

Kerne aus, und laß sie trocknen; von dem Bräunen mache auch die Kastanien, diese und die Nußkerne überstreiche mit Eyerdötterweiß, und die Kerne picke in die Schalen, pappe die Schalen zusammen, und laß es gut austrocknen.

### Marzipan.

Man nehme 2 Eyer und 1 halb Pfund fein gesiebten Zucker darunter, ein wenig Rosenwasser und 1 halb Pfund Mehl, laß es ein wenig ruhen, und mache hernach Marzipan daraus, lasse solchen über Nacht stehen, und backe ihn hernach auf einem Blech.

## Von Eingefottenen und Salzen.

### Eingefottene Weichseln.

Gieb 1 Pfund Zucker in einen messingenen Becken, löse 1 Pfund Weichseln aus; wenn der Zucker in Flug siedet, so gieb die Weichseln darein, rühre es ein wenig unter einander, lasse es etliche Sub aufstun, dann lasse es kalt werden, seige es durch ein Haarsieb, setze den Saft auf, siede ihn, bis er einen dicken Faden bekommt, hernach gieb Weichseln hinein, lasse es ein paar Sub aufstun, und gieb es dann in ein warmes Glas.

## Eingesottene Ribisel.

Gieb 1 halb Pfund Zucker in ein kupfernes Becken, gieße 1 Seitel Wasser daran, und lasse es stehen, bis der Zucker zerrinnt, siehe ihn dann auf einem Windofen, säume ihn schön ab, wenn er sich zieht, so gieb sauber gezupfte Ribiseln hinein, rühre es unter einander ab, gieb Acht, daß sie nicht übergehen, säume es in der Höhe ab, hernach ziehe ein wenig heraus, und siehe, ob sich der Zucker sulzet und ob er sich ziehet, sodann fülle sie in warme Gläser. Auf gleiche Art kann man auch Himbeeren und Marillen einsieden.

## Himbeersaft.

Gieße auf 1 Maß Himbeer 1 Seitel Essig, lasse es über Nacht stehen, den andern Tag drücke es aus, gieße den Saft in ein messingenes Becken, gieb 1 Pfund Zucker dazu, lasse es siedend, bis schwere Tropfen rinnen, säume es inzwischen schön ab, und gieße es dann in warme Gläser.

## Kornblumensaft.

Wäge 1 Viertel schöne Kornblumen, die nicht mehlig sind, gieße 1 Seitel siedendes Wasser darüber, und lasse es über Nacht stehen, den andern Tag drücke es durch ein Tuch aus, gieße es in ein sauberes Becken, gieb 1 Pfund Zucker dazu, lasse es so lang siedend, bis schwere Tropfen rinnen, säum es inzwischen gut ab,  
fülle

Fülle sie in warme Gläser, und gieb obenauf ein wenig Mandelöhl, daß sie nicht anlaufen.

### Brunngreßsulz.

Stoffe so viel sauber geklaubten Brunngreß in einem Mörser, daß man ein gutes Seitel Saft davon bekömmet, und drücke es durch ein sauberes Tuch; hernach nimm von 6 Citronen den Saft in eine Schale, gieße 6 oder 7 Löffel voll süße Milch darein, zuckere den Brunngreßsaft so viel, daß er süß genug ist, und mische alles zusammen, gieb auch ein Glas guten Rheinwein und von 2 Pomeranzen den Saft dazu, dann zupfe 2 Loth Hausenblase, wasche es sauber aus, schütte ein frisches Wasser darauf, lasse es gemach zergehen, 3 oder 4 Sud aufthun, ein wenig überkühlen, und gieb 4 Löffel voll davon in die Sulz, hernach lasse es durch ein sauberes Tuch und Fließpapier laufen, gieße es in die Schalen, und lasse es sulzen.

### Gesulzte Milch.

Schlage von 4 Eiern die Klar zu einen Faum ab, gieb von 3 Eiern die Dötter dazu, stede 1 Maß Milch in einer Pfanne, gieb ganzen Zimmet und Citronenschäler darein, wie auch Zucker, der vorher mit Pomeranzenschalen gerieben ist, schütte es siedend auf die Eier, und lasse es bey einem Kohlenfeuer auffieden, jedoch beständig gerührt, damit es sich nicht anlegt, seige es dann in eine Schüssel, stelle es in Keller, daß es kalt wird, besäe es mit Chokolade, und belege es mit kleinen Lauben.

### Erdbeeren zu machen.

Siede Zucker, bis er sich spinnt, gieb gestossene Mandeln nach Guldincken hinein, drücke es wie zu Kästen, mache Erdbeeren, überbinde einen feinen Draht mit grüner Seide und stecke ihn in die Erdbeere, dann siede Turnesol, gieb Zucker in dessen Saft, daß er dicklicht wird, tunke die Erdbeeren darein, biege die Stängel um, und hacke es auf, wenn sie trocken sind, so tunke es noch einmal ein, besäe sie mit groben Zucker, daß sie grieflicht werden wie die Erdbeeren; man darf es aber nicht sehen, daß es Zucker ist, das Nothe muß ihn nezen.

### Grünes Laub zu machen.

Stosse schön gepuzte Mandeln ganz klein wie Mehl, gieb gefähten Zucker darunter und ein klein wenig Tragant, stosse es wohl ab, daß es zäh wird, mache Fleckeln wie ein Laub groß, und schneide es mit einer Scheere zankicht wie das Erdbeerenlaub.

### Citronensulz.

Wasche ein Loth Hausenblase aus, setze es in einer halben Maß Wasser zu; nimm 6 Citronen, reibe von 3 die Schäler mit Zucker ab, von allen 6 drücke den Saft auf anderthalb Pfund Zucker; wenn die Hausenblase ausgefühl ist, gieße es auf den Zucker, daß er zerschleiche, und seige es durch ein Tuch; dann binde wieder ein sauberes Tuch auf die Stuhlfüße, lege einen Bogen Glieppapier darauf, lasse es in ein saures  
 & beres

Beres Häferl schön langsam durchrinnen, gieße die Hälfte in die Schalerln, die andere Hälfte färbe mit Tournesol; dann gieße es wieder in die extra Schalerln, stelle es auf einen kalten Ort, daß sie gefulzt werden, und gib halbe Albrifil = Mandeln und Pistazien darüber.

### Himbeere einzumachen.

Die nicht ganz zeitigen Himbeere werden von den Stielen gesäubert, und in eine Schüssel mit einem platten Boden gethan; dann siedet man Zucker fadenmässig, das ist, so lang, bis daß, wenn man den Finger hineintauchet, und diesen hernach an den Daumen drückt, ein kleiner Faden im Zurückziehen wird, welcher abreißt, und auf dem Finger ein Tröpflein macht. Diesen Zucker gießt man auf die Himbeeren, und läßt sie kalt werden; dann schüttet man sie in eine Pfanne, läßt sie sieden, schäumt sie, bis der Syrup dick genug gekocht hat, dann thut man sie in Einmachgläser oder Töpfe.

### Agras einzumachen.

Nimm noch nicht ganz zeitige grüne Agras, löse die Kerne heraus, und laß sie in einem messingenen Becken einigemal auffieden, und hernach auf einem Sieb ablaufen. Dann nimm auf ein halb Pfund Agras eben so viel Zucker, siede ihn mit einem Seitel Wasser, bis er sich spinnt. Alsdann gib die Agras hinein, und laß sie weich sieden; nimm sie dann heraus, laß den Zucker dick einsieden, und gieß ihn kalt über die abgekühlten Agras in die Gläser.

### Marillenspalten einzumachen.

Schäle nicht ganz zeitige Marillen, und schneide sie in Spalten. Auf 1 Pfund Spalten siede 3 Vierteln Zucker, bis er sich spinnt; hernach gieb die Marillen hinein, und laß sie mitsieden, daß sie aber nicht zerfallen; dann nimm sie heraus, laß den Zucker dick einsieden, und gieb ihn kalt über die ausgekühlten Marillen in die Gläser.

### Eingemachte Feigen.

Schneide halbzeitige Feigen in der Mitte, aber nicht ganz auseinander, überbrenne sie mit siedendem Wasser, und lege sie in ein frisches. Siede auf 1 Pfund Feigen eben so viel Zucker mit 1 Seitel Wasser zu einem Saft, lege die Feigen hinein, siede sie weich, und mache es wie zuvor.

### Rittenspalten einzumachen.

Schneide geschälte Ritten in Spalten. Siede 1 Pfund Zucker mit 1 Seitel Wasser, thue 2 Pfund Rittenspalten hinein, laß sie langsam sieden, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Hernach nimm sie heraus, und bestecke sie mit ganzem Zimmet und Nägerlein, und laß sie erkalten. Dann lege sie in ein Glas, streue Citronenschalen dazwischen; die Brühe lasse dicklicht einkochen, und gieße sie dann laulich über die Spalten. Man kann das Gewürz auch weg lassen.

### Pfirsiche einzumachen.

Schäle die Pfirsiche, und schneide sie mitten

von einander, nimm auf 1 Pfund Pfirsiche 1 Pfund Zucker, und verfare übrighens wie mit den eingemachten Marillen S. p. 163.

### Kirschen sauer einzumachen.

Auf 1 Maß Weinessig nimmt man 1 Pfund Zucker, und läßt beydes eine Stunde mit einander kochen. An den Kirschen werden die Stiele halb abgeschnitten, dann legt man sie in Einmachgläser, gießt den Sud darüber, verwahret die Gläser mit Rindsblase oder starkem Zuckerpapier, und sicht oben eine Stecknadel ein.

