

Zucker nach großer Federart sieden, mengt die Marmelade recht wohl darunter, und setzt sie aufs Feuer, daß sie sechs oder sieben Sode thut. Wenn sie ein wenig erkaltet ist, so faßt man sie in Häfchen.

Zehnte Abtheilung.

Conserven von allerhand Früchten und Blumen zu machen.

1. Weilgen = Conserve.

Man nimmt zu zwey Pfund Zucker ein Viertelpfund gepflückte schöne Weilgenblätter, und nach diesem Verhältnisse kann man die Menge dessen, was man verfertigen will, einrichten, indem man allemal auf ein viertel Pfund zwey Pfund Zucker rechnet. Die Weilgen stößt man sehr rein in einem kleinen Mörsel. Der Zucker wird geläutert, und so gesotten, daß er nach großer Federart wird. Wenn er vom Feuer genommen, und um die Hälfte abgekühlt ist, so vermengt man damit die gestoffene Weilgen so gut, als möglich, und verhütet

Hütet, daß sie nicht gar zu weiß werden. Wenn beydes recht gut durcheinander gemischt ist, so läßt man es in eine dazu bereitete papierene Form laufen. Sobald es kalt worden ist, schneidet man es zum Gebrauche in kleine Tafelchen von einander.

2. Conserben von Johannisbeeren.

Zwey Pfunde rotte wohl abgepflückte Johannisbeeren setzt man auf das Feuer, damit man ihren Saft bekomme. Was davon klar ist, gießt man durch ein Sieb in einen Napf und setzt es auf die Seite, weil es sich zu Galerten, oder zu Gefrorenem brauchen läßt. Das übrige drückt man mit einem Rühröffel durch ein Sieb, damit nichts anders, als was sich nicht durchtreiben läßt, zurückbleibe, läßt es auf dem Feuer bis auf den dritten Theil einkochen, und gibt es hernach in den Zucker, der nach Art des Gebrochenen gesotten ist. Beydes rührt man wohl untereinander, und arbeitet immer in den Zucker, bis sich eine kleine Haut darüber zieht. Hernach giebt man die Conserve in papierne Formen, nimmt sie zwey Stunden darnach wieder heraus, und schneidet sie Tafelweiß, wie man sie braucht.

3. Con

3. Conserve von Himbeeren.

Zu einem Pfunde Himbeeren braucht man ein halbes Viertelpfund rothe Johannisbeeren, welche zusammen in einen Napf gelegt und zerquetscht, hernach aber durch ein Sieb getrieben werden. Alles was durchgegangen ist, setzt man in einem Gefäße auf ein mittelmäßiges Feuer, und läßt es bis auf den dritten Theil einkochen. Hernach wird ein wohl gezogenes Pfund Zucker nach großer Federart gesotten, und wenn derselbe ein wenig kühl worden ist, so gibt man die Himbeeren hinein, rühret sie mit dem Zucker untereinander, und schütet sie alsdann in papierne Formen. Wenn die Conserve genommen ist, so schneidet man sie in Täfelchen, wie man sie haben will.

4. Conserve von Kirschen.

Aus zwey Pfunden Kirschen werden die Kerne heraus genommen, und sodann setzt man sie aufs Feuer, daß der Saft davon geht. Hernach werden sie in einem Siebe mit einem Rührlöffel ausgedrückt; den Saft hievon setzt man wieder aufs Feuer, und läßt ihn bis auf ein halbes Pfund einkochen. Hernach siedet
man

man zwey Pfunde Zucker nach großer Federart, gibt die Hülsen dazu, daß sie mit einkochen, mengt alles wohl mit dem Zucker untereinander, und rühret beständig in dem Gefäße, bis sich oben darauf eine kleine Haut zeigt. Alsdann giebt man die Conserven in papierne Formen, und wenn sie hart geworden, so schneidet man sie in Täfelchen zum Gebrauche.

5. Conserve von Jesmin.

Ein Viertelpfund Jesminblüthen, welche rein gelesen sind, werden in einem Mörser mit zween oder drey Tropfen Citronensaft angefeuchtet, und sehr fein gestossen. Man läßt sofort zwey Pfunde Zucker nach großer Federart sieden, nimmt ihn vom Feuer, und wenn er halb kalt geworden, so gibt man die gestossenen Jesminblüthen dazu, mengt sie vermittelst eines Löffels, so gut als möglich, unter den Zucker, und giebt die Conserve in die Formen. So bald sie kalt worden, so schneidet man sie in Tafeln, so groß man sie haben will.

6. Con-

6. Conserve von Pomeranzenblüthen.

Von den Pomeranzenblüthen werden bloß die Blätter genommen, ein Viertelpfund davon abgewogen, und nur etwa drey bis viermal mit dem Messer gehackt, hernach auf einem Teller gelegt. Auf diese wird der Saft von einer Citrone gedrückt, damit sie sich weiß erhalten. Man läßt ferner ein Pfund Zucker nach großer Federart sieden, gibt die Pomeranzenblüthen hinein, und rührt darinnen mit einem Rührlöffel, ohne sie wieder auf das Feuer zu setzen; mit dem Rühren fährt man so lange fort, bis der Zucker am innern Rande des Topfes weiß wird; alsdann schüttet man die Conserve in eine dazu fertig liegende papierne Forme. Sobald sie kalt und recht fest geworden ist, schneidet man sie nach Belieben in große und kleinern Täfelchen.

7. Conserve von Abrikosen.

Man schälet halb reife Abrikosen, schneidet sie in kleine Stücke, setzt solche auf ein schwaches Feuer, und kocht sie so lang, bis eine dicke Marmelade daraus wird. Zu sechs Unzen von dieser Marmelade läßt man anderthalb
Pfund

Pfunde Zucker nach großer Federart sieden, nimmt ihn vom Feuer, und wenn er halb kalt ist, so schüttet man die Marmelade hinein, und mengt sie mit dem Rührlöffel recht durcheinander. Die Conserve bringt man hernach in papierne Formen, und wenn sie geronnen und kalt ist, so schneidet man sie in kleine Tafeln.

8. Conserve von Jonquillen

Es wird ein Viertelpfund Jonquillenblumen in einem Mörser sehr wohl gestossen; dazu werden zwey Pfunde Zucker geläutert, und nach großer Federart gesotten. Wenn er halb auskühlt ist, so gibt man die gestossenen Blumen hinein, und rührt sie mit einem Rührlöffel gut unter den Zucker, bringt sie darauf in papierne Formen. Sobald die Conserven kalt ist, wird sie in kleine Täfelchen zerschnitten.

9. Conserve von Rosen.

Es wird dergleichen sowohl von Weißen als von rothen Rosen gemacht. Zu rother Rosen-Conserve giebt man, um die Farbe zu erhö-

erhöhen, noch etwas Cochenille unter den Zucker. Zu der weißen drückt man von einer Citrone, um sie desto weißer zu machen, etliche Tropfen Saft hinein. Man mag machen, welche man wolle, so läßt man ein Pfund Zucker nach großer Federart kochen. Wenn er abgenommen wird, so rührt man ihn etlichemal mit dem Rührlöffel um, und giebt eine halbe Unze sehr fein gehackte Rosenblätter hinein, mischt dieselben sehr stark unter den Zucker, und giebt die Conserve in eine papierne Form. Wenn sie völlig kalt ist, so wird sie in Tafeln zerschnitten.

10. Pfirschen-Conserve.

Halb reife Pfirschen werden geschält, in kleine Stücke geschnitten, und auf einem kleinem Feuer gekocht. Wenn sie zu einer dicken Marmelade worden sind, so werden auf sechs Unzen solcher Marmelade anderthalb Pfund Zucker nach großer Federart gesotten. Diesen nimmt man vom Feuer, läßt ihn halb kalt werden, gießt ihn in die Marmelade, rührt beides mit einem Rührlöffel gut durcheinander, und bringt es alsdenn in Papierformen. Wenn
sie

sie steif worden ist, so schneidet man sie nach Gefallen in Tafeln.

11. Conserve von Ochsenzungen.

Zwey Pfunde Zucker werden nach grosser Federart gesotten, einem Augenblick vom Feuer genommen, und zwey Quentchen gelesene Ochsenzungen-Blüthen dazu gegeben. Diese rührt man etlichemal mit einem Rührlöffel, daß sie sich unter den Zucker mischen, und schüttet sie in eine papierne Forme. Wenn sie kalt ist, schneidet man sie in Tafeln, wie man sie haben will.

12. Conserve von sauern Weinbeeren.

So viel reife saure Weinbeeren, als man für gut achtet, Conserve zu machen, werden aufs Feuer gesetzt, daß sie zerbersten. Wenn dieses geschehen ist, so hebt man sie ab, und zerquetscht sie in einem Siebe mit einem Rührlöffel, um so viel Saft, als möglich ist, daraus zu bekommen. Was durch das Sieb heraus gedrückt ist, muß einkochen, und wird beständig gerührt, bis die Marmelade recht dick ist. Zu einem Viertelpfunde solcher Marmelade

lade

lade wird ein Pfund Zucker nach grosser Federart gesotten. Nach diesem nimmt man ihn ab, rührt ihn etlichemal um, schüttet die Marmelade dazu, und rührt über dem Feuer beständig mit einem Rührlöffel darinnen, bis der Zucker anfängt an dem Gefäße herum weiß zu werden. Dann gießt man die Conserve in papierne Formen, und wenn sie kalt ist, so wird sie in Tafeln geschnitten, wie man sie braucht.

13. Conserve von Eibisch.

Ein Pfund Eibischwurzel wird schon gemeldetermassen gekocht, durch ein Sieb gedrückt, und muß auf dem Feuer eintrocknen. Dieses wirft man in ein Pfund Zucker, der nach Art des zerbrochenen gesotten ist, nimmt es ab, und rührt unabgesetzt mit einem Rührlöffel darinnen, bis der Zucker weiß, und oben ganz spiegellicht wird. In dieser Verfassung wird die Conserve in papierne Formen gegeben, die man hernach, wenn sie kalt ist, nach seinem Belieben viereckicht, rauteumässig, länglicht oder sonst zerschneidet.

14. Con

14. Conserve von Granatapfel.

Aus einem großen Granatapfel, der eine schöne lebhaftere Farbe hat, und recht reif ist, werden die Kerne alle einzeln heraus gesucht, durch weisse Leinwand stark gedrückt, und so viel Saft, als möglich ist, davon abgezogen. Diesen Saft läßt man über dem Feuer bis auf die Hälfte einkochen; man hält zugleich ein Pfund nach grosser Federart gesotteneu Zucker in Bereitschaft, damit, wenn dieser halb ausgekühlt ist, Granatensaft sogleich in denselben geschüttet werden könne. Beides rührt man etlichemal mit einem Rührlöffel um, und bringt die Conserve in eine papierne Form. Sobald sie kalt ist, so schneidet man sie in Stückchen von beliebiger Grösse.

15. Conserve von Muskateller-Trauben.

Ein Pfund recht reife Muskateller-Trauben werden abgebeert, und über das Feuer gesetzt, daß sie ihren Saft von sich geben. Diese drückt man hernach stark durch ein Sieb mit einem Rührlöffel. Den herausgedrückten Saft läßt man über dem Feuer bis auf den vierten Theil einkochen. Es wird dazu ein
 Pfund

Pfund Zucker nach Art des zerbrochenen gesot-
ten, der ein wenig abkühlen muß, daß der ein-
gekochte Muskateller-Traubensaft hinein kom-
men kann. Diesen rührt man mit einem
Rührlöffel, bis der Zucker anfängt weiß zu wer-
den. Sodann gießt man die Conserve in eine
papierne Form; sobald sie steif und ganz kalt
worden ist, so schneidet man sie nach Belie-
ben in Tafeln.

16. Conserve von Citronen und andern Gattungen solcher Früchte.

Man reibe eine Citrone auf ohngefähr einem
Pfund Zucker ab, und siedet solchen in einem
mit einem Schnäuzchen versehenen kleinem
Topfe nach kleiner Federart, ohne ihn abzu-
schäumen. Wenn er so weit ist, so nehme
man ihn vom Feuer, und lasse ihn um die
Hälfte auskühlen. Man rühre so fort den Zu-
cker an dem innern Rande des Topfes mit ei-
nem Löffel, und wenn er anfängt dick zuwer-
den, so giesse man die Conserve in papierne
Formen. Sobald sie kalt geworden, so kann
man sie in Täfelchen von beliebiger Größe
schneiden. Andere Früchte von dieser Art wer-
den eben so behandelt.

müssen etliche Tropfen Citronen = Saft hinein gedrückt werden. Dann rührt man noch zwey oder drey mal mit dem Löffel darinn, gießt die Conserve in papierne Formen, und schneidet sie, wenn sie kalt ist, in Täfelchen.

19. Cäfee = Conserve.

Zu einer Unze gemahlten Cäfee, läutert man ein Pfund Zucker; man siedet ihn so fort nach kleiner Feder = Art, nimmt ihn vom Feuer, daß er halb kalt wird, und schüttet alsdann den Cäfee hinein. Diesen rührt man mit einem Rührlöffel recht wohl in den Zucker, und läßt den Zucker nicht gar zu weiß werden. In solcher Verfassung wird die Conserve in eine papierne Form gegossen, und wenn sie halb ausgekühlt ist, in Täfelchen zerschnitten.

20. Conserve von Chokolade.

Eine Unze Chokolade wird gerieben, und in ein halbes Pfund Zucker gegeben, der nach großer Feder = Art gesotten ist. In denselben muß sie mit einem Rührlöffel gut vermengt werden, daß sie sich völlig mit demselben vereinigt. Diese Conserve wird hernach in eine
papier =

papierne Form geschüttet, und, wenn sie kalt worden ist, in Tafelchen geschnitten.

21. Conserve von Haselnüssen.

Ein halbes Viertelpfund Nüsse werden abgebrüht, und, so dünn als möglich ist, in die Quere geschnitten. Nach diesem läßt man ein Pfund Zucker nach großer Feder-Art sieden, nimmt ihn vom Feuer, rührt wenn er ein wenig kalt worden ist, die Haselnüsse mit einem Rührlöffel recht wohl durcheinander, und gießt die Conserve in papierne Formen. Wenn sie kalt ist, so zerschneidet man sie in Tafeln von beliebiger Größe.

22. Citronen-Conserve von Mandeln.

Man stoße ein Viertelpfund süße Mandeln in einem Mörser recht rein, und feuchte sie während dem Stossen mit Citronensaft an. Zu diesem lasse man ein Pfund Zucker nach großer Feder-Art sieden; man nehme ihn sofort vom Feuer, und rühre so lang darinnen, bis er weiß wird. Alsdann vermenge man die Mandeln mit demselben recht wohl, und gieße ihn in die Conserve-Formen.

23. Zimmet = Conserve.

Zwey Quintchen durch ein feines Haarsieb gefallenen Zimmet menget man auf einem Teller unter zween oder drey Löffel voll geläuterten Zucker. Man schüttet ihn alsdann unter ein halbes Pfund Zucker, der nach großer Faden = Art gesotten ist, menget beides wohl untereinander, und gießt die Conserve sogleich in papierne Formen. Wenn sie geonnen ist, so schneidet man sie in Täfelchen von beliebiger Größe.

24. Conserve von Pomeranzen = Blüthen = Wasser.

Ein halbes Pfund Zucker wird nach großer Faden = Art gesotten, drey bis viermal mit einem Löffel umgerührt, vom Feuer genommen, und ein rechter Easelöffel voll Pomeranzenblüthenwasser unter den Zucker gemischt. Diese Conserve gießt man ganz warm in papierne Formen, und schneidet sie, wenn sie kalt ist, in Täfelchen.

25. Conserve von eingemachten Früchten.

Eingemachte Früchte, wie man sie zu einer Conserve haben will, werden durch ein
Sieb

Sieb geschlagen, und auf kleinem Feuer eingekocht. Zu einem halben Viertelfunde solches eingekochten Zuckerwerks läßt man ein halbes Pfund Zucker nach großer Faden-Art sieden, mischt das Eingemachte recht darunter, und gießt die Conserve in papierne Formen, läßt sie kalt werden, und schneidet sie nach Belieben täfelchenweis voneinander.

26. Scharlach rothe Conserve.

Zween oder drey Löffel Cochenillen-Wasser werden auf einen Teller über das Feuer gesetzt, bis noch ein Löffel voll übrig bleibt. In diese läßt man etliche Tropfen Pomeranzenblüthen-Wasser fallen. Ferner wird ein halbes Pfund Zucker nach großer Feder-Art gesotten, und nach diesem von Feuer genommen, daß er sich ein wenig seht. Darnach muß die rothe Farbe in den Zucker gerührt werden; und also wird die Conserve in papierne Formen gegossen, und wenn sie ausgekühlt ist, in kleine Täfelchen, wie man sie haben will, zerschnitten.

27. Grüne Conserve.

Erstlich werden vier Löffel voll von oben beschriebener grünen Farbe auf einem Teller

gekocht, bis noch der dritte Theil vorhanden ist. Hernach läßt man ein halbes Pfund Zucker nach großer Federart sieden, und gießt die grüne Farbe hinein, welches in den Zucker gerührt werden muß, bis er sie angenommen hat. Endlich gießt man die Conserve in papierne Formen, wie vorige.

28. Safran Conserve.

Es wird ein halbes oder drey Viertel pfund Zucker nach kleiner Federart gesotten, hernach vom Feuer genommen, und ein wenig rein gestoffener Safran hineingeworfen; doch darf es nicht mehr seyn, als den Zucker zu färben erfordert wird. Alsdann rührt man mit einem Löffel ganz gelind am Rande des Gefäßes, und wenn der Zucker anfängt dick zu werden, so gießt man ihn in eine schon vorher gefertigte papierne Forme, wie vorige.

Filfte Abtheilung.

Allerhand Clarequets zu machen.

1. Beilchen - Clarequets.

Man nimmt ein Duzend der schönsten Renetten, die nur zu finden sind, und schneidet sie