

448. Ochsen-Zungen / ganze Gänß und schweinene Hammen einzupaizen / daß schön roth werden.

Nimb rotte Konruben/Weinschärling/sied die Konruben/schäl sie und schneide sie Schnittweiß/ die Weinschärling stoß gar klein/ nimb guten Eßig und Salz / und so oft ein Leg deß obbemelten Fleisch / das man einzupaizen will / so oft Salz/ rotte Ruben und Weinschärling darauf/und fein mit einem Psriem zerstoßen die Hammen / Zungen oder Gänß / ehe mans einpaize / wohl das Salz hineingeriben/ und wohl geschwärt / und oft umbgekehrt / daß die obbemelte Säure fein darüber gehet/ im Sommer ein kühles Orth / im Winter aber in der Wärme/ daß das Salz wohl hineingeht / 3. oder 4. Wochen stehen lassen / und hernach in Rauch gehenck/ mit Cronabeth-Holz offte gerauchert und fein vermacht/ daß der Rauch wohl darbey bleibet / und schön roth werden.

Von allerhand Candirten und eingemachten Sachen.

449. Wie man Zucker lüutern soll.

Auf ein Pfund Zucker / nimb ein halb Seitel Wasser / thue beydes zusammen in ein Pfann/ laß auf einem Kohlfeuer zergehen/und wann es anfängt zu sieden / so thue das Weiß von einem Ey / das zuvor wohl geklopfft sey / daran/ laß mit einander sieden / faimbe das Unsauber fleißig herab / sambt dem Ey / und laß den Zucker noch ein Weil sieden/ biß das Wasser fast eingefotten ist.

450. Hönig zu lüutern / und Früchte einzumachen.

Nimb ein gut Theil Hönig / setze ihn aufs Feuer / in einem Messingen Kessel oder Pfannen / die man zum einmachen braucht/ faime es alleweil fleißig ab / rühre es um / damit es nicht anbrennt / wilst du wissen/ wann das Hönig genug gesotten / so nimb ein ganz Hünerey / thue es in das Hönig/ fällt es zu Boden / so ist es nicht genug gesotten/ schwimmt es aber/so ist das Hönig gerecht vor die Frucht. Nimb die Frucht welche du wilst einmachen/ schäle sie/etliche muß man zuvor siede/als Aepffel und Biern und was dergleichen ist / die andere / als Weizel/ Kirschen und der Arth/ darff man zuvor nicht sieden/welche man zuvor sieden läst/ muß man wohl abtrücnen lassen auf einen Eiß/ und darnach in dem Hönig sieden lassen/ und ohne Unterlaß abfaimbt. Wilst du wissen / wann es genug gesotten / so nimb ein zinnen Daller / laß etliche Tropffen darauf fallen / halte das Daller an die Seiten/ ist es/ daß die Tropffen fest stehen bleiben/und nicht abrinnen / so ist genug gesotten wo nicht so laß es länger sieden/auf diese Weiß kanst du allerley Frucht in Hönig einmachen.

451. Wie man Frücht in Most einmacht.

Nimb drey Theil süßen Wein: Most / thue ihn in ein Messingen Kessel oder Pfannen / setze sie auf Kohlen: Machst du aber ein Flamen: Feuer so schaue wohl / daß es nicht anbrennt / laß den Most sieden / biß zwey Theil einsieden / und der dritte Theil / wie ein Sprop überbleibt / mach es / wie oben mit dem Hönig gemelt worden.

452. Wie man allerhand Sachen candiren soll / von Gewürz / Früchten auch Blumen.

Die Zimmet mag man klein oder groß / wie man will / schneiden / und fein trücker / die Nägel müssen gar drücken seyn / Benedische Mandl unabgezogen / an einem Tuch fein geriben / Muscatblüß fein groß geschnitten; die Früchten / als Citroni / Lemoni / Pomerantschen / Schallen / Birn / Nüssen / muß alles zuvor in Zucker eingemacht seyn / und wieder wohl trücket werden. Kräutl und Blümlwerck / muß man alles in einem Buch fein glat pressen / und austrücker / daß sie glat bleiben; oder durch ein gefottene Zucker ziehen / wieder trücker / und zum candiren behalten; man kan das Gewürz alles durcheinander / oder jedes besonder candiren. Was man nun candiren will / soll man einrichten in ein kupffernes / oder zinnerneß Geschir: / das gleich weit / oder unten ein wenig enger ist; darnach soll man nehmen auf ein Pfund Specerey 2. Pfund schönen / wie vor gemeldt / clarificirten Zucker deß hartisten und besten Canari: Zucker / und ihn sieden / biß er sich zwischen den Finger eines Elid: Fingers lang aufziehen laßt / so soll man den Zucker kalt lassen werden / also / daß man ein Suppen auf das wenigste Essen kund; darnach soll man ihn über die Specerey gießen / und ein dickß Bretl / das recht darein / darauf legen / daß es sich ein wenig schwärt / doch nicht hart / nur daß nicht über sich schwimmt / und der Zucker eines Messer: Rücken dick darüber gehet / alsdann soll mans in einer warmen Stuben in die Höhe setzen / doch nicht zu nahe zum Ofen / und 2. Nacht stehen lassen / darnach das Kessel gemach umstürzen / an den Zucker absetzen lassen / ungefehr zwey Stund lang in einer warmen Stuben / darnach soll man das Kessel ein wenig nach der Seiten über ein Blut halten / daß es heiß wird / alsdann soll mans umstürzen / so gehts herauß / alsdann soll mans mit einem Messer fein gemach voneinander thun / auf ein Papier aufgefütertes Sibl / und in einer warmen Stuben über Nacht stehen lassen / darnach soll man / so das Kessel sauber und drücken ist / die Specereyen wider darein richten / und den abgeflossenen Zucker nehmen / und ein Pfund clarificirten Zucker darzu / und ihn sieden lassen wie zuvor / und ihn ein wenig wärmer / als lablicht fein gemach darüber gießen / wider zwey Nacht wie zuvor stehen lassen / darnach wider absetzen / und von einander klauen / und wider über Nacht stehen lassen / wie zum ersten / darnach wider

wieder ins Kessel einrichten / und lauter frischen Zucker kochen / in voriger Prob darüber gießen / in obstehender Wärme / diß soll man so lang treiben / biß dick genug candirt / man soll jeden Zucker nur zweymahl brauchen / man kan den überbliebenen Zucker zu andern Sachen brauchen.

453. Wie man das Confect weiß und krauß überziehen soll.

Den Zimmet muß man langleicht schneiden / deßgleichen die Imber- und Pomerantschen-Schallen / die Nägel muß man zuvor über Nacht in Wasser weichen / und mit einem scharffen Messer von einander schneiden / den Coriander muß man zuvor über Nacht in ein Wein-Essig paizen / und wieder wol trüchnen / man muß aber jegliches besonder überziehen / darnach soll man nehmen auf ein Viertl-Pfund Specerey / ein Pfund schön Canari-Zucker / denselben clarificiren und kochen / biß er gleich zwischen den Zingern schlipfferig wird / und sich ein wenig zieht / die Specerey soll man in Confect-Kessel thun / und über den Ofen hängen / und den Zucker auf einem Neben-Rohr-Feuer behalten / daß er warm bleibt / aber nicht siedet / die Specerey in dem Kessel soll man ein wenig warm machen / und deß geläutertens Zuckers ungefehr ein halben Löffel voll / durch das zugehörige Trichterl darauf gießen / das Trichterl muß über den Kessel aufgemacht seyn / also / daß vom ersten Guß wohl überall naß wird / darnach in Kessel abtrüchnen / hernach soll mans etlich mahl gießen / und wieder abdrücken / darnach soll mans auf ein gefüttert Sibl thun / und in einen warmen Zimmer stehen lassen 2. oder 3. Tag ; darnach soll man wieder nehmen ein halb Pfund schön Canari-Zucker zum kochen / wie zum ersten / die Specerey im Kessel ein wenig warm lassen werden / und den 4ten Theil in den darzu gehörigen Trichter gießen / und fein din auß den Trichter lauffen lassen / und geschwind umbwerffen / fein gemacht abtrüchern ; es darff nicht sehr naß seyn / nur gleich das über und über gewürzt ; wann man nun meynet / es seye kraußlet genug / darff man ihn den Zucker nicht gar nehmen / ist es aber nicht krauß genug / so nimbt man mehr Zucker / man solls zum letzten ein ganze halbe Stund abtrüchern / und in der Wärme behalten.

454. Den Zucker Pinat zu machen.

Nach dem Zucker-Pinat muß man kein harten Zucker nehmen / er läßt sich nicht gern ziehen / wird bald hart ; man soll nehmen ein Pfund weiß Cononimehl / oder sonsten weichen Zucker / daran soll man gießen anderthalb Maß fließend Wasser / und ob einem Rohr-Feuer kochen lassen / darnach solle man zur Hand haben zwey runde Hölzl eines Finger dick und lang / die solle man legen in ein Häserl kaltes Wasser / wann nun der Zucker dicklet wird / soll man der Hölzl eines darunter drücken / und alsobald ins kalte Wasser werffen / über ein kleine Weil soll mans wieder herauß thun / wann der Zucker gar hart daran ist / so soll man das Hölzl ins Maul nehmen /

und den Zucker mit den Zähnen herab ziehen / bleibt der Zucker als wie ein Gläß / so soll man ihn ein wenig in das kalte Wasser halten / und geschwind ins Maul nehmen und zerbeißen ; zerspringt es als wie ein Gläß / so hat er gnug / ist er aber noch etwas zäh / so laßt man ihn länger siedен / biß er die Prob hat ; Darnach muß man ihn auf einen Marmelstein / der mit ungesalzenen Butter zuvor geschmirt ist / gießen / fein weit voneinander ; darbey muß eingeschraufft seyn ein guter eyerner Schrauffen / eines guten Fingers dick / und einer guten Spann lang / den muß man auch mit Butter schmieren / und in der Schüssel ein Umberthum Mehl bey der Hand haben / darein soll man die Hand duncken / und den Zucker nehmen / also an den Schrauffen werffen / und geschwind ziehen / biß er weiß wird ; wann er nun weiß genug ist / soll man ihn auf ein weiß Pergament / das mit Umberthum Mehl besträhet ist / thun und in das Pergament einwicklen / und unter die Achsel nehmen / daß er fein warm bleibt / alsdann soll man mit der rechten Hand ein Zipfel nehmen von dem Zucker / da muß ein anders Mensch ein Scheer haben / die mit Butter geschmirt ist / und so lang man den Zucker haben will / mit der Scheer abschneiden ; darnach muß du den abgeschnittenen Zucker fein gleich ziehen und drähen / und fein grad auf den Tisch legen / also lang ligen lassen / biß er warm zu essen ist : wann er noch zäh ist / oder sich an Zähn legt / muß er länger ligen. Darnach soll man ihn in einer Gestadl behalten / darff nicht gar zu warm stehen.

455. Allerley Kräutl und Blümlwerck mit Zucker überziehen.

Man soll Tragant in Rosenwasser weichen / und durch ein Tüchl drücken / und ein Löffel voll Zucker darein rühren / daß es wird wie ein kleines Kinds Köchel / die Kräutl und Blüml soll man damit mit einem Pemsel überstreichen / und darnach in fein gestoffenen und gefähten Zucker wohl umkehren / daß sie über und über mit Zucker überzogen seyn / darnach auf ein Papier legen / in einer Dorten Pfann / oder bey einem Ofen kühl abtrückeren. Die Ribes Beerl oder Weizel kan man gleich also überziehen ; allein die Ribesl müssen gar trucken / und die Weizel ein wenig überdörrt seyn / und man muß nur in dem Zimmer trückeren / nicht in der Dorten Pfann.

456. Das aufgeworffene Zuckerwerck zu machen.

Man soll schönen weissen Tragant über Nacht in Zimmet oder Rosenwasser weichen / und durch ein dickes Tuch drücken / daß er gar vest ist / und in ein steinen Mörser thun / und wohl stossen mit dem allerfeinsten und schönsten Zucker / der ein drey mahl gefäht ist / daß ein vester Zaig wird / von demselbigen Zaig soll man herauß nehmen / nach Gelegenheit des Modals / und gefähte Stärck auf ein Papiir strähen / und in eines Fingers dick

die außwalcken/ den Modl darauf drucken/ und fein nach dem Modl her-
 außschneiden/darnach in einer Dortenpfann bachen/so gehen sie hoch auff/
 aber man muß sehen / daß nicht braun wird/und die Blut muß unten und
 oben gleich seyn: will mans aber gefärbt haben / so nimbt man auß der
 Apothecken allerley Farbrücher / die weicht man über Nacht in Rosen-
 oder Zimmet-Wasser / und weicht den Tragant darein; man mag sie auch
 von den gebogenen Mödeln außschneiden / so werden sie auch gar schön /
 aber man muß auf Oblat legen / sie zerbrechen sonst / man mag auch von
 diesem Zeug allerley machen / Holeshippen/Brezel/ und dergleichen.

457. Wie man das durchsichtige Eyß mache.

Man soll gar schönen Tragant stoffen / und zimlich viel Rosen-Wasser
 daran gießen / daß er wohl zergeht/darnach durch ein Tüchl drucken/
 daß er in der Dicken ist / wie gar ein dinnes Rinds- Röchel / daß man ihn
 gießen kan/ gar lauter; darnach soll man nehmen den schönsten drey-mahl
 gefähten Zucker / und darein rühren / daß er dick wird wie Gries / Koch/
 das soll man also stehen lassen; wann man etwas machen will darzu man
 das Eyß bedarff / so soll mans ein Tag zuvor machen / so zergeht der Zu-
 cker darin / und wann mans aufstreichen will / soll mans in ein heißes
 Wasser setzen/ sonst läßt es sich nicht gern aufstreichen / man muß nicht fast
 rühren/ sonst wirds nur weiß und dick / und nicht spißelet und durchsichtig.

458. Muscatzin-Lebzelen.

Nimb 1. Pfund ungeschälte Mandel / wische den Staub darvon / als
 dann stoß mans gröblich / aber fein gleich / und ganz ohne Zugießen /
 wans gestossen seynd / nimbt man 1. Pfund gestossenen Zucker / 8. Loth
 Mund-Mehl/gestoffene Zimmet/daß sie braun darvon werden/Muscatnuß
 geschnitten/ so viel man will/misch alles wohl untereinander/ und schlag 6.
 ganze Ayr darein/ und mache den Taig darmit an / man darff nicht alles
 auff einmahl daran gießen / dann es bald vergossen/der Taig muß fest an-
 gemacht werden / darnach auf Oblat gelegt / und nach dem Brod / oder
 Pastetten bachen.

459. Sure Gewürz-Lebzelen.

Nimb ein Pfund schönes Mehl/ ein Pfund gestossenen gefähten Zucker/
 Zimmet/ Nüßl/Muscatnuß/jedes 1. Loth/das Gewürz alles Groblecht
 zerschnitten/ 5. Ayrclahr/ 3. Ayrdotter/wohl abgeklopfft/und den Taig da-
 mit angemacht / und Lebzelel darauf formirt.

460. Wie man die stiffeleeren Lebzelel mache.

Zung geschnittene Mandl/ Pistagi/Zimmet/Nüßl/Pomerantschen-Schal-
 len/alles untereinander/man nimbt auch ein Ayrclar / und klopfts fein
 saimig ab/darnach nimbt Zucker / und rührs unter die Ayrclar/ als wie ein
 Röchl / und mach mit demselben Taigl die Mandel ab / man nimbt auch
 Zu

Zucker darzu / so süß mans haben will / darnach nimbt man Oblat / und schneid Lebzeltl viereckig / und streicht oben auff ein Wasser-Eyß / und mache es fein schön.

461. Pastoral-Lebzeltl.

Nach zu ein Pfund Mandel / ein Pfund Zucker / die Mandel klein gestossen / und den Zucker schön gesähet / alsdann ein halbes Pfund Zucker dick geläutert / und die gestossenen Mandl hinein / und abtrücket / und abkühlen lassen / darnach mit dem halben Pfund Zucker abknöthen / und aufgemacht / und fein din auswalgen / und Lebzeltl-Mödel daran getruckt / und 2. Stund lassen stehen / damit sie nicht auseinander rinnen.

462. Lebzeltl von grünen Pomerantschen zu machen.

Reibe das Gelbe von Pomerantschen an einem Ribeyßen herab / das Grüne binde darnach in ein Tüchl / und stoß es in ein siedendes Wasser / laß ein Sud hierüber thun / thue es hernach geschwind in ein kaltes Wasser / und das thue so lang / biß die Bitterkeit heraus kommt / trücker hernach die Pomerantschen / daß sie ganz trucken werden / stoß sie in einem steinernen Mörser / gieß darzu Lemoni-Safft / und allweil gestossenen Zucker / nach und nach ein Löffel voll / biß es wird wie ein Taig darnach mach Lebzeltl darauf / und trücker auf einem Brett.

463. Weiße Lemoni-Lebzeltl zu machen / mit Aepffel oder Ritten vermischet / von Aepffel werden sie schön weiß / aber von Ritten geschmäcker.

Nimb ein Citroni / thue die gelben Schallen darvon / darnach reibe das Weiße in ein frisches Wasser / laß ein halbe Stund weichen / alsdann den geriebenen Citroni auß dem frischen Wasser genommen / in ein Tüchlein gebunden / und in ein heißes Wasser gestossen / daß die Raube weg kömmt / thue es heraus / legß geschwind in das kalte Wasser / darnach nimb den Citroni / unter ein halb Pfund durchgetriebene Ritten / oder Aepffel gerührt / und nimb ein halb Pfund schönen weissen Zucker / stoß ihn klein / misch ihn unter die Ritten / laß ihn sieden / biß er sich vom Beck schält / alsdann in ein Schüssel gestürzt / laß ihn über Nacht stehen / alsdann auf das Papier den Lebzeltl-Form aufgestrichen / und nach Gefallen der dicken Model gedruckt / man kan das Saure von Citronen schön ablösen / und darunter mischen / gleich wann mans vom Feuer will heben / man muß aber Achtung geben / daß die Hiß nicht zu gäch hinzu gehet / wann sie zwey Tag auf dem Papier ligen / muß man sie schon abledigen / daß sie fein rösch trucken werden / so bleiben sie inwendig schön safftig.

464. Gute Citroni-Lebzeltl zu machen.

Enlich nimb die Citroni / schneid die gelbe Schalen herab / schneide sie gar klein / binds in ein Tüchlein / laß es sieden / biß das Händtge davon ist / als

alsdann nimb auch das Weiße von den Citronen schneid es wie Ruben/ thu es in ein Tuch einbinden/ laß wohl siedend biß so weich werden daß sie sich zerstoßen lassen/ alsdann nimb ein Pfund Zucker der grob gestossen ist/ und drey Viertling solche gesottene Citroni/ und den Zucker gar wohl untereinander biß gar klein ist/ alsdann thue die gestossene Citroni in ein Beck/ setz auf ein Glut/ thu ein saures von den Citroni darein/ und die gelben Schäler auch so viel du wilt/ alsdann wird ein feines Taigl/ mache die Lebzeltel darauß/ thu es bey dem Ofen trücken/ sie seynd gewiß gut.

465. Nürnberger Lebzeltel.

Nimb ein halbe oder wie viel du machen wilt Hönig/ setz es zu dem Feuer/ daß es siede so lang biß es zimlich braun werde/ rührs immerdar im siedend/ nimb Semmel-Mehl/ schütt das Hönig darein/ dann nimb zerstoßenen Pfeffer/ geschnittene Muscatnuß und Zimber darunter/ mach einen Taig/ aber nicht zu vest/ walge ihn auß/ druck ihn in die Mödel/ aber nicht zu dick/ dann sie werden im Backen dicker/ sträh auf ein Bred Mehl/ und leg die Lebzeltel darauß/ backe in einem Ofen/ aber ehe du es hinein legst/ mußt du es mit Wasser überwischen/ daß sie nicht Mehlig seyn/ und wann sie schier gebachen/ so nimbs herauß/ legs wieder auf ein anders Bret/ und überstreichs mit einm wohl heißen Wasser/ thue es wieder in den Ofen so lang/ daß sie nur übertrücken/ man kan in den Ofen am ersten einen probiren/ wird es blätterig/ so ist der Ofen zu heiß.

466. Weiße Englische Lebzeltel.

Nimb eingeweichten Tragand so viel du wilt/ stoß Zucker darein/ welcher klein gefähet ist/ hernach nimb den Taig und frische Lemonischäler klein geschnitten/ auch gar ein wenig Mund-Mehl darunter/ walg den Taig auß/ druck ihn in die Mödel/ leg ihn auf die Oblat/ und backe fein kühl und langsam/ daß sie fein weiß bleiben/ wann du es aber braun wilt haben/ so nimb geribene Zimmet darunter/ sie gehen im Backen hoch auf.

467. Eyß-Lebzeltel.

Von neugelegten Eiern nimb die Clar/ und ein wenig Rosen-Wasser/ rührs mit einem saubern Löffel wohl ab/ rühr immerzu ein Löffel voll gefähten Zucker darzu/ du mußt so lang rühren/ daß wann man den Häs umblehret/ nichts aufrinne/ hernach nimb darunter klein geschnitten eingemachte Citroni/ auch geschälte und grob gestossene Mandel/ rührs wohl darunter/ sträh auf Oblat/ schneids in Form/ wie kleine Marcipan/ bey einem heißen Ofen/ oder in einer zarten Pfann getrückt/ wie man das Zucker-Eyß macht.

468. Druckre Lebzeltel von Lemoni-Saft.

Nimb schön gefähten Zucker/ und frischen Lemonisaft/ schneid Lemonischäler gar klein/ nimb ein wenig darzu/ mach ein Taigl darauß/ walg ihn

ihn mit gefähten Zucker auß/ druckts in hölzerne Mödl/ trückers an dem Luft/ oder in einem warmen Zimmer/ sie seynd gut wanns neu seyn.

469. Zimmer-Lebzelten zu machen.

Nimb ein halb Pfund Mandel klein gestoßen/ nimb den Saft von 3. oder 4. Lemoni/ darnach sie fastig seyn/ zu unterschiedlichenmalen/ mische darunter 1. Pfund Sterck/ und 1. Pfund schön gefähten Zucker/ und ein Zimmetstup/ so gefäht muß seyn/ von Lemont die Schäller/ das würcke alles wohl durcheinander ab/ schlags auf ein Oblat/ bachs kühl.

470. Wie man die springenden Lebzeltel machen soll.

Nimb 1. Pfund Zucker/ gieß ein Seitel Wasser darein/ wann der Zucker darin zergethet/ so setz ihn auf ein gute Glut/ und laß ihn sieden wie ein gutes par Eyer/ alsdann thut man das Gewürz darein/ laßt auch ein Sud thun/ Gewürz kan man nehmen darnach eines gern Gewürz hat/ Nägerl/ Imber und Muscatnuß/ hernach seyhe mans herab/ und rühr ein schönes Mehl darein/ daß es ein Teig werde/ den man aufwalgen kan/ walg ihn auß wie ungefehr ein guten Messerrücken/ alsdann druck ihn in die Mödl/ ein Bret muß dick mit Mehl bestrichen und die Lebzeltel darauf legen/ und gleich nach dem Brod hinein thun/ oder wann der Ofen nicht gar zu heiß wäre/ müste mans hinein setzen zum Brod/ und wann sie gebachen seyn/ nimm es herauf/ thus vom Bret herab/ und lehr das Mehl darvon/ so wohl auch von dem Bret/ legs wieder auf das Bret/ und bestreichs/ schlag ein oder zwey Eyer ganz auf/ rührs zimlich/ ein gute 3. Löffel voll gestoßenen Zucker darunter/ mit diesen bestreichs/ thus wieder in Ofen/ laß also ein kleine Weil darin/ daß sie abtrückern/ so seyn sie recht.

471. Magen-Strüzel.

Nimb 1. Pfund Zucker/ 4. Loth eingemachten Citroni/ 3. Loth eingemachte Imber/ 5. Loth Mandel/ 1. Loth Zimmet/ 1. Quintl Muscatblübe/ ein Quintl Nägerl/ die Stück müssen alle gleich und gleich geschnitten seyn/ wann dieses geschehen/ muß man den Zucker zu kleinen Stücklein zerschlagen/ und 1. Seitel Wasser darauf gießen/ und auf dem Feuer sieden lassen/ biß er fließt/ alsdann vom Feuer gehet/ zum ersten das Eingemachte/ darnach das Gewürz/ zu legt die Mandl darunter gerührt/ und wann er anfängt dick zu werden/ so muß man in die papirene Häußl oder Marmelstein gießen/ wann sie kalt und trucken seynd/ gehen sie gern herab.

472. Blaue Veigel-Strüzel.

Esilich nimb 1. Pfund oder 1. halbes schönen Zucker/ stoß ihn klein/ druck den Saft von einem Lemont daran/ sambt ein wenig frisch Brunnenwasser/ daß der Zucker fein feicht werde/ setz es über ein kleines Glüt/ und rühr den Zucker wohl auf/ laß ihn nicht zu lang sieden/ wirf die abschnittene Veigl darein/ rührs wohl untereinander/ doch nicht lang/ schlag den Teig auf

auf ein zinnernes Däller/ welches vorhero mit Schmalz geschmirt sey/dar-
nach schneid ihn zu Strizl/ und laß kalt werden.

473. Gute Kopf-Strizel.

Erstlich nim 1. Pfund Zucker/ hernach das Gewürz/ Zimmet/ Imber/
Nägerl/ 1. Loth Muscatnuß/ Muscatblühe/ 1. Loth Coriander/ Ru-
beben/ ein halb Loth Aneiß/ Fenchl 1. Loth/ Kimmel ein halb Loth/ das al-
les muß man klein stoßen/ und den Zucker in ein meßinges Pfändel gethan/
und ein Seitel oder halb Rosen-Wasser daran gossen/ und muß sein lang/
sam sieden lassen/ biß daß es gestockt/ darnach schlags auf ein zinnernes
Däller/ und schneid Schrißl darauß.

474. Memori-Zeltl.

Man nimbt ein halb Pfund Zucker/ und ein halb Pfund Mehl durchein-
ander/ thue aber ein wenig darvon zum außmachen/ dann nimbt drey
neugelegte Eyer/ und ein Dotter/ spridle ein wenig Eßig in ein Häserl ab/
und nimbt ein Seyß-Pfann/ seyhe ihn außs Mehl/ mach ein Zaig darauß/
wer will kan ihn ein wenig pfeffern/ walge den Zaig in dicke eines Messer-
rucksens/ und mach Zeltl darauß.

475. Gedult-Zeltl.

Man nimbt 4. Loth schönes Semmel-Mehl/ und 5. Loth gefähten Zucker/
schlag 3. ganze Eyer wohl ab/ und mach ein Zaigl/ rühre 2. Stund/
schmir das Blät mit Wachs/ und tropf darauf in der Größe wie weiße
Zucker-Zeltl/ bachs kühl ab/ von diesem Zaig kan man Strizel machen/
schneid Oblat und gieß den Zaig darauß/ nicht zu viel auf einmahl/ damit
er nicht abrinne/ auf der Seiten schneid geschellte Mandl langlicht/ und be-
legs überwärts oder schrems/ bachs in einer Dortenpfannen/ wann sie
schier bachen seyn/ nimbs herauß/ und bestreichs mit Tragant-Eß/ bachs
wieder/ so seynd sie fertig.

476. Der Kayserin Lemoni-Zeltl.

Erstlich nimbt ein halb Pfund schönen Zucker/ von 2. Lemoni den Saft
darzu/ ein Vierting Mantel/ einer halben Nuß groß geweichten Tra-
gant/ dieses alles stoß klein/ alsdā nimbt von zwey Ehern das Weiße/ klop-
f es wohl ab/ daß es ist wie ein Faum/ mach ein Zaig damit an/ nimbt von ei-
nem Lemoni die Schaller/ gar klein geschnitten/ darunter ein wenig Zucker
zum Einwürcken/ wann der Zaig fertig/ druck ihn in die Mödl/ legs auf Ob-
lat/ und bachs subtil/ oben mach Kohlen wie unten/ sie lauffen gar schön auf.

477. Ein weissen Ritten-Saft über die Spalten/ und in die
Nögel zu machen.

Man soll von einem Citroni das Weiße schneiden/ zu dünnen Blättlein/
derselben 2. gute Hand voll nehmen/ und die Pöken von den gesot-
tenen Ritten/ darvon man das Gute abgeschnitten hat/ diese solle man

zer schneiden sambt den Kernen/ ein 6. oder 7. solche Pögen/ und 2. Gaus-
 fen voll rohe ungeschellte Ritten/ Spälte nehmen/ daran soll man frisch
 Wasser gießen/ und auf einen röschten Feuer sieden/ biß die Ritten/spälte
 und Citroni weich werden/ alsdann zwey Hand voll Spälte von Birn/
 Apffel darein thun/ und noch 2. oder 3. Sud thun lassen/ laß die Spälte
 ein wenig erkalten/ darnach soll man alles durch ein starckes Tuch treiben/
 darnach wieder durch ein Tuch seihen/ damit nichts dickes darein kombt/
 und der Saft schön lauter wird; von diesem Saft solle man mehr als
 ein halbe Maß/ und doch nicht gar 3. Seitel zu einem Pfund/ und ein Vier-
 ting Zucker nehmen/ und wann der Zucker zergangen/ auf ein resche Rohl-
 glut setzen/ daß bald anhebt zu sieden/ und sauber zu faimben/ und also sie-
 den lassen biß er gestehet/ darnach soll man ihn wieder ein Weil auf einem
 kleinen Glüt stehen lassen/ daß er nicht mehr sied/ und sauber abfaimen/
 so kan man ihn über Spalten/ oder in die Mödel gießen.

478. Wie man den rothen Ritten-Saft machen soll.

Nimb frische Ritten/ schälte sie schön/ schneid sie in ein saubers Häfen blät-
 let/ daß das Häfen eben voll sey/ gieß das Häfen voll mit heißen Was-
 ser an/ laß bey einem Feuer fein gemacht sieden/ verdeckter/ ein halben Tag/
 daß der Saft schön Leibfarb daran wird/ seih ihn in ein kühles Geschirr/
 laß über Nacht stehen/ preß darnach den Saft von den Ritten auß/ nim
 auf ein halbe Saft/ ein halb Pfund/ und 2. Loth Zucker/ laß ihn in einem
 Beck zugedeckter gemacht sieden/ biß er gestehet/ je gemacher er siedet/ je schö-
 ner und röther wird er/ gieß ihn in die Mödel/ welche gleichfalls zuvor mit
 Wasser geneßt seyn/ er muß nicht zu lang in den Mödeln stehen/ er gehet
 sonst nicht gern heraus.

479. Wie man die rothen Ritten-Spalten einmachen soll.

Man nimbt schöne grosse Ritten/ wisch sauber ab/ leg in ein wallendes
 Wasser/ laß nur so lang sieden/ daß ein wenig weich zu greiffen seyn/ nur
 nit zu viel/ nims heraus/ schälte sie schön/ schneid auß einer Ritten 2. Spal-
 ten/ schneid den Kern und das Steinige darvon/ nim ein Pfund Zucker/
 und läuter ihn mit anderthalb Seitel Wasser/ nim ein halbes Seitel oder
 mehr solchen Ritten-Saft darein/ wie oben geschrieben/ den man zu dem ro-
 then Ritten-Saft braucht/ laß sieden/ wög ein halb Pfund Ritten-Spal-
 ten/ und leg sie in den Zucker/ laß wohl verdeckter gar gemacht auf einer Glut
 sieden/ ein drey Stund/ so werden sie schön weich und roth/ nims heraus
 auf ein Daller/ laß kühl werden/ besteck mit Zimmet und Nägel/ oder
 nur mit Citroni/ leg in ein Glas/ oder Tögl/ den Saft laß noch ein wenig
 sieden biß er gestehet/ gieß ihn über die Spalten/ so seynd sie gerecht.

480. Wie man die weiß Spanische Larwerig machen soll.

Man nimbt die gangen Ritten/ wisch sie sauber ab/ leg in ein siedendes
 Was-

Wasser/ laß sieden/ biß sie weich zu greiffen seyn/ so nimbs herauß/ weiche zuvor 2. Loth Zucker ein in Wasser/ gieß aber nicht zu viel Wasser daran/ schell darnach die Ritten und schneid das beste herab/ und wög 6. Loth/ setz den Zucker auf ein Feuer/ und läuter ihn schön/ laß ihn zimlich dick sieden/ thue dann die 6. Loth Ritten darein/ laß geschwind sieden/ versaimbs fein/ thus in die Gläsl.

481. Wie man die rothe Latwerig machen soll.

Nimb die ganze Ritten und wisch sie sauber ab/und legß in ein siedendes Wasser/ laß ein wenig sieden/dasß nicht gar zu weich werden/schells und schneids darnach zu Blätl/nimb ein halb Pfund Zucker/gieß daran ein halbes Seidl solchen Rittensaft/ wie man zu dem rothen Rittensaft braucht/ läuter den Zucker darmit/ nimb darnach ein Viertel der geschnittenen Ritten/ laß ob einer Blut zugedeckter gemach sieden/ je länger es sied/ je röther es wird/ nimb auf die leht Lemonischäller und Citroni darein/gieß ins Glässel. NB. Wilst du rothe oder weisse Latwerig machen/ so durchgeschlagen ist/ so machs also/ doch dasß die Ritten durchgeschlagen werden durch ein Söbel.

482. Ein gar gute Ritten-Salsen.

Man soll von den gesottenen Rittenspalten den außgepressten Saft nehmen ein halbe Maß/ drey gute Gauffen voll wohlzeitige Weinbeer/die soll man zerstampffen/ und mit sambt dem Saft in obbemelten Saft schützen/ und darin sieden lassen/biß er schön Weigelbraun wird/darnach durchseyhen/und die Hälßen wohl austrücken; alsdann solle man zu jeglichen solchen Seidl Saft nehmen ein Viertel Zucker/ und miteinander sieden lassen/ biß er gestehet/ darnach solle man gar klein gewürffelt geschnittene Lemonischallen daran thun/und noch ein wenig sieden lassen/und in ein hohes Gläs gießen. Diese Salsen kan man zum Bratens geben/wann mans mit einem Wein abtreibt; aber man kans auch auf die Schallen geben/ wann mans fein Stückweiß herauß fast/ und mit Confect besträhet.

483. Die truckene Ritten-Spalten einzumachen.

Man soll die Rittenspalten allerding in Syrup einmachen/ man solle schöne grosse Ritten sieden/ dasß sie lsein alle gleich durchsotten seyn/ nicht gar weich/ nur dasß sie sich greiffen lassen/ sauber schällen/ und eine in 2. oder 3. Spältel schneiden/ das Steinige wohl herauß/ und mit Zimmet bestecken/ darnach in ein Tögl richten/ und den Zucker in der Dicken sieden/ dasß er sich ein wenig aufzieht/ und darüber gießen; darnach solle man schönen Zucker sieden/ so viel dasß er Haar gibt/ doch nicht so viel als zu den Zelten gießen/ darnach solle man ihn mit dem Reibholz in der Pfann wohl stark reiben/dasß er weißlicht wird/ in der Dicken als ein Rinds-Roch; die Spalten müssen zuvor auf einem Reiterl wohl abtrünnen/ und bey einem

Ofen wohl abtrückeren/ darnach soll mans im Zucker umkehren/ daß er fein dünn daran hangen bleibt/ und einen neben den andern aufs Reiterl legen/ und in einem Bach-Ofen oder gar heißen Stuben geschwind trückeren/ so bleiben sie inwendig fein weich/ man soll auch mercken/ wann man sie trückeren will/ soll mans zuvor in dem Syrup darin sie gelegen seyn/ zimlich weich sieden/ und noch mehr Zucker daran legen.

484. Das schöne durchsichtige Rittenwerck zu machen.

Muß die allerschönsten Ritten so nicht roth und mailig seynd/ gar weich sieden/ und wohl dick schellen/ damit nichts rothes dabey bleibt/ und nur das beste herab schneiden/ und geschwind durch ein enges Süß schlagen/ nur was gern durchgeht; und weil man die Ritten durchschlägt/ soll man wieder ein Zucker sieden/ damit sie nicht lang stehen dörfen/ man soll auf ein halb Pfund Ritten ein Pfund des allerschönsten Zuckers nehmen/ denselben gar klein zerschlagen/ und darein 1. Seitel schönes Wasser gießen/ und so lang sieden lassen/ daß/ wann man ein Tropfen in ein kaltes Wasser fallen läßt/ er von Stund an gestehet/ und zwischen den Fingern als ein Wachs wuglen läßt/ darnach soll man die Ritten darein rühren/ biß fein glat wird; man muß nicht gar lang rühren/ es wird sonst nit durchsichtig. Darnach soll mans in die darzu gehörigen Mödel schlagen/ dieselben zuvor ins heiße Wasser legen/ und hernach in eine Stuben/ doch nicht gar in einer warmen Stuben lassen trucken werden/ wann mans in einer gar warmen Stuben trucknet/ bekommen sie eine gar grobe Haut/ es muß auch nicht zu kalt seyn/ man kans auch mit allerley Farbtücher gefärbt machen/ wann man dieselbe in das Wasser weicht/ das man an den Zucker gießt/ und mit blauen Korn-Blumen-Saft kan mans schön blau färben/ daß es schön an Gestalt gesotten/ und die Ritten dorein gericht seyn/ wann man nur ein Klein Löffel voll dieses Safts darein gießt/ man muß nimmer sieden lassen. Man kans auch mit den Bälgen von schwarzen Weinbeeren Weirelbraun färben/ wann man die gar wohl aufgepressten Bälge in dem Wasser siedet/ daß man an Zucker gießt/ biß es die Farbe annimbt.

485. Citroni-Schallen einzumachen.

Die Citroni muß man langlicht oder rund spalten/ und 9. Tag im frischen Wasser ligen lassen/ alle Tag in ein frisches Wasser legen/ mit der Hand von ein Geschirz in das andere legen/ hernach setzt man in ein großen Beck ein Wasser über/ und laß sieden/ man salz das Wasser so viel/ als man ein Fleischsuppen salzt/ und wann das Wasser sied/ so legt man den Citroni darein/ und laß ihn zimlich wohl sieden/ so vil man ihn weich oder hart haben will/ und nachdem legt man ihn wieder in ein frisches Wasser/ laß ihn ein halbe Stund ligen/ und legt ihn in etliche frische Wasser allzeit über eine halbe Stund 3. oder 4mal/ hernach legt man ihn auf ein sauberes Tuch/ daß

daß er wohl abtrücket/ und legt ihn hernach in das Häfen oder Geschir:/ darin man ihn haben will; den Zucker sied man auch unterdessen/ man läutert und sied ihn/ und gießt viel Wasser darauf/ daß er gar dünn ist/ und gießt ihn/ wann er kalt ist über den Citroni/ und schwärt den Citroni ein wenig/ daß der Saft darüber gehet/ und über den andern oder dritten Tag sied man den Saft wieder/ aber nur gar wenig/ daß er nur nit bald dick wird; den Zucker oder Citroni haben wir nie gewogen/ sondern nach Geduncken genohmen/ daß nur der Saft allzeit wohl darüber gehet/ den Saft kan man so lang sieden/ biß man siehet/ daß er gar wohl in den Citroni ist gegangen/ hernach darf man ihn nicht mehr so oft sieden.

486. Wie man das Citroni Kraut machen soll.

Erstlich schneid ich den Citroni in die Größe/ wie es mich gedunckt/ und daß sein schön langlichte Schnitzl werden/ hernach thue ihn in ein Häfen und salz ihn gar wohl/ gieß ein Wasser daran/ daß über den Citroni geht laß über Nacht also stehen/ hernach sied ihn in einem Wasser/ aber nicht gar zu viel/ wann er anfangt ein wenig durchsichtig zu werden/ so thue ihn vom Feuer/ und sepe das Wasser ab/ schütt ihn also in ein Schaf frisches Wasser/ das thut den Citroni wieder resch machen/ und laß alle Stund ein frisches daran tragen/ den anderten Tag leg ihn auf ein saubers Tuch/ daß er hübsch abtrücket/ und lantere einen Zucker/ den gieß kalter darüber/ laß ihn ein Tag also stehen/ den anderten oder dritten Tag/ so sied den Zucker wieder/ muß aber ein Stück Zucker darein legen/ das thue zweymal nacheinander/ sonst wird der Saft zäh/ wann alsdann der Citroni nicht mehr wässerig wird/ und der Zucker die rechte Dicke hat/ so darf man ihn nimmer sieden.

487. Den blätleten Citroni zu machen.

Erstlich schneid den Citroni Spaltenweiß/ daß das Saure herauß kömmt/ und die Spältel thue in ein Geschir:/ salze sie/ gieß Wasser daran/ laß es über Nacht daran stehen/ hernach sepe das Wasser herab/ leg sie in ein anders/ und alle Tag zweymal frisches Wasser/ laß sie 3. Tag also stehen/ alsdann wög sie/ und nimbe auf ein Pfund ein Viertel Zucker/ darauf schütt ein halbes Eitel Wasser/ und lantere ihn/ den Citroni aber laß in ein Wasser sieden/ doch nicht zu viel/ thu in geschwind in ein frisches Wasser/ und so etlichmal abgefrischt/ alsdann abgetrückt/ und in Zucker geschütt/ zimlich lang/ biß er schön durchsichtig wird.

488. Wie man die geschabene Citroni macht.

Nimb den Citroni/ reib ihn an ein Ribessen/ biß an das Sauere/ hernach wöge ihn/ binde ihn in ein sauberes Tuch/ und übersied ihn in ein saubern Wasser/ daß das Bittere davon kömmt/ auf 1. Pfund Citroni muß man nehmen 3. Pfund Zucker/ den muß man läutern/ auf 1. Pfund Zucker

cker/ ein Seitel Wasser gießen/ muß ihn kochen lassen/ biß er sich spint/ hernach laß ihn ein wenig kühl werden/ thue den Citroni darein/ und zerrühre ihn/ daß er nicht knoppert wird oder bleibt/ hernach muß ihn wieder kochen/ biß er sich vom Beck schelt/ hernach kanst ein Lemonisafft hinein drucken/ daß er ein wenig für schlägt/ und in Latwerg-Gläßl einfüllen/ wilt du ihn aber in Dörten oder Kräpfel machen/ so nimb auf das Pfund Citroni 5. Vierztung Zucker/ und in Gläser gethan.

489. Wie man die gehächelte Citroni machen thur.

Den Citroni hächelt man gar an einer kleinen Hächel/ und weicht ihn 8. Täg/ alsdann läutert man den Zucker gar dün wie ein Wasser/ und legt den Citroni auf ein Tuch/ aber nur so lang daß der Zucker kochen thut/ dann sonst wird er gar zäh/ und laß ihn 2. Sud thun/ darnach gleich heraus/ dann wann er lang kochen thut wird er weiß/ aber den Saft sied man recht an die Statt/ dick wie man ihn haben will/ gieß ihn darüber/ mit einem Papier zugedeckt/ aber nicht verbunden.

490. Pomerantschen-Citroni und Rosmarin-Blühe frisch einzumachen.

Nim die Blühe noch zugethan/ gleich frisch von dem Baum/ setz ein Wasser über/ und wanns über und über sied/ so wirf die Blühe hinein/ laß noch drey gute Sud damit thun/ hernach seyh mit dem heißen Wasser in ein ganz frisches/ laß aber nicht lang darinnen ligen/ daß sie schön weiß und durchsichtig seynd/ so thue sie auf ein sauberes Kätel/ nimb ein zweyfaches Tuch/ und schütts darauf/ daß wohl abtrücken/ und mit einem Tuch zugedeckt/ unterdessen kanst du einen Zucker zimlich dick kochen/ wie man ihn sonst zu dergleichen Sachen siedt/ wann die Blühe schon trucken/ kanst sie wieder auf ein Tuch legen/ hernach thue es in ein Glas/ schüt den Saft kalt darüber/ die ersten drey Täg muß er alle Tag gesotten werden/ und Zucker nachgelegt/ sonst werden sie gleich wässerig/ hernach den dritten Tag schaue/ ob sie die rechte Dicke haben/ so seynd sie gut.

491. Ganze Höpertschen einzumachen.

Die ganze Höpertsch laß man an den Sträußlein/ macht ein Schnidl nach läng in die Beer/ und thut die Kerndl und das Rauche sauber heraus/ laß also an den Sträußel hängen/ richts in ein Glas/ und gieß ein geläuterten Zucker darüber/ in 3. biß 4. Tagen gießt man den Zucker wieder ab/ und legt ein Brocken darzu/ laß ihn kochen/ und alsdann kalter wieder auf die Höpertsch gossen/ biß kan 3. biß 4. mal also geschehen/ so seyns gut. NB. Die ganzen Weinschärling an Sträußeln macht man auch also.

492. Die grünen Agres und Zwespen einzumachen.

Die Agres nimbt man wie sie halb zeitig seyn/ löß die Kerndl subtil heraus/

auff/ laß in einem kupffernen Geschir: sieden / in demselben Wasser über Nacht stehen lassen / deß andern Tags die Agreß in ein Glas gethan/und geläuterten Zucker darüber gossen/ in 3. Tagen wieder abgossen/ein Brocken Zucker nachgelegt/und diesen geläuterten Zucker wieder auf die Agreß gegossen/ diß kan auch 3. biß 4. mahl geschehen / so seynd sie fertig. NB. Die grünen Zwespen werden auch also gemacht / allein sie müssen gangher gesotten werden / und nichts aufgelöst.

493. Die Weizel / Ribesel/ Dienel/ und dergleichen in Zucker einzumachen.

Man nimbt ein Pfund Zucker / den läutere mit ein Seidl Wasser/darzu nimbt ein Pfund schöne Spanische Weizel/stuze halben Theil von den Stengl / legs in den geläuterten Zucker / laß sieden / so lang biß sie schön weich werden / alsdann in einen erdenen Weidling über Nacht stehen lassen / deß andern Tags die Weizel abgestehen/ die Sulz noch einmahl gesotten / und die Weizel in die heisse Suppen gelegt / hernach überkühlen lassen / und in die Gläser gefüllt. NB. Also auch die Amarellen/ die Marillen / Pfersich / Ritten/ Spalten / und dergleichen Frucht / machet man auch also/ allein was dergleichen grössers Obst/ nimbt man auf ein Pfund 5. Viertel Zucker / und laßt desto besser sieden.

494. Die Zwespen auf die Confects Schalen zu machen.

Enlich nimbt schön grosse/ und wohlzeitige Zwespen / und richt es hirsch in einen weiten Weidling / oder dergleichen Geschir: hinein/ die Stengl in die Höhe / hernach läutert man den Zucker nach Geduncken / daß die Zwespen bedeckt werden/ wann er also hirsch dick gesotten ist/so schütt man ihn siedheisser darüber / und laßt darauf stehen / solcher Zucker muß 2. oder 3. mahl also gesotten werden biß daß man sieht / daß die Zwespen schön groß angeloffen seyn / hernach trückert man dieselben an der Sonnen / oder in einem ganz kühlen Ofen / besträhe es mit ein wenig Zucker/ und legs in die Schalen zum Gebrauch.

495. Muscatnuß einzumachen.

Muscatnuß / die schön und gut seyn/ legs in guten Wein acht Tag/dar nach durchsuchs wohl mit Nadeln / und gieß wider ein starcken frischen Wein daran / also laß mehr 8. Tag liegen / dann so waich es 3. Tag ins Wasser / und alle Tag ein frisch daran gießen/ dann gieß ein geläuterten Zucker darüber.

496. Allant/Wurzen einzumachen.

Schneide sie nach der Breiten zu Stucken/ sied sie in einem Wasser biß sie sich durchgreiffen lassen/ laß es übertrückern / gieß geläuterten Zucker daran/ seyh ihn oft ab/wie den Citronen/so bleiben sie schön und gut/ und seynd gut zum Herken.

497. Imber einzumachen.

Nimb schöne Benedische weiße Imber / schab die allenthalben sauber / gieß ein scharffe Laugen daran / laß darin 8. Tag ligen / alsdann durchstichs mit Psriemen / gieß wieder frische Laugen daran / laß darin ligen 14. Tag / biß sie weich werden / alsdann wohl außgewaschen / in ein frisches Wasser gelegt / und alle Morgen ein frisches / biß die Laug herauß komet / dann laß es über Nacht in den Tüchern trücker / und gieß ein geläuterten Zucker darüber / ich laß es allemahl ein Sud thun / dunckt mich besser zu seyn / doch mag mans also auch versuchen.

498. Wällische Ruß einzumachen.

Nimb an St. Johannes-Tag die Ruß ehe sie holzig werden / durchstich sie mit einer Nadel wohl durch und durch vielmahl / laß 14. Tag in einem Wasser ligen / alle Morgen ein frisches darauf gegossen / das alte Wasser weg gethan / wann sie weich genug worden / magst du es über Nacht trücker / und ein geläuterten Zucker darüber gießen / kalt wie über die Citroni / und oft wider gesotten / daß der Zucker in einer rechten Dicken bleibt / schwär sie wohl / man mag auch in Hönig also einmachen / und mit guten Gewürz bestecken / alles zusammen in ein messingenes Beck / und laß es ob den Kohlen sieden / biß es gestockt / und auf dem Papier nimmer durchschlägt / so thue es in Schachteln / oder Glas.

499. Pomerantschen und Lemonischäller.

Nimb die Schäller / schneid sie deines Gefallens / wässers 8. Tag in frischen Brunnenwasser / alle Tag ein frisch daran gossen / darnach schneid das Weiß gar schön darvon / läuter dann den Zucker nicht zu dick / gieß ihn kalter darüber / zuvor aber sied die Schäller in siedenden Wasser zimlich / und gieß kaltes Wasser daran / und trücker ehe du den Zucker daran gießt / wann man den Zucker dick macht / so zieht er die Schäller zusammen / wann er 3. Tag daran gestanden ist / so sied den Zucker wieder daran / wann der Zucker wieder gar din daran wird / sied ihn wieder / gieß ihn aber allzeit kalter daran.

500. Himbör: Marschällen.

Nimb ein gestossenen Zucker / der aber gefähet ist wie ein Mehl / thue ihn in ein Pfändl / nimb ein außgedruckten Himbör: Saft / schütte ein Bißl umb das ander in den Zucker / biß daß über und über geneht ist / alsdañ seß ihn auf die Glut / biß es will anfangen zu sieden / alsdañ nimb es weg / nimb ein Brettl / daß schon gemacht ist darzu / neß es ein wenig ein / schütt diesen angemachten Zucker darauf / ein 2. Messerrücken dick / laß es kalt werden / alsdann schneide die Marschellen herab / und hebs auf / willst du Lemoni:saft und klein geschnittene Lemonischäller darunter nehmen / so stehts bey dir / die Ribißl und Weinschärling: Marschällen seynd eben also zu machen / als

als daß du kein Lemonisafft darunter nehmen darffst / weil sie ehe sauer seynd / aber Lemonischäler kanst du darunter nehmen / wann du wilt.

501. Den durchsichtigen Rosen-Zucker zu machen.

Nimb ein halb Pfund Rosen / die abgeschnitten seyn / auch die schön roth seynd / und ein Pfund Zucker / thue es in ein Mörser / so oft ein Leg Zucker / so oft ein Leg Rosen / und stoß gar klein / darnach thue es in ein messinges Beck / und gieß ein wenig Rosen-Wasser daran / druck ein Lemonisafft darein / so wird er fein roth / rühr ihn also über ein Glüt / aber nicht lang / so ist er fertig.

502. Weinschärling- Marschällen.

Nimb der frischen Weinschärling / brock sie von dem Stengel ab / presse den Saft darauß / und thue ihn in ein verglasirtes Geschir / darnach nimß deß schönsten Canari-Zucker / zerschlag ihn mit einem hölzern-Hämmer oder Schlegel / in der Größ als ein Hanif- oder Hirsch- Körn / und eines Theils ein wenig kleiner / darnach thut man den zerschlagenen Zucker ein halb Pfund in ein verglaste Schüssel / gieß den ausgepresten Saft darüber / rühre ihn mit einem Schmalz-Brett in 2. Finger breit stäts durch einander / so lang biß der Zucker durch und durch naß ist / gleich wie ein fester Taig zu den Semmeln / darnach müßet ihr andere kurze Brettl haben / und hebt darnach ein nach dem andern auß der Schüssel / wie bewußt / und legte es nacheinander auf ein zinnen- oder auf ein kupffern Blech / laß es also gemacht in einer zimblichen warmen Stuben trücken / und wann sie nun trücken genug werden / so ziehet ein Stück nach dem andern herunter / und wann sie nicht wollen herunter gehen / so haltet das Blech beider seits auf ein Glut / so lang biß es erwarmet / alsdann werden sie herunter gehen / darnach thue sie in ein aufgefütterte Schachtel / setz sie in ein Käsil / daß sie nicht zu feucht oder zu warm stehen / so behalten sie ihre Röthe und natürliche Farb / und bleiben kräftig.

NB. Deßgleichen kan man von Lemonisafft auch solche Strigel oder Marschällen machen / und sonderlich von allen / was da sauer ist.

503. Galanteria- Krapffel von Zucker.

Nimb Mandl so viel du wilt / schwels und ziehe ihnen die Haut ab / stoß den so klein als wie Mehl / gieß inmer ein Wasser nach / daß nicht öhlig werden / doch nicht gar viel / stoß darnach ein geribenen Zucker unter die Mandel / auch nicht gar zu vil / nimß darnach die Mandel in ein messinge Pfann / und trückers auf ein kleinen Glüt ab / strähe ein Zucker auf ein Bret / und thue die abtrückerten Mandl darauf / würs mit Zucker zusammen / als wie ein Taig / walge ihn auß zu ein Blät / doch nicht allen auff ein mahl / füll eingemachte Sachen darein / schlag den Taig darüber / und rührs umb und umb ab / bachs in einer Dorten- Pfann / wanns übertrückert

seynd/ mach das Zucker-Eyß darauf/ und thue es wieder in die Pfann/bis daß das Eyß in die Höhe steigt/ so seynd sie fertig.

504. Zobelshairen zu machen.

Nimb 1. halb Pfund Mandel / 1. Viertling stoß groblecht/ und/ den andern Viertling schneid klein stiftlet/ gieß etliche Tröpffl Wasser daran/ und gestossenen Zucker/ so viel/ daß süß wird/ schneid ganz vierechte Blättl von Oblat/ schmiere darauf/ dick als ein Messerruck / du mußt Lemonischäller auch darunter mischen / laß bachen / daß ein wenig braun wird / überstreichs mit Zucker-Eyß/ laß wider bachen/daß das Eyß wol abgezogen ist.

505. Die Böhmische Bussel zu machen.

Nimb ein Pfund deß schönsten Zucker / sähe ihn durch ein enges Sieb/ nimb von 2. Aprn die Clar / klopfß wohl ab/ druck von einem Lemonyden Saft darunter/ wann er aber gar safftig/ so nimb ihn nicht gar/ schneid die Schäller gar klein darunter/ mache also ein festen Taig an/ der sich würgen laßt/ doch nicht gar zu fest/ mache Kügel darauß / wie die Schüß- Kügel/ bache sie in einer Dorten- Pfannen fein kühl / daß oben und unten gleiche Blut seye.

506. Aufgeloffene Tschokolada.

Estlich nimb ein halb oder ganz Pfund Tschokolada / reibß schön klar zu Mehl/ wie auch ein Zucker/ thue es in ein glasirten Weidling / schlag Ayrklar daran/ soviel daß ein Taig wird/ der sich walgen laßt/ thue ihn auf ein Bret/ strähe untersich gefähten Zucker/ daß sich nicht anlegt/ mach darauß Lebzeltl/ Bussel/ nach deinem Gefallen/ kanst auch in allerhand Möbl drucken/ wilst/ kanst es auf Oblat legen / und in einer Dortenpfan kühl bachen/ oben wenig/ untersich aber mehr Blut/ wann du aber nicht wilst/ so bestreich das Blech in der Dorten- Pfan mit Wachs/ leg darnach die Sachen darauf/ und bachs kühl wie oben / hernach laß kalt werden / so ledigen sich die gemachte Sachen sehr ab.

507. Springerl zu machen.

Nimb 1. Pfund Zucker/ stoß und sähe ihn / nim 24. Loth Mehl misch darunter/ nimb Zimet/ Nügerl/ Muscatnuß und Lemony Schäller/ schneids so klein als du kanst / misch es auch darunter / machs an mit Ayrklar und Lemony safft / mach den Taig so dick als du kanst/ knöt ihn wohl ab/ walg ihn auß am dinnesten/ wie ein Papier / druck auf einer Seithen den Möbl/ laß ein par Stund stehen/ darnach bachs Semmelbraun/ laß kühl werden/ überstreichs mit einem Zucker-Eyß / leg es wider in die Dorten- Pfannen/ daß das Eyß Blattern gibt / laß kühl werden.

508. Wie man die Bauren- Krapffen mache.

Nimb 2. ganze Apr/ und 3. Dotter in ein Hafen / und klopfß wohl ab / nimb ein halb Pfund Zucker auch in den Hafen / und klopf eine gute hal-

halbe Stund / nimb grob gehackte Mandel 4. Loth / und lang geschnittene Citronischäller / auch Muscatblühe und Mehl so viel / daß ein dinnes Taigl wird / darnach nichts mehr gerührt / und auf Oblat gelegt / mit Mandel besteckt und backen / oben mehr Glut als unten.

509. Musquetirer: Brod.

Nimb 1. halb Pfund Hönig / selbiges schön gelaütet / Nägerl / Zimmet / Imber / Pfeffer / Coriander / jedes 1. Loth / Muscatnuß / und von 2. Lemoni die Schäller / diese Stück alle groblecht geschnitten / und in das warme Hönig gethan / und ein wenig mit dem Gewürh sieden lassen / darnach nimb Bach: Mehl / thue es unter das Hönig und Gewürh / mach ein festen Taig an / knet ihn wohl ab / leg ihn in ein Dorten: Pfannen / laß ihn 3. oder 4. Stund backen / oben mehr Glut als unten.

510. Geröste Mandel.

Nimb 1. Mandl in ein Messinges Beck / setz aufs Feuer / laß rösten biß sie ganz dürr und hart werden / man muß es allzeit umwenden / daß sie sich nicht verbrennen / schütt selbige auf ein saubers Tuch wische sie ab / daß kein Staub darauf bleibt / nimb 3. Viertel Zucker / in ein Beck / gieß ein halb Seidl Wasser daran / laß ihn sieden biß er wohl schwimmt / thue die gerösten Mandel hinein / laß mit dem Zucker wohl rösten / biß er sich wohl an die Mandel legt / als ob sie candirt seyn / als seynd sie fertig.

511. Wie man die Grün: Pätzl / oder Lebzelt: Lauber macht / oder was man will / von Mandel / oder Pistazi: Taig.

Nimb gestoffene Mandel ein halb Pfund / auch so viel gefähten Zucker / nimb darvon ein Viertel Zucker unter die Mandel / und in einem Beck abtrücket / alsdann nimb den andern Zucker zum trücken und aufmachen / auch ein abgeklopffte Aprklar darunter / und damit abgemacht / man macht den Taig mit Spenat / man muß schön Spenat nehmen / und lassen sieden / alsdann dasselbige Wasser hinweg gegossen / und in frisches Wasser gelegt / und aufgebalgt / und unter die Mandel gestossen / nicht gar zu viel / daß rechte Farb hat / unten und oben ein Eyß / und backen / auch oben mehr Glut als unten.

512. Pätzl zu machen.

Nimb ein Pfund Zucker / ein Pfund schönes Mehl / Zimmet 2. Loth / Nägerl ein Loth / von 3. Lemoni die Schäller / dieses alles untereinander gethan / darnach schlag 6. frische Apr daran / und arbeits ab / doch nicht gar zu fest / mache Kügel darauß / legs auf ein Blech / so zu vor mit Wachs bestrichen / aber wider mit einem Tuch sauber abgewischt ist / wachse fein braun ab / so seynd sie fertig und gut.

Marillen: Pätzl.

Numb 6. Pfund Marillen/sieds im Wasser so lang/biß ihnen anhebt die Haut abzugehen/schäls sauber/thue die Kern heraus/treibs durch ein weites Sib/nimb 1. Pfund Zucker/gieß ein Seidl Wasser darauf/laß ihn sieden/biß die dicke Tropffen herab fallen/thue die durchschlagene Marillen hinein/laß es sieden/biß es sich wohl vom Beck abschället/thue gefähten Zucker darein/übertrückers über dem Feuer/walge grosse Flecken auß/drucke runde Lebzeltten darauf.

514. Wie man die Weizel zu dem Gebratnen einmache.

Numb schöne zeitige Weizel die nicht mailig seynd/wische sie sauber ab/thue die Stingl darvon/legs in ein Glas/so oft ein Leg Zucker/so oft ein Leg Weizel/biß es voll ist/man muß es aber wohl zuckern/hernach gieß ein guten Wein-Eßig daran/das der Eßig über die Weizel gehet/binds zu/stich mit einer Spenadl Löchl darein/ins Papier/laß den ganzen Sommer an der Sonnen stehen/sie bleiben ganz vollkommen/und seynd gar gut zu den Gebratnen/auch in hitzigen Kranckheiten gut zu den Labungen.

515. Das Genuessische in die Mödl von Zwespen.

Man soll über die Zwespen ein heiss siediges Wasser gießen/und ein Viertelstund stehen lassen/so lassen sie sich die Häutl abziehen/darnach soll mans zu Spältl schneiden/zu 1. Pfund Zwespen/1. Pfund gefähten Zucker nehmen/in einem Beck auf einem Kohlfeuer sieden/biß es sich von der Pfann schält/darnach in bogene Mödl schlagen/und trückern.

516. Gemeine Piscotten.

Schlag zum Exempel 8. Ayr in eine tieffe Schüssel/schlag sie wohl durch/einander/1. Pfund gestoffenen Zucker/rührs untereinander/thue drey Viertelpfund Mund-Mehl darein/schlage es so lang/biß der Zaig weiß wird/dann je länger du den Zaig schlagest/je schöner die Piscotten werden/wann der Zaig genug geschlagen/so nimb die Piscotten-Mödel/die von weissen Blech gemacht seyn/klein und langlecht/eines halben quer Fingers hoch/bestreich sie mit frischen ungesalzenen Butter/der zerlassen ist/wann der Ofen fertig/so fülle die Formen mit Zaig/nimb Zucker der wol getrücknet/und klein gestoffen ist/bestraße sie damit/schieb sie geschwind in den Ofen/du mußt wohl Achtung geben/damit der Ofen nicht zu heiss ist/dann dise Bacherey ist in einem Augenblick verbräit. Man muß den Ofen offen lassen/damit du alleweil kanst darzu schauen/wann sie dir allzubraun werden/so ziehe sie nach dem Ofen-Loch zu. Ist aber Sach/das sie keine Farb bekommen wollen/so decke den Ofen zu/schaue doch oft hinein/das sie nicht verbräien. Nimb eine heraus/schaue ob sie genug haben/welches du sehen kanst/wann du eine entzwey brichst. Wann sie gebachen/so ziehe sie

sie geschwind auß dem Ofen/ nimß sie alsobald weil sie warm seyn auß den Formen/ wann der Ofen kalt worden/ so setz sie auf Papier/ eines neben das ander/ schieß sie wider in Ofen/ damit sie trücker.

517. Schnee- Piscotten von Zuckern.

Nimß ein Viertelpfund clarificirten schönen Zucker/ laß ihn siedern/ wie ein Syrup/ oder wie ein Rosen-Zucker/ thue das Weiße von 2. Alpn darzu/ schlag es wol durcheinander/ mache länglichte Häuffel auf Papier/ und backe es.

518. Pistazi- Piscoten.

Schälle die Pistazi in heiß Wasser/ stoß sie in einem Mörsel/ mische sie unter den Zucker/ welcher zu den Schnee- Piscotten angemacht ist/ so werden sie schön grün.

519. Gemeine Marzipan.

Nimß die Mandel/ nemlich 1. Pfund die süß seyn/ schälle sie/ würff sie in klar Wasser/ nimß sie auß den Wasser/ lege sie in ein schön weißes Tuch/ damit sie trucken werden/ stoffe sie in einem Mörsel/ thue ein wenig Rosen-Wasser darunter/ damit die Mandeln nicht öhlig werden/ du mußt die Mandel stossen/ biß sie ganz klein werden wie ein Mehl/ daß er auch zimlich fest wird/ wann die Mandeln gestossen/ so thue weissen Zucker ein halb Pfund oder drey Vierting darein/ stoffe es wohl mit den Mandeln/ untereinander/ thue das Weiße von einem Al darzu/ wann es wohl gesotten/ so nimß es auß dem Mörsel in ein zinnerne Schüssel/ thue es auf ein saubern Tisch/ besträh es mit Zucker/ und arbeite es mit den Händen. Theile den Zaig in so viel Stück als du wilt/thue es in die Mödel/ oder mach sonst Figuren darauß was du wilt/ wilt du Dorten darvon machen/ so lasse es eines Thalers dick/ thue ihn in den Ofen/ laß ihn trücker/ aber der Ofen muß ganz gelind geheizt seyn/ er ist warm genug wann du die Pastetten außgezogen hast. Wann der Marzipan gebachen/ so ziehe ihn herauß/ mache das Eyß darüber/ wie vorhin vermeld/ setze es wider in Ofen/ und laß es außlaufen.

520. Von Pistazi- Marzipan.

Der Pistazi- Marzipan wird gemacht/ wie die vorhergehende von süßen Mandl: weilen es ganz grün ist/ kanst du allerley Sachen darauß machen/ wann du Mödel hast/ als grüne Arbeschädl/ Spargel/ Artischocken/ oder sonst was du wilt.

521. Haselnuß- Marzipan.

Die Haselnuß werden zum Marzipan zugericht wie Mandl/ wornach du dich zurichten. Die Pastetten- Becker in Frantreich nehmen in ihre Marzipan und Marcaronen ein wenig Mund-Mehl/ das Weiß von Alpn thun sie unters Eyß dieses machet ihren Marzipan bleich.

522. Tür-

522. Türkisch Papier.

Nimb schön weiß klein gefähten Zucker nach deinem Gefallen/ Lemoni-
safft seyhe durch ein Tuch/thue den Zucker in ein Messinges Beck auf
ein Blut/ laß ihn wohl heiß werden/ gieß den Lemonisafft an den erhitzten
Zucker/laß es zusamen sieden in der Dicke eines Kochs/ nimb Blumen nach
deinem Gefallen/ schneids klein/ laß übertrückern/rührs darein/ leg bleche-
ne Möbl auf ein Oblat/gieß darein/ wanns hart wird / so thue es herauß.

523. Lemonadi.

Nimb auf ein Maß Wasser 6. safftige Lemoni / druck den Safft darvon
in das Wasser/ und balgs auß / zuckers mit geläuterten Zucker / und
kühl es ein.

524. Das Erdbör, Wasser zum trincken oder das Gefrohrne.

Nimb 2. Pfund Erdbör/ 1. Maß Wasser / zerdruck die Erdbör/ fülls in
ein Säckl/ so von Beitel Leinwat gemacht ist / gieß von dieser Maß
Wasser auf die Erdbör ins Säckl/daß fein klar durchrint/ gieß alsdann
von ein geläuterten Zucker darein / daß süß wird / und kühlß wohl ein
ins Eyß / auch wohl biß recht gefrüht/ wann du wilt.

525. Das gefrohrne von Züßernußl/ oder Pistazi.

Nimb 4. Loth Züßernußl/ oder Pistazi / wasch sauber / von den Pistazi
thue die Haut herab/stoß und treibß durch ein Sieb / nimb ein Seitel
Wasser/ und thue das durchgetribene in ein Säckl / gieß das Wasser dar-
auß / zuckers mit dem geläuterten Zucker/ und kühlß ein. NB. Wann man
will einkühlen/ daß es gefrohren werd/so nimbt man Eyß oder Schnee/das
Eyß klein zerschmettert / oder gestossen / und Salz darunter gemischt / so
haltß die Kälten / daß nicht das Eyß oder Schnee zergethet.

526. Weichsel, Safft zum Weinabgießen.

Man nimbt die Weichsel so von Stinglen abgezupfft seyn/stosse sie in ei-
nem steinern Mörser mit Kern und allen/preß den Safft darvon auß/
laß ihn ein paar Stund stehen/ daß sich das Dicke an den Boden setz / auf
ein Maß Safft nimbt man anderthalb Pfund Zucker / und 1. Loth Zimmet/
1. Loth Nägerl / seyhe den Safft in ein langhalsetes Glas/daß Glas muß
nur biß an Hals mit Safft seyn/schlag den Zucker zu kleinen Stucken/und
das Gewürz thue schneiden/thue dieses alles ins Glas zu dem Safft/ ver-
make das Glas wohl/ setz an die Sonn/ so lang sie Krafft hat/ es hat kein
Gefäß/wie lang es in der Sonnen stehen muß. Gieß unter den Wein / so
hast Weichsel Wein.

527. Wie man das Weichsel Wasser macht.

Nimb 2. Viertel schön sauber abgezupfte frische Weixel / darvon löse
ein gute Hand voll Kern herauß / stoß solche in einem Mörser/ thu es
zu den andern Weixeln zerstampffe selbige mit einem saubern hölzernen
Stempffel/

Stempffel/ daß sie ganz zertrüct seynd/ und safftig werden/ gieß 3. Maß
Brunnenwasser darauß/ rühre wohl untereinander/ schütze in ein härinen
Sack/ laß durchlauffen/ machs süß nach eines jeden Verlangen.

528. Wie man den Ribesl, und Weinschärling-Safft bereiten / und
behalten soll über ein Jahr / damit man allerley
Sachen färber.

Man soll die wohlzeitige Beerl von dem Stingel abbrechen / mit einem
hölzernen Stößel in einem erdenen Geschirz zermatschen/ darnach über
ein Kohl-Feuer setzen/ und bey einer Viertl-Stund mit stättigen Zerstampf-
sen sieden/ darnach in einem Wollen-Sack schütten/ und das lautere lassen
durchtropffen / dasselbe in einem zinnen Sandner so unten ein Büchsen
hat/ in einem Keller behalten/ und oben darauß Baumöl gießen.

529. Weixel-Safft / oder Ribesl und dergleichen zu machen/
so man zum abgießen braucht.

Nimb auff 1. Pfund Zucker 1. Maß außgepresten Safft / laß solchen
aber vorhero etlich Stund stehen / biß er sich setzt/ hernach seyhe ihn
durch ein saubers Tuch / und gieß ihn auff den Zucker/ laß miteinander
sieden / biß zu einem dicken Safft oder Zulep wird / also ist es fertig.

530. Zucker-Butter.

Nimb frisch Butter soviel du wilt/ nimb gestoffene Mandel zimlich vil/
rühre unter den Butter/ darnach rühre auch wohl Zimmet darein/ das der
Butter fein roth wird/ und Zucker daß er süß genug ist/ schlag ihn darnach
durch ein saubers Räuterl / daß es gewürblet wird / ehe man den Butter
aber durchschlagt / setz ihn in Keller / wann alles darein geknotten ist.

531. Krebs-Butter zu machen.

Erstlich nimb zimlich viel Krebsen/ sieds ab in frischen Wasser/ hernach
nimb von Krebsen die Schären und Schweiffel/ so zimlich viel seyn müs-
sen / löse das Fleisch herauß / zerstoß auf das kleinest / nimb auff 1. halb
Pfund frischen Butter/ 3. lebendige mittlere Krebsen/ stoß unter die obige
zerstoffene Krebs-Schären / alsdann nimb ein neue Reim / so vorhero mit
Wasser abgebrannt ist / setz außs Kohl-Feuer/ leg das halb Pfund Butter
in die Reim/ schütt das Gestoffene darzu/ und rühre statts umb/ laß eine
Weil sieden / hernach nimb ein Schüssel/ und ein weisses Tüchl / seyhe den
warmen Butter durch das Tüchl / setz an ein kühles Orth / laß ihn gester-
hen / brauche ihn nach Belieben.

Folget kürzlich beschriben die Ordnung / wie man
sich im Essen und Trincken verhalten soll.

Man folget zwar dieser Ordnung gar wenig/ sondern ein jegliches Land
gibt seine Speisen / wie es alldorten gebräuchlich / man hat es aber

nur darumben anhero gesetzt/zu zeigen/wie es dem Menschen am nüglichen und gesundesten wäre. Dahero soll man die Speisen/ so dünn und leicht zu verdauen/ am ersten geben/ als Suppen/ Kehl/ Spenat/ weiche Ayr und dergleichen/ und dises darumben/ weiln selbige (wann man die groben Speisen vorhero genießet) nicht können unter sich kommen/dardurch der Magen verderbet wird/ und keinen Ausgang hat/ daß also eines mit dem andern verderben muß/ daßgleichen sollen allezeit die warmen Speisen denen kalten vorgezogen werden. Man soll auch die Hünner/ Kalbfleisch und Fisch vor dem Rindfleisch und Wildprät auftragen.

Hippocrates und Galenus melden/ daß man des Tags 2. mal essen solle/ was aber Kinder und wachsende Personen/ können wohl öfters essen/ wie auch die Alten/ dis aber jedesmal wenig/ man haltes aber darvor am gesundesten zu seyn/ daß man des Mittags nach Genügen/ zu Abends aber sehr wenig esse/ so soll man auch von einer Mahlzeit bis zu der andern sich der Speisen enthalten/ damit sich selbige jedesmahl recht verkochen können/bey der Mahlzeit soll man oft und wenig trincken/ zwischen der Mahlzeit aber gar nichts/ dann sonst die Däunung des Magens dardurch verhindert wird. Auf Suppen/ starcke Bewegung/ auf Zorn/ und auf das Bad soll man nicht gleich trincken.

Nach der Mahlzeit gebrauche dich des Obsts und Confects/ doch nicht überflüssig des Käß/ obwohlen er härter Concoction, so schließt er doch den Magen/ Galenus sagt/ daß der Käß/ so eines mittelmässigen Alter ist/ am gesundesten seye; den Butter aber soll man jederzeit vor der Mahlzeit essen/ der Rättig bekomt sehr wohl/ wann er in der Mahlzeit genossen wird/ nach der Mahlzeit verursachet er übel/ rüchende Dünste/ und Aufsteigen des Magens. Nach vollbrachter Tischzeit soll man fein sanfftig hin und wider spaziren/ auch so beliebt (aber nicht lang) ein wenig ruhen.

Register /

In welchen zu finden/ was vor Speisen bey den vornehmsten Krankheiten denen Patienten tauglich/ man kan von disem eine oder die andere Speiß nach Belieben kochen.

A.

Bey den Augen-Zuständen seynd die Speisen wie bey der Hectica.

Bey den Apostem-Zuständen/ wie bey der Dör- und Lungensucht.
Bey der golden Ader/ wie bey der Hectica.

Bey der Angina/ Halswehe und Häßrigkeit/ die Sulz von Kerblkraut/ fol. 196. n. 20. auß dem Arhney-Buch/ noch eine fol. 197. n. 21. auß dem Arhney-Buch/ darvon ein Löffel voll genommen/ und in guter Suppen ohne Salz getruncken. Item die Speisen/ so bey dem Cathar zu finden.
Bey

Register.

Bey dem Abnehmen / und Schwindsucht / die Mandel-Suppen fol. 1. n. 1. Die Kayser-Gersten fol. 7. n. 41. Pistazi-Suppen fol. 8. n. 44. Gersten-Schleim fol. 9. n. 55. Das Pistazi-Koch fol. 10. n. 58. Hünner-Koch fol. 15. n. 83. Das Butter-Koch fol. 17. n. 94. Semmel-Koch fol. 17. n. 96. Die Sulzen fol. 196. n. 20. Item fol. 197. n. 21. auß dem Arhney-Buch. Item die Speisen bey der Hectica zu finden.

Bey der Brein / seynd anfänglich neben guten Suppen zu geben / die Kayser-Gersten / fol. 7. n. 41. Gersten-Schleim / fol. 9. num. 55. Wanns etwas besser wird / Mandel-Knödel / fol. 27. n. 145. Zupffte Knödel / fol. 28. n. 148. Weixel-Knödel / fol. 28. n. 151. laß die Zimmet auß. Aepffel-Knödel / fol. 29. n. 153. Schlick-Kräpffel / fol. 29. n. 155. Das Speisel fol. 39. n. 210. Die Würstl / fol. 40. n. 212. Das Pandl / fol. 40. n. 215. Spenat / fol. 41. n. 218. laß das Gewürz auß. Zucker-Sträubel / fol. 47. n. 251. Salbey-Küchel / fol. 53. n. 283. Gebachene Arbeis / fol. 56. n. 294. Schnee-Ballen / fol. 57. n. 300. Gebachene Rosen / fol. 57. n. 302. Speiß von Karpffen-Zungen / fol. 91. n. 432. Speiß von Hechten-Leber / fol. 91. n. 433. Fleck von Fisch-Magen / fol. 91. n. 434. laß von disen drey Speisen das Gewürz auß. Item die Speisen / so bey den hitzigen Kranckheiten zu finden.

In Brust-Zuständen / wie bey dem Cathar.

Bey Blehung der Geschwulst / Weixel-Suppen / fol. 6. num. 35. Weinbeerl-Suppen / fol. 7. n. 43. Gersten-Schleim / fol. 7. n. 55. noch einer fol. 10. n. 56. Kräuter-Suppen / fol. 34. n. 180. Aepffel-Koch / fol. 13. n. 71. Das Wein-Koch / fol. 14. n. 81. Zwespen-Muß / fol. 15. n. 82. Die Knödel von jungen Hünner-Fleisch / fol. 27. n. 146. Gedämpfte Hünnel / fol. 35. n. 188. Die Küchel / fol. 51. n. 237. Aepffel-Strauben / fol. 53. n. 281. Genueser Marck-Pastettl / fol. 63. n. 323.

In Blattern / alten Leuthen und Kindern / Haber-Suppen / fol. 7. n. 38. Kehl-Suppen / fol. 9. n. 51. und 52. Die Ruben-Suppen / fol. 9. n. 54. Gersten-Schleim / fol. 9. n. 55. fol. 10. num. 56. Das braune Mueß / fol. 14. n. 77. Die gebachene Feigen / fol. 50. n. 263. Wann die Blattern anfangen abzuheplen : Zwespen-Koch / fol. 15. n. 82. Kayser-Gersten / fol. 7. n. 41. Zupffte Knödel / fol. 28. n. 148.

C.

Bey den Contracturen / wie bey den Glider-Zuständen.

Bey dem Cathar / die Haber-Suppen / fol. 7. n. 38. Die Kehl-Suppen / fol. 9. n. 51. und 52. Die Ruben-Suppen / fol. 9. n. 54. Der Gerstenschleim / fol. 9. n. 55. fol. 10. n. 56. Biersuppen / fol. 2. n. 5. Kayser-Gersten / fol. 7. n. 41. Das braune Mueß / fol. 14. n. 77. Capaun-Muß / fol. 12.

q 2

n. 65.

Register.

n.65. Aufgeloffene Faim:Koch/ fol.16. n.88. Butter:Koch/ f.17.n.64.
 Spanische Aepffel:Koch/ fol.17. n.95. Rosen:Koch/ fol.18. num.97.
 Item die Sulzen so in Arhney-Buch fol.196. zu finden. Die Mandel-
 Knödl/ fol.27. n.145. Schlick:Krapffel/ fol.29. n.155. Die Kräuter-
 Suppen/ fol.34. n.180. Gefüllter Kehl/ fol.39. num.207. Speiß
 von Brüsel/ fol.39. n.210. Das Speißel/ fol.40. n.214. Der Spen-
 nat fol.41. n.218. laß das Gewürk auß. Gefüllte Hünner mit Man-
 del/ fol.43. n.230. Zucker:Sträubel/ fol.47. num.251. Genueser
 March:Pastettl/ fol.63. n.323. Spenat:Dorten/ fol.75. num.355.
 Gefüllte Grundel/ fol.87. n.407. Die drey Speisen/ fol.91. n.432.
 433. und 434. Der Pinat:Zucker/ fol.99. n.454. auch was auffser
 deß Gewürk und candirten Zucker gemacht wird.

D.

Bey der Dörz: und Lungenfuch/ die Mandel:Suppen/ fol.1. num.1.
 Pistagi:Suppen/ fol.8. n.44. Gestoffene Hünner: und Capauner-
 Suppen/ fol.8. n.47. laß das Gewürk auß. Item die Speisen so
 bey dem Catthar/ auch bey der Hectica zu finden/ auch die Sulzen
 so im Arhney-Buch/ fol.160.

Bey den Dampf/ die Weinbeerl:Suppen/ fol.7. n.43. Das braune
 Mueß/ fol.14. n.77. Das Zwespen:Koch/ fol.15. n.82. Das Wein-
 beerl:Koch/ fol.16. n.89. Der Spenat/ fol.41. n.218. Die gebachene
 Feigen/ fol.50. n.263. Gebachene Ziboben/ fol.54. n.287. Item
 die Speisen so bey dem Catthar.

F.

In Fieber: Zuständen: Die Mandel:Suppen/ fol.1. n.1. Die Pistagi-
 Suppen/ f.8. n.44. Kapfer:Gersten/ f.7. n.41. Der Gersten:Schleim/
 fol.9. n.55. Semmel:Koch/ fol.13. n.69. Das Müßlein/ fol.14. n.78.
 Das aufgeloffene Faim:Koch/ f.16. n.88. Lemoni:Koch/ fol.16. n.90.
 Zupfte Knödl/ fol.28. n.148. Die Schlick:Krapffen/ fol.29. n.156.
 Gemachte Maurachen/ fol.37. n.197. Knödl/ fol.41. n.217. Item
 die Speisen wie bey der Hectica ohne derselben worzu Milch kombt.

Bey der Fraiß und Zinfallend: Das Umbra:Koch/ fol.16. n.91. Das
 Rosen:Koch/ fol.18. n.97. Die Speiß von Hirsch:Geweß/ fol.37.
 n.202. Item die Pafesen fol.56. n.298.

In übrigen Feuchrigkeiten deß Leibs: Die Wein:Suppen/ fol.2. n.6.
 und 7. Das Wein:Koch/ fol.14. n.81. Citroni:Koch/ fol.10. n.57.
 Item die Speisen so bey der Wasserfucht angezogen werden.

Bey denen Franzosen: Die Kapfer:Gersten/ fol.7. n.41. Capaun-
 Müßl/ fol.12. n.65. Das Müßl/ fol.12. n.67. Das Lungen:Koch/
 fol.14.

Register.

fol. 14. n. 76. Das Müßlein/ fol. 14. n. 78. Hünner-Koch/ fol. 15. n. 83.
Dotter-Muß/ fol. 18. num. 100. Item die Speisen so bey den Gli-
der-Zuständen.

Hey der Gelbsucht: Wie bey der Gall und Leber-Zuständen.

Hey der Gall: Die Kapfer-Gersten/ fol. 7. n. 41. Das Citroni-Koch/
fol. 10. n. 57. Agras-Koch/ fol. 11. n. 63. Lemoni-Koch/ fol. 16. n. 90.
Das Faim-Koch/ fol. 16. n. 88. Weixel-Koch/ fol. 18. n. 99. Gefüllte
Weixel-Semmel/ fol. 26. n. 138. Die zupfften Knödl/ fol. 28. n. 148.
Die Weixel-Knödl/ fol. 28. n. 151. 152. Die Speiß/ fol. 40. n. 214.
Die Würst/ fol. 41. n. 217. Der Spenat/ fol. 41. n. 218. Der gebache-
ne Salve/ fol. 52. n. 276. Gebachene Weixel/ fol. 46. n. 247. Aepffels
Strauben/ fol. 53. n. 281. Die Weixel-Dorten von Butter-Taig/
f. 58. n. 309. Speiß von Hechten-Leber/ fol. 91. n. 433. doch muß in
allen Obst-Speisen von Zucker gar wenig genommen werden.

In Glider-Zuständen: Die Mandel-Suppen/ fol. 1. n. 1. Pistazi-Sup-
pen/ fol. 8. n. 44. Das Gestoffene/ fol. 8. n. 46. 47. Das Capaun-Müß/
fol. 12. n. 65. Das Mandel-Milch-Koch/ fol. 13. n. 70. Das Koch
fol. 15. n. 86. Die gesulzte Milch/ fol. 19. n. 102. 103. Die Knödl/
fol. 27. n. 146. Zupffte Knödl/ fol. 28. n. 148. Die Speiß/ f. 39. n. 210.
211. Item fol. 40. n. 214. Die Ram-Krapffen/ fol. 48. n. 254. Ge-
nueser March-Pastettl/ fol. 63. n. 323. Kleine Pastettl/ fol. 67. n. 335.
Die March-Dorten/ fol. 75. n. 356.

H.

In hitzigen Kranckheiten: Anfangs gute kräftige Suppen von Cas-
paunen/ oder mit Hirsch-Horn-Sulz vermischt/ die Sulz suche im
Arhney-Buch/ fol. 294. Das Citroni-Koch/ f. 10. n. 57. Das Agras-
Koch/ fol. 11. n. 63. Das Lemoni-Koch/ f. 16. n. 90. Das Weixel-Koch/
fol. 18. n. 99. Das Ayr-Kraut/ fol. 29. n. 157. Die Speiß/ f. 37. n. 202.
Die Mandel-Krapffen/ f. 45. n. 245. Die Küchel/ fol. 51. n. 273. Das
Ponädl/ fol. 40. n. 215. Die Würstel/ fol. 41. n. 217. Spenat/ fol. 41.
n. 218. Die Pastettl/ fol. 64. n. 324. Die Weixel/ fol. 116. n. 514.

In der Hectica Dörz oder Abnehmen: Die Sulzen so zu finden im
Arhney-Buch/ fol. 160. 196. 197. Das Gestoffene von Hünnern/ fol. 8.
num. 46. Kapfer-Gersten/ fol. 7. num. 41. Gersten-Schleim/ fol. 9.
num. 55. Die Kräuter-Suppen/ fol. 34. num. 180. Zeller-Suppen/
fol. 34. n. 179. Krebs-Koch/ fol. 11. n. 59. Das Capauner-Müß/
fol. 12. n. 65. Das Mandl-Milch-Koch/ fol. 13. n. 70. Das Mueß
von Ajern und Milch/ fol. 13. n. 72. Das Weinbeerl-Koch/ f. 16. n. 89.
Die gesulzte Milch/ fol. 91. n. 102. 103. Krebs-Sulz/ fol. 23. n. 125.

Register.

gefüllte Artischocken/ fol. 39. n. 209. Die Speiß/ f. 39. n. 210. und 211.
 Würstl für einen Kranken/ fol. 40. n. 212. Schild: Kröpfel von Krebs-
 fen/ fol. 29. n. 156. Mandel: Pastetten/ fol. 70. n. 341. Schild: Krot-
 ten/ fol. 89. n. 419. Die gehackten Schnecken/ fol. 90. n. 424. Das
 Krebs: Schmalz: Koch/ fol. 91. n. 431. Speiß von Karpffen: Zungen/
 fol. 91. n. 432. Die Mandl: Gulg/ fol. 23. n. 121. Bianco Mangiare
 Dorten/ fol. 76. n. 361. Milchram: Dorten/ fol. 78. n. 365.

K.

Vor die Kindelberherin: Die ersten 8. Tag sollen sie kräftige Hünner:
 oder Capauner: Suppen trincken/ die andern 8. Tag können sie sich
 gebrauchen das Müßlein/ fol. 14. num. 78. Hünner: Koch/ fol. 15.
 n. 83. Butter: Koch/ fol. 17. n. 94. Zupfte Knödl/ f. 28. n. 148. Die
 übrige Zeit Schild: Kröpfel von Krebsen/ fol. 29. n. 156. Maurachen/
 fol. 37. n. 179. Das Welsche Pöndel/ fol. 40. n. 215. Würstel von
 Brünner: Zwespen/ f. 41. n. 217. Das Speißl von einem Kalbs: Hirn/
 f. 40. n. 214. Spenat/ f. 41. n. 218. Hünner mit Mandl gefüllt/ f. 43.
 n. 230. Mandel: Krappfen/ f. 45. n. 245. Zucker: Sträubel/ f. 47. n. 251.
 Die Küchel/ f. 51. n. 273. Äpfel: Strauben/ f. 53. n. 281. Gebachene
 Arbes/ fol. 56. n. 294. Pafesen von Hirsch: March/ f. 56. n. 298. Ge-
 nueser March: Pastettl/ fol. 63. n. 223. Item fol. 64. n. 224. Alla
 Potrida fol. 66. n. 331. Mandel: Pastettl/ fol. 70. n. 341. Mandel:
 Dorten/ fol. 74. n. 352. Gefüllte Grundel/ fol. 87. n. 407. Schild:
 Krotten/ fol. 89. n. 419. Gebachene Krebs/ fol. 90. n. 425. Item die
 drey Speisen/ f. 91. n. 432. 433. 434.

In Kopff: Wehe und Schwindel: Das Ambra: Koch/ fol. 16. n. 91.
 Andere Speisen wie bey der Fraiß.

L.

Leber: Zustand: Die Kayser: Gersten/ fol. 7. n. 41. Weinbeerl: Sup-
 pen/ fol. 7. n. 43. Das Gestoffene von Hünnern/ fol. 8. n. 47. Der
 Gersten: Schleim/ f. 9. n. 55. Das Citroni: Koch/ f. 10. n. 57. Agram:
 Koch/ fol. 11. n. 63. Das Müßl/ fol. 12. n. 67. Lungen: Koch/ fol. 14.
 n. 76. Das Zwespen: Mueß/ fol. 15. n. 82. Das Hünner: Koch/ fol. 15.
 n. 83. Das Fahn: Koch/ fol. 16. n. 88. Das Weinbeerl: Koch/ fol. 16.
 n. 89. Das Lemoni: Koch/ fol. 16. n. 90. Das Butter: Koch/ fol. 17.
 n. 94. Die Schild: Kröpfel/ fol. 29. n. 155. 156. Die Hünnel in Agram/
 f. 31. n. 166. Gefüllter Kehl/ f. 39. n. 207. Die gefüllten Artischocken/
 fol. 39. n. 208. 209. Die Speisen/ fol. 39. n. 210. 211. 212. 213. 214.
 215. 217. 218. Hünner mit Mandel gefüllt/ f. 43. n. 230. 231. Die
 Küchel/ f. 58. n. 273. Äpfel: Strauben/ f. 53. n. 211. Milchram: Krapp-
 fen/ fol. 54. n. 284. Genueser March: Pastettl/ fol. 63. n. 322. 324.

Auf:

Register.

aufgeſetzte Paſtettl ohne Taig / fol. 71. n. 345. Krebs-Paſtettl / f. 73. n. 351. Die Dorten / fol. 75. n. 355. 356. 357. 365. Gefüllte Grundel / fol. 87. n. 407. Haufen / fol. 86. n. 405. Die Speiſen / fol. 91. n. 432. 433. 434. Es iſt auch allhier nicht viel zu zuckern.
Leid: Rücken, Wehe / und Thieren: Zuſtand / ſuche die Speiſen wie bey dem Sand und Stein.

M.

Magen: Zuſtand / wie bey den Fieber: Zuſtänden.

Melancholey und Hypochondria: Weinbeerl, Suppen / fol. 7. n. 43. Das Geſtoffene von Hünnern / fol. 8. n. 46. 47. Gerſten-Schleim / f. 9. n. 55. f. 10. n. 56. Capaun-Müßl / fol. 12. n. 65. Wein-Muß / fol. 14. n. 81. Das Koch / fol. 15. n. 86. Kälberne Würſt / fol. 26. n. 140. Knödl / fol. 27. n. 146. n. 217. Hechten-Knödel / fol. 29. n. 154. Gebachene Hünnel und Tauben / fol. 31. n. 164. 165. Gedämpfte Hünnel / f. 35. n. 188. Hünner mit Mandl gefüllt / f. 43. n. 230. 231. Gefüllte Lerchen / f. 42. n. 224. Gebrattene Reb-Hünnel / fol. 42. n. 226. Gebrattene Capaun / fol. 43. n. 232. Faßhan / fol. 45. n. 242. Die Rüchel / fol. 51. n. 273. Hünnel in March-Paſtetten / fol. 64. n. 324. 325. Kleine Spaniſche Paſtettl / fol. 65. n. 328. Italianiſche Tauben: Paſtetten / f. 65. n. 330. Hechten in Lemoni / fol. 79. num. 371. Ruten / fol. 84. n. 392. Gefüllte Grundel / f. 87. n. 407. Pomerantiſchen: Schölln / f. 112. n. 499. Item alle geringe Speiſen mit Capri zugericht. Unter den Weinen ſeynd die tauglichſten / Rhein- und Moßler-Wein / in Ermanglung deren / wohl abgelegene Deſterreichiſche / Königsſetter / und Gumpols-Kircher Wein / gutes abgelegenes / und mit Hopffen wohl gekochtes Bier / kan auch getruncken werden.

Milz: Zuſtände: Wie bey den Leber: Zuſtänden.

N.

In Thieren: Zuſtänden: Wie bey Sand und Stein.

P.

In Peſtilenz: Seynd die Speiſen / wie in hißigen Krankheiten ange- mercket worden.

In Podagra / wie in Glider: Zuſtänden.

R.

In der rothen Ruhr: Das Piſtagi-Koch / fol. 10. n. 58. Das Mandl-Koch / fol. 11. n. 62. Das aufgange Ritten-Koch / fol. 12. num. 64. Das Semmel-Koch / fol. 13. n. 69. Roſen-Koch / fol. 18. n. 97. Das Mandl-Reiß-Koch / fol. 15. n. 85. Das Zimmet-Koch / fol. 16. n. 92. n. 93. Das Dientel-Koch / fol. 18. n. 98. Das falſche Mandl-Koch / fol. 18. n. 101. Die Reiß-Milch / f. 20. n. 207. Die Reiß-Knödl / fol. 27. n. 144.

Register.

n. 144. Die Speiß / fol. 35. n. 187. Krapffen, Ritten / fol. 51. n. 272. Ritten, Strauben / fol. 52. n. 278. Mandel, Dorten / fol. 74. n. 352. Zimmet, Dorten / fol. 74. n. 354. Bianco Magiar, Dorten / f. 76. n. 361. Item alles eingemachte und candirte Confect von Ritten.

S.

In Sand und Stein, Zuständen: Das Gestoffene / fol. 8. n. 46. und 47. Lemoni, Koch / fol. 16. n. 90. Erdbeer, Koch / fol. 13. n. 73. Weizel, Knödel / f. 28. n. 151. und 152. Aepffel, Knödel / fol. 29. n. 153. Schlick, Kräpfel / fol. 29. n. 155. Die Suppen / fol. 34. n. 179. und 180. Würstel / fol. 40. n. 212. Das Röckel / fol. 40. n. 216. Die Knödel / f. 41. n. 217. Hünnel mit Mandel gefüllt / fol. 43. n. 230. Cronabeth, Vögel / f. 43. n. 234. Aepffel, Strauben / fol. 52. n. 281. Gebachene Zibeben / fol. 54. n. 287. Petersil / fol. 54. n. 288. Gebachene Rosen / fol. 57. n. 302. Hünnel in March, Pastetten / fol. 64. n. 324. Kräuter, Dorten / f. 97. n. 366. Die drey Speisen / fol. 91. n. 432. 433. und 434.

Schiatica, wie in Glider, Zuständen.

Schlag / oder Gewalt Gottes: Pistagi, Suppen / fol. 8. n. 44. Das Ambra, Koch / fol. 16. n. 91. Das Rosen, Koch / fol. 18. n. 97. Die Speiß / fol. 33. n. 176.

Schwindsucht: Wie bey der Heftica.

Seitenstechen: Wie bey der hitzigen Krankheit und Cathar.

W.

Wassersucht: Die Zeller, Suppen / fol. 34. n. 179. und 180. Item allerley Gebrattnes / von Kälbern / Lämmern / Capauner / Reb, Hünner / Hasel, Hünner / Lerchen / Cronabeth, Vögel / und dergleichen.

Register /

Was in diesem Koch, Buch für allerhand
Speisen zu finden seynd.

Von allerhand Suppen.

Mandel, Suppen / fol. 1. Schmalz, Suppen von Maurachen / ibid. Suppen mit kleinen Vögelein / ibid. Jäger, Suppen / ibid. Bier, Suppen / fol. 2. Wein, Suppen / ibid. Ein andere mit Räm / ibid. Süppel über gebrattn Hünner / gefotene Fisch / über Gebrattnes. Item über gebrattn Capaun, und Reb, Hünner / ibid. Mandel, Geschärb über Reb, Schle-

gel / fol. 3. Süppel über Capaun / und Reb, Schlegel / ibid. Süppel über ein Zung / ibid. Rosmarin, Süppel / ibid. Nügel, Süppel / ibid. Königs, Suppen / ibid. Suppen über Hechten / Eschling / und Fehren / fol. 4. Mehr ein andere über Hechten / Ruten / und Schaiden / ibid. Calcutische Suppen / ibid. Schwarze Brüh über ein Karpffen / ibid. Pohlnische Suppen / ibid. Hechten, Suppen / fol.