

auskühlen; alsdann nimmt man ein Pfund Zucker, setzt ihn auf das Feuer, und läßt ihn sieden bis er fliegt, gibt klein geschnittene Schokolade hinein, und läßt ihn noch ein wenig sieden, bis er zergeht, rührt es ein wenig ab, bis es dicklich wird, und tunkt den Zwieback ein.

Siebzehnter Abschnitt.

Von den Salsen.

* 1060. Aepfel = Salse.

Man zertheilet die Aepfel in vier Theile, legt sie in frisches Wasser, nimmt in ein messingenes Becken oder in eine Raine Zucker, Wein und ein wenig Wasser, läßt es sieden, legt die Aepfel darein, und läßt sie schön langsam fortsieden bis sie zerfallen; nun werden sie durch ein Sieb geschlagen, und unter fortwährendem Rühren so lange fortgekocht, bis sich die Salse (Latwerge) von der Raine löst. Dann werden sie in ein Glas gefüllt, mit feinem Zucker bestäubt, mit einer Blase verbunden und an einem kalten und trocknen Orte aufbewahrt.

* 1061. Agras = Salse.

Man nimmt die Agras, wenn sie schön groß, aber nicht zeitig sind, je grüner desto besser, richtet sie in ein neues Raine, das aber ausgesotten ist, gießt nur ein wenig Wasser daran, deckt sie zu, und setzt sie auf heiße Asche, rührt sie bisweilen um, daß sie nicht anbrennen, und wenn sie lind genug sind, so treibt man sie durch ein härenes Sieb. Nun nimmt man so viel Zucker, als das Durchgetriebene ist, läutert ihn mit Wasser, aber nicht zu dick, richtet die Agras darein, setzt sie auf das Feuer, und läßt sie schön langsam sieden, gibt aber wohl Acht, daß es nicht anbrennt, und die rechte Dicke bekommt, füllt dann

die Salse in Gläser, und bewahrt sie auf zum Gebrauche für das Ugraskoch.

* 1062. Dientel = Salse.

Man schlägt die Dientel durch ein Sieb, und wägt so viel gestoßenen Zucker dazu, als man Salse am Gewicht hat, rührt es durch einander, und läßt es sieden, bis es sich von der Pfanne schält; dann füllt man die Salse ein.

* 1063. Hagebutten = Salse.

Man nimmt auf ein Pfund ausgelöste Hagebutten fünf Viertelfund Zucker in ein Becken, gießt ein Seidel Wasser darauf, läßt ihn dick sieden, rührt ihn gut mit den Hagebutten auf dem Feuer ab, bis die Salse dick genug ist; wenn sie dick genug ist, läßt man sie abkühlen und füllt sie in die Gläser.

* 1064. Holler = Salse.

Man nimmt reine Hollerbeeren, gibt sie in eine Raine, und läßt sie siedend werden, zerquetscht sie dann, und seihet den Saft durch ein Haarsieb; das Zurückgebliebene gibt man wieder in eine Raine, und so fort, so lange es einen Saft gibt. Von diesem Saft nimmt man auf einen Sud zwey Maß in ein messingenes Becken, läßt ihn langsam sieden, und rührt ihn dabey beständig um, bis er ganz wenig und dicklich wird; hernach gibt man ein halbes Pfund gestoßenen Zucker dazu, und läßt ihn noch ganz langsam abrauchen, bis er, wenn man etwas davon auf Fließpapier thut, nicht mehr durchschlägt.

* 1065. Ritten = (Quitten =) Salse.

Man rühret ein Viertelfund durchgeschlagene Ritten mit einem Viertelfunde gestoßenen Zucker auf der Gluth ab, und läßt sie sieden bis sie sich von der Pfanne schälen, thut dann Limonienschalen darein, und füllt die Gläser damit an.

* 1066. Marillen = Salse.

Man nimmt ein Pfund schönen Zucker, gießt ein Seidel Wasser darauf, und läßt ihn so lange sieden, bis er

große Blasen macht, und schwer vom Löffel fällt; hernach gibt man ein Pfund durchgeschlagene Marillen hinein, und läßt sie wieder sieden, bis sie sich schön sulzen; man muß sie aber stets umrühren, damit die Salse nicht braun wird, oder etwa gar anbrennt, und faumet sie dabey sauber ab, so ist sie fertig.

* 1067. Nuß = Salse.

Man nimmt Kerne von wälschen Nüssen, das Weiße von hart gesottenen Eiern und Semmelmehl unter einander gestoßen, treibt es mit gutem Weine durch, salzet und würzt es nach Belieben, und gibt diese Salse mit Gebratenem auf den Tisch.

* 1068. Pomeranzen = Salse.

Man nimmt vier Genueser Pomeranzen, zieht ihnen die weiße Haut ab, und theilet sie in vier Theile; hernach schneidet man von der Schale das Weiße heraus, schneidet die Schalen länglich, und läßt sie wie ein weiches Ey sieden, daß sie die Bitterkeit verlieren, dann seihet man sie ab. Nun nimmt man in ein messingenes Becken drey Viertel pfund Zucker, gießet ein halbes Seidel Wasser darauf, läßt alles so lange sieden, bis es schwere Tropfen wirft; hernach legt man die Spalten von Pomeranzen hinein, kehret sie mit dem Silberlöffel um, daß sie eine schöne Glasur bekommen, legt sie dann schön zierlich auf die Schüssel, setzt den Zucker auf das Feuer, läßt ihn dick sieden, daß er sich sulzt, gibt die Schalen hinein, kehrt es einige Mahl um, macht mit den Spalten einen Kreis und gibt den gesulzten Zucker darüber. Auf diese Art kann man auch die Limonien-Salse machen.

* 1069. Weichsel = Salse.

Man nimmt saure Kirschen oder zeitige Weichseln sammt den Kernen, stößt und preßt sie durch, siedet sie mit Zucker so dick wie eine Sulze; bevor man den Zucker dazu nimmt, gießt man ein wenig Wein daran.