

Achte Abtheilung.

Verschiedene Gäscht zu machen.

1. Raam = Gäscht.

In eine Kanne guten Raam wirft man ein halbes Pfund Zucker, der darinnen zerschmelzen muß; desgleichen gibt man einen Löffel voll Pomeranzenblüthen Wasser, nebst drey Tropfen Cedern- oder Bergamotten-Essenz dazu, dann schlägt man den Raam, und nimmt nach und nach den Gäscht davon mit einem Schaum- oder Oliven Löffel weg in ein Sieb. Sollte der Raam nicht gut schäumen, so hilft man ihm durch das Weiße von etlichen Eiern. Wenn man alles, was herausgeschlagen ist, in das Sieb gegeben, und es noch nicht zureichend ist, so nimmt man das, was durch das Sieb gelaufen ist, und schlägt es nochmals, daß es zu dem übrigen kömmt. Ordentlicher Weise faßt man den Gäscht in grosse silberne Becher, die ausdrücklich dazu gemacht werden. In Ermang-

lung deren nimmt man Bechergläser, setzt sie in einem dazu verfertigten Flaschenkeller von Blech, in welchem sich ein Roßt mit Löchern nach der Größe des Becherglases befindet. Unter den Flaschenkeller setzt man gut gestossenes Eis mit Salz oder Salpeter, und oben auf den Deckel ebenfalls, welcher oben eine Gattung von Laufrinne haben muß, daß das Wasser ablaufen kann. Dadurch erhält man den Gästcht frisch, daß er zwö bis drey Stunden stehen kann, ehe er aufgetragen wird.

2. Chocolaten-Gästcht.

Sechs Unzen Chocolate läßt man in einem guten Glase Wasser zergeben, setzt sie auf ganz gelindes Feuer, rührt beständig mit einem Rührlöffel darinnen, und wenn sie völlig geschmolzen und ganz dünne geworden ist, so wird sie vom Feuer genommen. Sodann rührt man sechs frische Eyerdotter darunter, gießt eine Kanne guten Raam dazu, wirft ein halbes Pfund Zucker hinein, und gibt alles zusammen in einen Napf. Wenn der Zucker geschmolzen, und der Raam ausgekühlet ist, so macht man eben so wie bereits gemeldet worden, Gästcht davon.

2. Coffee-

3. Cofee-Gäſcht.

Vom ordentlich gebrannten und gemalnen Cofee gibt man ſechs Unzen in eine halbe Ranne Waſſer, und läßt ihn wenigſtens eine gute Stunde ſtehen, ehe man davon das lautere abgießt. Dann miſcht man ſechs frische Eyerdotter darunter, ohne damit aufs Feuer zu gehen, ſchüttet anderthalb Schoppen Raam und ein Pfund Zucker dazu, und mengt alles gut durcheinander. Wenn der Zucker zergangen iſt, ſo macht man Gäſcht nach der ſchon beſchriebenen Art.

4. Safran-Gäſcht.

Zwey Quentchen Safran werden in einem halben Schoppen Raam auf heiſſe Aſche geſetzt, daß er zergeht; wenn er kalt iſt, ſo gießt man ihn durch ein Sieb, und giebt hernach noch anderthalb Schoppen Raam, neſt einem halben Pfund Zucker dazu. Wenn der Zucker geſchmolzen iſt ſo ſchüttet man alles zuſamen in eine Schüſſel, und macht den Gäſcht davon, wie dem Raam-Gäſcht.