nicht anbrennt, laß den Most sieden, bis zwey Theil einsieden, und der dritte Theil, wie ein Syrop überbleibt, mach es, wie oben mit dem Hönig gemeldt worden.

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

Die Zimmet mag man klein oder grob, wie man will, schneiden, und fein trücker, die Nägel müssen gar drucken seyn, Benedische Mandel unabgezogen, an einem Tuch fein gerieben, Muscatblüß fein groß geschnitten; die Früchten, als Citroni, Lemoni, Pomerangen, Schalen, Birn, Nüssen, muß alles zuvor in Zucker eingemacht seyn, und wieder wohl trücker werden. Kräutl und Blümlwerck, muß man alles in einem Buch fein glatt pressen, und austrücker, daß sie glatt bleiben; oder durch ein gesottnen Zucker ziehen, wieder trücker, und zum candiren behalten; man kan das Gewürz alles durcheinander, oder jedes besonder candiren. Was man nun candiren will, soll man einrichten in ein kupffernes, oder ziernes Geschirz, das gleich weit, oder unten ein wenig enger ist; darnach soll man nehmen auf ein Pfund Specerey 2. Pfund schönen, wie vorgemeldt, clarificirten Zucker des härtesten und besten Canari, Zucker, und ihn sieden, bis er sich zwischen den Finger eines Glied; Fingers lang aufziehen laßt, so soll man den Zucker kalt lassen werden, also, daß man ein Suppen auf das wenigste effen kund; darnach soll man ihn über die Specerey gießen, und ein dickes Bretl, das recht darein, darauf legen, daß es sich ein wenig schwert, doch nicht hart, nur daß nicht über sich schwimmt, 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 gemacht umstürzen, an den Zucker absehen lassen, ungefehr 2. 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 umstürzen, so gehts heraus, alsdann soll mans mit einem Messer fein gemacht voneinander thun, auf ein Papier ausgefütertes Sibel, 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 abgestoffenen Zucker nehmen, und ein Pfund clarificirten Zucker darzu, und ihn sieden lassen wie zuvor, und ihn ein wenig wärmer, als lablicht fein gemacht darüber gießen, wieder zwey Nacht wie zuvor stehen lassen, darnach wieder abgesehen, und voneinander klauben, und wieder über Nacht stehen lassen, wie zum ersten, darnach
wie,

wieder ins Kessel einrichten, und lauter frischen Zucker kochen, in voriger Prob darüber gießen, in obstehender Wärme, bis soll man so lang treiben, bis dick genug candirt, man soll jeden Zucker nur zweymal 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, desgleichen die Zimber: und Pomeranzen: Schalen, 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 pikiren, und wieder wohl trüchnen, man muß aber jegliches besonder überziehen, darnach soll man nehmen auf ein Viertel Pfund Specerey, ein Pfund schön Canari: Zucker, denselben clarificiren und kochen, bis er gleich zwischen den Fingern schlüpfferig wird, und sich ein wenig zieht, die Specerey soll man in Confect: Kessel thun, und über den Ofen hengen, und den Zucker auf einem Neben: Kohl: Feuer behalten, daß er warm bleibt, aber nicht siedet, die Specerey in dem Kessel soll man ein wenig warm machen, und des geläuterten Zuckers ungefehr ein halben Löffel voll, durch das zugehörige Trächterl darauf gießen, das Trächterl muß über den Kessel aufgemacht seyn, also, daß vom ersten Guß wohl überall naß wird, darnach in Kessel abtrüchnen, hernach soll mans etlich mal gießen, und wieder abtrüchnen, darnach soll mans auf ein gefütertes Siebel thun, und in einem warmen Zimmer stehen lassen 2. oder 3. Tag; darnach soll man wieder nehmen ein halb Pfund schön Canari: Zucker zum kochen, wie zum ersten, die Specerey im Kessel ein wenig warm lassen werden, und den 4ten Theil in den darzugehörigen Trächter gießen, und fein dünn aus den Trächter lauffen lassen, und geschwind umwerffen, fein gemacht abtrüchnen; es darf nicht sehr naß seyn, nur gleich das über und über gewürzt; wann man nun meynet, es seye krauslet genug, darf man ihn den Zucker nicht gar nehmen, ist es aber nicht krauß genug, so nimmt man mehr Zucker, man solts zum letzten ein ganze halbe Stund abtrüchnen, und in der Wärme behalten.

454. Den Zucker: Pinat zu machen.

Zu dem Zucker: Pinat muß man fein 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 kochen lassen, darnach solle man zur Hand haben zwey runde Hölzkel eines Finger dick und lang, die solle man legen in ein Häferl kaltes Wasser, wann nun der Zucker dicklet wird, soll man der Hölzkel eines darunter drucken, und alsobald ins kalte Wasser werffen, über ein kleine Weil soll mans wieder heraus thun, wann der Zucker gar hart daran ist, so soll man das Hölzkel ins Maul nehmen,

und den Zucker mit den Zähnen herab ziehen, bleibt der Zucker als wie ein Gläßl, 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 auf einen Marmirstein, der mit ungesalzenen Butter zuvor geschmiert ist, gießen, fein weit voneinander; das bey muß eingeschraufft seyn ein guter eiserner Schrauffen, eines guten Fingers dick, und einer guten Spann lang, den muß man auch mit Butter schmieren, und in der Schüssel ein Umbertum-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 auf ein weiß Pergament, das mit Umbertum-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 Zipffel nehmen von dem Zucker, da muß ein anders Mensch ein Scheer haben, die mit Butter geschmiert ist, und so lang man den Zucker haben will, mit der Scheer abschneiden; darnach muß du den abgesechnittenen Zucker fein gleich ziehen und drähen, und fein grad auf 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 Gestabl behalten, darff nicht gar zu warm stehen.

455. Allerley Kräutl und Blümlwerck mit Zucker überziehen.

MAn soll Tragant in Rosen-Wasser weichen, und durch ein Tüchl drücken, und ein Löffel voll Zucker darein rühren, daß es wird wie ein kleines Rinds-Röchel, die Kräutl und Blüml soll man damit mit einem Pemsel überstreichen, und darnach in klein gestoffenen und gefähten Zucker wohl umkehren, daß sie über und über mit Zucker überzogen seyn, darnach auf ein Papier legen, in einer Sorten 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 überdort seyn, und man muß nur in dem Zimmer truckern, nicht in der Sorten-Pfann.

456. Das aufgeworffene Zuckerwerck zu machen.

MAn soll schönen weißen Tragant über Nacht in Zimmet, oder Rosens-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 schönsten Zucker, der ein drey-mahl gefäht ist, daß ein vester Zaig wird; von demselbigen Zaig soll man heraus nehmen, nach Gelegenheit des Models, und gefähte Stärck auf ein Papier strähen, und in eines Fingers
dick

dick auswalcken, den Model darauf drucken, und fein nach dem Modl her-
ausschneiden, darnach in einer Sortenpfann bachen, so gehen sie hoch auf,
aber man muß sehen, daß nicht braun wird, und die Blut muß unten und
oben gleich seyn: will mans aber gefärbt haben, so nimmt man aus der
Apothecken allerley Farbtücher, die weicht man über Nacht im Rosens-
oder Zimmet: Wasser, und weicht den Tragent darein; man mag sie auch
von den gebogenen Modeln ausschneiden, so werden sie auch gar schön,
aber man muß auf Oblat legen, sie zerbrechen sonst, man mag auch von die-
sem Zeug allerley machen, Holehippen, Brezel, und dergleichen.

457. Wie man das durchsichtige Eys macht.

Man soll gar schönen Tragent stossen, und zimlich viel Rosen: Wasser
daran gießen, daß er wohl zergeht, darnach durch ein Lüchl drucken,
daß er in der Dicken ist, wie gar ein dünnes Rinds: Köchel, daß man ihn
gießen kan, gar lauter; darnach soll man nehmen den schönsten dreymal
gefähten Zucker, und darein rühren, daß er dick wird wie Griech: Koch,
das soll man also stehen lassen; wann man etwas machen will, darzu man
das Eys bedarff, so soll mans ein Tag zuvor machen, so zergeht der Zu-
cker darin, und wann mans aufstreichen will, soll mans in ein heißes
Wasser setzen, sonst läst es sich nicht gern aufstreichen, man muß nicht fast
rühren, sonst wirds nur weiß und dick, und nicht spizelet und durchsichtig.

458. Mausgazin: Lebzelten.

Nimm 1. Pfund ungeschälte Mandel, wische den Staub darvon, als
dann stost mans gröblich, aber fein gleich, und ganz ohne Zugießen,
wanns gestossen seynd, nimmt 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 untereinander, und schlag 6.
ganze Eyr darein, und mache den Saig darmit an, man darff nicht alles
auf einmal daran gießen, dann es bald vergossen, der Saig muß fest an-
gemacht werden, darnach auf Oblat gelegt, und nach dem Brod, oder
Pastetten bachen.

459. Gute Gewürz: Lebzelten.

Nimm ein Pfund schönes Mehl, ein Pfund gestossenen gefähten Zucker,
Zimmet, Nägl, Muscatnuß, jedes 1. Loth, das Gewürz alles groblecht
zerschnitten, 5. Eyrklar, 3. Eyrdotter, wohl abgeklopfft, und den Saig da-
mit angemacht, und Lebzeltel daraus formirt.

460. Wie man die stiffeleeren Lebzeltel macht.

Lang geschnittene Mandl, Pistaki, Zimmet, Nägl, Pomeranzen: Schal-
len, alles untereinander, man nimmt auch ein Eyrklar, und klopffts fein
sainig ab, darnach nimmt Zucker, und rührt unter die Eyrklar, als wie ein
Köchl, und mach mit demselben Saigl die Mandel ab, man nimmt auch
Zu

Zucker darzu, so süß mans haben will, darnach nimmt man Oblat, und schneid Lebzeltl viereckig, und streicht oben auf ein Wasser: Eys, und bache es fein schön.

461. Pastoral: Lebzeltl.

Brauch zu 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 abknetten, und ausgemacht, und fein dünn auswalgen, und Lebzeltl-Mödel daran getruckt, und 2. Stund lassen stehen, damit sie nicht auseinander rinnen.

462. Lebzeltl von grünen Pomeranzen zu machen.

Neib das Gelbe von Pomeranzen an einem Ribeißen herab, das Grüne binde darnach in ein Tüchl, und stoß es in ein siedendes Wasser, laß ein Sud hierüber thun, thue es hernach geschwind in ein kaltes Wasser, und das thue so lang, bis die Bitterkeit heraus kommt, trücker hernach die Pomeranzen, daß sie ganz trucken werden, stoß sie in einem steinernen Mörser, gieß darzu Lemoni: Saft, und alleweil gestossenen Zucker, nach und nach ein Löffel voll, bis es wird wie ein Saig, darnach mach Lebzeltl daraus, und trücker auf einem Brett.

463. Weiße Lemoni: Lebzeltl zu machen, mit Aepfel oder Ritten vermischt, von Aepfel werden sie schön weiß, aber von Ritten geschmäcker.

Nimm ein Citroni, thue die gelben Schallen darvon, darnach reibe das Weiße in ein frisches Wasser, laß ein halbe Stund weichen, alsdann den geriebenen Citroni aus dem frischen Wasser genommen, in ein Tüchlein gebunden, und in ein heisses Wasser gestossen, daß die Rauhe weg kömmt, thue es heraus, leg geschwind in das kalte Wasser, darnach nimm den Citroni, unter ein halb Pfund durchgetriebene Ritten, oder Aepffel gerührt, und nimm ein halb Pfund schönen weissen Zucker, stoß ihn klein, misch ihn unter die Ritten, laß ihn sieden, bis er sich vom Beck schält, alsdann in ein Schüssel gestürzt, laß ihn über Nacht stehen, alsdann auf das Papier den Lebzeltl-Form aufgestrichen, 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 gäh hinzu gehet, wann sie zwey Tag auf dem Papier liegen, muß man sie schön abledigen. daß sie fein rösch trucken werden, so bleiben sie inwendig schön saftig.

464. Gute Citroni: Lebzeltl zu machen.

Erstlich nimm die Citroni, schneid die gelbe Schalen herab, schneide sie gar klein, binds in ein Tüchlein, laß es sieden, bis das Händrige davon ist, als

alsdann nimm auch das Weiße von den Citronen, schneid es wie Ruben, thue es in ein Tuch einbinden, laß wohl sieden, bis so weich werden, daß sie sich zerstoßen lassen, alsdann nimm ein Pfund Zucker, der grob gestossen ist, und 3. Vierting solche zefottene Citroni, und den Zucker gar wohl untereinander, bis gar klein ist, alsdann thue die gestoffene Citroni in ein Beck, setz auf ein Blut, thue ein Saures von den Citroni darein, und die gelben Schäller auch, so viel du wilt, alsdann wird ein feines Taigl, mache die Lebzeltel daraus, thue es beym Ofen trücknern, sie seynd gewiß gut.

465. Türnberger Lebzeltel.

Nimm ein halbe, oder wie viel du machen wilt, Hönig, setz es zum Feuer, daß es siede, so lang, bis es zimlich braun werde, rührs immerdar im sieden, nimm Semmel, Mehl, schütt das Hönig darein, dann nimm zerstoßenen Pfeffer, geschnittene Muscatnuß, und Zimber darunter, mach einen Taig, aber nicht zu vest, walge ihn aus, druck ihn in die Mödel, aber nicht zu dick, dann sie werden im Backen dicker, sträh auf ein Bret Mehl, und leg die Lebzeltel darauf, bachs in einem Ofen, aber ehe du es hinein legest, mußt du es mit Wasser überwischen, daß sie nicht mehlig seyn, und wann sie schier gebachen, so nimm heraus, leg wieder auf ein anders Bret, und überstreichs mit einem wohl, heißen Wasser, thue es wieder in den Ofen so lang, daß sie nur übertrücknen, man kan in den Ofen am ersten einen probieren, wird es blätterig, so ist der Ofen zu heiß.

466. Weiße Englische Lebzeltel.

Nimm eingeweickten Tragand, so viel du wilt, stoß Zucker darein, welcher klein gefähet ist, hernach nim den Taig, und frische Lemonischäller klein geschnitten, auch gar ein wenig Mund, Mehl darunter, walg den Taig aus, druck ihn in die Mödel, leg ihn auf die Oblat, und bachs fein kühl und langsam, daß sie fein weiß bleiben, wann du es aber braun wilt haben, so nimm geribene Zimmet darunter, sie gehen im Backen hoch auf.

467. Eys Lebzeltel.

Von neugelegten Eyern nimm die Klar, und ein wenig Rosen, Wasser, rührs mit einem saubern Löffel wohl ab, rühr immerzu ein Löffel voll gefähten Zucker darzu, du mußt so lang rühren, daß, wann man den Håfen umkehret, nichts austrinne, hernach nimm darunter klein geschnitten eingemachte Citroni, auch geschälte und grob gestossene Mandel, rührs wohl darunter, sträh auf Oblat, schneids in Form, wie kleine Marcipan, bey einem heißen Ofen, oder in einer zarten Pfann getrücknet, wie man das Zucker, Eys macht.

468. Druckte Lebzeltel von Lemoni, Safft.

Nimm schön gefähten Zucker, und frischen Lemonisafft, schneid Lemonisäller gar klein, nimm ein wenig darzu, mach ein Taigl daraus, walg ihn

ihn mit gefähten Zucker aus, drucks in hölzerne Mödel, trücker an dem Luft, oder in einem warmen Zimmer, sie seynd gut, wanns neu seyn.

469. Zimmet; Lebzeiten zu machen.

Nimm ein halb Pfund Mandl klein gestossen, nimm den Saft von 3. oder 4. Lemoni, darnach sie safftig seyn, zu unterschiedlichmalen, mische darunter 1. Pfund Stärck, und 1. Pfund schön gefähten Zucker, und ein Zimmetstupp, so gefäht muß seyn, von Lemoni die Schäller, das würcke alles wol durcheinander ab, schlags auf ein Oblat, bachs kühl.

470. Wie man die springenden Lebzeitl machen soll.

Nimm 1. Pfund Zucker, gieß ein Seitel Wasser darein, wann der Zucker darin zergethet, so setz ihn auf ein gute Glut, und laß ihn sieden wie ein gutes paar Eyer, alsdann thut man das Gewürk darein, laßt auch ein Sud thun. Gewürk kan man nehmen, darnach eines gern gewürkt hat, Nägerl, Zimber und Muscatnuß, hernach seyhe mans herab, und rühr ein schönes Mehl darein, daß es ein Teig werde, den man auswalglen kan, walg ihn aus, wie ungefehr ein guten Messerrucken, alsdann druck ihn in die Mödl, ein Bret muß dick mit Mehl besträhen, und die Lebzeiten darauf legen, und gleich nach dem Brod hinein thun, oder wann der Ofen nicht gar zu heiß wäre, müste mans hinein setzen zum Brod, und wann sie gebachen seyn, nimme es heraus, thus vom Bret herab, und fehr das Mehl darvon, so wol auch von dem Bret, legß wieder auf das Bret, und bestreichs, schlag ein oder zwey Eyer ganz auf, 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 abtrücker, so seyn sie recht.

471. Magen; Strügel.

Nimm 1. Pfund Zucker, 4. Loth eingemachte Citroni, 3. Loth eingemachte Zimber, 5. Loth Mandel, 1. Loth Zimmet, 1. Quintl Muscatblühe, 1. Quintl Nägerl, die Stuck müssen alle gleich und gleich geschnitten seyn, wann dieses geschehen, muß man den Zucker zu kleinen Stücklein zerschlagen, und 1. Seitel Wasser darauf gießen, und auf dem Feuer sieden lassen, bis er siefst, alsdann vom Feuer hebt, zum ersten das eingemachte, darnach das Gewürk, zu legt die Mandel darunter gerührt, und wann er anfangt dick zu werden, so muß man in die papierene Häusel oder Marsmelstein gießen, wann sie kalt und trucken seynd, gehen sie gern herab.

472. Blaue Veigel; Strügel.

Enlich nimm 1. Pfund oder 1. halbes schönen Zucker, stoß ihn klein, druck den Saft von einem Lemoni daran, samt ein wenig frisch Brunnenwasser, daß der Zucker fein feucht werde, setz es über ein kleines Glüt, und rühr den Zucker wol auf, laß ihn nicht zu lang sieden, wirff die abgeschnittene Veigl darein, rührs wohl untereinander, doch nicht lang, schlag den Teig auf

auf ein zinnernes Feller, welches vorhero mit Schmalz geschmirt sey, dar-
nach schneid ihn zu Strigel, und laß kalt werden.

473. Gute Kopf, Strigel.

Estlich nimm 1. Pfund Zucker, hernach das Gewürk, Zimmet, Imber,
Nägerl, 1. Loth Muscatnuß, Muscatblühe, 1. Loth Coriander, Cu-
beben, 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 Seitel oder halb Rosen Wasser daran gossen, und muß sein lang-
sam sieden lassen, bis daß es gestockt, darnach schlags auf ein zinnernes Fel-
ler, und schneid Schnitzel daraus.

474. Memori, Zetl.

Man nimmt ein halb Pfund Zucker, und ein halb Pfund Mehl durchein-
ander, thue aber ein wenig darvon zum ausmachen, dann nimm drey
neugelegte Eyer, und ein Dotter, spridle ein wenig Essig in ein Häferl ab,
und nimm ein Seyß Pfann, seyhe ihn außs Mehl, mach ein Zaig daraus,
wer will, kan ihn ein wenig pfeffern, walge den Zaig in Dicke eines Messer-
ruckens, und mach Zetl daraus.

475. Gedult, Zetl.

Man nimmt 4. Loth schönes Semmel Mehl, und 5. Loth gefähten Zu-
cker, schlag 3. ganze Eyer wohl ab, und mach ein Zaigl, rühre zwey
Stund, schmier das Blätl mit Wax, und tropf darauf, in der Größe,
wie weisse Zucker Zetl, bachs kühl ab, von diesem Zaig kan man Strigel
machen, schneid Oblat, und gieß den Zaig darauf, nicht zu viel auf einmal,
damit er nicht abrinne, auf der Seiten schneid geschälte Mandel langlecht,
und belegs überwärts oben schrems, bachs in einer Sorten Pfannen, wann
sie schier bachen seyn, so nimms heraus, und bestreichs mit Tragant Eys,
bachs wieder, so seynd sie fertig.

476. Der Kayserin Lemoni, Zetl.

Estlich nimm ein halb Pfund schönen Zucker, von 2. Lemoni den Safft
darzu, ein Vierting Mandel, einer halben Nuß groß geweickten Tra-
gant, dieses alles stoß klein, alsdann nimm von 2. Evern das Weisse, klopff
es wol ab, daß es ist, wie ein Saim, mach ein Zaig damit an, nim von einem
Lemoni die Schäller, gar klein geschnitten, darunter ein wenig Zucker zum
Einwürcken, wann der Zaig fertig, druck ihn in die Mödl, legs auf Oblat,
und bachs subtil, oben mach Kohlen, wie unten, sie lauffen gar schön auf.

477. Ein weissen Ritten, Safft über die Spalten, und in die
Mödel zu machen.

Man soll von einem Citroni das Weisse schneiden zu dünnen Blätlein,
derselben 2. gute Hand voll nehmen, und die Bogen von den gesot-
tenen Ritten, darvon man das Gute abgeschnitten hat, diese solle man

zerschneiden samt den Kernen, ein 6. oder 7. solche Bogen, und 2. Gausfen voll rohe ungeschälte Ritten: Spältl nehmen, daran soll man frisch Wasser gießen, und auf einen reschen Feuer sieden, bis die Ritten, Spältl und Citroni weich werden, alsdann 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 seyhen, damit nichts dickes darein kommt, 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 Bierding Zucker nehmen, und wann der Zucker zergangen, auf ein resche Kohls Glut setzen, daß bald anhebt zu sieden, und sauber zu faimen, und also sieden lassen, bis er gestehet, darnach soll man ihn wieder ein Weil auf einem kleinen Glüt stehen lassen, daß er nicht mehr sied, und sauber abfaimen, so kan man ihn über Spalten, oder in die Mödel gießen.

478. Wie man den rothen Ritten: Saft machen soll.

Mann frische Ritten, schälte sie schön, schneid sie in ein saubers Häfen blätlet, 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 Leibfarb daran wird, seyß ihn in ein kühles Beschirz, laß über Nacht stehen, preß darnach den Saft von Ritten aus, nimm auf ein Halbe Saft, ein halb Pfund, und 2. Loth Zucker, laß ihn in einem Beck zugedeckter gemacht sieden, bis er gestehet, je gemacher er siedet, je schöner und röther wird er, gieß ihn in die Mödel, welche gleichfalls zuvor mit Wasser geneßt seyn, er muß nicht zu lang in den Mödeln stehen, er gehet sonst nicht gern heraus.

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

Mann nimmt schöne grosse Ritten, wisch sauber ab, legß in ein wallendes Wasser, laß nur so lang sieden, daß ein wenig weich zu greiffen seyn, nur nicht zu viel, nißs heraus, schälte sie schön, schneid aus einer Ritten 2. Spalten, schneid den Kern und das Steinige darvon, nimm ein Pfund Zucker, und läuter ihn mit anderthalb Seitel Wasser, nimm ein halbes Seitel, oder mehr solchen Ritten: Saft darein, wie oben geschrieben, den man zu dem rothen Ritten: Saft braucht, laß sieden, wög ein halb Pfund Ritten: Spalten, und leg sie in den Zucker, laß wolverdeckter gar gemacht auf einer Glut sieden ein 2. Stund, so werden sie schön weich und roth, nimms heraus auf ein Teller, laß kühl werden, besteckß mit Zimmet und Nägert, oder nur mit Citroni legß in ein Glas, oder Fögel, den Saft laß noch ein wenig sieden, bis er gestehet, gieß ihn über die Spalten, so seynd sie gerecht.

480. Wie man die weiß: Spannische Larweg machen soll.

Mann nimmt die ganzen Ritten, wisch sie sauber ab, legß in ein siedendes Was-

Wasser, laß sieden, bis sie weich zu greiffen seyn, so nimms heraus, weiche zuvor 2. Loth Zucker in ein Wasser, gieß aber nicht zu viel Wasser daran, schäll darnach die Ritten, und schneid das Beste herab, und wög 6. Loth, setz den Zucker auf ein Feuer, und läuter ihn schön, laß ihn zimlich dick sieden, thue dann die 6. Loth Ritten darein, laß geschwind sieden, verfaims fein, thue es in die Gläßl.

481. Wie man die rothe Larweg machen soll.

Nimm die ganze Ritten, und wisch sie sauber ab, und legs in ein siedendes Wasser, laß ein wenig sieden, daß nicht gar zu weich werden, schälls und schneids darnach zu Blätl, nimm ein halb Pfund Zucker, gieß daran ein halbes Seitel solchen Ritten: Saft, wie man zu dem rothen Ritten: Saft braucht, läuter den Zucker darmit, nimm darnach ein Viertel der geschnittenen Ritten, laß ob einer Blut zugedeckter gemacht sieden, je länger es sied, je röther es wird, nimm auf die lezt Lemoni. Schäller, und Citroni darein, gieß ins Gläßl. NB. Wilst du rothe oder weisse Larweg machen, so durchgeschlagen ist, so machs also, doch daß die Ritten durchgeschlagen werden durch ein Siebel.

482. Ein gar gute Ritten: Salsen.

Man soll von den gesottenen Rittenspalten den ausgepressten Saft nehmen ein halbe Maß, 3. gute Sauffen voll wolzeitige Weinbeer, die soll man zerstampffen, und mit samt dem Saft in obbemelten Saft schütten, und darin sieden lassen, bis er schön Weixelbraun wird, darnach durchseihen, und die Hülsen wohl austrücken; alsdann solle man zu jeglichen solchen Seitel Saft nehmen ein Viertel Zucker, und miteinander sieden lassen, bis er gestehet, darnach solle man gar klein gewürffelt geschnittene Lemonischällen daran thun, und noch ein wenig sieden lassen, und in ein hohes Glas gießen. Diese Salsen kan man zum Bratens geben, wann mans mit einem Wein abtreibt; aber man kans auch auf die Schalen geben, wann mans fein Stückweiß heraus fast, und mit Confect besträhet.

483. Die truckene Ritten: Spalten einzumachen.

Man soll die Ritten: Spalten allerdings in Syrup einmachen, man solle schöne grosse Ritten sieden, daß sie fein alle gleich durchsotten seyn, nicht gar weich, nur daß sie sich greiffen lassen, sauber schällen, und eine in 2. oder 3. Spätel schneiden, das Steine wohl heraus, und mit Zimmet bestecken, darnach in ein Fögl richten, und den Zucker in der Dicken sieden, daß er sich ein wenig aufzieht, und darüber gießen; darnach solle man schönen Zucker sieden, so viel, daß er Haar gibt, doch nicht so viel, als zu den Zelten gießen, darnach solle man ihn mit dem Reibholz in der Pfann wohl stark reiben, daß er weißicht wird, in der Dicken, als ein Rinds Roch; die Spalten müssen zuvor auf einem Reiterl wohl abtrücken, und bey einem

Ofen wohl abtrückeren, darnach soll mans im Zucker umkehren, daß er fein dünn daran hangen bleibt, und einen neben den andern aufs Reiterl legen, und in einem Bach: Ofen oder gar heißen Stuben geschwind trückeren, so bleiben sie inwendig fein weich, man soll auch mercken, wann man sie trückeren will, soll mans zuvor in dem Syrup, darin sie gelegen seyn, zimlich weich siedern, und noch mehr Zucker daran legen.

484. Das schöne durchsichtige Rittenwerck zu machen.

Mußt die allerschönsten Ritten, so nicht roth und mailig seynd, gar weich siedern, und wohl dick schällen, damit nichts rothes dabey bleibt, und nur das beste herab schneiden, und geschwind durch ein enges Sieb schlagen, nur was gern durchgehet; und weil man die Ritten durchschlägt, soll man wieder ein Zucker siedern, damit sie nicht lang stehen dörfen, man soll auf ein halb Pfund Ritten ein Pfund des allerschönsten Zuckers nehmen, denselben gar klein zerschlagen, und darein 1. Seitel schönes Wasser gießen, und so lang siedern lassen, daß, wann man ein Tropfen in ein kaltes Wasser fallen läßt, er von Stund an gesehet, und zwischen den Fingern als ein Wachs wuglen läßt, darnach soll man die Ritten darein rühren, bis fein glatt wird; man muß nicht gar lang rühren, es wird sonst nit durchsichtig. Darnach soll mans in die darzu gehörigen Mödel schlagen, dieselben zuvor ins heiße Wasser legen, und hernach in einer Stuben, doch nicht gar in einer warmen Stuben lassen trucken werden, wann mans in einer gar warmen Stuben trucknet, bekommen sie eine gar grobe Haut, es muß auch nicht zu kalt seyn, man kans auch mit allerley Farbtücher gefärbt machen, wann man dieselbe in das Wasser weicht, daß man an den Zucker gießt, und mit blauen Korn: Blumen: Safft kan mans schön blau färben, daß es schön an Gestalt gefotten, und die Ritten darein gericht seyn, wann man nur ein klein Löffel voll dieses Saffts darein gießt, man muß nimmer siedern lassen. Man kans auch mit den Bälgen von schwarzen Weinbeeren Weirelbraun färben, wann man die gar wohl ausgepresten Bälge in dem Wasser siedet, daß man an Zucker gießt, bis es die Farbe annimmt.

485. Citroni: Schallen einzumachen.

Die Citroni muß man langlicht 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 grofsen Beck ein Wasser über, und laß siedern, man saltz das Wasser so viel, als man ein Fleischsuppen saltz, und wann das Wasser sied, so legt man den Citroni darein, und laß ihn zimlich wohl siedern, so viel man ihn weich oder hart haben will, und nachdem legt man ihn wieder in ein frisches Wasser, laß ihn ein halbe Stund liegen, und legt ihn in etliche frische Wässer allzeit über eine halbe Stund 3. oder 4mal, hernach legt man ihn auf ein saubers Tuch, daß

daß er wohl abtrücket, 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 viel Wasser darauf, daß er gar dünn ist, und gießt ihn, wann er kalt ist über den Citroni, und schwert 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 genommen, daß nur der Saft allzeit wohl darüber gehet, den Saft kan man so lang sieden, bis man siehet, daß er gar wohl 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 langlichte Schnitzl werden, hernach thue ihn in ein Häfen und salt ihn gar wohl, gieß ein Wasser daran, daß über den Citroni geht, laß über Nacht also stehen, hernach sied ihn in einem Wasser, aber nicht gar zu viel, wann 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 auf ein saubers Tuch, daß er hüpsch abtrücket, 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 zweymal nach einander, sonst wird der Saft zäh, wann alsdann der Citroni nicht mehr wässerig wird, und der Zucker die rechte Dicke hat, so darff man ihn nit mer sieden.

487. Den blätleren Citroni zu machen.

Erstlich schneid den Citroni Spaltenweiß daß das Saure heraus kömmt, und die Spältel thue in ein Geschirz, salt sie, gieß Wasser daran, laß es 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, alsdann wög sie, und nimm auf ein Pfund ein Vierting Zucker, darauf schütt ein halbes Seitel Wasser, und läutere ihn, den Citroni aber laß in ein Wasser sieden, doch nicht zu viel, thu ihn geschwind in ein frisches Wasser, und so etlichmal abgefrischt, alsdann abgetrückt, und in Zucker geschütt, zimlich lang, bis er schön durchsichtig wird.

488. Wie man die geschabene Citroni macht.

Nimm den Citroni reib ihn an ein Rubeisen, bis an das Sauere, hernach wöge ihn, binde ihn in ein sauberes Tuch, und übersied ihn in ein saubern Wasser, daß das Bittere davon kömmt auf ein Pfund Citroni muß man nehmen 3. Pfund Zucker, den muß man läutern, auf 1. Pfund Zucker

cker, ein Seidl Wasser gießen, muß ihn sieden lassen, bis er sich spinnt, 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 sieden, bis er sich vom Beck scheidt, hernach kanst ein Lemoni Safft hinein drucken, daß er ein wenig fürschlößt, und in Latwerg Gläsl einfüllen, willst du ihn aber in Sorten oder Kröpfel machen, so nimm auf das Pfund Citroni 5. Vierting Zucker, und in Gläser gethan.

489. Wie man die gehächelte Citroni machen thue.

Den Citroni hächelt man gar auf einer kleinen Hächel, und weicht ihn 8. Täg, alsdann läutert man den Zucker gar dünn, wie ein Wasser, und legt den Citroni auf ein Tuch, aber nur so lang, daß der Zucker sieden thut, dann sonst wird er gar zäh, und laß ihn 2. Sud thun, darnach gleich heraus, dann wann 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. Pomeranzen, Citroni, und Rosmarin, Blühe frisch einzumachen.

Nimm die Blühe noch zugethan, gleich frisch von dem Baum, setz ein Wasser über, und wanns über und über sied, so wirff die Blühe hinein, laß noch 3. gute Sud damit thun, hernach seyhs mit dem heißen Wasser in ein gang frisches, laß aber nicht lang darinnen liegen, daß sie schön weiß und durchsichtig seynd, so thue sie auf ein saubers Keitterl, nimm ein zweyfaches Tuch, und schütts darauf, daß wohl abtrücknen, und mit einem Tuch zugedeckt, unterdessen kanst du einen Zucker zimlich dick sieden, wie man ihn sonst zu dergleichen Sachen siedt, wann die Blühe schon trucken, kanst sie wieder auf ein Tuch legen, hernach thue es in ein Glas, schütt den Safft kalt darüber, die ersten 3. Täg 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 Hökepetschen einzumachen.

Die ganze Hökepetsch laß man an den Sträußlein, macht ein Schnidl nach Läng in die Beer, und thut die Körnl und das Rauche sauber heraus, laß also an den Sträußerl hencken, richts in ein Glas, und gieß ein geläuterten Zucker darüber, in 3. bis 4. Täg giest man den Zucker wieder ab, und legt ein Brocken darzu, laß ihn sieden, und alsdann kalter wieder auf die Hökepetsch gossen, dis kan 3. bis 4. mal also geschehen, so seynds gut. NB. Die ganken Weinschärling an Sträußerln lassen, macht man auch also.

492. Die grünen Agres und Zwespen einzumachen.

Die Agres nimmt man, wie sie halb zeitig seyn, löß die Körnl subtil heraus,

aus, laß in einen Kupfernen Geschirr sieden, in dem selben Wasser über Nacht stehen lassen, des andern Tags die Agres in ein Glas gethan, und geläuterten Zucker darüber gossen, in 3. Tagen wieder abgossen, ein Brocken Zucker nachgelegt, und diesen geläuterten Zucker wieder auf die Agres gegossen bis kan auch 3. bis 4. mal geschehen, so seynd sie fertig. NB. Die grünen Zwespen werden auch also gemacht, allein sie gangker gesotten werden, und nichts ausgelöst.

481. Die Weixel, Ribescl, Diencl, und dergleichen in Zucker einzumachen.

Man nimt 1. Pfund Zucker, den läutere mit 1. Seidl Wasser, darzu nim 1. Pfund schön Spanische Weixel, stuke halben Theil von den Stängl, leg in den geläuterten Zucker, laß sieden, so lang bis sie schön weich werden, alsdann in ein erdenen Weidling über Nacht stehen lassen, des andern Tags die Weixel abgesehen, die Suls noch einmal gesotten, und die Weixel in die heisse Suppen gelegt, hernach überkühlen lassen und in die Glässer gefüllt. NB. Also auch die Amarellen, die Marillen, Pfersig, Ritten-Spalten, und dergleichen Frucht, machet man auch also, allein was dergleichen grössers Obst, nimt man auf 1. Pfund 5. Viertel Zucker, und last desto besser sieden.

482. Die Zwespen auf die Confect-Schalen zumachen.

Stillich nim schöne grosse, und wohl zeitige Zwespen, und richt es hüpsch in einen weiten Weidling, oder dergleichen Geschirr hinein, die Stingl in die Höhe, hernach läutert man den Zucker, nach Geduncken, daß die Zwespen bedeckt werden, wanner also hüpsch dick gesotten ist, so schütt man ihn siedheisser darüber, und lasts daran stehen, solcher Zucker muß 2. oder 3. mal also gesotten werden, bis daß man sieht daß die Zwespen schön groß angeloffen seyn, hernach trückeret man dieselben an der Sonnen, oder in einen ganz kühlen Ofen, besträhets mit gar ein wenig Zucker, und legt es in die Schalen zum Gebrauch.

483. Muscatnus einzumachen.

Muscatnus die schön und gut seyn, leg in guten Wein acht Tag, darnach durchsuchs wohl mit Nadeln, und gieß wieder 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 gossen, dann gieß ein geläuterten Zucker darüber.

484. Alland, Wurzten einzumachen.

Schneid sie nach der Breiten zu Stucken, sied sie in einem Wasser, bis sie sich durchgreiffen lassen, laß es übertrücker, gieß geläuterten Zucker daran, seyh ihn oft ab, wie den Citronen, so bleiben sie schön und gut und seyn gut zum Herken.

485. Imber einzumachen.

Nimb schöne Benedische weisse Imber, schab die allenthalben sauber, gieß ein scharffe Laug daran, laß darinn 8. Tägigen, alsdann durchstichs mit Pfriemen, gieß wieder ein frische Laug daran, und laß darinnen ligen 14. Täg, bis sie weich werden, alsdann wohl ausgewaschen, in ein frisches Wasser gelegt, und alle Morgen ein frisches, bis die Laug heraus kommt, dann laß es über Nacht in den Tüchern trückeren, und gieß einen geläuterten Zucker darüber, ich laß es allemahl ein Sud thun, dunckt mich besser zu seyn, doch mag mans also auch versuchen.

486. Wälsche Nuß einzumachen.

Nimb am St. Johannis Tag, die Nuß ehe sie holzig werden, durchstich sie mit einer Nadel, wohl durch und durch vielmal, laß 14. Täg in einem Wasser ligen, alle Morgen ein frisches darauf gegossen, das alte Wasser weg gethan, wann sie weich genug worden, magst du es über Nacht trückeren, und ein geläuterten Zucker darüber gießen, kalt wie über die Citroni, und oft wieder gesotten, daß der Zucker in einer rechten Dicken bleibt, schwer sie wohl, man mag auch in Hönig also einmachen, und mit gutem Gewürk bestecken, alles zusammen, in ein messingiges Peck, und laß es ob den Kohlen sieden, bis es gestockt, und auf den Papier nimmer durchschlägt, so thuts in Schachteln.

487. Pomerangen oder Lemoni, Schäler.

Nim die Schäler, und schneid sie deines Gefallens, wässers 8. Täg 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 siedenden Wasser zimlich, und gieß kaltes Wasser daran, und trücker ehe du den Zucker daran gießt, wann man den Zucker dick macht, so zieht er die Schäler zusammen, wann er 3. Täg daran gestanden ist, so sied den Zucker wieder daran, wann der Zucker wieder gar dünn daran wird, so sied ihn wieder, gieß ihn aber allezeit kalter daran.

488. Himbeer, Marschälen.

Nim ein gestoffenen Zucker, der aber gefähet ist wie ein Mehl, thue ihn in ein Pfändl, nim ein ausgetruckten Himbeer Safft, schütt ein biß um das ander in den Zucker, bis daß über und über geneht ist, alsdann setz ihn auf die Blut, bis es will anfangen zu sieden, alsdann nim es weg, nim ein Bretl, das schon gemacht ist, darzu, neh ein wenig ein, schütt diesen an gemachten Zucker darauf, ein 2. Messerrücken dick, laß es kalt werden, alsdann schneide die Marschälen herab, und hebs auf, willst du Lemoni Safft und kleine geschnittene Lemoni Schäler darunter nehmen, so stehts bey dir, die Ribefl und Weinschärting Marschälen seynd eben also zu machen, als daß

daß du kein Lemoni-Safft darunter nehme: darfst, weil sie ehe sau er seyn, aber Lemoni-Schäller kanst du darunter nehmen, wann du wilt.

489. Den durchsichtigen Rosen-Zucker zu machen.

Nimb ein halb Pfund Rosen, die abgeschnitten seyn, auch die schön roth seyn, 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 messingiges Beck, und gieß ein wenig Rosen-Wasser daran, truck ein Lemoni-Safft darein, so wird er fein roth, rühr ihn also über ein Glütl, aber nicht lang, so ist er fertig.

490. Weinschärling; Marschälen.

Nimb der frischen Weinschärling, brock sie von den Stingl ab, presse den Saft daraus, und thut ihn in ein verglasirtes Geschirr, darnach nimm des schönsten Canari-Zucker, zerschlagt ihn mit einem hölzern Hammer oder Schlegl, in der Größ, als ein Hanif, oder Hirsch-Kernl, und eines Theils ein wenig kleiner, darnach thut man den zerschlagenen Zucker 1. halb Pfund, in ein verglasirte Schüssel, gießt des ausgepressten Saft darüber, rühr ihn mit einem Schmalz-Bretl, in 2. Finger breit, stäts durcheinander, so lang bis der Zucker durch und durch naß ist, gleichwie ein fester Taig zum Semeln, darnach müßet ihr andere kurze Bretl haben, und hebt darnach ein nach dem andern aus der Schüssel, wie bewust, und legt es nacheinander auf ein zienen, oder auf einen kupffern Blech, laß es also gemach in einer zimlichen warmen Stuben truckern, und wann sie nun trucken genug werden, so ziehet ein Stück nach dem andern herunter, und wann sie nicht wollen herunter gehen, so haltet das Blech beederseits auf ein Glut, so lang bis es erwarmet, alsdann werden sie herunter gehen, darnach thut sie in ein ausgefütterte Schachtl, sezet sie in ein Kästl, daß sie nicht zu feucht oder zu warm stehen, so behalten sie ihre Röthe und natürliche Farb und bleiben kräftig. NB. Desgleichen kan man von Lemoni-Saft auch solche Strizl oder Marschälen machen und sonderlich von allen, was da sauer ist.

491. Galanteria; Kräpfel von Zucker.

Nimb Mandl, so viel du wilt, schweis und ziehe ihnen die Haut ab, stoß so klein als wie Mehl, gieß immer ein Wasser nach, daß nicht Deling werden, doch nicht gar viel, stoß darnach ein geribenen Zucker unter die Mandeln, auch nicht gar zu viel, nimb darnach die Mandeln in ein messingige Pfann, und truckers auf ein kleinen Glütl ab, strähe ein Zucker auf ein Bret, und thue die abtruckerten Mandeln darauf, würckts mit Zucker zusammen, als wie ein Taig, walge ihn aus zu ein Blätl, doch nicht allen auf einmahl, füll eingemachte Sachen darein, schlag den Taig darüber und rührs um und um ab, bachs in einer Sorten-Pfann, wanns übertruckert

seynd, mach das Zucker-Eyß darauf, und thus wieder in die Pfann, bis daß das Eyß in die Höhe zieht, seynd sie fertig.

492. Zobelshaiten zu machen.

Nimb ein halbes Pfund Mandel, 1. Vierting stoß groblet, und den andern Vierting schneid klein stüftlet, gieß etlich Tröpfel Wasser daran, und gestoffenen Zucker, so viel, daß süß wird, schneid gang viereckete Blätt von Oblat, schmier darauf so dick als ein Messer-Rucken, du mußt Lemonschäler auch darunter mischen, laß bachen, daß es wenig braun wird, überstreichs mit Zucker-Eyß, laß wieder bachen, daß das Eyß wol abgezogen ist.

493. Die Böhmschen Bussel zu machen.

Nimb ein Pfund des schönsten Zucker, sähe ihn durch ein enges Sieb, nim von 2. Eiern die Klar, klopps wohl ab, druck von einem Lemonden Saft darunter, wann er aber gar saftig ist, so nim ihn nicht gar, schneid die Schäler gar klein darunter, mache also ein festen Zaig an, der sich würcfen läst, doch nicht gar zu fest, mache Kügel daraus, wie die Schuß-Kugel, bache sie in einer Sorten-Pfannen fein kühl, daß oben und unten gleiche Blut seye.

494. Aufgeloffene Tschokolada.

Erstlich nim ein halb oder ganzes Pfund Tschokolada, reibs schön klar zu Mehl, wie auch ein Zucker, thu es in ein glasirten Weidling, schlag Eyerklar daran, so viel daß ein Zaig wird, der sich walgen läst, thue ihn auf ein Bret, strähe unter sich gefähten Zucker, daß sich nicht anlegt, mach daraus Lebzeltl, Bussel, nach deinem Gefallen, kanst auch in allerhand Mödl drucken, wilst, kanst auf Oblat legen, und in Sorten-Pfann kühl bachen, oben wenig, unter sich aber mehr Blut, wann du aber nicht wilst, so bestreich das Blech in der Sorten-Pfann mit Wax, leg darnach die Sachen darauf, und bachs kühl wie oben, hernach laß kalt werden, so ledigen sich die gemachten Sachen selber ab.

495. Springel zu machen.

Nimb 1. Pfund Zucker, stoß und sähe ihn, nim 24. Loth Mehl, und misch darunter, nim Zimmet, Nägerl, Muscatnuß und Lemonschäler, schneids so klein als du kanst, mische es auch darunter, machs an mit Eyerklar, und Lemoni-Saft, mach den Zaig so dick, als du kanst, knöt ihn wohl ab, walg ihn aus am dünnesten wie ein Papier, druck auf einer Seiten den Mödl, laß ein paar Stund stehen, darnach bachs Semmelbraun, laß kühl werden, überstreichs mit einem Zucker-Eyß, leg es wieder in die Sorten-Pfannen, daß das Eyß Blattern gibt, laß kühl werden.

496. Wie man die Bauren-Krapffen macht.

Nimb 2. ganze Eyer, und 3. Dotter in ein Hasen, und klopps wohl ab, nim ein halb Pfund Zucker auch in den Hasen, und klopps ein gute halbe

halbe Stund, nimb grob gehackte Mandel 4. Loth, und lang geschnittene Citroni: Schäler, auch Muscatblühe und Mehl so viel, daß ein dünnes Taigl wird, darnach nichts mehr gerührt, und auf Oblat gelegt, und mit Mandeln besteckt und bachen, oben auf mehr Blut, als unten.

497. Musquetirer: Brod.

Nimb ein halb Pfund Hönig, selbiges schön geläutert, Nägerl, Zimmet, Zimber, Pfeffer, Coriander, jedes 1. Loth, 2. Muscatnuß, und von 2. Lemoni die Schäler, diese Stück alle groblecht geschnitten, und in das warme Hönig gethan, und ein wenig mit dem Gewürk sieden lassen, darnach nimb Bach: Mehl, thue es unter das Hönig und Gewürk, mache ein feisten Taig an, knöt ihn wohl ab, leg ihn in ein Torten: Pfann, laß ihn 3. oder 4. Stund bachen, oben mehrer Blut als unten.

498. Geröste Mandeln.

Nimb 1. Pfund Mandel in ein messinges Beck, setz auß Feuer, laß rösten, biß sie gang dürr und hart werden, man muß es allezeit umwenden, daß sie sich nicht verbrennen, schütte selbiges auf ein saubers Tuch, wische sie ab, daß kein Staub darauf bleibt, nimb 3. Viertel Zucker in ein Beck, gieß ein halb Seitel Wasser daran, laß ihn sieden, biß er wol schwimmt, thue die gerösten Mandel hinein, laß mit dem Zucker wohl rösten, biß er sich wohl an die Mandel legt, als ob sie candirt seyn, also seynd sie fertig.

499. Wieman die Grün: Pätzl, oder Lebzelt: Lauber macht, oder was man will, von Mandel, oder Pistazi: Taig.

Nimb gestoffene Mandel ein halb Pfund, auch gefähten Zucker ein halb Pfund, nimb darvon ein Viertel Zucker unter die Mandel, und in einem Beck abtrücknet, alsdann nimb den andern Zucker zum trückern, und ausmachen, auch ein abgeklopste Eyerklar darunter, und darmit abgemacht, man macht den Taig mit Spinat, man muß schönen Spinat nehmen, und lassen sieden, alsdann das selbige Wasser hinweg gossen, und in frisches Wasser gelegt, und ausgebalgt, und unter die Mandeln gestoffen nicht gar zu viel, daß rechte Farb hat, unten und oben ein Eyß, und bachen auch oben mehr Blut als unten.

500. Pätzl zu machen.

Nimb 1. Pfund Zucker, 1. Pfund schönes Mehl, Zimmet 2. Loth, Nägerl 1. Loth, von 3. Lemoni die Schäler, dieses alles untereinander gethan, darnach schlag 6. frische Eyer daran, und arbeits ab, doch nicht gar zu fest, mache Kügerl daraus, legs auf ein Blech, so zuvor mit Wax bestrichen, aber wieder mit einem Tuch sauber abgewischt ist, bachs fein braun ab, so seynd sie fertig und gut.

501. Marillen, Pögl.

Nimb 6. Pfund Marillen, sieds im Wasser so lang, bis ihnen anhebt die Haut abzugehen, schäls sauber, thue die Kern heraus, treibs durch ein weites Sieb, nimb 1. Pfund Zucker, gieß 1. Eitel Wasser darauf, laß ihn siedn, bis die vltre Tropffen herab fallen, thue die durchgeschlagene Marillen hinein, laß es siedn, bis es sich wohl vom Beck abschälet, thue gefähten Zucker darein, übertrückers über dem Feuer, walge grosse Flecken aus, drucke runde Lebzelten daraus.

502. Wie man die Weixeln zu den Gebratenen einmacht.

Nimb schöne zeitige Weixeln, die nicht mailig seynd, wische sie sauber ab, thue die Stingel davon, leg in ein Glas, so oft ein Leg Zucker, so oft ein Leg Weixeln, bis es voll ist, man muß es aber wohl zuckern; hernach gieß ein guten Wein, Essig darein, daß der Essig über die Weixeln gehet, binds zu, stich mit einer Spenadl Löchel darein ins Papier, laß den ganzen Sommer an der Sonnen stehen, sie bleiben ganz vollkommen, und seyn gar gut zu den Gebratenen, auch in hitzigen Kranckheiten gut zu den Labungen.

503. Das Genuessische in die Mödel von Zwespen.

Man soll über die Zwespen ein heiß siediges Wasser gießen, und 1. Viertelstund stehen lassen, so lassen sie sich die Häutl abziehen, darnach soll mans zu Spätl schneiden, und zu einem Pfund Zwespen 1. Pfund gefähten Zucker nehmen, und in einem Beck auf einem Kofseuer siedn, bis es sich von der Pfann schält, darnach in bogene Mödel schlagen, und trückern.

504. Gemeine Piscoten.

Schlage zum Exempel 8. Eyer in ein tieffe Schüssel, schlage sie wol durch einander, 1. Pfund gestoffenen Zucker, rührs untereinander, thue drey Viertelpfund Mund: Mehl darein, schlage es so lang, bis der Taig weiß wird, dann je länger du den Taig schlagest, je schöner die Piscoten werden, wann der Taig genug geschlagen, so nimb die Piscoten Mödel, die von weißem Blech gemacht seyn, klein und länglicht, eines halben quer Fingers hoch, bestreiche sie mit frischen ungesalzenen Butter, die zerlassen ist, wann der Ofen fertig, so fülle die Formen mit Taig, nim Zucker, der wohl getrücknet, und klein gestoffen ist, besträhe sie damit, schieb sie geschwind in den Ofen. Du must wohl 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. Ists aber Sach, daß sie keine Farb bekommen wollen, so decke den Ofen zu, schaue doch oft hinein, daß sie nicht verbrennen. Nim eine heraus, schaue ob sie genug haben, welches du sehen kanst, wann du eine entzwey brichst. Wann sie gebachen, so ziehe sie

sie geschwind aus dem Ofen, und nimb sie alsobald, weil sie warm seyn aus den Formen, wann der Ofen kalt worden, so setze sie auf Papier, eines neben das ander, schiebe sie wieder in Ofen, damit sie trückeren.

505. Schnee, Piscoten von Zucker.

Nim ein Viertelpfund clarificirten schönen Zucker, laß ihn sieden wie ein Syrup, oder wie ein Rosen-Zucker, thue das Weiße von 2. Uyr darzu, schlage es wol durcheinander, mache länglechte Häffl auf Papier, und bache es.

506. Pistagi Piscoten.

Schäle die Pistagi in heiß Wasser, stoß sie in einem Mörsel, mische sie unter den Zucker, welcher zu den Schnee, Piscoten angemacht ist, so werden sie schön grün.

507. Gemeine Marzepan.

Nim die Mandel, nemlich 1. Pfund, die süß seyn, schäle sie, wirff sie in klar Wasser, nim sie aus dem 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 Mandel nicht öhlig werden, du mußt die Mandel stossen, bis 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 Vierting darein, stosse es wol mit den Mandeln untereinander, thue das Weiße von einem Uyr darzu, wann es wol gestossen, nim es aus dem Mörsel in ein zinnerne Schüssel, thue es auf ein saubern Tisch, besträh es mit Zucker, und arbeite es mit den Händen. Theile den Teig in so viel Stück als du wilt, thus in die Mödel, oder mach sonst Figuren daraus, was du wilt, wilt du Sorten davon machen, so lasse es eines Thaler dick. Thue ihn in den Ofen, laß ihn trückeren, aber der Ofen muß gar gelind gehaigt seyn, er ist warm genug, wann du die Pasteten ausgezogen hast. Wann der Marzepan gebachen, so ziehe ihn heraus, mache das Eyß darüber, wie vorhin vermeldt, setze es wieder in Ofen, und laß es auf lauffen.

508. Von Pistagen Marzepan.

Der Pistagen Marzepan wird gemacht, wie die vorhergehende von süßen Mandel; weilen ganz grün ist, kanst du allerley Sachen daraus machen, wann du Model hast, als grüne Arbeschädl, Spargel, Artischocken, oder sonst was du wilt.

509. Haselnuß Marzepan.

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

510. Türs

§ 10. Türkisch Papier.

NIm schön weissen klein gefähten Zucker nach deinem Gefallen, Lemonis-
Saft seyß durch ein Tuch, thue den Zucker in ein messingenes Beck auf
ein Blut, laß ihn wohl heiß werden, gieß den Lemonis Saft an den erhitzten
Zucker, laß es zusammen sieden in der Dicke eines Rochs, nim Blumen
nach deinem Gefallen, schneids klein, laß übertrückern, rühre darein, leg
blecherne Mödel auf ein Blat, und gieß darein, wanns hart wird, so thue
es heraus.

§ 11. Die Lemonadi.

NIm auf ein Maß Wasser, 6. safftig Lemoni, druck den Saft darvon
in das Wasser, und balgs aus, zuckers mit geläuterten Zucker und kühl
es ein.

§ 12. Das Erdbeer Wasser zum trincken oder das Gefrorne.

NIm 2. Pfund Erdbeer, und 1. Maß Wasser, zerdruck die Erdbeer, fülls
in ein Säckl, so von Betul; Leinwat gemacht ist, und gieß von dieser
Maß Wasser auf die Erdbeer ins Säckl, daß fein klar durchrinnt, gieß als
dann von ein geläuterten Zucker darein, daß süß wird, und kühlts wohl ein ins
Eys, auch wohl bis recht gefirt, wann du wilt.

§ 13. Das Gefrorne von Zirbernüßl oder Pistagi.

NIm 4. Loth Zirbernüßl, oder Pistagi, wasch sauber, von den Pistagi
thue die Haut herab, stoß und treibs durch ein Sib, nim 1. Ceitl
Wasser, und thue das Durchgetriebene in ein Säckl, gieß das Wasser dar
auf, zuckers mit dem geläuterten Zucker, und kühlts ein. NB. Wann man
will einkühlen, daß es gefroren werd, so nimt man Eys oder Schnee, das
Eys klein zerschmettert, oder gestossen, und Saltz darunter gemischt, so
halts die Kälten, daß nicht das Eys oder Schnee zergethet.

§ 14. Weixel Saft zum Wein abgießen.

MAn nimt die Weixel, so von Stingeln abgezupfft seyn, stoffe sie in einent
steinern Mörser mit Kern und allen, preß den Saft darvon aus, laß
ihn ein Paar Stund stehen, daß sich das Dicke am Boden setzt, auf ein Maß
Saft nimt man anderthalb Pfund Zucker, und 1. Loth Zimmet, ein Loth
Nägerl, seyhe den Saft in ein langhalsetes Glas, das Glas muß nur bis an
Hals mit Saft seyn, schlag den Zucker zu kleinen Stücken, und das Gewürk
thue schneiden, thue dieses alles ins Glas zu dem Saft, vermache das Glas
wohl, setzt es an die Sonn, so lang sie Krafft hat, es hat kein Gesch, wie lang
es in der Sonnen stehen muß. Gieß unter den Wein, so hast Weixel Wein.

§ 15. Wie man das Weix Wasser macht.

NIm 2. Viertel schöne saubere abgezupfte frische Weixel, darvon löse ein
gute Hand voll Kern heraus, stoß solche in einem Mörser, thue es
zu den andern Weixeln, zerstampffe selbige mit einem saubern hölzernen
Stempfl,

Stempffel, daß sie gang zerdrückt seynd, und safftig werden, gieß 3. Maß Brunnen Wasser darauf, rühre wol untereinander, schütts in ein härinen Sack, laß durchlauffen, machs süß nach eines jeden Verlangen.

516. Wie man den Ribesl, und Weinschärling, Safft bereiten, und behalten soll über ein Jahr, damit man allerley Sachen färbr.

Man soll die wolzeitige Beerl von den Stingel abbrechen, mit einem hölzernen Stößel in einem erdenen Geschirz zermatschen, darnach über ein Kohl Feuer setzen, und bey einer viertel 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 darauf Baum Del gießen.

517. Weichsel Safft, oder Ribesl und dergleichen zu machen, so man zum abgießen brauchet.

Nimm auf 1. Pfund Zucker 1. Maß ausgepreßten Safft, laß solchen aber vorhero etliche Stund stehen, biß er sich setzt, hernach seyhe ihn durch ein saubers Tuch, und gieß ihn auf den Zucker, laß mit einander siedend biß zu einem dicken Safft, oder Julep wird, so ist es fertig.

518. Zucker Butter.

Nimm frischen Butter so viel du wilt, nimm gestoffene Mandel zimlich viel, 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 Reutterl, daß es gewürblet wird, ehe man den Butter aber durchschlagt, setz ihm in einen Keller, wann alles darein geknötten ist.

519. Krebs Butter zu machen.

Christlich nimm zimlich viel Krebsen, sieds ab in frischen Wasser, hernach nimm von Krebsen die Schären und Schweiffel, so zimlich viel seyn müssen, löse das Fleisch heraus, zerstoß auf das kleinest, nimm auf ein halb Pfund frischen Butter drey lebendige mittlere Krebsen, stoß unter die obige zerstoffene Krebs Schären, alsdann nimm ein neue Reim, so vorhero mit Wasser ausgebrennt ist, setz außs Kohl Feuer, leg das halb Pfund Butter in die Reim, schütt das gestoffene darzu, und rühre stets um, laß eine Weil siedend, hernach nimm ein Schüssel, und ein weißes Tüchl, seyhe den warmen Butter durch das Tüchl, setz an ein kühles Ort, laß ihn gestehen, 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

mur darumben anhero gesetzt, zu zeigen wie es dem Menschen am nützlichsten und gesundesten wäre. Dahero soll man die Speisen so dünn, und leicht zu verdäuen am ersten geben, als Suppen, Röhl, Spenat, weiche Ager und dergleichen, und dieses darumben, weiln selbige (wann man die groben Speisen vorhero genießet) nicht können unter sich kommen, dadurch der Magen verderbt wird, und keinen Ausgang hat, daß also eines mit dem andern verderben muß, deßgleichen sollen allezeit die warmen Speisen denen kalten vorgezogen werden. Man soll auch die Hüner, Kalbfleisch, und Fisch vor dem Rindfleisch, und Wildbrät auftragen.

Hippocrates, und Galenus meiden, daß man des Tags zweymahl essen solle, was aber Kinder, und wachsende Persohnen, können wohl öfters essen, wie auch die Alten, diese aber jedesmahl wenig, man haltet aber darvon am gesundesten zu seyn, daß man des Mittags nach Genügen, zu Abends aber sehr wenig esse, so soll man auch von einer Mahlzeit biß zu der andern sich der Speisen enthalten, damit sich die Speisen jedesmahl recht verkochen können, bey der Mahlzeit soll man oft und wenig trincken, zwischen der Mahlzeit aber gar nichts, dann sonst die Däung des Magens dadurch verhindert wird. Auf Suppen, starcke Bewegung, auf Zorn, und auf das Baad soll man nicht gleich trincken.

Nach der Mahlzeit gebrauchte dich des Obstis und Confects. doch nicht überflüssig, der Käß, obwohlen er härter Concoction, so schließt er doch den Magen. Galenus sagt: Daß der Käß, so eines mittelmässigen Alter ist, am gesundesten seye; Den Butter aber solle man jederzeit vor der Mahlzeit essen, der Rättig bekommt sehr wohl, wann er in der Mahlzeit genossen wird, nach der Mahlzeit verursachet er übelriechende Dünste, und Aufsteigen des Magens. Nach vollbrachter Tischzeit soll man fein sanfftig hin, und wieder spaziren, auch so beliebt (aber nicht lang) ein wenig ruhen.

Register.

In welchen zu finden, was vor Speisen bey den vornehmsten Kranckheiten denen Patienten tauglich, man kan von diesen eine oder die andere Speiß nach Belieben kochen.

Bey den Augen Zuständen, seynd die Speisen wie bey der Hectica.

Bey den Apostem Zuständen, wie bey der Dörz- und Lungen-Sucht.

Bey der Golden Ader, wie bey der Hectica.

Bey der Angina, Hals-Wehe und Haißrichkeit, die Sultz von Kerbl Kraut, fol. 196. Num. 20. aus dem Arzney-Buch, noch eine fol. 197. n. 21. aus dem Arzney-Buch, darvon ein Löffel voll genommen, und in guter Suppen ohne Saltz getruncken. Item die Speisen, so bey dem Catharz zu finden. Bey