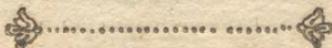


ni die Schaller, rühre es in allem eine gute halbe Stund, und backe sie kühl; so sind sie fertig.

Wiskoten = Wandel.

Nhm in einen Hasen 8 Loth gefäbten Zucker, schlag 4 ganze Eyer und Dotter hinein, rühre es eine Viertelstund auf einer Seite, nim 3 Loth feines Haarbuder, 1 Loth schönes Mehl, rühre aber das Mehl mit dem Haarbuder nicht viel, schmier die Wandeln, fülle es darein, und backe sie schön kühl.

Von roth eingemachten Sachen.



Ribisel einzumachen.

Nhm 1 Pfd. gestoffenen Zucker in ein Beck von Messing, gieß nicht gar ein Seteel Wasser darauf, nim 1 Pfd. fein abgepusste

Ribbelseln, wasche sie rein, selbe sie auf ein Müsdelreuterl ab, rühre sie unter dem 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.

Ribbelseln am Stengel.

Gieß auf 1/2 Pfund Zucker ein halb Seltel Wasser in ein Beck, und laß ihn sieden, bis er einen dicken Tropfen macht, und splinnt, thue 1/2 Pfd. grosse Ribbelseln dazu, und laß sieden wie ein paar Eyer, laß sie über Nacht in einen Weibling stehen, und selbe es auf einen Reuterl ab, laß den Zucker sieden, bis er ganz dick und gesulzt wird, stelle sie sodann in ein kaltes Wasser, wenn sie genug kalt und dick sind, wärme ein Glas, und fülle sie hinein.

Himbeer einzumachen.

Laß 1/2 Pfund Zucker in ein halb Seltel Wasser sieden bis er einen dicken Faden splinnt, laß 1/2 Pfund Himbeer darein auffieden so lang, als ein Ey, laß sie in einen Weibling über Nacht stehen, und selbe sie durch ein Reuterl ab, selbe den Saft durch ein Tuch, laß ihn im Beck sieden

den bis er gesulzt ist, klaube die Himbeer heraus und laß sie im Zucker sieden, bis er einen gesulzten Tropfen machet, laß sie abkühlen, wärme ein Glas, und fülle sie darein.

Weizeln einzumachen.

Nhm 1/2 Pfd. Zucker, schütte in ein Beck ein halbes Seitel Wasser darauf, laß ihn sieden, so bald er aber siedet, so nhm 1/2 Pfd. Weizeln mit halben Ehell abgeschalttenen Stengeln, wasche solche im frischen Wasser aus, und laß sie im Zucker sieden, bis sie durchsichtig werden, so, daß man auf den Kern hinein sieht, laß sie in einen Weibling über Nacht stehen, seihe sie ab, und laß den Zucker im Beck sieden, bis er einen gesulzten Tropfen machet, thue die Weizeln hinein, laß sie sieden, bis sie sulzig sind, kühle sie ab, und fülle sie ein.

NB. Die Amarellen werden eben so, wie die Weizeln eingemacht.

Bettlerweizeln.

Gieß auf 1 Pfd. Zucker nicht gar 1 Seitel Wasser, thue 2 Pfd. ausgelsöste Weizeln darein, laß sieden, bis sie sich sulzen, und fülle sie in die Gläser.

Dirndel.

Gieß auf 14 Pfd. Zucker ein wenig Wasser, laß ihn sieden, so bald er siedet, wasche 14 Pfd. grosse und schöne Dirndel aus, und thue sie darein, und laß sie darin sieden, bis sie lind sind, laß sie über Nacht in einen Weßling stehen, und selbe den Zucker wieder ab, laß solchen auf der Glut wieder sieden, und so bald er siedet, thue die Dirndel darein, und sied sie, bis sie sich sulzen, fülle sie sodann in die Gläser.

Wein - Schärting.

Nichte die ausgelästen Weinschärting in ein Glas schön ein, nim nach Gurdünken Zucker, schütte Wasser darauf, und laß ihn sieden, bis er dicklicht wird, kühl ihn ab, und gieß ihn über die Weinschärtinge, laß sie 4 Tage stehen, wenn der Zucker nachläßt, und dünn wird, selbe ihn ab, und lege einen frischen Brocken Zucker dazu, laß sieden, und gieß ihn wieder kalt darauf, und lege eine Glasscheibe darauf.

NB. Die Höttschesschen werden wie die Weinschärting gemacht.

Das Gläser Rüttenwerk.

Schneide von geschälten Rütten Spalten, laß sie in einem siedenden Wasser siedem, bis sie sich greifen lassen, trucke sie durch ein Tuch, nimh zu 6 Loth gekäbten Zucker 8 Loth Saft, laß ihn siedem, bis er sich von der Pfanne schälte, trucke einen halben Limont darein, und rühre ihn durcheinander, und fülle die Schallen damit an.

Rütten = Spalten.

Schneide von geschälten Rütten Spalten, laß sie in einem siedenden Wasser siedem, bis sie weich werden, selbe sie ab, nimh 1 Pfund Rütten, und 1/2 Pfd. Zucker, gieß ein halb Seitel Wasser darauf, laß siedem, bis sie schön durchsichtig sind, laß sie sonach 2 Tag in einen Weidling steben, selbe sie ab, laß den Zucker siedem, und da er siedet, leg die Spalten darein, laß wieder siedem, bis sie einen gesulzten Krapsen machen, laß sie in einen Weidling kühlen, und fülle sie in das Glas.

NB. Will man sie roth haben, so färbt man sie mit Dornesol.

Rüthenkäse.

Stede in einem halben Sittel Wasser einen halben Bierting Zucker, bis er krachet, laß ein Bierting Rüthen darin sieden, bis sie sich von der Pfanne schälen, thue es aber vorher in den Zucker schön glat abreiben, rühr den Käse in ein Weidling gut ab, bis er schön weiß wird, er muß eine gute halbe Stund gerührt werden, thue Limonischäler, und ein wenig geschnittenen Zimmet darein, lege in einer Schachtel Paptier, fülle den Käse darein, und laß ihn in einer warmen Stube stehen, bis er trocken ist.

Rüthen - Salsen.

Rühre 1/4 Pfd. durchgeschlagene Rüthen mit 1/4 Pfd. gefähten Zucker auf der Blut gut ab, und laß sieden, bis es sich von der Pfanne schälet, thue Limonischäler darein, und füll die Gläser damit an.

Zwetschgen - Salsen.

Laß die Zwetschgen in einen kupfernen Beck im Wasser stehen bis sie gelb werden, bespriz sie sodann mit frischen Wasser und laß sie über Nacht stehen, schlag sie durch ein haarenes Sieb, nihm
als:

alsdann 1 Pfd. gefähten Zucker, und 1 Pfund Salsen röste es auf einer Blut, bis es sich von der Pfanne schält, fülle es in die Gläser.

Marillen = Salsen.

Treibe geschälte Marillen durch ein haares nes Sieb, wäge so viel gefähten Zucker dazu, röste es unter einander in einen Beck bis es sich schält, mache das Glas warm, und fülle es hinein.

Dierndel = Salsen.

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

Hörtschbetsch = Salsen.

Nhm Hertschbetsch laß sie weich werden, treib sie durch ein härenes Sieb nhm zu 1 Pfd. Salsen 1 Pfund Zucker, laß solchen in ein Settel Wasser sieden, bis er elnen Faden spinnt, rühre solan unter die Salsen nach und nach, nhm Limonschäller dazu, und fülle sie in ein Glas.

Salsen von Marillen mit dem ge- läuterten Zucker.

Nhm 1 Pfd. geschälte, und von dem Kern befreite Marillen, 1 Pfund Zucker, gleß ein Seitel Wasser darauf, lasse es kochen, so bald der Zucker siedet, so lege die Marillen darein, und laß sie darein kochen, bis sie lind sind, nhm sie vom Feuer, rühre es glatt ab, setze es wieder auf die Glut, und lasse es kochen bis sechs vom Beck schält, mache das Glas warm, und fülle sie hinein.

Weißelsaft zu machen.

Zupfe von schön zeltigen Weißeln die Stengel ab, und stoffe sie klein, sammt den Ähren, selhe sie durch ein grobes Tuch, laß den Saft in einen wollenen Sack laufen, daß er klar wird, zerschlage auf ein Maas solchen Saft 2 Pfd. Zucker brockenweis, und lege ihn darein, laß ihn über Nacht in ein weites Eimachglas stehen, und rühre ihn auf, bis der Zucker zergangen ist, zerstoffe 2 Loth Zimmel, und 1 Loth Nüßel groblicht, rühre es im Saft unter einander, verbinde das Glas gut mit einer Blasen, laß es fast 3 Wochen in der Sonne stehen, nachdem aber kann man ihn hinstellen, wo
man

man will, wenn man einen Betzelwein trinken will, so kann man auf ein Maas weissen Wein ein Glasel Saft nehmen, dann er ist mit dem weissen Wein viel besser gemischt, als mit dem rothen.

Maulbeer - Saft.

Trucke die Maulbeer durch ein Tuch, und nimm ein halbes Seitel Saft, 1 Pfd. Zucker in ein messingenes Beck, setze ihn auf das Feuer laß ihn sieden, bis er dicklicht wird, und sich an Löffel hängt, und gesulzt fällt, laß ihn kühlen, und fülle ihn in die Gläsern, laß ihn ein paar Tage offen stehen; wenn ein Saft noch übrig ist, so fülle man die Kragen der Gläser voll an, und thut ein Mandelöl darauf, oder ein zerlassenes Wax, und verbindet ihn.

Himbeersaft zum Abgiessen.

Zertrucke mit einem Löffel schön rothe Himbeer gut, glesse auf eine Halbe Himbeer ein Seitel Weinessig, hind sie mit doppelten Papler wohl zu, daß der Geruch nicht auslaufe, laß sie im Keller 4 Tag stehen, laß sie hernach durch einen wollenen Sack lauffen, was gern berab gebet,
auf

auf ein Sittel nhm 3 Viertel Zucker in ein messingenes Beck, lasse es sieden, bis es ein wenig dicklet an Löffel halt, aber nur nicht zu dick, dann er ist geschwind fertig, laß ihn ein wenig überkühlen, und fülle ihn in Gläser ganz, wenn er sich sehet, hast noch einen Saft übrig, so fülle die Gläser damit an, in ein paar Tagen thue Del darauf, und vermache, wenn man will, denn nimt man anstatt Essig Limonjast dazu.

Weinbeersaft zum Abgießen.

Zerstosse in einem steinernen Mörler ungetrochte Weinbeer, die schon die Größe haben, zerstosse aber die Kern nicht, presse den Saft heraus, laß ihn durch einen wollenen Sack laufen, damit er klar wird, nhm in ein messingenes Beck zu ein Sittel Saft 1 Pfd. Zucker, wenn er zergangen ist, so setze ihn auf das Feuer, lasse ihn sieden bis er ein wenig dicklet wird, schäume ihn sauber ab, reibe von einer Zitron die Schäller ab, und thue sie dazu, so ist er fertig.

Die Schäller muß man hinein thun, wenn man ihn in die Gläser fülle, dann thue Del oder Wax darauf.

Limoniensaft zum Abgießen.

Stesse auf 8 Loth klein gestoßenen Zucker
4 Loth Limonsaft, laß ihn auf einer Stut ste-
ben, wie man einstebet, saum ihn sauber ab, und
laß ihn ein wenig abkühlen, fülle ihn in die
Gläser, und thue Del darauf, hebe ihn auf bis
zum Gebrauch, eine abgetriebene Limon- Schäl-
ler kann man darein thun, wenn er fertig ist.

Weissen Quitensaft in Mödeln.

Spalte sauber geschälte Quitten, und wasche
sie im kalten Wasser sauber aus, siede sie in kal-
tem Wasser nur ein wenig weich, nim dazu 2
Hand voll ungeschälte Brünneräpfel - Späl-
teln, und laß es sieden, bis sie ein wenig ge-
schwollen sind, presse sie ziemlich stark aus, nur
daß das Dike nicht mitgeheth, und laß über Nacht
stehen, schie hernach das Lautere herab, laß 1
Pfund schön weissen Zucker in eine halbe Maas
dieses Safts zergehen, und laß ihn fein gemacht
sieden, bis er verfaumt hat, laß ihn hernach
im raschen Feuer stärker sieden bis er weiß gehet
güsse ihn in die Mödel wie den rothen.

Nuß = Habel = Hönig für den Hals = Wehe.

Man nimt die Habel von den Nüssen, wenn sie schon zeitig sind, kisset, und trucke sie durch ein Tuch, von diesen Saft nimt man ein Seltel, und ein Seltel Hönig, läßt es wohl sieden, ehe mans von Feuer nimt thut man ein geriebenene Muskatnuß dazu, und laßt es ein wenig sieden, so ist es fertig.

