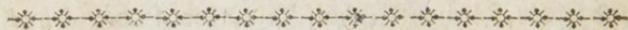


Kleine länglichte Klümpchen gemacht, daß sie der Kapaun eben verschlucken kann, und denn einem jeden Kapaun Morgens 8 Stück, Mittags 8 Stück, und Abends 8 Stück davon gegeben, hernach nur den Teig mit Wasser und klarem Gerstenschrot angemacht, und wie angezeigt, die Kapauen Morgens, Mittags, und Abends damit gefüttert. Wer da will und es hat, der kann sie in einen kleinen Trog Milch zu trinken geben, welches besser als Wasser ist, so wird man nach 14 Tagen die Probe erfahren. Wenn man sie abthut, so kann man sie die Zunge ausreißen, und also aufhängen, daß sie sich zu Tode flattern, oder man kann sie auch nur ordinair abthun.



Zehnte Abtheilung.

Von einigen wenigen und nöthigsten Confituren.

Regula 1.

Wälsche Nüsse einzumachen.

Man nimmt die wälschen Nüsse ohngefähr um Johannis, wenn sie noch kein hartes Holz gesehet haben, und denn so sticht man mit einem hölzernen Psriemen einige Löcher kreuzweis durch die Nüsse, denn in gut Brunnenwasser geleset, alle Tage 3 mal frisch Wasser gegeben, und solches 9 Tage continuiret, denn in einem Kessel mit

mit

mit Wasser so mürbe gekocht, daß man mit einem steifen Strohalm hinein stechen kann, denn aufgelegt, daß sie abtriefen, und denn eine jede Nuß mit Negelein und Zimmet besteckt und in ein weites Zucker-Glas eingepackt, denn so kocht man einen guten Syrop von Hutzucker, läßt ihn ein wenig verschlagen, und gießt ihn denn über die Nüsse, daß sie bedeckt sind, denn läßt man sie einige Tage stehen bis der Syrop nachlässet oder dünn wird; denn abgegossen und wieder zur gehörigen Dicke gekocht und laulich übergegossen, und solches einige mal gethan, bis der Syrop nicht mehr nachlässet oder gähret, so sind sie recht. Man muß aber allezeit, wenn man den Syrop umkocht, ein Stück frischen Zucker dazu thun, sonst hat man zuletzt zu wenig.

Regula 2.

Wälsche Nüsse weiß einzumachen.

Man muß die Nüsse nehmen um die Zeit, wenn die Nuß sich recht völlig gefesket hat, doch also daß das Holz nicht allzu hart ist, denn alle das Grüne bis an das Weiße sauber abgeschälet, in frisch Wasser gethan und einige Stunden allemal frisch Wasser gegeben, denn in frischem Wasser mürbe gekocht, gegen dem, daß sie bald mürbe sind, kann man ein wenig Alaun mit dabey thun, aber nicht lange damit kochen lassen, denn heraus und in frisch Wasser gethan und ein paar Nacht immer frisch Wasser gegeben, denn auf ein Tuch gelegt, daß sie abtrocknen, und denn in ein Glas eingepackt und Zucker zu einem dicken

H h 2

Syrop

Syrop gekocht und laulicht darüber, und wenn es nach etlichen Tagen nachlässet oder dünn wird, so muß es wie das Vorhergehende gleichfals ein paar mal umgekocht werden, bis es stehet, so sind sie gleichfals recht.

Regula 3.

Kirschen einzumachen.

Man nehme recht schöne Kirschen, so viel man beliebet, und schneide die Stengel kurz ab, und denn so nehme man 2 Pfund Kirschen, 1 Pfund fein gestoßenen durchgeseibten Zucker, denn so thue man eine Hand voll Kirschen in eine Pfanne und setze sie übers Feuer, und immer umgeschüttelt, daß sie nicht anbrennen, wenn die Kirschen anfangen wollen zu knirschen, so thut man einen Löffel voll von dem durchgeseibten Zucker dazu und wieder eine Hand voll Kirschen, und sodann wieder umgeschüttelt, dieses so lange gethan bis die Kirschen und der Zucker all ist, denn so lange umgeschüttelt, bis eine rechte Brühe oder Suppe darauf ist, und denn ein wenig gekocht, bis nach Gutedünken die Kirschen recht gar sind, denn mit einer Schaumkelle die Kirschen behende heraus genommen, das Masse muß man rein ab und wieder zu der andern Suppe laufen lassen, denn in kleine weite Zuckergläser eingepackt, die Suppe zu einem dicken Syrop gekocht, und laulicht darüber, denn vollends abkühlen lassen, zumachen und verwahren. Solte der Syrop nachlassen oder dünn werden, so muß man ihn gleichfals ein paar mal umkochen, bis er stehet; so ist es recht.

Regula

Regula 4.

Spanische Kirschen einzumachen.

Man nehme ein Pfund Spanische Kirschen, fünf Viertelpfund Zucker, den Zucker setze man mit etwas Himbeeren-saft zum Feuer und lasse ihn wohl läutern und kochen, bis er ein wenig dicke wird, denn abgenommen und etwas abkühlen und verschlagen lassen, hernach den Kirschen die Stengel abgeschnitten, zu dem Zucker gethan und langsam gekocht, bis es wie ein Gallert siehet, wenn man sie ein wenig auf einem zinnernen Teller kalt werden läßt, so sind sie recht, denn ein wenig verschlagen lassen und sodann eingemacht. Beym Einmachen muß oben kein Schaum gelassen werden.

Regula 5.

Kirschen ohne Steine, oder Kirschenfleisch einzumachen.

Von den Kirschen macht man die Steine heraus, und denn zu einem jeden Pfund Kirschen 3 Viertelpfund Zucker genommen, den Zucker erstlich ein wenig gekocht, denn die Kirschen dazu gethan und wohl zusammen durchgekocht, bis die Kirschen recht gar sind, denn solche mit einer Schaumkelle herausgenommen, das Masse läßt man rein ab und wieder zu dem Zucker laufen, und sodann den Zucker vollends recht dick gekocht, denn abgenommen, die Kirschen wieder dazu gethan, zusammen ein wenig abkühlen lassen, und denn in weite Zuckergläser eingemacht, und mit dem Umkochen es also gemacht als vorher. Wer da

will, der mache die Kerne aus den Steinen, und thue solche zuletzt mit in den Zucker und ein paar mal damit aufgekocht; es ist solches sehr gut.

Regula 6.

Kirschen, noch auf andre Art
inzumachen.

Man nehme zu jedem Pfund Kirschen ein Pfund Zucker, denselben gekocht und geläutert bis er einen Faden ziehet, denn so viel Pfund recht schöne Kirschen als man Zucker genommen hat, die Stengel kurz abgeschnitten, daß nur ein wenig daran bleibet, und solche zu dem Zucker gethan und gekocht, bis die Kirschen ganz kraus werden, denn mit einem Schaumlöffel heraus genommen, lasse das Masse rein ab und wieder zu dem Zucker laufen, und denn ferner gekocht bis es wie ein Gallert stehet, denn verschlagen lassen und zusammen in ein Zuckerglas eingemacht und verwahret.

Regula 7.

Kirschen noch auf eine Art
inzumachen.

Man nehme nach Gurdünken so viel Kirschen als einem beliebet, solche in einem großen Mörsel gestossen und denn den Saft ausgepresset, solchen läßt man eine Weile stehen, daß er sich kläret und setzet, denn durchgekläret und mit so viel Zucker zum Feuer gesehet, daß es recht süß wird, und die Kirschen, so man damit einmachen will, auch süß genug davon werden können, denn wohl geschäumet und gekocht bis es wie ein Gallert stehet, wenn es beliebet, der kann ein wenig Megelein und Zimet

met mit darein thun, wenn es denn starck genug gekocht ist, so läßt man es abkühlen, und denn die Kirschen, so man einmachen will, darein gethan und langsam gekocht, bis sie schrumpflicht werden, denn heraus genommen und das Masse wieder zu dem andern rein ablaufen lassen, den Syrop ferner gekocht, bis er wie ein Gallert stehet, und denn laulich zusammen eingemacht. Wenn es nachwässert, muß es gleichfalls umgekocht werden, bis es stehen bleibt; so ist es recht.

Regula 8.

Kirschen ohne Steine, noch auf eine andre Art.

Man nehme recht schöne reife Kirschen und ziehe die Steine mit den Stengeln heraus, daß die Kirschen nicht vermüsen, sondern fein ganz bleiben, denn erstlich einen Kirschensaft gekocht als vorher, solchen etwas abkühlen lassen, und denn die Kirschen darein gethan und langsam gekocht, bis sie gar sind, denn heraus genommen, das Masse rein ablaufen lassen, die Suppe zur gehörigen Dicke gekocht, und denn verschlagen lassen und eingemacht, wenn es nachwässert, wieder umgekocht; so sind sie recht.

Regula 9.

Kirschen noch auf eine andere Manier einzumachen.

Man nehme Spanische Kirschen, so viel als einem beliebt, ehe sie recht reif werden, und drehe die Stengeln behende heraus, daß der Saft nicht heraus dringet, denn solche in kleine Fäßchen

H h 4

oder

oder Tönnchen gethan, welche über und über be-
bunden sind, und so man will, ein wenig Mez-
gelein, Zimmet und Muskatblüte, alles gröb-
lich gestoßen und dazwischen gestreuet, denn so
muß man so viel Zucker nehmen, als nach Pro-
portion das Fäßchen ist, denselben wohl geläutert,
fleißig abgeschäumt und gekocht, daß er wie ein
ordinärer fließender Syrop wird, denn solchen ver-
schlagen und abkühlen lassen, und sodann nur eben
lauwarm über die spanischen Kirschen gegessen,
daß sie bedeckt sind, und sodann an einem kühlen
Orte verwahret, über etliche Tage muß man dar-
nach sehen, so haben sie einen lieblichen Saft be-
kommen; wenn der Saft nun gar zu dünn wer-
den sollte, daß man besorget er werde sauer werden,
so streue man allemal sein gestoßenen Zucker dazu,
so hält er sich, es ist dieser Saft sehr gut zur La-
bung, und kann auch geschwind ein Kirschwein dar-
mit gemacht werden, wenn man etwas davon zum
Wein gießet, die spanischen Kirschen bleiben volls-
kommen schön, und kann man zum Confect über
die Tafel geben.

Regula 10.

Johannisbeeren einzumachen.

Man muß dazu recht schöne rotze und von den
größten und besten Johannisbeeren nehmen, und
solche von den Stengeln behende abstreifen, denn
zu jedem Pfunde Johannisbeeren ein halb oder
drey Viertelpfund Zucker genommen, den Zucker
ersilich geläutert und zu einem mittelmäßigen Sy-
rop gekocht, solchen denn ersilich ein wenig ver-
schlagen und abkühlen lassen, denn die Johannis-
beeren

beeren dazu gethan und zusammen ein wenig gekocht, bis die Johannisbeeren gar sind, denn solche mit einer Schaumkelle heraus genommen, das Masse rein ab und wieder zu dem andern laufen lassen, und denn vollends wieder zu einem dicken Syrop gekocht, denn abkühlen lassen, die Johannisbeeren wieder dazu gethan, und denn in Zuckergläser eingemacht. Wenn es nachwässert, wieder umgekocht, bis es stehet, so bleiben sie gut.

Regula 11.

Johannisbeeren auf eine andre Art einzumachen.

Man nehme schöne große reife Johannisbeeren und mache sie behende von den Stengeln und denn zu einem jeden Pfund Johannisbeeren ein halb Pfund feingestossenen Zucker, solches zusammen eine Schicht um die andere in ein Geschir gethan, übers Feuer gesetzt und ein wenig gekocht, denn heraus genommen und ferner wie vorher gemacht.

Regula 12.

Stachelbeeren einzumachen, daß sie grün bleiben.

Man nehme dazu schöne große Stachelbeeren, weil sie noch etwas hart und grün sind, von Blüten und Stengeln sauber rein gemacht, denn mit einem Stecknadel-Knopf die kleinen Steine behende heraus gehölet, und denn in kalt Wasser gethan, und einige Stunden darin liegen lassen, hernach in einen kupfernen Kessel oder Pfanne gethan, kochend Wasser darauf gegossen, zugedeckt und eine Nacht damit stehen lassen, denn aus dem Wasser

fer in eine Schüssel gethan und mit ein wenig scharfen Weinessig besprenget und wieder eine Nacht damit stehen lassen, denn auf einen reinen Tuch von einander geleget, daß sie recht abtrocknen, denn in Zuckergläser angemacht und gekochten oder geläuterten Zucker, der etwas abgekühlet ist, darüber, und denn alle 3 oder 4 Tage den Syrop abgegossen und umgekocht, und allemal ein Stück frischen Zucker mit dazu gethan, bis man siehet, daß es dick und gut bleibet. Und so kann man das letzte mal die Stachelbeeren nur eben einmal mit dem Zucker aufkochen lassen, denn gleich wieder herausgenommen, und den Zucker ferner zur völligen Dike gemacht oder gekocht, denn abkühlen lassen und lauwarm zusammen eingemacht. Wenn man, wie vorher gemeldet, das kochende Wasser auf die Stachelbeeren gießt, womit sie eine Nacht verdeckt stehen müssen, so thue man ein Stückchen Campher, als eine Haselnuß groß, mit dar- ein, sie werden schön grün darnach, den Campher kann man hernach wieder heraus nehmen.

Regula 13.

Stachelbeeren auf eine andre Art einzumachen.

Man nehme schöne große klare Stachelbeeren weil sie noch grün und etwas hart sind, die Blüte und Stengel sauber abgemacht und mit einer Stecknadel einige Löcher eingestochen und in kalt rein Wasser gethan, denn heraus genommen und kochendheiß Wasser darauf gegossen, zugedeckt und darin kalt werden lassen, hernach in rein kalt Was-

Wasser gethan, und ein paar Tage mit östern reinem Wasser wohl ausgewässert, denn auf reine Zücher gelegt, daß sie wohl abtrocknen, denn nach Gurdünken so viel Zucker als nöthig seyn mag zu einem ziemlichen dicken Syrop gekocht, die Stachelbeeren in Gläser gemacht und den Syrop warm darüber, mit dem Umkochen wird es gehalten wie vorher.

Regula 14.

Quitten einzumachen.

Man nehme schöne Quitten, die nicht fleckigt sind, so viel als man einzumachen beliebt, solche abgeschälet und in halbe oder 4 Theile geschnitten, die Kernhäuser und alles Harte sauber heraus gemacht, und denn so kann man es auf verschiedene Arten also machen, nämlich: hat man die Quitten überflüßig, so kann man solche abschälen, auf eine Reibe klein reiben, und sodann den Saft heraus pressen. Man kann auch Aepfel oder Birnen in einem großen hölzernen Mörsel klein stoßen, und sodann den Saft heraus pressen, diesen Saft muß man denn erstlich durch einen Tuch klären, denn zum Feuer setzen und die Quitten darein kochen, daß sie zum Einmachen recht sind, denn auf ein Tuch gelegt, daß sie abtrocknen und abkühlen, und so der Saft, darein die Quitten gekocht sind, trüb und unrein geworden, so muß man ihn durch ein Tuch klären, und denn nach Gurdünken so viel Zucker dazu, daß es ein guter Syrop werden kann, dieses zusammen gekocht bis es etwas dick wird, denn abgenommen und abkühlen lassen,
die

die Quitten legt man denn in Zuckergläser, und so man will, thut man zwischen eine jede Lage etwas gröblich geschnittene Megelein und Zimmet, und sodann den Syrop darüber, wenn es umgekocht wird, allemal ein Stückchen Zucker dazu und auch den Syrop vorher abkühlen lassen. Will man die Quitten nicht im ausgepreßten Saft kochen, so kann man sie vorher in Wasser oder dünne geläutertem Zucker gar kochen, und denn damit gemacht wie vorher angezeigt. Man kann auch Quitten mit Honig einmachen, als nämlich: die Quitten erstlich in Wasser mürbe gekocht und aufgelegt, daß sie trocknen, denn guten weißen Jungfernhonig wohl geläutert, zu einem Syrop eingekocht, und denn damit eingemacht als vorher.

Regula 15.

Pfirfig und Apricosen einzumachen.

Diese Früchte muß man einmachen ehe sie mürbe werden, man muß sie sauber und dünn abschälen, von einander schneiden, und die Steine behende heraus nehmen, denn zu jedem Pfunde Früchte ein Pfund Zucker genommen, solchen gekocht und geläutert, bis er ziemlich dick wird, denn die Früchte hinein, und nur einmal darin aufgekocht, denn mit einer Schaumkelle behende herausgenommen, den Zucker noch etwas nachgekocht, aber eben nicht allzu dick, denn beydes abkühlen lassen und zusammen eingemacht, und wenn es nachwässert, wieder abgegossen und umgekocht bis es stehet, so ist es recht.

Regu-

Regula 16.

Unreife Pflaumen einzumachen.

Man muß die Pflaumen abnehmen, wenn sie eben beginnen sich zu färben aber noch hart seyn, denn solche einige Tage hingelegt, daß sie ein wenig welligt werden und denn abgeschälet, denn zu einem jeden Pfund Pflaumen ein Pfund Zucker genommen, solchen mit ein wenig Rosenwasser wohl gekocht und geläutert bis er einen dünnen Faden ziehet, denn die Pflaumen hinein gethan und ein wenig darin gekocht, bis sie nach Güt dünken genug haben, denn heraus genommen, das Masse rein ab und zu dem andern laufen lassen und solches noch ein wenig gekocht, denn beydes abkühlen lassen und zusammen eingemacht, wenn es dünn wird, wieder umgekocht, bis es stehet.

Regula 17.

Reife Pflaumen einzumachen.

Dieselben muß man abnehmen, wenn sie reif sind, aber ehe sie weich werden, solche denn in einen glazirten Topf gethan, denn so nehme man halb Wasser und halb weißen Jungfernhonig, solches mit ein paar Eyerweiß wohl geläutert, geschäumet und gekocht, bis es beginnet ein wenig dick zu werden, denn abkühlen lassen und über die Pflaumen gegossen, einen hölzernen Deckel, der in den Topf hinein gehet darauf geleyet, und mit einem kleinen Stein beschweret, sie werden recht schön.

Regu-

Regula 18.

Pflaumen die grün bleiben.

Die Pflaumen muß man abnehmen, wenn sie zwar meist reif, aber doch noch ein wenig hart sind, denn die blaue Haut abgezogen, in ein Glas gethan und es im übrigen damit gemacht, wie mit den vorhergehenden. Auch kann man die Zwetschen und Pflaumen die schwarze Haut abziehen, in der Mitten von einander schneiden, die Steine heraus nehmen, und denn wie oben bey Regula 15, wie die Pflirsig und Apricosen einzumachen.

Regula 19.

Melonen einzumachen.

Man nehme recht schöne reife Melonen und schneide sie in länglichte Stücken, denn sauber abgeschälet und inwendig das Weiße heraus geschnitten, denn guten Weinessig darauf gegeben und einige Tage damit stehen lassen, denn abgegossen und noch einmal frischen Essig darauf und wieder ein paar Tage damit stehen lassen, und denn auf einen Tuch geleyet, daß sie abtrocknen, denn in geläutertem Zucker gekocht, aber nicht allzu weich, denn heraus genommen und den Zucker oder das Masse rein ab: und wieder zu dem andern laufen lassen, den Zucker vollends gekocht, bis er stehet, denn abkühlen lassen und zusammen in ein Zuckerglas eingemacht, und so oft es nöthig thut, abgegossen und umgekocht bis er stehet; so ist es recht und sehr schön.

Regula

Regula 20.

Melonen auf eine andere Art einzumachen.

Man nehme die Melonen ehe sie allzu überreif werden, solche wie vorher gepuht und in Stücken geschnitten, denn solche drey bis vier Tage in eine Lake geleget, denn solche abgegossen und wieder in eine frische Lake geleget, und abermal ein paar Tage damit stehen lassen, darnach einige Tage in frischem Wasser ausgewässert, und denn in reinem Wasser gekocht, bis sie nach Gurdünken recht sind, denn aufgelegt, daß sie trocken werden, und denn mit dünn geläutertem Zucker eingemacht, und so oft er dünn wird, immer nachgekocht, und allemal ein wenig stärker bis es stehet, so sind sie recht. Man kann auch ganz kleine Melonen also einmachen. Oder auch, die Melonen wie vorher gepuht, in Stücken geschnitten, einige Tage mit ein wenig Salz eingesprenget, denn wieder ausgewässert und abtrocknen lassen, und denn in geläutertem Zucker mürbe gekocht, mit einer Schaumkelle heraus genommen, das Nasse rein ab- und zu dem andren laufen lassen, und sodann den Zucker gekocht, bis er beginnt einen Faden zu ziehen, denn beides abkühlen lassen und also eingemacht.

Regula 21.

Äpfel oder Birnen einzumachen.

Man muß diese Früchte einmachen, wenn man sie frisch vom Baum nimmt, und zwar solche, welche nicht zu saftig oder wässerig sind, die Borsdorfer Äpfel sind wohl die besten, und Birnen muß

muß man sich auch eine gute Art erwählen, diese werden denn sauber abgeschälet, in der Mitte von einander und die Kernhäuser heraus geschnitten, denn einige Stunden in rein Wasser gesetzt, denn so macht man nach Proportion als man viel einmachtet, geläuterten Zucker, die Aepfel oder Birnen aus dem Wasser genommen, und mit einem Tuch ganz trocken abgewischt, denn gleich in den Zucker gethan, denn wenn sie eine Weile trocken liegen, so werden sie schwarz, denn so läßt man sie nur nach Gutedünken ein ganz wenig in den Zucker kochen, aber ja nicht zu mürbe, die Birnen können nach ihrer Art wol ein wenig länger kochen als die Aepfel, denn heraus und auf eine Schüssel gethan, das Masse rein wieder zu dem andern ablaufen lassen, und sodann den Zucker ferner gekocht, daß er recht dick wird, denn abkühlen lassen und zusammen eingemacht. Wenn der Zucker dünn wird, so gießt man ihn ab und wieder ein wenig gekocht, aber allemal kalt wieder darauf gegossen, dieses so lange continuiret bis es stehet, so sind sie recht.

Regula 22.

Die Kleinen Zuckerbirnen einzumachen.

Man nehme von diesen Birnen so viel einem beliebet, welche nicht fleckigt sind, solche sauber abgeschälet und die Stengel nur halb abgeschnitten, und sodann es in allen Stücken eben so damit gemacht, als vorher, so werden sie auch recht schön.

Regula

Regula 23.

Pommeranzenschalen einzumachen.

Man schneidet die Pommeranzenschalen in vier Theile und das Weiße alles heraus geschnitten, und denn 6 oder 8 Tage nach einander alle Tage in frisch Wasser geleyet, denn in frischem Wasser gekocht bis sie ein wenig weich werden, denn heraus genommen und trocken lassen, hernach in geläutertem Zucker ferner gekocht bis sie recht sind, denn heraus genommen, den Zucker zur völligen Dicke gekocht, abgekühlet und also eingemacht, mit dem Nachkochen macht man es wie mit allen vorhergehenden.

Regula 24.

Citronschalen einzumachen.

Man nehme schöne frische Citronen und schneide die Schalen in zierliche länglichte Stücke, und gleichwie vorher die Pommeranzenschalen 8 oder 9 Tage ausgewässert und ferner es in allen Stücken damit auch also gemacht, so werden sie recht gut.

Regula 25.

Citronen- und Pommeranzenschalen auf eine andre Art einzumachen.

Man nehme Citronen oder Pommeranzen, welches und wie viel man einzumachen gedenket, und schneide sie in 4 Theile oder in 3 Theile oder auch nur halb entzwey, nachdem sie groß oder klein sind, denn das inwendige Weiße heraus gemacht und die kleinen weißen Fädchens oder Haut heraus gezogen, denn die Schalen in frisch Wasser

fer eine Nacht eingeweicht, und denn eine Kessel oder Pfanne mit Wasser über dem Feuer gesetzt und eine gute Hand voll Salz darein gethan und zusammen aufgekocht, denn die Schalen hinein gethan und wieder aufgekocht, denn abgenommen, und wenn es vom Kochen aufhät, wieder aufgesetzt, solches 6 bis 8 mal gethan, denn heraus genommen, in ein Geschirr gethan und frisch kalt Wasser darüber gegossen, und sodann 9 bis 10 mal alle Stunden frisches Wasser gegeben, denn wieder einen Kessel mit Wasser zum Feuer gesetzt, und wenn es kochet die Schalen wieder hinein gethan und gekocht, bis nichts salziges mehr darinnen ist, man gießt wohl das erste Wasser ein oder zwey mal ab und allemal kochend Wasser wieder darauf, daher man solches dazu in Bereitschaft haben muß, kalt Wasser muß ja nicht dazu, sonst werden sie hart, und werden also immer im Kochen gehalten bis sie genug haben, denn zwischen einen saubern Tuch geleat, daß sie trocken werden, und inwendig mit einem saubern Tuch rein ausgewischet, ordentlich eingelegt, darin man sie einmachen will, und denn so viel Zucker gekocht oder geläutere, als nach Proportion nöthig seyn kann, zu 4 guten grossen Citronen oder Pommeranzen kann ein Pfund Zucker genommen werden, den Zucker wohl gekläret und ein wenig hart gekocht, denn solchen ein wenig abkühlen lassen, und sodann über die Schalen gegeben, hernach alle zwey oder drey Tage, wenn es dünne wird, zusammen in eine Pfanne gegossen und übers Feuer gesetzt, so bald aber als

als es warm und der Syrop dünne wird, so muß man mit einer Schaumkelle die Schalen heraus nehmen, das Rasse rein ab: und zu dem andern laufen lassen, und sodann den Zucker wieder zur gehörigen Dicke gekocht, auch allemal ein Stück frischen Zucker dazu gethan, damit man Syrop genug habe, daß die Schalen damit bedeckt sind, dieses denn so lange continuiret bis es stehet und gut bleibet, so sind sie recht schön und zu vielen Sachen mit großem Nutzen zu gebrauchen.

Regula 26.

Von allerhand Säften einzukochen.

Ein Quittensaft.

Man schäle eine ganze Parthey Quitten, solche auf eine Reibe gerieben und sodann den Saft heraus gepresset, denn so nehme man zu jedem Rößel Saft ein halb Pfund oder drey Viertelpfund Zucker, den Zucker erstlich ein wenig geläutert oder gekocht, daß er klar wird, und sodann den Saft dazu gethan und zusammen gekocht, daß, wenn man ein wenig auf einem Teller abkühlen läßt, es alsdenn wie ein Gallert stehet, so ist es recht.

Zweytens.

Von allerhand schönen Aepfeln und Birnen wird es auch also gemacht.

Drittens.

Von Himbeeren, von Erdbeeren, Maulbeeren und allen dergleichen werden alle also gemacht.

Ii 2

Viertens,

Viertens, Kirschen und Johannisbeeren- Saft.

Die Johannisbeeren muß man von den Stengeln abstreifen und denn in ein Geschirre thun, daß nicht kupferig ist, denn aufs Feuer gesetzt und wohl durchgemüset, bis es heiß wird und der Saft völlig heraus gehet, und denn durch ein Tuch gewrungen, denn so kann man den Saft ein paar Stunden stehen lassen, denn noch einmal durch ein Tuch gegossen oder durchgekläret, daß er recht klar und schön wird, und denn wie vorher gekocht und gemacht, so wird er recht gut und schön. Mit den Kirschen macht man es eben so, will man aber haben, daß der Saft nach den Kernen schmecken soll, so stößt man die Steine klein, gießt ein wenig von dem Saft darauf, läßt es zusammen ein paar mal aufkochen, denn durchgewrungen und durchgekläret und sodann ferner gemacht als vorher, so wird es auch recht gut. Nur dieses ist zu erinnern, daß man, nachdem die Säfte sauer oder süß sind, auf jedes Maßel Saft, welches ohngefähr ein Pfund ist, ein halb Pfund oder drey Viertelpfund, oder auch wol ein ganzes Pfund Zucker nehmen kann.

Regula 27.

Johannisbeeren: oder Kirschensaft ohne Zucker einzukochen.

Dieser Saft, er sey von Kirschen oder von Johannisbeeren, wird eben so ausgepresset als vorher, und auch noch einmal durchgekläret, denn gekocht und wohl geschäumet bis er wie ein Gallert

tert stehet, in währendem Kochen muß man ihn fleißig rühren, daß er nicht anbrennet, denn ein wenig verschlagen lassen und in ein Glas gethan und verwahret. Dieser Saft ist sehr schön an vielen Sosen und Speisen, solche eine schöne Farbe und einen guten Geschmack damit zu geben. Solte er auch nach etlichen Tagen nachwässern oder dünn werden, so muß man ihn gleichfals umkochen.

Regula 28.

Eine Erinnerungs-Regel, wegen denen vor-
herstehenden eingemachten Sachen und
Säften.

Alle eingemachte Sachen und Säfte, sie mög-
en seyn wovon sie nur immer wollen, die halten
sich nicht bis sie einige mal umgekocht worden
sind, und weil sie bey dem Umkochen leicht verse-
hen oder verdorben werden können, so muß man
es bey allen eingemachten Sachen, wenn man
sie umkochen will, also machen, nämlich, man
machtet alles behende aus den Gläsern in eine
Pfanne und setzet es anfänglich auf nicht allzu star-
kes Feuer, daß es nur allmählich heiß und dünn
wird, denn die Sachen mit einer Schaumkelle
behende herausgenommen und das Masse wieder
zu dem andern rein ablaufen lassen, nach Propor-
tion ein Stück Zucker dazu gethan und auf nicht
allzu starkem Feuer ordentlich gekocht und mit
umgerühret, und denn öfters einige Tropfen auf
einem zinnernen Zeller abgekühlet und probiret ob
es stehet, so bald es wie ein Gallert stehet,
wenn es kalt ist, so ist es recht und so muß man

es gleich vom Feuer abnehmen, denn wenn es zu stark und zu viel kochet, so wird es schwarz, hart und zehre und verlieret auch seinen besten Geschmack und Ansehen, daher muß man vorsichtig damit umgehen und es lieber einmal mehr umkochen, so hat und bekommt man recht was gutes.

Regula 29.

Apricosen zu trocknen.

Man nehme schöne große Apricosen, wenn sie noch ein wenig härtlich sind, dieselben sauber abgeschälet, in der Mitte von einander geschnitten, den Stein herausgenommen und gleich in rein kaltes Wasser gethan, und denn so viel Pfund Apricosen, so viel Pfund Zucker kann man auch nehmen, denselben wohl gekocht und geläutert bis er recht dick wird, denn abgenommen und ein wenig abkühlen lassen, unterdessen die Apricosen aus dem Wasser genommen, ganz trocken ausgeschwenket und in den halben warmen Zucker gelegt, und so lange stehen lassen bis der Zucker beginnet kalt zu werden, denn so zusammen aufs Feuer gesetzt und kochen lassen, daß der Zucker wieder zu seiner vorigen Probe kömmt, denn abgenommen und zusammen in eine steinerne Schüssel gethan, und eine Nacht in eine warme Stube stehen lassen, denn mit zween Löffeln Stück vor Stück behende heraus genommen, den überflüssigen Zucker ein wenig behende ausgedrückt, denn auf Schiefersteine gelegt und in einer warmen Stube getrocknet; unterdes-

fen

sen da sie trocken, kann man die ausgenommenen Kerne aufschlagen, den inwendigen Kernen die braune Haut abmachen und in die Apricosen stecken.

Regula 30.

Apffel zu trocken.

Dazu muß man schöne Borstorfer Apffel nehmen, solche sauber abgeschälet, in der Mitten durch und die Kernhäuser behende herausgeschnitten und sogleich in rein kalt Wasser gethan, denn einen Kessel mit Wasser zum Feuer gesetzt, und wenn es anfänget zu kochen die Apffel darein gelegt und langsam gekocht, bis die Apffel nach Gutedünken durch und durch ein wenig weich sind, aber ja nicht zu mürbe, denn mit einem Schaumlöffel behende herausgenommen und in frisch kalt Wasser gethan, daß sie ganz darin abkühlen, denn auf Tücher gelegt, daß sie rein abtrocknen, und denn so nimmt man so viel Zucker als man nach Proportion Apfeln genommen hat, daß sie darin schwimmen können, weil der Zucker sehr verlockt, so muß man etwas mehr als auf ein jedes Pfund Apfeln ein Pfund Zucker nehmen, sodann den Zucker ganz dick und stark geläutert, und denn eben so gemacht als vorher die Apricosen.

Regula 31.

Birnen zu trocken.

Mit denen Birnen macht man es eben so als mit den Apfeln, nur daß man darnach siehet,

daß die Birnen nicht zu mürbe und wässerig sind, die sogenannten faulzenzer Birnen sind am besten, oder sonst gute harte Birnen, die nicht steinig sind.

Regula 32.

Citronen- und Pommeranzen-Schalen
zu trocknen.

Die Citronen- oder Pommeranzenschalen präpariret und schneidet man, als wenn man solche nach Regula 23 und 24 einmachen will, aber nicht so lange ausgewässert, sondern nur einige Stunden ein paar mal frisch Wasser gegeben, denn einen Kessel mit Wasser zum Feuer gesetzt, und wenn es anfänget zu kochen, so thut man die Schalen darein und läßt sie kochen, daß sie weich und mürbe werden, denn in kalt Wasser gethan, daß sie wohl abkühlen, denn heraus genommen, daß sie abtrocknen, denn so viel Zucker zum Feuer gesetzt, als man nach Proportion nöthig haben mag, solchen erstlich gekläret und geläutert, denn die Schalen darein gethan und so lange in den Zucker gekocht bis es ziemlich dick wird, und denn ferner gemacht wie vorher mit den Apricosen.

Regula 33.

Wein-Trauben zu trocknen.

Die Weintrauben muß man nehmen ehe sie reif werden, solche denn so viel genommen als einem beliebt, und an eine Seite nur ein wenig aufgeschnitten und mit einem Stecknadelsknopf die
kleinen

Kleinen Steine behende heraus gehölet, daß die Trauben nicht verdrückt werden, denn einen kupferigten Kessel mit Wasser zum Feuer gesetzt, und wenn es kochet vom Feuer abgenommen, die Trauben darein gethan, zugedeckt und eine Nacht darein stehen lassen, so werden sie grün, denn aufgelegt, daß sie rein abtrocknen, und sodann den Zucker geläutert und gekocht bis er ziemlich dick ist, denn abgenommen und abkühlen lassen, die Trauben in eine steinerne Schüssel gethan, und den gekochten Zucker lauwarm darüber gegossen, und 24 Stunden also stehen lassen, denn so gießt man den Zucker rein ab, thut ein Stück frischen Zucker dazu und läßt es wieder zur vorigen Dicke kochen, denn abkühlen lassen und wieder lauwarm über die Trauben gegeben und abermal 24 Stunden damit stehen lassen, solches 3 bis 4 mal gethan, das letzte mal muß der Zucker ziemlich dick gekocht werden, und wenn er vom Feuer genommen wird, so thut man die Trauben ganz darein und läßt sie in den Zucker erkühlen, bis der Zucker recht dick darauf wird, denn heraus genommen und getrocknet.

Regula 34.

Stachelbeeren zu trocknen.

Die Stachelbeeren werden eben so zubereitet und gemacht wie vorher die Weintrauben.

Regula 35.

Kirschen zu trocknen.

Man nehme so viel Kirschen als einem beliebet,

so frisch als sie vom Baum kommen, solche an einer Seite aufgeschnitten und den Stein heraus genommen, man muß aber behende damit umgehen, daß die Kirschen nicht zerdrückt werden, denn nach Proportion so viel Zucker geläutert als dazu nöthig seyn kann, denn solchen abkühlen lassen, über die Kirschen gegeben und 24 Stunden stehen lassen, denn abgegossen und ohne daß man frischen Zucker darzu thut, wieder zu seiner vorigen Dicke gekocht und lauwarm wieder über die Kirschen gegeben und wieder 24 Stunden also stehen lassen, solches 3 bis 4 mal gethan, das letzte mal den Zucker ganz hart gekocht, und wenn er vom Feuer genommen wird, die Kirschen darein gethan und zusammen kalt werden lassen, denn heraus genommen und getrocknet.

Regula 36.

Pfirsig zu trocknen die grün sind.

Man nimmt unreife grüne Pfirsig und kocht sie in Wasser ein wenig weich, und sodann den Kern heraus genommen, in eine steinerne Schüssel gethan, und dünn geläuterten Zucker darüber gegossen, aber laulich, solches wie vorher 3 mal gethan, das letzte mal die Pfirsig mit gekocht, daß der Zucker etwas dick wird, solches zusammen kalt werden lassen, und denn die Pfirsig heraus genommen und getrocknet.

Regula 37.

Quitten zu trocknen, daß sie weiß bleiben.

Man nehme schöne glatte Quitten und wische sie

ſie ſauber ab, daß nichts rauhes daran bleibt, denn gut Regen- oder Brunnenwaſſer zum Feuer geſetzt, und wenn es anfangen will zu kochen, ſo thut man die Quitten hinein und läßt ſie kochen biß ſie durchher weich ſind, denn auf einen Sieb gelegt, daß ſie abkühlen und trocken werden, hernach in zwey Theile geſchnitten, die Kernhäuſer und das Harte rein heraus und ſauber abgeſchället, denn ſo viel Zucker, als man meynet genug zu haben, ſo ſtark gekocht oder geläutert; daß er bald einen Faden ziehet, die Quitten in eine ſteinerne Schüſſel gethan und den Zucker lauwarm darüber gegoffen, ſolches denn eine Nacht ſtehen laſſen, alßdann den Zucker rein ablaufen laſſen, und wieder mit friſchem Zucker es alßo gemacht und ſolches drey mal gethan, viermal iß noch beſſer, denn aufgelegt und getrocknet. Der Zucker, ſo allemal abgegoffen wird, denn kann man wieder zu andren Sachen gebrauchen, wird er aber zu denſelbigen Quitten gebrauchet, ſo werden ſie roth. Wer ſolches nicht achtet, der kann den erſten allezeit wieder mit gebrauchen. Auch iß zu wiſſen nöthig, daß, wo man die Quitten weiß trocken will, und der erſte Zucker noch nicht fertig iß, wenn man ſie abſchället, ſo muß man ſie gleich ſo lange in kalt Waſſer thun, damit ſie nicht anlaufen und ſchwarz werden, und wenn man ſie aus dem Waſſer nimmt, ſo muß man das Waſſer ganz trocken abſchwenken und ſodann den Zucker darüber, und ſo ferner gemacht, wie ſchon angezeigt iß.

Regula

Regula 38.

Zwetschen zu trocknen.

Man muß die Zwetschen nehmen, ehe sie zu reif und mürbe werden, von solchen die Haut ganz dünn abgeschälet, denn in kochend Wasser gethan und ein wenig kochen lassen, daß sie etwas mürbe werden, denn auf einen Sieb gelegt, daß sie abtrocknen, und denn nach Gutedünken so viel Zucker ziemlich hart geläutert als einem dünket nöthig zu seyn, solchen ein wenig abkühlen lassen, und denn die Zwetschen darein gethan, zusammen aufs Feuer gesetzt und gemählig ein wenig kochen lassen, bis die Zwetschen vollends gut sind, denn solche mit einem Schaumlöffel heraus genommen und auf eine zinnerne Schüssel gethan, den Zucker wieder darüber gegossen und etliche Stunden stehen lassen, denn die Zwetschen herausgenommen und irgendwo aufgelegt und in einer warmen Stube trocknen lassen; wenn man will, so kann man einige an einer Seite aufschneiden, den Stein heraus nehmen und solche Zwetsche über eine andere Zwetsche, worin ein Stein ist, kleben, so werden sie groß und schön.

Regula 39.

Pfirsig zu trocknen.

Mit dem Pfirsig macht man es eben so als vorher mit den Zwetschen, sie werden aber nicht vorher in Wasser gekocht, sondern nur dünn und sauber abgeschälet, auf dem Rost ein wenig gebräckelt oder durchgehigt und denn nur gleich in geläutertem
Zucker

Zucker gekocht, und es denn in allen Stücken ferner gemacht als vorher mit denen Zwetschen, so werden sie recht und gut.

Regula 40.

Mandel=Teig zu Marcipan.

Man nehme auf jedes Pfund fein gestosene Mandeln ein Pfund fein geriebenen oder gestosenen Zucker, dieses zusammen in einen Kessel oder Casseroll gethan und über gelindem Feuer mit einer hölzernen Keule wohl abgestossen und abgerühret, daß, wenn man die Hand daran hält, solches nicht anklebet, so ist es recht, allzu heiß und trocken muß es nicht abgerühret werden, denn so thut man es heraus auf einen Backtisch, läßt es abkühlen und denn nur ein wenig durchgearbeitet; man kann ein wenig feine durchgeseibte weiße Stärke und fein durchgeseibten Zucker zusammen mengen und solches zuweilen unterstreuen, wenn es sich ansetzen will, und so kann man von diesem Teig allerhand Figuren, große und kleine, wie und was einem beliebt, davon verfertigen und machen, und solches denn nur ganz gelinde ein wenig gebacken, daß es nur gleichsam trocknet, so wird alles recht und gut, was man davon machet.

Regula 41.

Marcipanen=Teig andrer Art.

Man nehme so viel frische Mandeln als einem beliebt, solche in rein Brunnenwasser gethan und weichen lassen, bis die Schale abgeheth, denn rein gemacht und nach gerade wieder in rein Wasser

Wasser geworfen, bis sie alle rein sind, denn ein paar mal in rein Wasser wohl gewaschen und auf ein sauber Tuch geleyet, daß sie ganz trocken werden, denn zwischen zweyen reinen Tüchern wohl abgerieben, die kleinen Körnlein, so sich abreiben lassen, durch einen Durchschlag abgiebet, und sodann die Mandeln mit ein wenig Rosenwasser ganz fein gestoßen, und denn halb so viel fein geriebenem Zucker als man Mandeln genommen hat, davon stößt man das meiste mit den Mandeln in einem großen Mörsel zu einem Teig und den übrigen wirket oder arbeitet man darein, wenn man ihn aus dem Mörsel auf einen Backtisch thut, und sodann kann der Teig gebraucht werden wozu man will, oder man kann auch den Teig gleich als den vorhergehenden auf gelindem Feuer ein wenig abtrocknen und abstoßen, aber dabey wohl zusehen, daß er nicht anbrennet, denn abkühlen lassen, wohl durchgewälget und denn die Marcipan davon verfertigt, nämlich, man rollet den Teig auch als einen kleinen halben Finger dick, und davon machet man denn allerhand Figuren, als kleine Herzen, Sternen, Kleeblatt, runde und auch als eine Rose, wie es einem jeden beliebet, und denn solche in eine Tortenpfanne oder auf ein dünnes Brett in einem verschlagenen Backofen ganz gelinde nur ein wenig gebacken. Auf diejenigen Marcipanen aber, darauf man einen Guß oder Ueberzug machen will, muß man einen kleinen Rand setzen, nämlich, man nimmet ein wenig von dem Marcipanteig und wälget ihn rund und dünn aus,

aus, als zu einem feinen dünnen Kringel, und setzet davon einen saubern Rand rundherum an die Kante des Marcipans, in selbiger Modell wie sie formiret ist, denn mit einer kleinen spitzen Scheere rundherum kraus und bunt eingeschnitten, und denn wie vorher gelinde ein wenig gebacken.

Regula 42.

Ein Guß auf dem Marcipan.

Man nehme von einem oder zweyen Eiern das Weiße, solches wohl klein geklopft, und denn feinen durchgeseibten Canarien-Zucker bey Löffeln voll dazu gethan und immer gerühret, bis es ein rechter weißer Brey wird, denn ein wenig Citronsaft darein gedrucket, auch den Marcipan auf dem Boden mit ein wenig Citronsaft bestrichen, und sodann den Guß auch darein gethan mit geschnittener Sucade, eingemachten Citronen- und Pommeranzen-Schalen und buntem Streuzucker sauber ausgezieret und denn abgetrocknet, so sind sie recht.

Regula 43.

Makronen zu machen.

Man nehme ein Pfund abgeschälte Mandeln, solche weiß und sauber abgewaschen und denn wieder trocknen lassen, denn mit ein paar Eiern weiß ganz fein gestoßen, in ein Geschirre gethan und mit einem Pfunde fein gestoßenen Zucker wohl durchgerühret und durchgestampft, denn von vier oder sechs Eiern das Weiße zu einem steifen

steifen Schaum geschlagen und auch dazu gerühret, wie auch in Würfel geschnittene Sucade, solches alles wohl durch einander gerühret und denn als kleine länglichte Klümpchen auf Oblaten gesetzt, mit fein gestoßenem Zucker besäet und denn gelinde gebacken.

Oder Zweytens.

Anstatt ein Pfund Zucker nur drey Viertelpfund genommen und denn in allen Stücken es also gemacht als vorher.

Drittens.

Man nehme ein Pfund fein gestoßene Mandeln und ein Pfund fein gestoßenen Zucker, solches zusammen in eine Casseroll gethan und über gelindem Feuer ein wenig abgerühret, daß es nicht mehr an die Hand klebet, wenn man solche daran hält, aber ja nicht allzu lange über dem Feuer, sonst werden sie zu trocken, denn ein wenig abkühlen lassen, und sodann ferner mit vier oder sechs Eyerweiße, klein geschnittene Sucade und Citronschalen gemacht, als vorher.

Viertens.

Man nehme ein Pfund geschälte Mandeln und stoße sie klein mit ein wenig Rosenwasser, denn auch ein Pfund gestoßenen Zucker dazu gethan und zusammen wie ein Teig gestoßen, denn auch von 8 Eiern das Weiße mit unter die Mandeln und Zucker gestoßen, denn so thut man es in eine saubere Pfanne oder Kessel und setzet es in einen Backofen, der nicht mehr gar heiß ist, und läßt es eine Weile darin stehen, denn so nimmt

man

man es heraus, rühret es wohl durch einander und denn wieder hineingesetzt, und dieses dreymal gethan. Von obgedachtem einem Pfunde Zucker muß man nur die Hälfte mit unter die Mandeln stoßen, und wenn man das dritte mal den Teig aus dem Ofen nimmt, so thut man den andern Zucker auch dazu, damit wohl durchgearbeitet und denn aufgesetzt und gelinde gebacken, als vorher. Will man in Würfel geschnittene Sucade und fein gehackte Citronschalen auch mit darein thun, solches stehet in Belieben, sie werden leicht und schön.

Oder Fünftens.

Man nehme ein Pfund schöne frische abgeschälte Mandeln, solche mit reinem Wasser etliche mal wohl abgerieben und abgewaschen, denn zwischen einem saubern Tuch rein abgetrocknet und mit ein ganz wenig Rosenwasser fein gestoßen, denn ein halb Pfund fein geriebenen Zucker auch dazu gethan und zusammen wie ein Teig gestoßen, denn heraus und in eine steinerne Schüssel gethan, von dreyen Eiern das Weiße die Keimen oder Galle abgemacht, wohl klein geklopft zu den Mandeln gethan, und bey einer Viertelstunde immer nach einer Seite gerühret, und sodann kann man Makronen als auch andre Confituren, als kleine Sternen, Kauten, Herzen und was man sonst vor Figuren will, davon machen, und denn wie vorher ein wenig gebacken.

Regula 44.

Zucker = Plätchen.

Man nehme zwölf Eyer, als acht mit dem Weißen und Gelben und von vieren nur das Gelbe allein, diese Eyer schlägt man mit einer steifen Ruthe bis sie recht dick werden, denn ein Pfund fein geriebenen Zucker dazu gethan und abermal bey einer halben Stunde wohl geschlagen, denn ein halb Pfund des besten feinsten Mehles und ein halb Pfund feine durchgeseibte weiße Stärke dazu gethan und zusammen durchgerühret, denn auf Papier geleyet groß und klein, als man will, und denn in einer Tortenpfanne oder einem Backofen mit gelinder Hitze gebacken.

Oder Zweytens.

Man nehme zwölf Eyer, das Gelbe und Weiße jedes allein geschlagen, das Weiße zu einem steifen Schaum und das Gelbe alleine klein geschlagen, denn beydes zusammen gerühret und denn ein Pfund fein gestoßenen Zucker dazu und wieder gerühret, zulezt ein Pfund gut fein trocken Mehl auch hinein gerühret, denn auf Papier gesehet, groß und klein, wie man will, mit fein gestoßenem Zucker besäet, und denn gebacken.

Oder drittens.

Man nehme ein Pfund feinen Zucker, der recht dürre ist, solchen erstlich fein gestoßen oder gerieben, denn fünf gute große frische Eyer klein geschlagen, den Zucker dazu gethan und mit einer steifen Ruthe bey einer Stunde wohl geschlagen, denn

denn über Kohlfeuer gehalten bis es lauwarm wird, aber immer geschlagen, denn abgenommen und geschlagen, bis es wieder kalt ist, denn 4 Loth fein Mehl und 2 Loth Stärkmehl hinein gethan, durch einander gerühret, denn auf Papier gesezet, mit feinem Zucker besäet und gebacken.

Oder viertens, Spanische Zuckerplätchen.

Man schlage neun Eyer aus, das Weiße und Gelbe jedes allein, die Dotter klein gerühret, das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen, denn zusammen gethan und mit einer steifen Ruthe wieder wohl geschlagen, denn mit einem Pfunde geriebenen Zucker wieder bey einer Viertelstunde geschlagen, denn auch ein Pfund fein Mehl, kleins geschnittenes Gewürz und Sucade darein gerühret, denn länglicht oder rund auf Oblaten oder Papier gesezet, mit Zucker besäet und denn gebacken.

Fünftens.

Man nehme ein ganzes Ey und drey Eyerdotter, solche mit einem Küchenlöffel wohl klein geklopft, denn ein Viertelpfund fein gestoßenen und durchgeseihten Canarienzucker dazu gethan und eine gute Stunde ohn Aufhören gerühret, denn 6 Loth schön fein Mehl darein gerühret, aber nicht länger gerühret, als bis das Mehl nur eben durch einander ist, denn so thut man von diesem Teige in einen Trichter und läßt länglichte Striemeln auf Papier laufen, so groß oder so klein als man es verlanget, denn mit gröblichem Zucker bestreuet, der wie ein Sand ausseheth, und denn

nten und oben mit Feuer gebacken und hernach mit einem dünnen Messer von dem Papier abgeschnitten, sie werden sehr leicht und schön. Man kann auch ein wenig Bisam in den Teig thun, wem es beliebet.

Regula 45.

Mandel = Bisquit.

Ein Pfund abgeschälte Mandeln mit Eyerdottern ganz fein gestoßen, denn ein Pfund fein gestoßenen Zucker dazu gethan, mit noch ein paar Eyerdottern wohl durchgerühret, denn aufgesetzt, mit Zucker besäet und denn gebacken.

Regula 46.

Citronen = Bisquit.

Dieses wird eben so gemacht als vorher die Mandel Bisquit, aber an statt ein Pfund Mandeln wird nur ein halb Pfund zu einem ganzen Pfunde Zucker genommen, von 2 Citronen die Schalen dazu gerieben und denn im übrigen gemacht als vorher.

Regula 47.

Zucker = Brodt.

Man nehme acht gute große frische Eyer, von solchen das Gelbe allein geschlagen, denn dasselbe klein gerühret, und denn ein Pfund geriebenen Zucker nach und nach bey Händen voll hinein gerühret, daß es recht rasch wird, denn auch einen Löffel voll Rosenwasser, Cardemom und Zimmet, alles wohl durch einander gerühret, denn auch das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gethan, und denn auch ein
halb

halb Pfund feines Mehl und ein halb Pfund feine durchgeseibte weiße Stärke zu allerlezt behende dazu gerühret, und denn in kleine längliche blecherne Formen, welche man erstlich mit Butter bestreichen muß, gethan und gebacken. Wenn man keine blecherne Formen hat, so kann man papierne Kästchen machen, einen halben Bogen groß, solche gleichfals mit Butter bestreichen und darin backen. Wenn es gar ist, so kann man es in Stücken schneiden, wie man es haben will, denn ein wenig antrocknen lassen und verwahren.

Zweytens.

Man nehme ein Pfund Zucker und lasse denselben kochen und läutern, bis er ein wenig dick wird, und denn abkühlen, denn so schlage man von zwölf Eiern das Weiße und Gelbe mit einer steifen Ruthe, daß sie recht dicke werden, denn so thue man den gekochten Zucker dazu und ein Pfund feine durchgeseibte weiße Stärke, solches wohl durch einander gerühret, man kann auch wohl ein wenig Fenchel oder Citronschalen mit darein thun, und denn backen als vorher.

Regula 48.

Zucker = Pfeffer = Rüsse.

Man nehme sechs klein geschlagene Eier, ein Pfund gestoßenen Zucker, solches erstlich wohl durchgeschlagen, hernach mit gutem feinen Mehl nach Gutdünken so dick gemacht, daß man es wälgern

wälgern und ausrollen kann, denn als einen kleinen halben Finger dick ausgerollt und mit einer runden blechernen Form ausgestochen, auf Papier gesetzt, welches mit geschmolzener Butter beschmieret seyn muß, und denn gebacken, das Feuer darfs nur ganz gelinde seyn.

Regula 49.

Kleine Mandel-Kränze.

Man thut nur ein oder zwey gute Hände voll abgeschälte Mandeln in einen großen Mörser und stößt sie erstlich klein, denn von 2 Eiern das Weiße klein geklopft, dazu gethan und auch ein wenig zusammen gestoßen, und denn ein Pfund fein gestoßenen Zucker, nach gerade bey Händen voll dazu gestoßen, daß es ein rechter steifer Teig wird, den man wälgern und rollen kann, denn solchen auf einen Backtisch gethan, mit etwas fein gestoßenem und durchgeseibtem Zucker und feiner durchgeseibter weißer Stärke, solches zusammen gemenget, den Teig damit ausgewälget, als wenn man kleine dünne Kringelchen machen will, dieses schneidet man denn in längliche Stücke, bieget es rund zusammen als einen kleinen Ring, groß und klein wie man sie haben will, auch können davon allerhand Figuren mit dazu verfertigten Instrumenten ausgestochen und gemacht werden, und denn in einem Ofen oder Tortenpfanne gebacken, es läuft hoch auf und siehet schön aus, das Blech oder die Torten:

Tortenspfanne muß vorher mit feiner durchgeseibter weißer Stärke wohl bestreuet werden.

Regula 50.

Das aufgelaufene Zuckerwerk.

Man nehme ein Loth schönen weißen Dragant und giesse darauf drey Loth Rosenwasser, solches eine Nacht geweichet, denn durch einen Tuch gewrungen, in einen Mörsel mit einem halben Eyerweiß gethan, und denn mit schönem weißem durchgeseibtem Zucker bey einer halben Stunde durchgearbeitet, daß es ein rechter Teig wird, denn auf einem Backtisch ferner mit feinem Zucker durchgearbeitet, bis man ihn wälgern und rollen kann, denn ausgerollet, in kleine Formen oder Modellen gedrucket, und denn in einer Tortenspfanne unten und oben mit Feuer gebacken, aber ja nicht mit zu starkem Feuer, der Zucker verschmelzet sonst und wird zu braun, auch muß man viel Stärkmehl unten in die Tortenspfanne streuen, es gehet sonst nicht gut heraus.

Regula 51.

Johannsbeeren zu überzuckern.

Man nehme nur nach Gutdünken etwas Zucker und ein wenig Johannsbeeren-saft, auch so man will, ein wenig Rosenwasser, dieses in einem kleinen Pfännchen gekocht bis es ziemlich dick wird, denn rechte schöne Sträuschen Johanns-

318 Zehnte Abtheil. von einigen Confituren.

Kannsbeeren dahinein getunket, geschwind wieder heraus gezogen und in feinen weißen durchgesiebten Zucker umgewälget, daß sie ganz weiß werden, und denn aufgehengeet, daß sie trocknen. Man muß sie aber gleich verbrauchen.

Regula 52.

Kirschen zu überzuckern.

Man nehme schönen weißen Zucker, läutere und koche ihn so steif, daß er gleich hart wird, wenn man einen Tropfen auf einen Teller fallen läßt, denn schöne frische Kirschen, ein nach dem andern hinein getunket, geschwind wieder heraus gezogen und aufgehengeet, daß sie trocken, sie müssen auch so frisch verbraucht werden.



Register