

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

sie zum abkochen, daß man die Brühe davon
 bekommt; daraus wird eine odentliche Nessel-
 Gallerte verfertigt. Hernach giebt man reine
 Weisgenblätter in einen Napf, läßt einen hal-
 ben Schoppen Wasser kochen, und gießt ihn
 über die Weisgen, setzt einen Teller darauf,
 der sie ins Wasser hinein drückt, und läßt sie
 vom Abend bis an den Morgen auf dem war-
 men Ofen stehen; hernach drückt man sie durch
 ein Tuch, damit das Wasser ganz heraus
 kömmt. Wenn die Obst-Gallerte kocht, so
 muß man sie wohl verwahren, und die Weis-
 gen-Brühe auf eben die Art hineinschütten,
 als wenn man Cochenille hinein gießen sollte;
 es muß nämlich das Feuer sehr gelind seyn,
 damit sie nur ganz sachte kocht, dabey muß ganz
 gemächlich mit einem Löffel gerührt werden,
 daß sich alles gut vermischt, und nicht dick
 wird. Alsdann siedet man so viel Zucker nach
 Art des Gebrochenen, als man gekochten Weis-
 gen-Saft hat, giebt diesen Saft ganz sachte
 darunter, hernach setzt man ihn wieder auf
 das Feuer. Bey dem ersten Sode wird die
 Gallerte abgeschäumt, und darauf läßt man sie
 ganz oder dreymal zugedeckt aufwallen. Dar-
 auf fährt man mit einem silbernen Löffel hin-
 ein:

ein: fährt die Gallerte breit und glatt herab, so ist sie fertig. Nach diesem bringt man sie in Clarequetsformen, und läßt sie auf dem Ofen gerinnen.

2. Clarequets von Johannesbeeren.

Zwey Pfunde Beeren werden in einem irdenen Geschirre kalt zerquetscht; wem es aber beliebt, der kann sie auch vorher auf dem Feuer acht bis zehnmal aufsieden lassen. Hernach nimmt man sie in ein Haarsieb, drückt den Saft davon aus, und seihet ihn wohl durch. Wenn man einen Schoppen davon hat, so läßt man fünf Viertelpfunde Zucker nach Art des Gebrohenen sieden, und giebt den von den Beeren abgezogenen Saft hinein, daß beides zusammen kocht, und eine Gallerte daraus wird. Diese Gallerte gießt man in kleine Clarequets-Gläser, und wenn sie geronnen ist, trägt man sie auf.

3. Clarequets von Kirschen.

Es werden zwey Pfunde Kirschen zerquetscht, und der Saft ganz herausgezogen; diesen muß man messen, und von Johannesbeeren-Safte so viel dazu geben, als der drit-

te Theil von jenem ausmacht, und alles miteinander durchseihen. So viel, als dieser Saft überhaupt am Gewichte beträgt, läßt man Zucker nach Art des Gebrochenen sieden, und kochet mit demselbigen den Saft so lang, bis er breit von dem Schaumlöffel abfällt, und wenn er recht glatt aussieht, so gießt man die Gallerte so gleich in die Clarequet-Formen. Sollte ja etwas an der Gallerte versehen seyn, welches sich, wenn die Clarequets in vier Stunden gerinnen wollen, zeigen muß, so setzt man sie eher auf den warmen Ofen, und giebt ihnen dadurch vollends die gehörige Art.

4. Clarequets von Pomeranzen = Blüthen.

Zwölf Renetten-Aepfel schneidet man scheibenweis, läßt solche mit einem Schoppen Wasser so lang kochen, bis sie zu einer Marmelade werden, und drückt sie durch ein Sieb, damit man das Lautere davon bekommt. Zu diesem giebt man zween Löffel voll Pomeranzenblüthen-Marmelade, und rühret beydes wohl untereinander, setzt es wieder aufs Feuer, gießt noch ein wenig Wasser dazu, läßt es zwey oder drey mal auffieden, und schüttet es durch
ein

ein feuchtes Tuch. So viel diese ausgekochte Brühe am Maasse beträgt, eben so viel Zucker läutert man auch, und siedet denselben nach Art des Gebrochenen. Alsdenn schüttet man beides zusammen, läßt die Gallerte kochen, und untersucht mit einem silbernen Löffel, ob sie gut sey. Fällt sie breit und glatt davon ab, so nimmt man sie vom Feuer, schäumt sie wohl ab, und gießt sie in die Clarequetsformen, worinnen sie auf dem warmen Ofen steif werden muß.

5. Clarequets von Pflaumen.

Schöne recht reife Mirabelle. Pflaumen werden geschält, und die Kerne herausgenommen. Diese läßt man in etwas Wasser ganz gelind sieben oder acht Sode thun, und drückt sie hierauf durch ein Sieb, um davon allen Saft zu bekommen. Nächst diesem läßt man so viel Zucker, als zerbrochenen Zucker siedend, giebt den Saft hinein, daß er darinnen so lang kocht, bis eine Gallerte daraus wird, die breit und glatt vom Löffel abfällt, gießt dieselbe alsofort in Clarequets-Formen, die auf Kupferbleche gesetzt werden, und setzt sie
auf

auf den Ofen, daß sie bey einem glinden Feuer gerinnen.

6. Clarequets von Birnen.

Reife Birnen, sie mögen seyn, von welcher Gattung sie wollen, wenn sie nur gut sind, werden geschält und stückweise zerschnitten. Man giebt dazu zwey oder drey Schnittchen Citronen Schaalen, und zwey Gläser Wasser, läßt sie damit auf dem Feuer kochen, bis sie zur Marmelade werden, und bringt durch ein Sieb so viel Saft, als möglich ist, heraus. So viel, als man halbe Kannen Saft hat, so viel Psunde Zucker werden nach Art des Zerbrochenen gesotten, und darinnen muß der Birnensaft kochen, bis die Gallerte breit vom Schaumlöffel abfällt. Diese gießt man in Clarequets-Formen, und setzt sie bey einem mäßigen Feuer auf den Ofen, bis sie steif worden ist. Soll sie roth werden, so nimmt man die Birnen zu kochen, nur ein Glas Wasser, und schüttet ein Glas Cochenillen-Wasser dazu.

7. Clarequets von sauern Weinbeeren.

Vier Löffel voll Aepfel-Marmelade mischt man unter einem halben Schoppen Wasser,
und

gießt sie durch ein Sieb, daß ein halber Schoppen Saft daraus wird. Dazu gießt man einen halben Schoppen Saft von Trauben, die fast reif, gestossen und durch ein Sieb getrieben sind. Ferner läßt man zwey Pfunde geläuterten Zucker nach Art des Gebrochenen sieden, nimmt ihn vom Feuer, gießt den Saft von sauren Weinbeeren und von den Aepfeln hinein, und rührt alles mit einem Rührloffel recht durcheinander. In dieser Verfassung kommt es aufs Feuer, es darf aber nicht kochen, sondern nur heiß werden, und so gießt man die Gallerte in die Clarequets-Formen, und läßt sie auf dem Ofen gerinnen.

8. Clarequets von Quitten.

Die schönsten Quitten, die nur immer zu bekommen sind, schält man, schneidet sie in Scheiben, und kocht sie mit etwas Wasser so lang, bis sie ganz verkocht sind. Nach diesem drückt man den Saft durch ein Sieb, und läßt ihn durch ein feuchtes laufen; hernach mischt man ihn, und setzt ihn in heiße Asche, daß er warm bleibt. Man nimmt ferner nach Maassgabe des vorhandenen Quitten-Saftes eben so viel geläuterten Zucker, läßt solchen
nach

nach Art des Gebrochenen sieden, und gießt den ausgekochten Saft warm in denselben. Man läßt hernach beides miteinander kochen; nach dem zweiten oder dritten Gode muß man sie wohl abschäumen, und fleißig nachsehen, ob die Gallerte breit vom Löffel abfalle, und solchemnach für fertig zu erkennen sey; denn sie wird eben so bald steif, als die von Stachelbeeren. Alsdann gießt man sie in Claquequets-Formen, und setzt sie auf den Ofen, daß sie gerinnt. Soll sie roth werden, so darf man nur die Hälfte von der Gallerte nehmen, diese wieder auf frische Asche setzen, und einen kleinen Caffee oder Eßlöffel voll Cochenille, nachdem man viel oder wenig hat, dazu schütten.

9. Claquequets von Muskateller = Trauben.

Drey sogenannte Haslinger - Äpfel werden klein geschnitten, und ein halber Schoppen Wasser, nebst zwey Pfunden Muskateller - Birnen, dazu gegeben, welches man zusammen kochen läßt, bis eine Marmelade daraus wird. Diese gießt man durch ein Sieb, und auf einen halben Schoppen läßt man ein Pfund Zucker nach Art des Zerbrochenen sieden. In dem

demselben wird der Saft wieder aufs Feuer gesetzt, und zu Gallerte gekocht. Zu dem Ende thut er etliche Sode, und wenn er breit vom Schaumlöffel abfällt, so wird er abgenommen, und in Clarequets-Formen auf den Ofen gesetzt, daß er steif wird.

10. Clarequets von Aepfeln.

Ein halbes Viertelpfund schöne Renetten, die nicht fleckigt sind, werden sauber geschält. Man schneidet sie so fort recht dünne, wäscht sie durch drey oder vier Wasser, und reibt sie mit den Händen ab, daß die Unreinigkeit davon kömmt. Hernach setzt man sie mit einer halben Maasß Wasser über starkes Feuer, und deckt sie mit einem papiernen Deckel zu. Wenn das Wasser völlig über drey viertel Theile eingekocht ist, so drückt man durch ein auf eine Schüssel gestelltes Sieb den Saft heraus. Diesen Saft läßt man alsdann durch ein nasses Tuch laufen, und untersucht mit dem Finger, ob er klebricht genug sey; findet man nun diese Eigenschaft an ihm, so ist er stark genug. Man miszt ihn hierauf, und läßt eben so viel geläuterten Zucker nach Art des Gebrochenen sieden. In denselben wird der ausgekochte und

in heiße Asche warm erhaltene Saft ganz sachte hineingeschüttet, daß der Zucker lauter wird, und also aufs Feuer gesetzt. Nach dem ersten Sode nimmt man ihn weg, schäumt ihn ab, und setzt ihn wieder aufs Feuer, auf welchem man ihn zugedeckt noch zwey oder dreymal auffieden läßt. Wenn er breit und glatt vom Löffel abfällt, so ist er genug gekocht, und kann vom Feuer weggenommen und in die Clarequets-Becher gegossen werden.

Zwölfte Abtheilung,

Verschiedene Gallerten zu machen.

I. Gallerte von grünen Stachelbeeren.

Es werden drey Pfund Beeren genommen, und in warmen Wasser auf das Feuer gesetzt, so, wie man sie feucht einmacht. Die Kernen dürfen nicht heraus kommen. Wenn sie auf die Oberfläche des Wassers heran gestiegen sind, so wirft man sie in frisches Wasser, setzt sie wieder auf das Feuer, bis sie sich mit den Fingern drücken lassen, läßt das Wasser hernach
davon