

Die Ingwersulz.

Nimm eine Halbe schöne Ingwer, zerdrücke sie mit einem Kochlöffel in einen Weidling, gieß ein Großseitel Wasser darauf, trücke es durch ein Tuch gut aus, gieß Limonissafft und Zucker dazu, damit es einen guten Geschmack bekommt, gieß 2 oder 3 Löffel voll Milch darunter, und laß stehen bis es topfig wird, gieß auf wie die anderen Sulzen, gieß die Hausenblätter darunter, laß den halben Theil in den Sulzgeschier fest werden, mache von den Ingwern ein Kreuz darein, oder setze sie am Rande herum, gieß die obige Sulz darauf, und laß fest werden. Auf diese Art werden die Sulzen von allen Früchten, und im Winter von Säften gemacht.

Die grünen Pomeranzen einzumachen.

Man stupft und wässert sie etliche Tage, hernach siedet man sie bis sie weich sind, hernach leget man sie in ein Glas, siedet einen Zucker, gießt ihn kalt daran, und lasset es 8 Tage stehen, hernach seihet man den Zucker ab, und leget noch ein Stückel nach, dann siedet man ihn wieder, gießet ihn wie-

der kalt darauf, und wann der Zucker wasserich wird, so muß man ihn wieder sieden.

Den Weinbeersaft zu machen.

Man zerstoffet ein wenig die Weinbeer, und drucket sie durch ein Tuch, und läßt den Saft gegen 3 Tag stehen, hernach seihet man ihn, und nimht auf 1 Seitel Saft 1 Pfd. geröhden Zucker, und laß es ein wenig untereinander sieden.

Die Marillen einzumachen.

Man nimht mittlere Marillen, die aber nicht saftig sind, schället sie, und nimht den Kern heraus, oder läßt ihn darin, und wägt sie. Nimht auf ein halbes Pfund Marillen, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, gieß nicht gar 1 Seitel Wasser daran, und laß es in den Beck stehen, hernach setzt man in einen kupfernen Kessel ein Wasser auf die Blut, und laßt sie sieden, bis sie sich greifen lassen, hernach setzt man es von Feuer, und setzt den Zucker auf die Blut, so bald er siedet, thue die Marillen mit einer Gabel heraus, thue sie wieder nach einander in Zucker, laß sie sieden, bis sie schön durch

durchsichtig sind, laß sie in einen Weidling über Nacht stehen, seihe sie durch ein Nudelsieb ab, und laß den Zucker sieden, thue den Zucker so bald er siedet von Feuer, und wenn er gesulzt ist, thue die Marillen darein, laß sieden bis es sich wieder sulzet, laß sie sonach in einen Weidling über Nacht stehen, und seihe sie wieder ab, setze den Zucker auf die Glut, laß ihn sieden bis er gesulzt ist, thue die Marillen darein, setze es auf die Glut, laß sie nur so lang darin, bis sie warm sind, laß sie in einen Weidling abkühlen, mache sodann das Glas warm, richte die Marillen schön darein, und giesse den Zucker darauf, daß er gleich neben den Marillen dahergehet, laß sie 3 Tage stehen, den übrigen Zucker aber siede, und gieß ihn darauf.

Germfüpfel.

Nimm 12 Loth gut und schön abgewäsferten Butter, 2 ganze Eyer, und 4 Döbter, 2 Löffel voll Germ, 1 Seitel Obers, mache den Teig, wie den Butterteig mit 10 Loth Mehl, walke ihn schön dün aus, mache dreneckigte Fleckerln daraus, fülle Eingemachtes hinein, rolle es zusammen, und lege es aufs Papier, laß gehen, schlag weiße Eier ab,
be