Neunte Abtheilung.

Von den Cremem.

Crem in Becherln.

Auf ein gewöhnliches Crem-Becherl Obers wird ein Löffel voll Vaniglie = Zucker und 2 Eierdötter eingesprudelt, das Becherl voll aufgefüllt, im kalten Wasser zugestellt und so eine Viertelstunde zugedeckt in Dunst sehr langsam gesotten, dann ausgekühlt. Erst dann wird es aufs Eis gestellt, damit es vollkommen kalt wird, worauf man es sammt dem Becherl zu Tische gibt.

Das obige Quantum Obers kann auch mit Chocolate, Kaffee, gestoßenen Hasel- und gewöhnlichen Nüssen, bitteren Mandeln, früher aber aufgeköcht und durchgeseiht, dann wie oben mit 2 Eierdöttern und gewöhnlichem Zucker abgesprudelt und verfertigt werden.

Dann führt die Crem nach der Beimischung z. B. von Chycolade, Kaffee u. s. w. den Namen.

Auflösung der Hausenblase.

1 Loth klein geschnittener, reingewaschener Hausenblase in 1 Seitel Wasser dreiviertel Theil davon einkochen, und nachdem durch ein feines Haartuch laufen lassen, aber ja nicht ausdrehen.

Geschäumte bittere Mandel-Crem.

Fünf bittere und 20 süße abgezogene Mandeln werden sehr fein gestoßen, mit $\frac{1}{2}$ Seitel Obers kochen gelassen, ausgedrückt und dieses Obers mit 5 Eierdöttern und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker am Feuer gerührt, bis sich die Eier binden, und es die Dicke hat, um einen verkehrten Löffel zu decken, worauf es durch ein feines Sieb in einen Weidling passirt, 1 Loth aufgelöster Hausenblase zu der obigen Crem dazu ge-

geben, und selbe so lange gerührt wird, bis es anfängt dick zu werden und vollkommen kalt ist.

Zuvor wird ein Großseitel Schlag-Obers in einem Becken eine Stunde ins Eis gestellt, sodann zu einem sehr festen Schaum geschlagen, in die Crem eingerührt, worauf eine Cremform mit Mandelöl ausgeschmiert, ins Eis eingestellt, die Crem eingefüllt und so einige Stunden an einem kalten Orte im Eis stehen gelassen wird. Einige Minuten vor dem Gebrauch wird die Form in lauwarmes Wasser getunkt und auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt.

Karmel-Crem.

Wird die obige Masse genommen und mit einigen Löffeln voll aufgelöstem Karmelzucker gemischt.

Baniglie-Reis mit Erdbeeren.

Hierzu muß man $\frac{1}{4}$ Pfund Reis mehrmals heiß auswaschen, selben nebst einem Stangel Baniglie in 3 Seitel kochendes Obers einkochen und sehr dick ankochen lassen, dann die Baniglie herausnehmen und den Reis in eine geeignete Reiform einfüllen, worauf es ausgekühlt, auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt wird.

Nun wird auf 1 Seitel passirte Erdbeeren $\frac{3}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker genommen, beides in eine Gefrierbüchse, welche am Eis eingeseht ist, eingefüllt, welches man dann $\frac{1}{2}$ Stunde am Eis rührt, und in die Mitte des vorbenannten Reifens anrichtet und servirt.

Reis mit Crem.

$\frac{1}{4}$ Pfund Reis muß man in heißem Wasser auswaschen, in einem Seitel kochenden Obers weich dick ankochen und auskühlen lassen, dann $\frac{1}{2}$ Seitel Obers, 6 Eierdötter, 12 Loth Baniglie-Zucker darein geben, am Feuer rühren bis sich diese binden und wie vor 2 Loth aufgelöster Hausenblase zu der Crem in einen Weidling geben, dick rühren, dann erst den ausgekühlten Reis dazu einrühren. Hat man ein Seitel Obers am Eis zu Schaum geschlagen und in das

Ganze eingerührt, so wird es wie vor eingefüllt, sulzen gelassen und gestürzt.

Kann auch, wenn er gestürzt ist, mit passirten am Eis mit Zucker aufgerührten Erdbeeren überzogen werden.

Englische Crem.

$\frac{3}{4}$ Seitel sehr guten Wein, 13 Eierdötter und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker zu einem Chaudeau sprudeln bis er zu steigen anfängt, dann abstellen, sprudeln bis er kalt wird, worauf 2 Loth aufgelöster Hausenblase eingesprudelt, von $\frac{3}{4}$ Seitel Schlag-Obers am Eis ein Schaum geschlagen und in das Chaudeau gut eingerührt und in eine Cremform wie die vorigen eingefüllt wird.

Whys mit Rhum.

Nachdem man 2 Orangen und 1 Limonie auf $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker abgerieben, selben gestoßen und in ein Schneebecken nebst 4 Orangen und von 4 Limonien dem Saft, 18 Eierdöttern, $\frac{1}{2}$ Seitel weißen Wein und $\frac{1}{4}$ Seitel Rhum gegeben hat, wird es am Windofen zu einem sehr dicken Schaum geschlagen, von 6 Eiweiß ein sehr fester Schnee eingerührt und vom Feuer weggestellt. Hierauf werden $1\frac{1}{2}$ Loth aufgelöster Hausenblase eingemischt, mit der Schneeruthe geschlagen bis es kalt wird, und wie die vorigen in die Cremform eingefüllt, sulzen gelassen und gestürzt.

Kaffee-Schaum.

1 Loth aufgelöster Hausenblase in einen Weidling seihen, 12 Loth sehr fein gestoßenen Zucker, 1 Löffel voll Kaffee-Essenz einrühren, 1 Seitel zu Schaum geschlagenen Schlag-Obers ebenfalls einrühren, sodann wie die übrigen einfüllen.

Maraschino-Schaum.

Man gibt 1 Loth aufgelöster abgeseihter Hausenblase mit 12 Loth Zucker in einen Weidling, rührt 1 Kaffeebecherl Maraschino nebst 1 Seitel Schlagobersschaum ein, und behandelt es wie das obige.

Maraschino mit Tutti frutti.

Der Schaum wird ganz so wie der vorige fertigget, darein 1 Kaffeetasse voll würflicht geschnittener schwer in Zucker gesottener Früchte eingemischt, sodann wie die andern eingefüllt.

Erdbeer-Schaum.

Eine Kaffeetasse durch ein feines Sieb passirter Erdbeeren in einen Weidling geben, $\frac{1}{2}$ Pfund feingestohenen Zucker nebst 1 Loth aufgelöster Hausenblase und $\frac{1}{2}$ Seitel Schlag-Oberschaum einrühren, und wie vor einfüllen, sulzen lassen, und stürzen.

Marillen-Schaum.

Hierzu wird $\frac{1}{2}$ Pfund Marillen-Marmelade mit 6 Loth feingestohenen Zucker und 1 Loth aufgelöster Hausenblase zusammen aufgerührt, bis es anfängt dick zu werden, wo dann 1 Seitel Schlag-Oberschaum eingerührt und er so wie die obigen fertigget wird.

Oberschaum in Pisquit-Kruste.

Von $\frac{1}{4}$ Pfund Vanigliezucker, 6 Döttern, 6 Loth Mehl, von 6 Klar dem Schnee wird eine Pisquit-Massa fertigget, auf zwei Backbleche Messerrücken dick aufgestrichen, das eine mit geriebener Chokolade dicht bestreut und beide blaßgelb gebacken. Dann werden selbe vom Backblech gelöst, und auf einem kühlen Orte mehrere Stunden vor dem Gebrauch etwas feucht anziehen gelassen, damit sie die Rösche des Backens verlieren und sich besser schneiden lassen.

Hierauf wird von einer der beiden eine Sternform in der Größe des Bodens der einzufüllenden Sturzkasserole geschnitten, und mit der Glanzseite zum Boden gelegt, mit der zweiten werden die verbliebenen Dreieckflächen ausgefüllt, und zwar müssen diese gelb sein, wenn der Stern schwarz ist. Sodann werden von beiden beliebig breite Streifen geschnitten, und aus diesen durch gegenseitig schiefe Schnitte gleich

große Dreiecke geformt, (je kleiner diese sind, desto besser nehmen sie sich aus) mit welchen die ganze Sturzkasserole ausgefütert wird, so daß immer ein weißes und schwarzes Dreieck sich mit den Ranten berühren.

Wenn die Casserole ausgefütert ist, wird sie ins Eis eingesezt, mit beliebigem Oberschaum gefüllt, und so durch mehrere Stunden im Eis stehen gelassen, sodann wenn der Schaum abgeseiht ist, zum Gebrauche gestürzt.

Baniglie-Schaum ohne Hausenblase.

Hiezu muß man 1 Maß Schlag-Obers eine Stunde vor dem Gebrauch ins Eis einsezen, kurz vor dem Gebrauche mit $\frac{1}{4}$ Pfund Banigliezucker zu einem Schaum schlagen, dann diese Massa in eine ausgehöhlte Pisquit-Torte, spanische Windtorte oder Grillage einfüllen und sogleich zu Tische geben.

Obers-Blanc manger mit Schaum.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln abziehen, sehr fein stoßen, mit Obers etwas nezen, $2\frac{1}{2}$ Seitel Obers mit diesen unterbeständigem Rühren kochen, dann auskühlen und ausdrücken. Hat man darein 2 Loth aufgelöster Hausenblase, 12 Loth feingestohlenen Banigliezucker, und eine halbe Schlag-Obersschaum eingerührt, so muß man es in eine in Eis eingesezte Form wie bekannt einfüllen, sulzen und stürzen.

Schattirte Mandel-Blanc manger.

$\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene Mandeln werden gestoßen, mit etwas Obers genezt, mit einer Maß Obers, einem ganzen Stangel Baniglie, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker gekocht, dann durch ein Tuch gedrückt und 2 Loth aufgelöster Hausenblase eingerührt. Hat man dann die Massa in 5 Theile abgetheilt, einen mit Alkermesfaß, einen mit Chokolade, einen mit Kaffeessenz, und den vierten mit Drangenschalenfaß gefärbt, so wird eine Dessain-Sulzform mit Mandelöl ausge schmirt, ins Eis eingesezt, sodann diese Massen beliebig nett eingefüllt, und jede dieser Einfüllungen gut sulzen gelassen, ehe eine zweite darauf kommt.

Blanc manger á la Caffée.

Zu dieser muß man 1 Seitel kalten Obers mit 4 Loth feingestohenen Zuckers und 1 Seitel schwarzen abgeseihten Kaffee mit einem Viertel Pfund Zucker jedes abgefondert, in einen Topf geben; 2 Loth aufgelöster Hausenblase nehmen, wovon 2 Theile in den Kaffee und 1 Theil in das Obers eingerührt werden.

Dann wird eine mit Mandelöhl ausgeschmierte Sulzform ins Eis eingesezt, und von einer dieser Gattung Massa Fingerdick eingefüllt, sulzen gelassen, sodann die zweite Fingerdick darauf gegeben, und so wiederholt verfahren, bis alles beendert ist, wo es dann ungetunkt gestürzt wird.

Mandel-Milch-Blanc manger.

1 Pfund Mandeln, worunter 20 bittere sind, muß man 24 Stunden im Wasser weichen, abziehen, sehr fein stoßen, mit Wasser etwas nezen, mit 3 Seitel Wasser durcheinander rühren, und durch ein Tuch durchpressen; dann $\frac{3}{4}$ Pfund feingestohenen Zucker, 2 Loth aufgelöster Hausenblase gut einrühren, wie gewöhnlich einfüllen, sulzen, und stürzen.

Gesulztes Chaudeau.

Wenn man 12 Eierdötter und 2 Loth aufgelöster Hausenblase in einen glasierten Topf gegeben, 1 Seitel Wein mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker kochend heiß werden gelassen, und in diese die Eierdötter eingesprudelt, und so lange gesprudelt hat, bis selbes steigt, so wird es weggestellt bis es kalt ist, und wie gewöhnlich eingefüllt, gesulzt und gestürzt.

Demselben kann bei dem Durchmischen auch ein Kaffeebecher voll Rhum beigegeben werden.

Orangen-Schaum.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 1 Seitel Wasser gekocht, daß es wie ein Syrup dick ist, von 3 Orangen und 3 Limonien der Saft eingemischt, aufgekocht, und bevor es vom Feuer weggenommen wird, von einer Orange die Schale sehr fein

geschnitten, hineingeben, worauf man es zugedeckt überkühlt, seihet, und 1 Loth aufgelöster Hausenblase dazu gibt. Sodann wird es in ein Schneebecken gegeben, dieses ins Eis eingesezt, diese Massa mit einer Schneeruthe darein vollkommen zu Schaum geschlagen, und dann in eine in Eis eingesezte Form eingefüllt, gesulzt, und wie bekannt gestürzt.

Von klaren Sulzen.

Maraschino-Sulz.

Diese wird auf folgende Art bereitet: Auf eine halbe Massform werden 2 Loth Hausenblase wie gewöhnlich aufgelöst, sodann in eine gut verzinnte Casserole eine halbe Wasser und $\frac{1}{2}$ Eierklar mit einem Silberlöffel gepeitscht, bis es schäumt, worauf man 1 Pfund von dem feinsten Zucker darein gibt, und bis zur Hälfte verkochen läßt.

Dann wird es mit der Hausenblase in ein Porzellan-Geschirr, welches eben so viel hält, als die Größe des Modells benöthiget, durch ein Haartuch so auch von 1 Limonie der Saft ohne zu pressen eingeseiht, dann das Tuch abgenommen, $\frac{3}{4}$ Bouteille Maraschino eingegossen, dieses mit einem Silberlöffel durchgemischt, und das noch Fehlende mit sehr reinem Wasser nachgegossen. Nun wird diese Massa Eßfelweise in eine in Eis eingesezte Sulzform eingefüllt, und durch 4 Stunden auf einem kühlen Orte gesulzt, dann vor dem Gebrauche in lauwarmes Wasser getunkt, und auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt.

Limonie-Sulz.

Wird so wie die obige zubereitet, und wenn der Zucker schon fertig gekocht ist, wird von einer Limonie die äußerst gelbe Schale abgeschält, in den Zucker gegeben, eine Viertel Stunde abseits stehen gelassen, geseiht wie die obige, dann von zwei Limonien der Saft eingemischt, gut durchgemischt, eingefüllt und gesulzt.

Orangen-Sulz.

Mann nimmt hiezu auf eine halbe Massform 5 Orangen, welche nicht bitter sind.

Wenn der Zucker wie oben gekocht ist, wird von 3 Drangen die äußerste Schale mit einem feinen Messer abgenommen, in den Zucker gegeben und sonst aber ganz wie die vorhergehende verfertigt, nur mit dem Unterschiede, daß von diesen 5 Drangen der Saft durch einen Filzsack laufen gelassen, und mehrere Stunden stehen gelassen wird, damit er sich setzt und nicht trübe wird.

Dann wird der geseigte Saft, der Zucker, die Hausenblase und von $\frac{1}{2}$ Limonie der Saft zusammen durchgemischt, eingefüllt, und gesulzt.

Früchtensaft-Sulz.

Auf eine halbe Maßform ein halb Pfund Zucker wie vor kochen, 2 Loth aufgelöster Hausenblase, von 1 Limonie den Saft wie vor darein geben, gut durchmischen, abseits stellen, dann eine Seitel-Bouteille beliebigen Früchtensaftes nebst einigen Tropfen Alkermesstsaft einmischen, und wie bekannt verfertigt.

Rhum-Sulz.

Wird wie die Limonie-Sulz verfertigt, nur wird hiezuhilflich beliebig viel Rhum eingemischt.

Punsch-Sulz.

Wird auch wie die Drangen-Sulz aber nur von 3 Drangen zubereitet, abseits gestellt, dann 4 Kaffeelöffel feinen Holländer-Thee darein gegeben, und so einige Minuten zugedeckt stehen gelassen, darauf abgeseigt, und ein Kaffeebechlein Rhum gut eingemischt, dann auf bekannte Art verfertigt.

Baniglie-Sulz.

1 Pfund Zucker und das oben angegebene Quantum Hausenblase muß man wie oben angegeben kochen, 2 Baniglie-Stangeln in Stücke schneiden, in den Zucker hineingeben, und zugedeckt bei Seite kalt werden lassen.

In selbes wird dann von 1 Limonie der abgeseihete Saft, so wie auch der von einer fein aufgelösten Cochenille rein abgeseihete Saft gegeben, und gut durchgemischt, wo selbes von letzterem eine schöne hochrothe Farbe erhält, worauf es entweder in den dazu bestimmten Sulzgläsern oder wie die übrigen in Formen gesulzt wird.

Gesulztes Compot.

Es werden Pfirsiche, Birnen und Aepfel in nette Spalten dressirt, bei einigen die Stängel belassen, in Limoniewasser mit bedeutend viel Zucker sehr weiß und weich, wie auch die Zwetschken, Marillen und Ringlotten aber bloß mit Zucker und Wasser gekocht, zugedeckt, kalt gestellt, dann auf ein Sieb ausgelegt, abtropfen gelassen, und eine Limonie-Sulzmasse bereitet.

Hierauf wird eine beliebige Sulzform ins Eis eingesetzt, Messerrücken dick von dieser Limonie-Masse eingefüllt, gesulzt, dann mit rohen Ribiseln, Erdbeeren, Himbeeren, Weichseln, Kirschen, Stachelbeeren (Agras) oder grünen Mandeln sehr zierlich belegt, und mit einigen Tropfen Sulz befestiget, dann erst ein größerer Theil Sulz darüber gegeben, gesulzt, sodann mit den obigen Früchten an der Seitenwand zierlich Farbenpassend belegt, darüber eine Sulzmasse gegeben und steif werden gelassen, und dieses so oft wiederholt, bis der Model voll ist, worauf es gesulzt und gestürzt wird.

Tutti frutti-Sulz.

Es wird eine Maraschino-Sulzmasse wie vor angegeben, bereitet, in eine Sulzform 1 Theil davon eingegossen, gesulzt, mit nett zugeschnittenen schwergekochten Zucker-Früchten z. B. Schwarzen und braunen Nüssen, rothen und gelben Quittenspalten, Melonen, Stachelbeeren, Weichseln, Hagebutten, Dürrlingen, Angelien, Ringlotten, gelben Mirabellen u. s. w. der Boden zierlich belegt, mit einigen Tropfen Sulz befestiget, sodann ganz mit Sulz überzogen, sulzen gelassen, und so wiederholt verfahren, und gänzlich fertig, wie die andern.

Gesulzte Aepfel.

Deutsche Maschansker Aepfel muß man abschälen, aushöhlen, mit Limoniesaft abreiben, daß selbe weiß werden, dann $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Seitel Wasser und von 1 Limonie den Saft kochen, den Schaum rein abnehmen, die Aepfel einlegen, etwas weich kochen, sodann auslegen und zugedeckt kalt stellen.

Der Zucker wird mit 1 Loth aufgelöster Hausenblase geklärt, in ein Geschirr geseiht, ein Theil davon in einen gläsernen in Eis eingesetzten Salateur Messerrückendick eingefüllt, gesulzt, darauf die mit hellfarbigem Eingefottenen gefüllten Aepfel fingerbreit von einander nett aufgelegt, mit der übrigen Sulz-Massa gedeckt, gesulzt, und sammt diesem Salateur zu Tische gegeben.

Gefrorenes.

Gefrorener Schaum.

1 Maß Schlag-Obers wird mit 1 Pfund feingestossenen und gefähten Zucker zu einem festen Schaum am Eis geschlagen.

Dieser kann dann mit Vanigliezucker, 1 Teller voll passirter Erdbeeren oder einigen Löffel voll aufgelösten Karmelzucker oder Kaffeessenz durchgemischt werden.

Nach diesem muß man es in eine Ziegelform oder Gefrierbüchse einfüllen, diese in stark gefalzenes Eis einsetzen und ebenfalls mit Eis decken.

Die Ziegelform wird aber in Flußpapier zuerst eingewickelt und dann ins Eis eingesetzt.

Gestürzt wird es wie die Sulzen.

Vaniglie-Gefrorenes.

In 1 Maß guten Obers gibt man 15 Dötter, 1 $\mathcal{L}$ Zucker, ein halbes Stangel in kleine Stücke geschnittener Vaniglie, rührt es am Feuer bis sich das Ei bindet, pas-

fiert es durch ein Sieb, und peitscht es mit einer Schneeruthe bis es kalt wird.

Die Gefrierbüchse wird früher in ein dazu bestimmtes Eisschaffel in sehr stark gesalzenes Eis eingeseht, die ausgekühlte Massa eingefüllt, so durch eine halbe Stunde stehen gelassen, wo man dann nach rechts und links zu drehen anfängt.

Wenn sich das Eis setzt, so wird der Schaffelzapfen abgenommen, das Wasser ablaufen gelassen, und abermals mit klein zerhacktem gesalzenen frischen Eis nachgefüllt.

Wenn es anfängt auf den Seitenwänden der Büchse eine Messerrücken dicke Kruste zu bekommen, so wird es mit einer dazu bestimmten Holzschaukel herabgeschert, sodann zugemacht und abermals gedreht; wenn es anfängt dick zu werden, wird es sehr fein gerührt, und abermals gedreht, dann von dem Seiten-Rand herabgekratz und gleich gestrichen, der Deckel mit Eis bedeckt, und so durch mehrere Stunden frieren gelassen.

Karmel = Gefrorenes.

Wird wie das obige bereitet, nur statt der Vaniglie kommt aufgelöster Karmelzucker darein.

Kaffee = Gefrorenes.

Bei diesem wird in die obige Massa statt der Vaniglie Kaffeeessenz eingemischt.

Chokolade = Gefrorenes.

12 Zelteln Chokolade in einem halben Seitel Wasser aufgelöst und statt der Vaniglie in die oben bestimmte Massa eingemischt gibt oben benanntes Gefrorenes.

Schmankerl = Gefrorenes.

1 Löffel feines Mehl wird mit 1 Maasß Obers am Feuer gerührt bis es zu kochen anfängt, gut auskochen gelassen, 1 Pfund gestoßenen Zucker darein gegeben nebst einer Handvoll zusammengebröselter Schmankerl, sodann auskühlen lassen und wie die andern verfertigt.

Gefrorenes mit Obers und Erdbeeren.

Hiezu wird man 1 Pfund Zucker mit 1 Seitel Wasser kochen bis es anfängt dick zu werden, wo es dann ausgekühlt, 2 Teller voll passirter Erdbeeren nebst einem Seitel guten Obers darein eingemischt, sodann mit einer Schneeruthe das Ganze aufgeschicht, und wie bekannt frieren gelassen wird.

Früchten - Gefrorenes.

1 Pfund Zucker kochen wie den obigen, auskühlen, dann eine Halbe Frucht z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln oder mit den Körnen gestoßene passirte Weichseln nebst dem Saft von 2 Limonien einmischen, mit der Schneeruthe aufspeitschen, und etwas Alkermesssaft darein geben, und sodann wie bekannt frieren lassen.

Limonie - Gefrorenes.

Zu diesem 1 Pfund Zucker wie vor kochen, von einer Limonie die äußersten Schalen darein geben, sodann auskühlen lassen, nachdem von 6 Limonien den Saft einmischen, und das Ganze durchsiehen, und frieren lassen wie die übrigen.

Orangen - Gefrorenes.

Wenn man 1 Pfund Zucker wie oben gekocht, von 2 Orangen die äußerst feinen Schalen wie auch von 2 Orangen und 6 Limonien den Saft eingemischt hat, so wird es wie die andern geseiht und frieren gelassen.

Tutti frutti - Gefrorenes.

Man kann Orangen - oder Ananas - Massa nehmen; wenn diese anfängt dick zu werden, so gibt man Nüsse, Quittenspalten, grüne Mandeln, Weichseln, Marillen in Würfeln geschnitten in die Massa hinein, und läßt es vollends frieren.

Ananas - Gefrorenes.

1 Pfund Zucker wird wie gewöhnlich gekocht, wenn selber etwas abgekühlt ist, wird eine auf einem Reibeisen geriebe-

ne Ananas mit dem Saft von Limonien vermenget, in den Zucker gegeben, selbes geseiht, und wie die übrigen frieren gelassen.

Rosmarin = Nessel-Gefrorenes.

In 1 Pfund gekochten Zucker, 12 Stück geschälte geriebene und passirte Rosmarien = Nessel nebst dem Saft von 2 Limonien abrühren, und wie die andern verfertigen.

Melonen = Gefrorenes.

Eine passirte Melone wird mit dem Saft von 2 Limonien und 1 Pfund Zucker eingerührt und frieren gelassen.

Alle diese Gefrorenen können in beliebigen Formen, Früchten = oder Blumendessains, Pfeifen = oder Ziegelformen eingefüllt, diese dann in Fließpapier eingewickelt, in gesalzenes Eis eingeseht, und mit demselben auch gut bedeckt werden.

Nachdem sie steif gefroren sind, wird das Papier abgenommen, die Form in ein lauwarmes Wasser getunkt, das Gefrorene mittelst einer dreizackigen Gabel behutsam herausgenommen und auf einen Eiskorb oder Eis = Schale oder Schüssel aufgelegt, und mit Drangen = oder Kamelien = Blättern zierlich belegt.

Gefrorenes in Kolleaux.

Die Kolleaux, welche von der Hohlhippen = Massa in größerer Form gebacken und aufgerollt sind, werden mit Schmanckl = Gefrorenem mittelst einer Zuckerbäckerspritze, welche einen Fingerdicken Anstecker hat, wie eine Wurst eindresirt, bis selbe voll sind.

Dann wird eine große schon bereitete Gefrierbüchse ins Eis eingeseht, ein Bogen Papier, der zu einem eben so breiten Streifen als die Kolleaux lang, zusammen gelegt ist, hineingegeben, sodann diese Kolleaux darauf gelegt, um sie leichter und unbeschädigt herausnehmen zu können.

Wenn sie vollkommen gefroren sind, werden sie auf eine Glashüssel, welche mit ausgestochenem gezackten Papier belegt ist, aufgelegt, und sogleich zu Tische gegeben.

EisSchale verfertigen.

Eine große Gefrierbüchse, welche im Umfang die Größe einer Schüssel hat, in starkgesalzenes Eis einsetzen, ein drittel voll mit reinem Wasser füllen, nur eine Zeitlang stehen lassen, so daß ein Papierdicker Rand anfriert; jetzt wird das Wasser ausgeleert, die sich bildende Schale mit frischen kurz vom Stengel gepflückten Blumen und Laub in einem Kranz zierlich ausgelegt, wo man beim Einsetzen die Blumen etwas anhaucht, und sie so mit dem Stengel nach einwärts um den Eisrand herum fest anfrieren läßt.

Nun wird die Schale eben so voll wie früher mit Wasser aufgefüllt, und frieren gelassen, bis es eine fingerdicke Rinde bekommt, worauf man das Wasser ausleert. Zum Gebrauche wird die Gefrierbüchse in schwachwarmes Wasser schnell getunkt, auf eine mit einer Serviette gedeckte Schüssel gestürzt, die Schale mit beliebigem Gefrorenen gefüllt, und mit Laub zierlich belegt, wo dann die Blumen wie eingewachsen aussehen, wenn durch das Tunken der feine Eisrand schmilzt, und die Blumen aus dem Eis heraussehen. Jedoch sind größtentheils solche Blumen zu wählen, wie die Georginen, Asters oder kleine in Kelch geformte Blumen-gattungen.

Eiskorb.

Wird ganz wie das obige behandelt und verfertiget, nur wird hiezu eine Korbform gewählt.

Compots.

Apffel-Compot mit Apffelgelée.

Deutsche Maschansker- oder Tafel-Äpfel werden in zwei Stücke geschnitten, die Kerne ausgestochen, mit Limonien-saft die Stücke abgerieben, in Limonienwasser, welches mit sehr viel Zucker gemischt ist, blanchirt, dann herausgenommen und auf einer Schüssel zugedeckt auskühlen gelassen.

In den verbliebenen Saft wird eine halbe Limonieschale, 1 Stückchen ganzen Zimmt gegeben, und so kurz zusammen kochen gelassen bis er sich zu setzen anfängt. Dann wird er auf eine Schüssel geseiht, gesulzt, die Äpfel in einen Kranz auf die dazu bestimmte Compotschüssel angerichtet, und der abgelaufene Saft darüber gegeben, damit sie ein glänzendes Aussehen bekommen. Nun wird immer zwischen zwei Äpfel ein Streifen von einem geschnittenen Gelée gelegt, daß es wie gewunden aussieht.

Birn - Compot.

Hierzu muß man Kaiser- oder Firgeles-Birnen wählen, selbe zertheilen, aushöhlen, schälen und abreiben wie die Äpfel, dann blanchiren, den verbliebenen Saft aber kurz dünsten, die Birnen im Kranz anrichten und den Saft darüber geben.

Die Schmalz- oder Dukaten-Birnen werden nicht zertheilt, sondern bloß von unten ausgehöhlt, sonst ganz so behandelt.

Pfirsich - Compot.

Werden ebenfalls in 2 Theile zerschnitten, vom Kern befreit, mit Limoniensaft und Zucker wie obige gekocht, so auch Marillen und Zwetschen, und eben so angerichtet.

Französischer Äpfel - Salat.

Rosmarin- oder Taffet - Äpfel sehr fein blattlicht schneiden und ins Limoniewasser geben.

In den Saft von 1 Orange und 1 Limonie werden einige Löffelvoll Tokayer Wein gegeben, mit feingestossenem Zucker abgerührt, auflösen gelassen, dann die blattlicht geschnittenen Äpfel auf ein Sieb aufgelegt, daß sie gut ablaufen, worauf man sie in einen Weidling gibt, den Saft darauf gießt, gut durcheinander mischt oder schwingt, dann auf einem dazu bestimmten Salateur anrichtet, und den Rand mit geschnittenen halben Drangenscheiben belegt.

Orangen - Salat.

Die Orangen muß man in Messerrücken dicke Scheiben schneiden, mit feingestossenem Zucker dicht bestreuen, einige

Minuten zugedeckt stehen lassen, damit sich der Zucker ein-
saugt, dann die größeren Scheiben auf einem Salateur im
Kranz übereinander, die kleinen entgegengesetzt eben so legen,
die Mitte aber mit den kleinsten belegen, und auf deren Mitte
eine in Zucker gekochte Weichsel geben so wie den abgelaufe-
nen Saft Löffelweise darüber auftragen.

Gefülltes Drangen - Compot.

Drangen, von denen man oben ein Blättchen abge-
schnitten und selbe ausgehöhlt hat, werden aufs Eis gegeben,
mit einer Drangenzulzmasse gefüllt, gesulzt, sodann in belie-
bige Spalten oder Scheiben geschnitten, angerichtet und mit
Drangen - Laub belegt.

Diese können auch in Streifen eingefüllt werden, wenn
man die Hälfte der Masse beliebig färbt, und immer, wenn
von einer Gattung Masse der eingegossene Streifen steif ge-
worden ist, den andern darauf gibt und so voll anfüllt und
sulzt, dann auf einer Schüssel mit in Spalten geschnittenem
Drangenlaub belegt.

Eingesottene Compots.

Birnen - Compot.

Die halbreifen Kaiserbirnen muß man in der Mitte
durchschneiden, so daß an jeder Hälfte der Stängel daran
bleibt, die Kerne aushöhlen, abschälen, mit Limoniesaft
abreiben, zuerst in reines und dann in kochendes Wasser wer-
fen, kochen, bis sie weich zu werden anfangen, worauf man sie
mittels eines Paßlöffels herausnimmt, in kaltes Wasser gibt,
und dann auf einem Sieb ablaufen läßt, 1 Pfund Zucker mit
1 Grobseitel Wasser bis zur Hälfte einkocht, und über-
kühlt.

Sind die Birnen in die dazu bestimmten Dunstgläser
mit einem Silberlöffel bis zum Halse des Glases eingelegt,
so daß der Stängel aufwärts und die Schnittseite einwärts
kommen, so wird von dem gekühlten Zucker so viel darüber
gegeben, daß selber darüber zusammen geht, worauf es mit

einer geweichten, gut ausgewaschenen, mit einem Tuche abgetrockneten Herzblase gedeckt, mit Spagat fest verbunden, die Gläser in die dazu bestimmten Lainwandfädel, oder in Ermanglung dieser in Heu eingesteckt, sodann in einen Kessel gestellt, mit kaltem Wasser so weit als die Frucht geht, aufgefüllt und zugedeckt auf die heiße Platte gestellt werden. Wenn es aber zu kochen anfängt, wird bloß der Deckel abgenommen, damit die Blase nicht springt, eine Viertel Stunde kochen gelassen und dann zugedeckt bei Seite gestellt. Wenn sie abgekühlt sind, muß man sie herausnehmen, rein abwischen und auf einem sehr lüftigen trockenen Orte aufbewahren.

Die Dukaten-, Schmalz- und Muskateller-Birnen werden aber nicht zertheilt, sonst aber ganz so behandelt wie die obigen.

Kirschen und Weichseln.

Beide Gattungen müssen von guter Qualität, frisch und bei trockener Witterung gepflückt, die Kirschen sehr schwarz, und die Weichseln große Waldweichseln sein, dann muß man aus ihnen die Stängel ausziehen, in Dunstgläser geben, auf ein Glas voll Kirschen 3, und auf ein Glas voll Weichseln 6 Löffel voll schwer gekochten Zucker geben, und wie die vorigen verfertigen.

Pfirsiche.

Hiezu müssen halbreife Garten-Pfirsiche genommen werden, da die Weingarten Pfirsiche gerne braun werden, selbe in der Mitte von einander schneiden, die Schalen nett abdressiren, mit Limonie abreiben, in kaltes dann in kochendes Wasser geben und auf der heißen Platte blanchiren. Wenn sie zu schwimmen anfangen, werden sie herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, von da auf einem Sieb ablaufen gelassen, und wie die Birnen gefüllt. Sind sie auch mit Zucker voll angefüllt, so werden sie gesotten, und eben so auch die Marillen behandelt.

Melonen-Spalten.

Das weichste aus der Mitte und die Schale von einer halbreifen Melone abnehmen, das feste in nette Spalten zadressiren, und ganz so wie vor die Pfirsiche behandeln.

Rosmarin-Aepfelspalten.

Diese muß man in nette Stücke oder Spalten schneiden, zudressiren, auf 12 Stück Aepfel 1 Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser bis zu einem Syrup schwer kochen, die mit Limonie abgeriebenen Aepfel theilweise darein legen, kochen, bis sie durchsichtig werden, sodann auf einem Sieb auslegen und auskühlen, wie auch den zurückgebliebenen Zucker. Dann werden die Aepfel in Dunstgläser gefüllt, der Zucker darüber gegeben, wie vor in Dunst gekocht und fertig.

Grüne Melonenspalten mit Essig abgekocht.

Wie bei den vorigen die Kernschale, woran das grüne bleiben muß, herausnehmen, in kochendem Wasser blanchiren, auslegen, auf ein Pfund solche Spalten 1 Halbe Wasser, ebensoviel Essig, etwas ganzen Zimmt, Gewürznelken und Limonenschalen dick ankochen lassen, dann den Zucker seihen, in einem Einsiedbecken aufstellen, die Spalten darein legen, und bis sie durchsichtig sind, kochen lassen, dann auskühlen und wie die vorigen in Dunst verfertigen.

Schwer - Eingesottenes.

Quittenspalten als Compot.

Zu diesem muß man Quitten-Aepfel oder Birnen abschälen, nett zudressiren, ins LEMONIEWASSER einlegen, dann in Limoniezuckerwasser weich blanchiren, sodann in kaltes Wasser geben, aus diesem auf einem Sieb ablaufen lassen, in Gläser füllen, schwergekochten Zucker darüber geben und wie die andern in Dunst verfertigen.

Auch können selbe beim Kochen in Zucker mit Kochenillen roth gefärbt und in weißen schweren Zucker eingelegt werden.

Ananas-Spalten.

Diese werden mit Zucker abgerieben, etwas blanchirt, in Messerückendicke Scheiben geschnitten, in Gläser gefüllt und wie die Obigen fertig.

Ringlotten.

Von den halbreifen Ringlotten werden die Stängel etwas gestutzt, dann die Ringlotten mit einer Federkielspitze etwas gestupft, damit sie Oeffnungen bekommen, worauf man selbe zweimal ins kalte Wasser geben, mit dem zweiten Wasser aber in ein heißes Messing-Einsiedbecken einfüllen und warm werden lassen muß.

1 Pfund Zucker wird hierauf mit 1 Seitel Wasser bis er Blasen macht, gekocht, durch eine halbe Stunde überkühlt, die Ringlotten auf einem Sieb ablaufen gelassen, in den warmen Zucker hineingegeben, in welchem man sie durch 4 Stunden auf den warmen Herd stellt und wechselweise heiß werden, dann auf einem Sieb ablaufen läßt, in Dunstgläser füllt, darüber einen schwergekochten Zucker gibt und wie die Obigen fertig.

Grüne Mirabellen.

Selbe werden wie die Ringlotten eingesotten.

Gelbe Mirabellen.

Diese in Dunstgläser füllen, darüber schwergekochten Zucker geben und wie die Obigen fertig.

Zwetschken in Essig.

Hierzu muß man 5 Pfund schöne frische Zwetschken sammt den Stängeln nehmen, mit einer Federkielspitze stumpfen und in ein irdenes Geschirr geben.

Sodann wird 1½ Pfund Zucker mit 1 Seitel Essig, etwas Zimmt, Muskatnuß, Gewürznelken und Neugewürz gekocht, auf die Seite gestellt, abgeschreckt, kalt werden gelassen und über die Zwetschken gegeben. So stellt man sie

über die Nacht abseits, seihet sie dann ab, wornach es dick eingekocht und überkühlt, die Zwetschken darein gegeben, heiß gemacht und abermals kalt gestellt werden. Sind sie dann in Gläser gefüllt und verbunden, so werden sie wie die Andern verfertigt.

Sie sind zu Wildpret-Compots verwendbar.

Nüsse.

Diese müssen vor Johanni gepflückt, dann mit einer Nadel durchstochen, in ein frisches Wasser gegeben, so durch 12 Tage jeden Tag zweimal frisches Wasser darauf gegeben, daß sie ganz schwarz werden, worauf sie in einem Einsiedbecken mit kaltem Wasser durch 25 Minuten gekocht, abgeseiht, dann in frisches Wasser und aus diesem in einen gläsernen Topf gegeben werden.

1 Großseitel Wasser muß man mit Muskatnuß, Vaniglie, Gewürznelken, Neugewürz, welches man in ein Leinwandstück bindet, kochen; dann das Gewürz herausnehmen, 1 Pfund Zucker mit diesem Gewürz bis es Blasen macht, kochen, dann über die Nüsse geben, welche man über Nacht abseits stellt, dann abseihet, zu dem abgeseihten Saft jedesmal ein Stück Zucker gibt, sodann kochen läßt und so durch drei Tage jeden Tag wie oben kocht. Am 5. Tage werden die Nüsse mit dem Zucker vollkommen aufgeköcht, ausgekühlt, in Dunstgläser gefüllt und wie die Andern in Dunst gesotten.

Stachelbeeren (Agras.)

Nachdem man die grünen halbreifen großen Agras der Länge nach aufgeschnitten, mit einer dazu bestimmten Hohl-Nadel die darin befindlichen Körner ausgeldst hat, muß man den Agras in ein Einsiedbecken, worin kochendes Wasser ist, darein tauchen und durch 4 Stunden am Herd stehen, von Zeit zu Zeit kochend heiß werden lassen, zugleich damit etwas schütteln, dann mittelst eines Paßlöffels herausnehmen, in kaltes Wasser geben und abseihen.

Hat man dann 1 Pfund Zucker mit 1 Seitel Wasser bis er Blasen macht, gekocht und überkühlt, so werden die

abgeseihten Agraß hineingegeben, über Nacht auf einen lauwarmen Herd gestellt und wie die Nüsse verfertigt.

Schwergekochte Quittenspalten.

Die Quitten = Aepfel oder Birnen abschälen, in nette Spalten zudressiren und kochen bis sie ziemlich weich sind, dann abseihen und in einen glacirten Topf einfüllen.

Nun wird 1 Pfund überkühlter schwergekochter Zucker über die Frucht gegeben, und so über Nacht auf einem warmen Orte stehen gelassen, dann abgeseiht, in den Saft 1 Stück Zucker gegeben, selber gekocht, überkühlt und über die Frucht gegeben, so durch 6 Tage verfahren, das letzte Mal aber mit dem Saft vollkommen gekocht, dann ausgekühlt, in Gläser gefüllt, und in Dunst gesotten.

Sollen die Quittenspalten roth werden, so wird aufgelöste Kochenille beim letzten Aufkochen eingemischt und gut verkochen gelassen.

Dürrlinge.

Halbreife große Dürrlinge muß man in kochend heißes Wasser einige Minuten geben bis sie etwas weich sind, die Kerne etweder ausdrücken oder aushöhlen, (selbes kann auch vor dem Kochen geschehen), dann abseihen, in 1 Pfund schwergekochten ausgekühlten Zucker geben, so durch drei Tage mit Beigabe eines Stück Zuckers wiederholen, das letzte Mal aber vollkommen aufkochen, auskühlen, sammt dem Saft in Gläser füllen und wie bekannt in Dunst sieden.

Spanische Weichseln.

Von diesen werden die Kerne ausgehöhlt, auf 1 Pfund Weichseln, 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser schwer gekocht bis er Blasen macht, sodann auskühlen gelassen, die Weichseln darein gegeben und so durch einige Stunden auf einem warmen Herde stehen gelassen.

Ist dann der Saft abgeseiht, so wird ein Stück Zucker in denselben gegeben, sehr gäh gekocht, damit er seine schöne Farbe hält, die Weichseln darein gegeben, einige Minuten kochen gelassen, so heiß als möglich in Gläser gefüllt, nach

drei Tagen mit gelöchertem Papier verdeckt oder in Dunst gekocht.

Schwergekochte Pflirsiche, Melonen und Marillen.

Ziemlich reife Pflirsiche, Melonen und Marillen werden in nette Spalten zudressirt, in einen Porzellantopf gegeben, dann 1 Pfund schwergekochter Zucker auf 1 Pfund solche Frucht überkühlt, darüber gegeben, zugedeckt stehen gelassen, und den andern Tag abgeseiht. In den abgeseihten Saft wird 1 Stück Zucker gegeben, kochen gelassen, der Schaum abgenommen, etwas überkühlt über die Frucht gegeben und so durch 3 Tage wiederholt, am 4. Tage aber die Früchte mit aufgekocht, auskühlen gelassen, in Gläser gefüllt und wie die Vorigen verfertigt.

Marmelade von Marillen.

Die Marillen müssen besonders reif sein, dann werden sie abgeschält die Kerne ausgelöst, die Marillen passirt, auf 1 Pfund solcher Marmelade 1 Pfund feinen Zucker etwas gestoßen, in ein Einsiedbecken gegeben, und auf einem Windofen unter immerwährendem Rühren gekocht, bis sich überkühlte Tropfen von dieser Massa sulzen, worauf es etwas überkühlen gelassen, so heiß als möglich in Einsiedgläser gefüllt, und so drei Tage offen stehen gelassen wird, damit selbe oben eine Haut bekommt, dann werden sie mit lüchelicht gestochenem Papier verbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Simbeeren-Marmelade.

Diese werden passirt, gekocht und aufbewahrt ganz wie die obigen.

Ribisel-Marmelade.

Wird ebenso wie die vorige verfertigt.

Zwetschken-Marmelade.

Diese werden etwas blanchirt, damit sie sich leichter passiren lassen, dann wird auf 1 Pfund solcher Marmelade

12 Loth Limoniezucker genommen, gekocht und wie die andern verfertigt aufbewahrt.

Dürrling-Marmelade.

Wenn die reifen Dürrlinge passirt sind, wird auf 1 ℥ solcher Marmelade 1½ Pfund Zucker mit 1 Seitel Wasser gekocht, bis er Blasen macht, sodann die Marmelade darein gegeben, gekocht, und aufbewahrt wie die obige.

Ananas-Marmelade.

Die ganz reifen Ananas am Reibeisen reiben, auf 1 ℥ passirte Ananas $\frac{3}{4}$ ℥ Zucker mit $\frac{1}{4}$ Seitel Wasser bis am Faden kochen, die Marmelade darein geben, dann in Dunstgläser füllen, und eine Viertel Stunde in Dunst kochen.

Melonen-Marmelade.

Von reifen Melonen wird das wässerige abgenommen, das reife aber passirt, auf 1 ℥ solcher Marmelade ein halb ℥ gestoßenen Zucker gekocht und eingefüllt, und wie das vorige in Dunst gekocht.

Ringlotten-Marmelade.

Die reifen Ringlotten werden passirt, und auf 1 ℥ solcher Marmelade ein Viertel ℥ gestoßenen Zucker eingemischt, unter fortwährendem Rühren gäh gekocht, und wie die Zwetschen- und Marillen-Marmelade aufbewahrt.

Weintrauben-Marmelade.

Blaue Weintrauben werden abgerebelt, gäh gekocht, dann passirt, auf 1 ℥ hievon ein Viertel Pfund Zucker gäh gekocht, und aufbewahrt wie schon oben gesagt wurde.

Ribisel-Gelée.

Diese werden ausgepreßt, der Saft durch einen Filzsack laufen gelassen und auf 1 Pfund solchen Saftes drei Viertel Pfund feinen Zucker sehr gäh gekocht. Sodann läßt man zur

Probe einige Tropfen auskühlen; wenn sich diese gleich sulzen, so werden die Ribiseln wie oben in Gläser gefüllt, 3 Tage offen ausgekühlt, und dann mit Papier verbunden.

Ganze Ribiseln.

Diese muß man großkörnig wählen, und mittelst einer Scheere vom Stängel abstutzen, dann mit einer dazu bestimmten Nadel die Körner aushöhlen, (können aber auch darin bleiben) auf 1 ℥ Ribiseln 1 ℥ schwer gekochten Zucker nehmen, und überkühlen. Hat man dann die Ribiseln hineingegeben, und etwas aufgeköcht, so werden sie behutsam auf ein Sieb ausgelegt, der Saft gäh eingekocht, wenn er anfängt sich zu übersulzen, die Ribiseln hineingegeben, und nochmals etwas aufgeköcht. Sind sie überkühlt, so werden sie so heiß als möglich in Gläser gefüllt und wie die vorhergehenden verwahrt; nämlich 3 Tage offen gelassen und dann verbunden.

Erdbeersaft zum Gefrorenen.

Die frisch gepflückten Walderdbeeren muß man durch ein Sieb passiren, auf 1 Seitel solchen Saft drei Viertel ℥ fein gestoßenen Zucker geben, durch eine Stunde rühren, dann in Dunst sieden.

Himbeer-, Marillen- und Ribiselsaft wird ebenso wie das obige behandelt.

Erdbeersaft zu Sulzen.

Wenn man 1 ℥ frische Wald-Erdbeeren in 1 ℥ schwer gekochten, jetzt wieder kochenden Zucker gegeben hat, wird selber durch 1 Stunde überkühlen, sodann durch einen Filzsack laufen gelassen.

Dieser passirte Saft wird in Gläser gefüllt und in Dunst gesotten. Auf eben diese Art kann der Saft von Himbeeren, Ribiseln und Dürseln verfertigt werden.

Weichselsaft.

Wald-Weichseln werden sammt den Kernen gestoßen, sonst wie der vorige Saft in Zucker eingekocht und verfertigt.

Gegohrener Himbeersaft.

Der aus Him- oder Erdbeeren gepresste Saft wird in einem Keller gähren gelassen, dann durch einen Filzsack geseiht. Auf 1 $\mathcal{R}$ solchen Saftes wird 1 Pfund Zucker eingemischt, sehr gäh gekocht, sodann überkühlt, und in Gläser gefüllt, wenn er kalt ist, mit Stopeln und Blasen vermachet, und im Keller gut aufbewahrt.

Himbeer-Abguß.

Zu diesem muß man 1 Maß reife Himbeeren mit 1 Seitel Essig abrühren, einige Tage auf einen kühlen Ort stellen, durch einen Filzsack seihen, ein Seitel solchen Saft mit drei Viertel Pfund Zucker gäh kochen, bis er dicklicht wird, darauf abschäumen, kalt stellen, und wie die obigen in Bouteillen einfüllen, verstopfeln und im Keller aufbewahren.

Himbeer-Saft in Natura.

Auf ein Pfund Himbeeren wird 1 $\mathcal{R}$ Zucker genommen die Himbeeren in Dunstgläser gefüllt, der feingestosene Zucker darauf gegeben, die Oeffnung mit einer Blase verbunden, sodann drei Viertel Stunden in Dunst gesotten. Wenn es kalt geworden, so wird es auf ein Sieb ausgeleert, der abgetropfte Saft durch einen Filzsack passirt, dann in Gläser gefüllt, versiegelt und im Keller aufbewahrt.

Angesetzter Weichselsaft.

Nachdem man die Waldweichseln von den Stängeln befreit, sammt den Kernen gestoßen und an einem kühlen Orte durch 48 Stunden in einer gut verzinneten Casserole stehen gelassen hat, werden sie durch einen Filzsack laufen gelassen, die Bouteillen drei Viertel voll aufgefüllt, und auf eine Halbe solchen Saftes drei Viertel $\mathcal{R}$ gestoßenen Zucker, etwas Gewürznelken und Zimmt in ein Stückchen Leinwand gebunden, hineingegeben, in der Sonne durch 14

Tage destillieren gelassen, dann selber wie die vorigen verwahrt und zur Verfertigung des Weichselweines verwendet.

Alkermes-Saft.

Zur Bereitung desselben muß man die reifen Alkermesbeeren abrebeln, pressen und durch einen Filzsack laufen lassen. Auf ein Seitel solchen Saftes wird 1 Pfund gestoßenen Zucker genommen, etwas auflösen gelassen, von zwei Limonien der Saft darein gegeben, sehr gäh gekocht, und wenn er dicklicht zu werden anfängt, in Gläser gefüllt, zugestopft mit Blase überbunden, und wie die andern verwahrt.

Maschansker-Aepfelsaft.

40 Stücke deutsche Maschansker werden abgeschält, in Spalten geschnitten, in einem Einsiedbecken mit 2 Maß Wasser weich und sehr gäh gekocht, durch ein Tuch geseiht, dann darein $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker gegeben, worauf man ihn nochmals sehr gäh bis er dicklicht wird, kochen, den Schaum abnehmen, nachdem in Gläser füllen und in Dunst sieden muß.

Quitten-Käse.

Die Quitten-Aepfel oder Birnen werden hiezu abgeschält, in Spalten geschnitten, in Limonie-Wasser mit Zucker etwas überkocht und passirt. Auf ein Pfund Quittenmarmelade wird man ein Pfund schwergekochten Zucker nehmen, $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Limonieschale darein geben, durchmischen, unter fortwährendem Röhren sehr gäh kochen, so daß es sich zu einen Klumpen bildet, welchen man in eine mit Mandelöhl ausgeschmierte mit Zucker bestaubte Bischoffform einfüllt, oben dicht mit Zucker bestreut, über Nacht in einer bereits überkühlten Röhre trocknet, sodann stürzt und auf einem kühlen sehr lüftigen Orte nochmals vollkommen austrocknen läßt.

Soll dieser Saft roth sein, so wird er vor dem Einfüllen mit etwas Kochenille oder Alkermes-saft gut gemischt.

Paradeis = Marmelade in Dunst gekocht.

Sehr frisch gepflückte Paradeis = Aepfel werden vom Stängel abgenommen, in kochendes Wasser gegeben, mittelst eines Paclöffes gleich herausgenommen, auf ein Sieb gegeben, und jeder mittelst eines kleinen Druckes von dem in sich haltenden Wasser befreit, dann passirt in Gläser gefüllt, und in Dunst gekocht.

Paradeis = Marmelade mit Zucker.

Die von Stängeln abgelösten Aepfel blanchiren, passiren wie die obigen, auf 1 Pfund solcher Marmelade $\frac{1}{4}$ ℔ Zucker geben, selben kochen, dann wie die Marillen = Marmelade einfüllen und verwahren.

Paradeis = Aepfel in Essig eingelegt.

Die frischpflückten Paradeis = Aepfel werden in ein Einsiedglas gegeben, gekochter und ausgekühlter Essig darüber aufgefüllt, mit ausgelassener Kernfette überzogen, und mit einer Blase vermachet.

Paradeis = Aepfel in Wasser eingelegt.

Hierzu werden die Paradeis = Aepfel in Weinblätter eingewickelt, in ein dazu bestimmtes Fassel gegeben, mit frischem Wasser aufgefüllt, sodann alle Tage zweimal mit frischem Wasser gewechselt.

Weichsel = Essig.

Wenn die Wald = Weichseln vom Stängel befreit sind, werden sie gestoßen, eine Flasche $\frac{1}{3}$ aufgefüllt, nebst etwas Zimmt einige Gewürznelken und darauf ein echter Weinessig gegeben, gut vermachet, dann in der Sonne destilliren gelassen bis sich die Frucht zum Boden legt, worauf man es durch einen Filzsack seihet, in Bouteillen füllt und gut verbindet.

Himbeer = Essig.

Die Flasche $\frac{1}{3}$ voll mit Himbeeren füllen, und wie oben bloß mit Essig ansehen.

Bertram = Essig.

Auf 10 Maß echten Weinessig muß man 50 Büschel Bertram, 2 Büschel Pimpernel, 2 Büschel Körbelkraut, 2 Büschel Limoniekrautel, etwas Prominzen, einige Büschel Petersilie, 2 Stück Holunderblüthe nehmen, dieses auf einem Bret ohne Sonne etwas trocknen, damit sie etwas zähe werden, worauf die Blätter von den Stängeln befreit, in eine große Flasche nebst 20 Körnern Neugewürz, eben so viel Gewürznelken, Pfeffer, einer Muskatnuß und Ingber, einer Limonieschale, einer Messerspiße Alaun gegeben wird. Nun wird der Essig daraufgefüllt, gut verstopft, und so an der Sonne bis sich diese Kräuter zum Boden setzen, destillirt, darnach durch einen Filzsack geseiht, in Gläser eingefüllt und verwahrt.

Senf einzukochen.

Drei Halbe Weintrauben = Most muß man in einem neuen gut ausgebrannten Topf mit 4 Loth Zucker bis zur Hälfte kochen, den Schaum abnehmen, dann eine Limonieschale, 10 Stück Gewürznelken, eben so viel Neugewürz und Pfeffer, 1 Stückchen Zimmt und Muskatnuß in ein Leinwandfleckerl einbinden, in den kochenden Most geben, 5 Minuten mit aufkochen lassen, dann 7 Loth süßes und eben so viel Bitteres Senf = Mehl (welches schon zuvor gefäht sein muß) in einen glisirten Topf oder Weidling geben, die Hälfte von dem kochenden Most einrühren, und sehr fein abrühren, darnach die andere Hälfte kochend einmischen, und rühren bis er kalt ist, worauf er in Flaschen gefüllt, gut verstopft und auf einem kühlen Orte verwahrt wird.

Kleine Gurken einlegen.

Diese müssen bei trockener Bitterung gepflückt, rein abgewaschen, mit einem Tuch etwas getrocknet, sehr stark

gesalzen, gut durcheinander geschwungen und so 2 Stunden in Salz liegen gelassen, dann auf ein Sieb ausgelegt werden, damit das Salz abläuft.

Nun werden drei Theile Weinessig, ein Theil Wasser, auf eine Maß 3 Stück Charlotten, 3 Stück Rockambolen gekocht, und dann herausgenommen, statt diesem aber von jeder Gattung Gewürz 10 Körner hineingegeben und mit Kochen gelassen. Nach diesem muß man zum Boden der einzufüllenden Gläser etwas Gurkenkräutig, mehrere Stückchen Paprika und darauf eine Lage Gurken geben, sofort über halbvoll anfüllen, dann wieder mit Kräutern und Paprika decken, und die Gläser bis zum Halse anfüllen, wieder mit Kräutern decken, den gekochten ausgekühlten Essig sammt dem Gewürz darüber geben, gut verbinden und verwahren.

Spatrie einlegen.

Der halb reife Kukuruz wird von den Blättern und Fransen abgelöst, in Salzwasser schwach blanschirt, dann herausgenommen und in kaltes Wasser gegeben.

Von hieraus muß man ihn auf einem Sieb ablaufen lassen, eben so Karviol behandeln, dann nett zudressirte Champignons in Limoniwasser abkochen, kleine Goldrüben mit einem Schaterirmesser zudressiren und kochen, kleine Gurken reinigen, salzen, und den Essig wie vor bei den Gurken kochen, so wie auch Charlotten, Rockambol und kleinen Zwiebel etwas mit aufrollen lassen.

Nun wird in die dazu bestimmten Dunstgläser zum Boden Gurkenkräutl und Paprika gegeben, das vorbenannte in das Glas nett eingelegt, so auch die Charlotten und Rockambol nebst etwas blanchirten groben Erbsen, sodann wie die Gurken behandelt und vermacht, und zum Rindfleisch verwendet.

Grüne Fiolen in Salzwasser eingelegt.

Feine Fiolen muß man absäden, in ein Fassel, dessen Boden mit Weinlaub ausgelegt ist, zwei fingerdick auffüllen, mit etwas Salz bestreuen, und so wiederholt voll auffüllen, dann mit einem Deckel zudecken und mit einem Stein beschweren.

Wenn diese gebraucht werden, müssen sie früher ausgewaschen werden.

Fisolen in Essig.

Die Fisolen werden nudlicht geschnitten, in Salzwasser weich blanchirt, in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht, hierauf Essig wie bei den Gurken gekocht, ausgekühlt, die Fisolen in Gläser gefüllt, der gekochte Essig darüber gegeben und oben mit feinem Dehl überzogen, worauf sie verbunden und auf einem kühlen Orte aufbewahrt werden.

Sie werden zum Rindfleisch mit Dehl und Pfeffer gegeben.

Feine grüne Erbsen trocknen.

Feine und frische Erbsen muß man in kochendes Wasser, wenn sie ausgelöst sind, geben, gleich abseihen, mit kaltem Wasser abschwämmen, dann auf ein Tuch herausgeben, auf einer warmen Herdplatte mit einem Tuch reiben, daß sie vollkommen trocknen, dann in eine Schachtel geben und mit einem geldcherten Deckel zudecken.

Wenn selbe verwendet werden, müssen sie nochmals blanchirt, in die kurze mit grüner Petersilie und Zucker verkochte Buttersauce gegeben, und bevor sie zu Tische kommen, auch einige Löffel voll Spinattopsen dazugegeben werden.