Biesam 10 bis 12 Gran, Citronenessig ein halb Quintel, das Gewürz stoße klein, und den Ingwer mache auch so klein als du kannst, mische es wohl unter einander, und feuchte es mit Rosenwasser so viel an, daß es zu einer Masse wird, dann theile es aus, wälgere es aus einander, und drucke es in eine hölzerne Form, dörre es bey gelindem Feuer in einer Pfanne ab, so ist es fertig. Es ist eine Herz und Magenstärkung.

Von verschiedenen Sulzen und Eingesottenen.

Spanische Weichselsulz.

Es werden von den Weichseln die Körner ausgelöst und gestoßen, gib sie mit einer Maß Österreicherwein in ein messingenes Beck, von einer Pomeranze und Limonie den Saft und von einer halben Limonie die Schäler, ein ganzes Zimmet, drey viertel Pfund feinen Zucker, wenn es nicht genug ist, kann man mehr nehmen: dieses läßt man auf einer Gluth wohl aussieden, hernach seihet man es durch ein doppeltes Tuch, und sulzet es mit der

Hausenblase wie die Limonensulz; man kann auch ganze frische Weichseln darin sulzen.

Plamaschee.

Nimm auf eine Maß Rahm ein halbes Pfund Mandeln, schwelle sie, ziehe sie ab, und stoße sie klein, feuchte sie aber im Stoßen öfters mit Rahm an, gib sie in eine Rein, die noch nicht viel gebraucht ist, gieß den Rahm darauf, gib ein Stückel ganze Vanille dazu, und Zucker was nöthig ist, hernach setze es auf eine starke Gluth, rühre es aber öfters um, und laß bey einer viertel Stunde sieden, gib die Hausenblase gleich hinein, und laß gemach überkühlen, damit man es durcharbeiten kann, hernach drucke es durch ein sauberes Tuch, zuletzt streiche es mit dem Kochlöffel durch, und rühre es öfters; wenn es ausgekühlt ist, so gib es in die Sulzschalen. Statt der Vanille kann man bittere Mandel oder Pomeranzengeruch geben.

Der Schadoo.

Nimm auf ein Seitel guten Wein 10 Eyerdötter, ein gutes Stück Zucker, ein Stückel ganzen Zimmet, eine ganze Limonienschale, dieses alles gib in ein sehr reines Häfen, sprüdle es gut durch einander, setze es zu einer Gluth, und sprüdle es, bis es zu steigen und dick zu werden anfängt, gib es in ein Becherl, oder auf eine Schüssel, sie wird auch über den Pudding gegeben.

Pomeranzensulz.

Man reibet vier Pomeranzen und drey Limonien mit einem Pfund Zucker ab, aber nur das

Gelbe, daß es nicht bitter wird; den Zucker, den Saft von Pomeranzen und Limonien gibt man in ein messingenes Beck, und eine halbe Maß Tokeyer oder Muskatwein dazu, den Zucker läßt man darin auflösen, seihet es durch, sulzet es mit einem Loth Hausenblase, wie die anderen Sulzen, seihet es aber nochmahl durch, und füllet die Gläser damit. Man läßt es ohne Hausenblase eine viertel Stunde sieden.

Ribiselsulz.

Man zupfet ein halbes Pfund Ribisel, richtet sie mit einem Pfund Zucker in ein messingenes Becken, gießt ein halbes Seitel Wasser darauf und läßt es sieden; wenn es gesotten hat, drücket man es durch ein Tuch, und läßt es wieder sieden, bis es sich sulzet, und gesulzet vom Löffel fällt: hernach setzet man es sammt dem Beck in frisches Wasser, die Sulz gibt man auf frische gezupfte Ribisel, mischet es wohl unter einander, und gibt sie auf einer Schale zur Tafel.

Limoniensulz.

Nimm 10 Stück saftige Limonien, reibe von vier die Schalen mit Zucker ab, hernach seihe es durch ein Haarsieb, gib den auf Limonien abgeriebenen Zucker hinein, und wenn die Sulz nicht süß genug ist, so gib einen andern Zucker hinein, hernach nimm ein halbes Seitel Milch, und gieß die Hälfte unter die Sulz, und laß eine Weile stehen, bis die Milch zum Topfen wird, nimm sodann ein dickes Serviet, gieß die Sulz darauf, und laß es schön langsam durchseihen, hernach gib zwey Loth

fein ausgelöste Hausenblase darunter, mische sie mit einem Silberlöffel wohl unter einander, gieß sie in die gehörige Sulzschalen, und laß es auf dem Eis, oder sonst auf einem kalten Ort sulzen.

Die Hausenblasen aufzulösen.

Nimm auf diese Sulz zwey Loth geschnittene Hausenblase, wasche es sauber aus, gib es in eine Reine, gieß ein halbes Seitel Wasser darauf, gib ein kleines Stückel Zucker daran, setze es auf eine gemache Gluth, daß sie sich ganz langsam auflößt, rühre es immer mit einem reinen Kochlöffel um, damit es sich nicht anbrennet; wenn sie wohl aufgelöst ist, so seihe es durch ein dickes Tuch, drücke es aber nicht aus, sonst wird sie trüb. Auf diese Art gibt man es unter die Sulzen; es muß aber nur so viel warm seyn, daß sie laufen kann.

Weinsulz.

Es wird ein Loth Hausenblase zerschnitten, und sie sauber ausgewaschen, das Wasser abgesiehen, hernach bindet man etliche Blühen Safran, etwas Ingwer und Nägerl in eine Leinwand, und läßt es in einer Halben steyrischen Wein eine Stunde weichen; dieses nimmt man heraus, und gibt die Hausenblase hinein, man läßt es mit stetem Rühren in einem Beck ein Paar Sud aufthun, gibt 24 Loth gestoßenen Zucker, und von vier Limonien den Saft hinein, man seihet es einige Mahl durch ein reines Serviet, und läßt es an einem kalten Ort sulzen.

Marillensulz.

Die Marillen schälet man und schlägt sie, wenn sie gesotten sind, durch ein Haarsieb; dann nimmt man ein Pfund Sulze, und drey viertel Pfund Zucker in ein Beck, gießt ein halbes Seitel Wasser darauf, und läßt den Zucker auflösen; man muß es ganz gelind so lange sieden lassen, bis ein Tropfen davon, auf einem zinnernen Teller gethan, sich sulzet; alsdann läßt man es auskühlen, und füllet es in die Gläser.

Dierndelsulz.

Man gibt in ein Beck ein großes Seitel Wasser, und ein Maß Dierndel, man läßt es sieden, bis sie die Farbe verlieren, dann seihet man es ab, löset ein Loth gewaschene Hausenblase in einem halben Seitel Wasser auf, und mischet die geläuterte Hausenblase, das Abgesottene und Durchgezogene von den Dierndeln, und sechszehn Loth Zucker in einem zinnernen oder irdenen Gefäß zusammen, läßts aufsieden, gießt es auf ein Tuch einige Mahl auf, und läßt es sulzen.

Gesulzte Pomeranzen mit dreyerley Farben.

Man schneidet von schönen dicken Pomeranzen ein kleines Deckerl herab, höhlet das Inwendige heraus, leget die Pomeranzen ins Wasser, und machet die Sulzen also: Die Weiße machet man Plamaschee von Mandeln, Zucker und Rahm, auch etwas wenig Hausenblase, mit dieser füllet man die Pomeranzen viertel Theil voll; hernach machet man die zweyte roth: man nimmt rothen Wein,

Zucker, ganze Nägerl, Zimmet, und läßt es gut sieden, auch mit Hausenblase, und zuletzt etwas Alkermessaft dazu; dieses läßt man durchlaufen, und füllet die Pomeranzen halben Theil damit an, wenn das andere schon gesulzet ist: auf die rothe, wenn sie gesulzet ist, gibt man wiederum weiße darauf; alsdann von dem Pomeranzensaft die dritte, und füllet sie ganz voll an. Wenn alle Sulzen gut gesulzet sind, schneidet man sie in der Mitte von einander, und gibt sie zur Tafel. Die Sulzen probiret man vorher, wenn sie sich nicht sulzen, hilft man mit der Hausenblase.

Weichselsulz.

Nimm im Sommer einen guten Theil Weichsel, stoße sie im Mörser, doch ohne Kern, stoße zwey oder drey ganze Gewürznägerl, und ein wenig Zimmet mit, hernach thue es in einen reinen Weidling, gieß ein halb Maß Wasser darauf, rühre es mit einem Kochlöffel wohl durch einander ab. Wenn du Zeit hast, so laß ein Paar Stund stehen: hernach drücke es durch ein dickes Tuch, gib von vier oder fünf Limonien den Saft dazu, gib Zucker, wo nöthig ist, läutere es mit Milch wie die Limoniensulz, gieß es auf, gib die Hausenblase darunter, und laß es sulzen, vermische die Hausenblase mit gesottenem Weichselsaft.

Ribisel einzumachen.

Nimm gestoßenen Zucker ein Pfund in ein Beck von Messing, gieß nicht gar ein Seitel Wasser darauf, nimm ein Pfund fein abgezupfte Ribiseln, wasche sie rein, seihe sie durch ein Nudelreuterl ab,

rühre sie unter den Zucker, und laß es sieden, bis sie sulzig werden, stelle sie mit dem Beck in ein frisches Wasser, bis sie überkühlt, und dick worden sind, mache ein Glas warm, fülle sie darein, und laß offen stehen.

Erdbeersulz.

Es werden ein und ein halb Pfund Erdbeere in ein Beck genommen, drücket von zwey Limonien den Saft daran, und läßt es stehen; hernach siedet man eine Halbe Wasser mit 14 Loth Zucker, dann gießt man ein halb Loth aufgelöste Hausenblase hinein: dieses alles gießt man siedend über die Erdbeeren, und läßt es stehen, bis sie die Farbe verlieren, man seihet es durch, und gibt sie gesulzet in den dazu gehörigen Schalen.

Gesulzter italienischer Salat.

Man nimmt Essig, Wein und Wasser, Essig aber etwas mehr, ganzes Gewürz, Nägerl, Zimmet, Pfeffer, Ingwer, ganze Limonienschäler, Kudelkraut und Lorbeerblätter: dieses läßt man sieden, hernach löset man Hausenblase auf, und gibt solche auch hinein. Man probiret vorher ob es sich sulzet: alsdann gießt man die Hälfte in den Model. Wenn sich das gesulzet hat, gibt man italienischen Salat darauf, jedoch ohne Essig und Öhl, und die übrige Sulz darüber. Einen Karpfen oder andern Fisch kann man auch so sulzen: man siedet den Fisch vorher blau ab, und legt ihn in die Sulz.

Weichseln einzumachen.

Nimm ein halb Pfund Zucker, schütte in ein Beck ein halbes Seitel Wasser darauf, laß ihn sieden, sobald er aber siedet, so nimm ein halb Pfund Weichseln mit halben Theil abgeschnittenen Stängeln, wasche solche in frischem Wasser aus, und laß sie in Zucker sieden, bis sie durchsichtig werden, so, daß man auf den Kern hinein sieht, laß sie in einem Weidling über Nacht stehen, seihe sie ab, und laß den Zucker im Beck sieden, bis er einen gesulzten Topfen macht, thue die Weichseln hinein, laß sie sieden bis sie sulzig sind, kühle sie ab, und fülle sie ein. Die Amarellen werden eben so, wie die Weichseln eingemacht.

Dierndeln einzumachen.

Gieß auf ein viertel Pfund Zucker ein wenig Wasser, laß ihn sieden, sobald er siedet wasche ein viertel Pfund große und schöne Dierndel aus, und thue sie darein, und laß sie darin sieden, bis sie lind sind, lasse sie über Nacht in einen Weidling stehen, und seihe den Zucker wieder ab, laß solchen auf der Gluth wieder sieden, und sobald er siedet, thue die Dierndeln darein, und siedet sie, bis sie sich sulzen, fülle sie sodann in die Gläser.

Gesulzte Belzkirschen.

Es wird von schönen Belzkirschen der halbe Stängel weggeschnitten, dann stoßt man andere schlechte Kirschen sammt den Kernen, gießt ein wenig Wasser daran: hernach schlägt man sie durch, und seihet den Saft durch Tücher; diesen gibt man

in ein Beck, mit einem Stück Zucker, Gewürznägerl, Zimmet, Limonienschäler, und läßt es sieden, auch die Kirschen siedet man darin, aber nicht zu weich. Man nimmt sie heraus, gibt aufgelöste Hausenblase hinein, läßt es gut versieden; zuletzt gibt man abgeschlagene Eyerklar hinein, daß es sich läutert, hernach gießt man es auf Tücher, läßt es einige Mahl auf die Kirschen, und setzet es auf Eis, daß es sich sulzet.

Gesulzte Milch.

Man läßt eine Maß Rahm sieden, davon gibt man etwas in einen Hafen, wenn es kühl ist schlägt man vier ganze Eyer, und von acht Eyern die Klar daran, und machet es mit Zucker sehr süß; man gießt den übrigen Rahm hinein und rühret es wohl unter einander, setzet es auf eine Gluth, und läßt es so lange stehen, bis es dick wird, man muß es aber beständig rühren, daß es sich nicht anbrenne oder bröcklich werde: man sprüdelt es gut ab, gießt es in eine Schale, läßt es sulzen, und bestreuet es mit gehackten Pistazien.

Aepfel in einer rothen Sulz.

Man nimmt vier Tafeläpfel, sticht sie mit dem zugehörigen Eisen aus, hernach läßt man sie in einen messingenen Pfandel siedend werden. Wenn sie übersotten sind, seihet man sie ab, und ziehet das Häutlein davon weg, alsdann legt man sie zierlich in die Schalen, drücket von einer Limonie den Saft darein, und machet die Sulz also: Man nimmt ein großes Seitel guten Wein, dreyßig Ge-

würznägerl, ein halbes Loth ganzen Zimmet, auch von einer halben Limonie die Schäler in ein Beck, und läßt es wie ein weiches Ey sieden, man legt ein Stück Zucker von zwölf Loth, und ein Loth ausgewaschene, aufgelöste und geläuterte Hausenblase hinein, man läßt es noch ein wenig sieden, färbt es mit Alkermessaft, läßt es durch ein Serviet laufen, und dieses einige Mahl, wenn sie klar ist, gießt man einige Löffel voll davon über die Äpfel, läßt es sulzen, gießt die andere Sulz darüber, setzt es auf ein Eis, oder an ein kaltes Ort, daß es sich sulzet, und gibt sie zur Tafel.

Küttenspalten.

Schneide von geschälten Kütten Spalten, laß sie in einem Wasser sieden, bis sie weich werden, seihe sie ab, nimm ein Pfund Kütten und ein halbes Pfund Zucker, gieß ein halbes Seitel Wasser darauf, laß sieden, bis sie schön durchsichtig sind, lasse sie sonach zwey Tag in einem Weidling stehen, seihe sie ab, laß den Zucker sieden, und da er siedet, leg die Spalten darein, laß wieder sieden, bis sie einem gesulzten Krapfen machen, laß sie in in einem Weidling kühlen, und fülle sie in das Glas. Will man sie roth haben, so färbt man sie mit Dornesol.

Die gestockte Milch.

Auf ein Seitel Rahm nimmt man drey ganze Eyer und einen Dotter, Zucker so viel genug ist, und Limonienschäler darauf gerieben; man sprüdelt es in einen Hafen gut ab, setzet es sammt dem Hafen in siedendes Wasser, und läßt es drey viertel

Stunde stehen, gießt es alsdann in die Schalen, streuet Zucker darauf, und bräunet es mit einer heißen Schaufel.

Gefäumter Schnee in Milch.

In einer Rein läßt man eine halbe Maß Milch sieden, hernach schlägt man einen festen Schnee von Eyerklar, und wenn die Milch siedet, legt man den Schnee löffelweis, so viel Platz hat, hinein, man läßt ihn aufsieden, kehret ihn um, und gibt ihn auf eine Schüssel, Zucker und Zimmet darauf; den übrigen Schnee kochet man ein, wie den ersten, und gibt ihn mit klein geschnittenen Pastizien bestreuet auf die Tafel.

Gesulzte Pfirsige.

Man schälet Pfirsige, schneidet sie von einander, und nimmt die Kerne heraus. Die halben Pfirsige legt man auf eine zubereitete Schaie, bestecket sie mit Pistazien, drücket Limoniensaft darauf, daß sie weiß bleiben. Nachdem reibet man sechs Limonien auf Zucker ab, und gibt noch fünfzehn Loth zerstoßenen Zucker in einen Weidling dazu, alsdann löset man ein halbes Loth Hausenblase in einer halben Maß siedenden Wasser auf, gießt es auf den Zucker und Limoniensaft, der von den sechs Limonien ausgedrückt werden muß. Wenn der Zucker aufgelöset ist, gießt man solches auf Leintücher, und alsdann die Hälfte klare Sulz auf die Pfirsige. Wenn dieses gesulzet ist, gießt man die andere Hälfte darüber, und läßt es stehen.

Zwetschgen-Salsen.

Laß die Zwetschgen in einen kupfernen Beck in Wasser stehen, bis sie gelb werden, bespritze sie sodann mit frischem Wasser, und laß sie über Nacht stehen, schlage sie durch ein haarenes Sieb, nimm alsdann ein Pfund gefähten Zucker, und ein Pfund Salsen, röste es auf einer Gluth, bis es sich von der Pfanne schält, fülle sie in die Gläser.

Dierndelbeer-Salse.

Schlag die Dierndelbeer durch ein Sieb, und wäge so viel gefähten Zucker dazu, als du Salsen an Gewicht hast, rühre es durch einander, und laß sieden, bis es sich von der Pfanne schält, und fülle sie ein.

Gesulzte Kütten.

Man gibt in ein Beck drey viertel Pfund Zucker, und zwey und ein halbes Seitel Wasser, läßt ihn sieden, und den Faum nimmt man immer herunter, die feinen Schalen von einer ganzen Limonie dazu, läßt es in den gesottenen Zucker liegen. Nachdem schneidet man sieben oder acht Kütten in der Mitte von einander, löset die Kerne heraus, und läßt sie im Wasser, aber nicht zu weich sieden; alsdann legt man sie in kaltes Wasser, schälet sie, und legt sie in den siedenden Zucker, drücket von einer Limonie den Saft darauf, und läßt es noch ein wenig sieden, bis man glaubt, daß sie weich genug sind, dann nimmt man sie heraus, belegt sie mit den Limonienschälern, und läßt den Zucker so lang sieden, bis er schön vom Silberlöffel fällt, und

sich sulzet; dann seihet man es durch ein reines Tuch, richtet die Kütten mit eingemachten, oder mit ausgelösten Zirbisnüssen mit Dornisol gefärbt gestifkelten Mandeln und Pistazen. Die übrige Sulz gibt man zierlich stückelweise hinein, man kann auch den Ranft mit gehackten Pistazen zieren.

Marillensalse.

Es werden zeitige Marillen geschälet, und die Körner heraus gelöst, hernach schlägt man sie durch ein Sieb, daß die Salse fein wird. Auf ein Pfund Salse nimmt man drey Vierting Zucker, diesen läßt man in einem Beck mit ein und ein halben Seitel Wasser sieden, bis es schwere Tropfen wirft, dann die Salse hinein, und läßt es gemach sieden, bis ein wenig auf einem Teller gethan, sich sulzet, alsdann läßt man es auskühlen, und füllet sie in die Gläser.

Hetschepetsch-Salsen.

Nimm Hetschepetsch, laß sie weich werden, treib sie durch ein haarenes Sieb, nimm zu ein Pfund Salsen ein Pfund Zucker, laß solchen in ein und ein halb Seitel Wasser sieden, bis es einen Faden spinnt, rühre solchen unter die Salsen nach und nach, nimm Limonienschäler dazu, und fülle sie in ein Glas.

Weichselsaft zu machen.

Nimm schöne zeitige Weichsel, zupfe die Stängel ab, stoße sie sammt den Körnern klein, seihe sie durch ein grobes Tuch, laß den Saft in einen wollenen Sack laufen, daß er klar wird, zerschlage

auf eine Maß solchen Saft zwey Pfund Zucker brockenweis, und lege ihn darein, laß ihn über Nacht in einem weiten Einmachglas stehen, und rühre ihn auf, bis der Zucker zergangen ist, zerstoße zwey Loth Zimmet und ein Loth Gewürznägerl gröblich, rühre es im Saft unter einander, verbinde das Glas gut mit einer Blase, laß es fast drey Wochen in der Sonne stehen, nachdem aber kann man ihn hinstellen, wo man will. Wenn man einen Weichselwein trinken will, so kann man auf eine Maß weißen Wein, ein Glasel Saft nehmen, denn er ist mit dem weißen Wein viel besser gemischt, als mit dem rothen.

Eingesottene Weichseln.

Man schneidet von den Weichseln den halben Stängel ab, und nimmt davon ein Pfund, auch ein Pfund Zucker, auf den Zucker gießt man ein Seitel Wasser, läßt ihn sieden, und gibt die gewaschenen Weichseln hinein, wenn man den Kern sieht, nimmt man sie heraus, und läßt den Saft noch dicker einsieden, und wenn er dick genug ist, gibt man die Weichseln wieder hinein, läßt sie noch ein wenig abrauchen, bis es wieder gesulzte Tropfen wirft, und füllt sie in die Gläser.

Maulbeersaft.

Die Maulbeere drücke durch ein Tuch, und nimm ein halbes Seitel Saft, ein Pfund Zucker und ein messingenes Beck, setze ihn auf das Feuer, laß ihn sieden, bis er dicklich wird, sich am Löffel hängt, und gesulzet fallt, laß ihn kühlen, und fülle ihn in die Gläseln, laß ihn ein Paar Tage offen

stehen; wenn ein Saft noch übrig ist, so füllt man die Krägen der Gläser voll an, und thut ein Mandelöhl darauf, oder ein zerlassenes Wachs und verbindet ihn.

Himbeersaft zum Abgießen.

Zerdrücke mit einem Löffel schöne rothe Himbeer gut, gieße auf eine Halbe Himbeer ein Seitel Weinessig, binde sie mit doppeltem Papier wohl zu, daß der Geruch nicht ausläuft, laß sie im Keller vier Tag stehen, laß sie hernach durch einen wollenen Sack laufen, was gern herab gehet, auf ein Seitel nimm drey viertel Pfund Zucker in ein messingenes Beck, lasse es sieden, bis es ein wenig dicklich am Löffel hält, aber nur nicht zu dick, denn er ist geschwind fertig, laß ihn ein wenig überkühlen, und fülle ihn in Gläser ganz, wenn er sich setzet. Hast noch einen Saft übrig, so fülle die Gläser damit an, in ein Paar Tagen thue Öhl darauf, und vermache es, wenn man will, dann nimmt man anstatt Essig Limoniensaft dazu.

Alkermessaft.

Man zerquetschet Alkermesbeeren in einen Weidling, gießt ein Seitel siedendes Wasser darauf, und läßt es über Nacht stehen, den andern Tag drückt man es durch ein Tuch, gibt ein halbes Pfund feinen Zucker dazu, und läßt es gemach sieden, aber nicht zu lang, weil er eher als andere Säfte dick wird.

Grüne Nüsse einzumachen.

Die grünen Nüsse werden mit einer Spennadel getupfet, wirft sie in ein frisches Wasser, und wässert sie durch neun Tage, jedoch alle Tage frisches Wasser darauf; dann läßt man sie mit frischem Wasser ganz gemach sieden, bis man eine Spennadel ganz leicht hinein bringt. Alsdann löset man Zucker in Wasser auf, darnach man viel nöthig hat, auf ein Pfund Zucker ein Seitel Wasser. Wenn er gesotten und ausgekühlt ist, spicket man die Nüsse mit Limonie, Zimmet und Nägerl, gießt den kalten Zucker darüber. Man läßt es zwey oder drey Tage stehen, seihet den Zucker herunter, legt noch ein Stück dazu, läßt ihn wieder sieden und kalt werden, gießt ihn wieder darauf, und also siedet man ihn fünf oder sechsmahl, bis man glaubt, daß die Nüsse genug angesäuget sind, und der Zucker dick genug ist.

Die kleinen grünen Pomeranzen einzumachen.

Man durchsticht die Pomeranzen einige Mahl mit einer großen Spennadel, legt solche in ein frisches Wasser, läßt sie über Nacht darin liegen, dann läßt man sie im Wasser gut sieden. Das thut man fünfmahl, daß das Häutige davon kömmt; dann läßt man sie über Nacht in frischem Wasser liegen. Am anderten Tag siedet man sie wieder, bis sie mürbe werden, und das Wasser sich nicht mehr gelb, sondern schön grün färbet; dann nimmt man auf ein Pfund Pomeranzen fünf viertel Pfund Zucker, den halben Theil löset man mit einem halben

Seitel Wasser auf. Wenn er gesotten und ausgekühlet ist, richte man die Pomeranzen in ein Glas, und gießt den kalten Saft darauf, läßt ihn über Nacht stehen: den andern Tag seihet man den Saft herunter, nimmt den übrigen Zucker dazu, läßt ihn wieder dick einsieden, und dieses so oft, als es nöthig ist, daß sich die Pomeranzen recht einsaugen, und der Saft dick genug ist.

Die grünen Nagawitz- oder Muskatellerbirnen einzumachen.

Man durchsticht die Birnen, welche noch nicht gar zu zeitig sind, durch die Botzen abwärts mit einer Spennadel, damit der Zucker hinein kömmt; dann siedet man grüne Zwetschgen, und in diesem Wasser die Birnen, bis sie ganz grünlich aussehen und weich sind, hernach wäscht man sie in frischem Wasser aus, und nimmt auf ein Pfund Birnen ein Pfund Zucker, dieses läßt man mit einem Seitel Wasser zu einem dicken Saft sieden, richtet die Birnen in ein Glas, den kalten Zucker gießt man darüber, und läßt es zwey oder drey Tage stehen: den Zucker seihet man alsdann wieder ab, gibt noch ein Stück dazu, läßt ihn abermahl dick einsieden, und gießt ihn wieder darauf, und dieses so oft, als man glaubt, daß es nöthig sey, damit sie gut und schön sind.

Pomeranzenblüthe einzumachen.

Man nimmt schöne große Pomeranzenblüthe, gießt siedendes Wasser darauf, und läßt es in einem zugedeckten Geschirre stehen, daß kein Dunst davon kömmt; man läßt sie aber nur so lange ste-

hen, bis sie weich sind, und nur so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind. Die Pomeranzenblüthe nimmt man heraus, wäscht sie in frischem Wasser aus, machet einen dicken Saft, und gießt ihn kalt auf die Pomeranzenblüthe; man läßt es einen Tag stehen, seihet den Saft wieder ab, gibt ein Stück Zucker dazu, und gießt ihn wider darauf: dieses wiederhohlt man, so oft es nöthig ist. Das vorletzte Mahl aber drücket man auf die Blüthe etwas Limoniensaft.

Die Weinschärling mit Träubeln einzumachen.

Diese werden sauber geputzet, und mit einer Spennadel hinein gestochen, dann brennet man sie mit einem siedenden Wasser ab, und läßt sie stehen; hernach nimmt man auf ein Pfund Weinschärling, drey viertel Pfund Zucker, diesen läßt man im Wasser dick sieden, und gießt ihn kalt auf die abgeseihten Weinschärling, man läßt ihn darauf stehen, und wenn er wieder dünn ist, seihet man ihn ab, läßt ihn abermahl mit einem Stück Zucker sieden, und dieses so oft, bis sie endlich dick genug sind.

Amrellen einzumachen.

Man stutzet die Stängel, und setzet die Amrellen gewaschen mit Wein, Wasser, Zucker und Zimmet, auch Limonienschäler auf das Feuer, und läßt es sieden, bis sie weich sind; dann legt man sie auf ein Sieb, den Sud läßt man einsieden, bis er ein dicker Saft wird, und gießt ihn auf die