

massen / ausgebukte Hagen-Butten oder Hiessen / bey einem Offen  
weich werden / hacke sie gar klein / mische so viel klein gestossene  
Mandeln und eben so viel als dieses alles ist / Zucker in einem stei-  
nern Mörsel darunter / biß der Zucker darinnen zergangen ist: fül-  
le solches in die Hiessen / und zwar ein jedes halbes Theil besonder/  
mach es wieder zusammen / stecke ein länglicht- geschnittenes Stück  
lein Zimmet dadurch / damit sie beyammen bleiben / und oben / an  
statt des schwarzen etwas zugespizten Biskleins / ein Gewürb-Nez  
gelein darauf / lege die Hiessen in ein Glas / siede einen Zucker  
daß er zwischen den Fingern klebet / giesse ihn also warm / aber nicht  
heiß / darüber / und beschwehrs mit einem Bretlein / daß siemicht  
über sich schwimmen.

### 36. Eine Hagen-Butten- oder Hiessen- Latwerg.

**N**ehmet die Hiessen oder Hagen-Butten weil sie noch hart seyn  
auf das fleissigste aus / lassets hernach ganz weich werden;  
schlagets durch ein Sieb / nehmet zu einen Pfund Hiessen  
zwen Pfund Zucker / giesset in einem Beck ein wenig Wasser daran/  
und siedets zimlich dick; hebets vom Feuer / und rühret vom dem  
durch-geschlagenen nach und nach darein / biß es alles darinn ist;  
man darff sie aber so dann nimmer sieden: wer gerne will / mische  
auch fein- geschnittne Citronen- Schelffen darunter. Solte diese  
Latwergen zu süß seyn / kan man ein halb Pfund des Zuckers weniz  
ger nehmen / alsdann mit ein wenig Wein abtreiben / und an statt  
einer Sulsen / zum Gebratens auftragen.

### 37. Nispeln oder Hespel einzu- machen.

**N**ehmet Nispeln oder Hespel ein die noch ein wenig hart und  
nicht gar zeitig seyn / wischet sie ab und stechet oben etliche  
Löchlein mit einem Pfriemen darein / doch daß sie nicht durch-  
aus gehen; leget alsdann in einen Tiegel oder Glas / giesset einen  
geläut-