

Eingemachte Sachen.

926. Zucker zu leuteren / thut man selbigen gestossen in ein Pfannen / gießt den dritten Theil Brunnenwasser / und nach belieben auch Rosswasser daran / laßt selbigen ob dem Feye gemacht sieden / und schüttet zu einem pfundt zwey / in Wasser zuschaumen / geklopffte Eyerclar daran / laßt mit einanderen sieden / und siegts durch einen Bütel / oder sauber dünn Thuch.

927. Wann es nöhtig / und der Zucker das erste mal nit recht clarificiert ist / kan man selbigen mit frisch geklopfften Eyerclar noch einmal leuteren / sigen / und zu rechter Dicke sieden / alsdann darmit kochen / oder einmachen / was man will. Sonst ist das Confect in Zucker eingemacht viel annehmlicher / als das in Honig / weilen der Zucker subtiler / und nicht so hitzig ist.

Eingemachte Nussen.

928. Grüne Nussen so hübsch sauber / bricht man umb Johannis ab / durchsticht sie mit einem hölzernen Pfriemd Creutzweiß / unten und oben / legt sie 10. 12. oder mehr Tag in frisch Wasser / so man alle Tag zweymal endert / hernach wann denselbigen die Bittere vergangen / siedet man sie in halb Wein und Wasser / daß sie lind werden / trücknet sie auff einer Sip / im Luft schehlt sie / und spickts mit Zimmet / Nägelin / dörren Citronen / Schelffen / leutert Honig / laßt die Nussen lang darin sieden / und verschäumt beständig ; Wann solche genug gesotten / thut man sie herauß / legt / nach dem sie überschlagen / in einen sauberen Hasen / oder

Confect