

806. Abgetrocknete Pflaumen.

Schäle Pflaumen, nimm einen Topf, streue Zucker an den Boden, lege von den Pflaumen eine Schicht darauf, streue wieder Zucker und Pflaumen, bis der Topf voll. Verkleibe ihn veste mit Teige, und setze ihn hin, bis der Zucker darinnen zer-
 gehe. Thue sie heraus auf ein Bret, laß sie vor einem Ofen trocknen. Sie sehen als wenn sie mit Zucker überzogen wären, und sind gut zu essen.

807. Abgetrocknete Hindläufte.

Nimm Hindläuft-Wurzel, im May oder Herbst sind sie am besten, wasche sie sauber, und schäle sie subtil, löß den Kern daraus, lege sie in ein frisches Wasser, laß sie drey Stunden darinn liegen. Setze alsdenn in einem meßingenen Kessel Wasser über; wenn es siedet, so lege die Wurzeln darein, laß sie kochen, bis es genug ist; lege sie wieder in kaltes Wasser, schütte sie auf ein Sieb, daß sie trocknen. Läuere darnach Zucker mit Rosen oder gemeinen Wasser, fein starck, schneide die Hindläufte darein, laß sie eine Viertel-Stunde darinnen sieden, doch, daß sie fein ganz bleibe. Lege sie heraus auf ein zinnernes oder blechernes Blat, setze es auf den Ofen, wenn du sie zuvor wohl mit gestossenen Zucker bestreuet hast, laß sie also trocken werden.

Allerhand Morichellen.

808. Gewürzte Morichellen.

Nimm Cardemomen, Muscatenblumen, Nelcken, jedes ein halb Loth, guten Zimmet ein Loth, Galgant ein Quentlein, eine Muscaten-Nuß, Citronen-Kernen