

Neunte Abtheilung.

V o n d e n C r ê m e n.

Crème in Becherln.

Auf ein gewöhnliches Crèmebecherl Obers wird ein Löffel voll Vanillezucker und zwei Eierdotter eingesprudelt, das Becherl voll aufgefüllt, in kaltem Wasser zugestellt und so eine Viertelstunde zugedeckt, in Dunst sehr langsam gesotten, dann ausgekühlt. Erst dann wird es auf's Eis gestellt, damit es vollkommen kalt wird, worauf man es sammt dem Becherl zu Tische giebt.

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 Eierdottern und gewöhnlichem Zucker abgesprudelt und verfertigt werden. Dann führt die Crème nach der Beimischung z. B. von Chocolate, Kaffee u. s. w. den Namen.

Kaffee-Conserven.

5 Deciliter Obers, 1 Deciliter sehr starker Kaffee, 16 Dotter, 20 Dekagr. Vanillezucker werden gut abgesprudelt, durch ein Haarsieb gelassen, in ein Conservenbecherl eingefüllt und im Dunst eine Viertelstunde gekocht, entweder warm oder in Eis gestellt und kalt servirt.

Auflösung der Hausenblase.

2 Dekagr. kleingeschnittene, reingewaschene Hausenblase in 4 Deciliter Wasser, $\frac{3}{4}$ Theile davon einkochen und hernach durch ein feines Haartuch laufen lassen, aber ja nicht ausdrehen.

Geschäumte bittere Mandel-Crème.

5 bittere und 20 süße abgezogene Mandeln werden sehr fein gestoßen, mit 2 Deciliter Obers kochen gelassen, ausgedrückt und dieses Obers mit 5 Eierdottern und 14 Dekagr. 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 Weitling passirt, 2 Dekagr. aufgelöste Hausenblase zu der obigen Crème dazugegeben und selbe so lange gerührt wird, bis es anfängt dick zu werden und vollkommen kalt ist.

Zuvor wird $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers in einem Becken eine Stunde ins Eis gestellt, sodann zu einem sehr festen Schaum geschlagen, in die Crème eingerührt, worauf eine Crèmeform mit Mandelöl ausgeschmiert, ins Eis eingestellt, die Crème eingefüllt und so einige Stunden an einem kalten Orte im Eis stehen gelassen wird; einige Minuten vor dem Gebrauche wird die Form in lauwarmes Wasser getunkt und auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt.

Kalte Kaffee-Crème.

4 Deciliter sehr starker Kaffee werden mit Obers gemischt, 24 Dekagr. Vanillezucker, 12 Dotter zusammen abgesprudelt, auf der Platte so lange gesprudelt, bis die Masse dick wird, durch ein Haarsieb in einen Weitling gegeben und langsam gerührt, bis es überkühlt ist, sodann 4 Dekagr. Hausenblase hineingegeben, von 6 Deciliter Schlagobers ein fester Schnee geschlagen, die Crème mit der Schneruthe hineingerührt, in die in Eis gestellte Form eingefüllt und 3—4 Stunden stehen gelassen.

Gesulzte Nuß- oder Haselnuß-Crème.

10 Dekagr. Nüsse- oder Haselnüsse werden mit etwas Obers sehr fein gestoßen, mit 4 Deciliter Obers durch ein Tuch gut durchgepreßt, dann 2 Dekagr. Hausenblase aufgelöst und 7 Dotter dazu gegeben, zu Crème gesprudelt, beliebig Zucker zugegeben und gerührt, bis es ausgekühlt ist, 5 Deciliter Obersschaum dazugegeben, in die in Eis gestellte Form eingefüllt und sulzen gelassen.

Ananas-Crème.

Man giebt von eingesottenem Ananas 4 halbe Eierschalen voll Saft, 4 Dotter, 2 Dekagr. Hausenblase in einem Topf und sprudelt es auf dem Herd zu einer Crème und giebt es in einen Weitling. Wenn es kalt ist, mischt man 4 Deciliter Schlagobers zu Schaum geschlagen hinein, so auch die kleinwürfelig geschnittenen Ananas, rührt es gut durcheinander, giebt es in die in Eis gestellte Form und läßt es 3—4 Stunden sulzen.

Kaffee-Crème.

4 Deciliter starker Kaffee mit Obers gemischt, 25 Dekagr. Vanillezucker, 12 Dotter werden zusammen abgesprudelt, auf die Platte gestellt und wieder gesprudelt, bis es dick wird, durch ein Haarsieb in einen Weitling, 4 Dekagr. Hausenblase so lange gerührt, bis es kalt ist, dann 5 Deciliter Schlagobers zu festem Schnee geschlagen, die Crème mit der Schneeruthe eingerührt und in die in Eis gestellte Form eingefüllt und 3—4 Stunden sulzen gelassen.

Karmel-Crème.

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

Vanille-Reis mit Erdbeeren.

Hierzu muß man 14 Dekagr. Reis mehrmals heiß auswaschen, selben nebst einem Stangel Vanille in 1 Liter kochendes Obers einkochen und sehr dick ankochen lassen, dann die Vanille herausnehmen und den Reis auf eine benezte Reifforn einfüllen, worauf es auskühlt auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt wird.

Nun wird auf 4 Deciliter passirter Erdbeeren 40 Dekagr. feingestößener Zucker genommen, beides in eine Gefrierbüchse, welche am Eis eingesezt ist, eingefüllt, welches man dann eine halbe Stunde am Eis rührt und in die Mitte des vorbenannten Reischens anrichtet und servirt.

Reis mit Crème.

14 Dekagr. Reis muß man in heißem Wasser auswaschen, in 4 Deciliter kochendes Obers weichdick ankochen und auskühlen lassen, dann 2 Deciliter Obers, 6 Eierdotter, 20 Dekagr. Vanillezucker dareingeben, am Feuer rühren bis sich diese binden, und wie vor, 4 Dekagr. aufgelöste Hausenblase zu der Crème in einen Weitling geben, dick rühren, dann erst den ausgekühlten Reis dazu einrühren.

Hat man 4 Deciliter 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 Crème.

3 Deciliter sehr guten Wein, 13 Eierdotter und 25 Defagr. Zucker zu einem Chaudeau sprudeln, bis er zu steigen anfängt, dann abstellen, sprudeln, bis er kalt wird, worauf 4 Defagr. aufgelöste Hausenblase eingesprudelt, von 3 Deciliter Schlagobers am Eis ein Schaum geschlagen und in das Chaudeau gut eingerührt und in eine Crèmeform wie die vorigen eingefüllt wird.

Whys mit Rum.

Nachdem man 2 Orangen und 1 Limonie auf 40 Defagr. Zucker abgetrieben, selben gestoßen und in ein Schneebecken nebst 4 Orangen und von 4 Limonien den Saft, 18 Eierdotter, 2 Deciliter weißen Wein und 1 Deciliter Rum 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 3 Defagr. aufgelöste Hausenblase eingemischt, mit der Schneeruthe geschlagen, bis es kalt wird, und wie die vorigen in die Crèmeform eingefüllt, sulzen gelassen und gestürzt.

Kaffeeschaum.

2 Defagr. aufgelöste Hausenblase in einen Weitling seihen, 20 Defagr. sehr feingestoßenen Zucker, 1 Löffel voll Kaffee-Essenz einrühren, 4 Deciliter zu Schaum geschlagenes Schlagobers ebenfalls einrühren, sodann wie die übrigen einfüllen.

Maraschinoschaum.

Man giebt 2 Defagr. aufgelöster abgeseihete Hausenblase mit 20 Defagr. Zucker in einen Weitling, rührt 1 Kaffeebecherl Maraschino nebst 4 Deciliter Schlagobersschaum ein und behandelt es wie das obige.

Gesulzter Nußschaum.

28 Defagr. Hasel- oder Wallnüsse stößt man mit 2 Deciliter Obers und drückt sie öfters durch ein Tuch wie Mandelmilch, giebt 3 Defagr. aufgelöste Hausenblase dazu, schlägt 4 Defagr. Zucker und 5 Deciliter Schlagobers zu Schaum, füllt es in eine mit Biscuit ausgelegte Form und läßt es in Eis sulzen.

Maraschino mit Tutti frutti.

Der Schaum wird ganz so wie der vorige verfertigt, darein eine Kaffeetasse voll würfelig geschnittene, schwer in Zucker gesottene Früchte eingemischt, sodann wie die anderen eingefüllt.

Russische Torte.

20 Dekagr. Zucker mit 8 Dottern sehr flaumig rühren, 12 Dekagr. Mehl und von 6 Klar den Schnee einrühren, auf ein beschmiertes Blech messerrückendick aufstreichen und backen, dann mit einer glatten Form Blätter ausstechen und mit Eingefottenem bestreichen, ein Blatt gleich in die Form legen (mit der oberen Seite hinunter) und ins Eis stellen, die kalte Crème oder den Schaum mit Hausenblase hineingeben, hierauf wieder ein Blatt und so fort 5- oder 6mal, bis man es schließlich mit Crème schließt, dann 3—4 Stunden in Eis stehen lassen, vor dem Anrichten stürzen und mit verschiedener Marmelade verzieren und zu Tische geben.

Erdbeerschaum.

Eine Kaffeetasse durch ein feines Sieb passirter Erdbeeren in einen Weilling geben, 25 Dekagr. feingestoßenen Zucker nebst 2 Dekagr. aufgelöster Hausenblase und 2 Deciliter Schlagobersschaum einrühren und wie vor einfüllen, sulzen lassen und stürzen.

Marillenschaum.

Hierzu werden 25 Dekagr. Marillen-Marmelade mit 10 Dekagr. feingestoßenem Zucker und 2 Dekagr. aufgelöster Hausenblase zusammen aufgerührt, bis es anfängt dick zu werden, worauf 4 Deciliter Schlagobersschaum eingerührt und er so wie die obigen verfertigt wird.

Oberschaum mit Biscuitkruste.

Von 14 Dekagr. Vanillezucker, 6 Dottern, 10 Dekagr. Mehl, dem Schnee von 6 Klar wird eine Biscuitmasse verfertigt, auf zwei Backbleche messerrückendick aufgestrichen, das eine mit geriebener Chocolate dicht bestreut und beide blaßgelb gebacken. Dann werden selbe vom Backblech gelöst und auf einem kühlen Orte mehrere Stunden vor dem Gebrauche etwas feucht anziehen gelassen, damit sie die Resche 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 zu 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), womit die ganze Sturzkasserole ausgefüttert wird, so daß immer ein weißes und schwarzes Dreieck sich mit den Kanten berühren. Wenn die Kasserole ausgefüttert ist, wird sie ins Eis eingesetzt, mit beliebigem Obersschaum gefüllt und so durch mehrere Stunden im Eis stehen gelassen, sodann, wenn der Schaum abgeseiht ist, zum Gebrauche gestürzt.

Vanilleschaum ohne Hausenblase.

Hiezu muß man $1\frac{1}{2}$ Liter Schlag-Obers 1 Stunde vor dem Gebrauche ins Eis einsetzen, kurz vor dem Gebrauche mit 40 Dekagr. Vanillezucker zu einem Schaum schlagen, dann diese Masse in eine ausgehöhlte Biscuittorte, spanische Windtorte oder Grillage einfüllen und sogleich zu Tische geben.

Obers-Blanc-manger mit Schaum.

25 Dekagr. Mandeln abziehen, sehr fein stoßen, mit Obers etwas nezen, 1 schwachen Liter Obers mit diesen unter beständigem Rühren kochen, dann auskühlen und ausdrücken. Hat man darein 4 Dekagr. aufgelöste Hausenblase, 20 Dekagr. feingestoßenen Vanillezucker und 7 Deciliter Schlagobersschaum eingerührt, so muß man es in eine in Eis eingesezte Form wie bekannt einfüllen, sulzen und stürzen.

Schattirtes Mandel-Blanc-manger.

25 Dekagr. abgezogene Mandeln werden gestoßen, mit etwas Obers benezt, mit $1\frac{1}{2}$ Liter Obers, einem ganzen Stangel Vanille, 14 Dekagr. Zucker gekocht, dann durch ein Tuch gedrückt und 4 Dekagr. aufgelöster Hausenblase eingerührt. Hat man dann die Masse in 5 Theile abgetheilt, einen mit Akermesssaft, einen mit Chocolate, einen mit Kaffee-Essenz, und den vierten mit Drangenschalensaft gefärbt, so wird eine Dessin-Sulzform mit Mandelöl ausgeschmiert, ins Eis eingesetzt, sodann diese Massen beliebig nett eingefügt, und jede dieser Einfüllungen gut sulzen gelassen, ehe eine zweite darauf kommt.

Blanc-manger à la café.

Zu diesem muß man 4 Deciliter kaltes Obers mit 7 Dekagr. feingestößenem Zucker und 4 Deciliter schwarzen abgeseihten Kaffee mit 14 Dekagr. Zucker, jedes abgefondert in einen Topf geben; 4 Dekagr. aufgelöste Hausenblase nehmen, wovon 2 Theile in den Kaffee und 1 Theil in das Obers eingerührt werden.

Dann wird eine mit Mandelöl ausgeschmierte Sulzform ins Eis eingesetzt und von einer dieser Gattung Masse fingerdick eingefüllt, sulzen gelassen, sodann die zweite fingerdick darauf gegeben und so wiederholt verfahren, bis Alles beendet ist, worauf es dann ungetunkt gestürzt wird.

Mandelmilch-Blanc-manger.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. Mandeln, worunter 20 bittere sind, muß man 24 Stunden in Wasser weichen, abziehen, sehr fein stoßen, mit Wasser etwas nezen, mit 1 Liter Wasser durcheinander rühren und durch ein Tuch durchpressen; dann 14 Dekagr. feingestößenen Zucker, 4 Dekagr. aufgelöste Hausenblase gut einrühren, wie gewöhnlich einfüllen, sulzen und stürzen.

Gesulztes Chaudéau.

Wenn man 12 Eierdotter und 4 Dekagr. aufgelöste Hausenblase in einen glacirten Topf gegeben, 4 Deciliter Wein mit 25 Dekagr. Zucker kochend heiß werden gelassen und in diese die Eierdotter so lange eingesprudelt hat, bis 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 Rum beigegeben werden.

Orangenschaum.

25 Dekagr. Zucker werden mit 4 Deciliter Wasser gekocht, bis er 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, hineingegeben, worauf man es zugedeckt überkühlt, seigt und 2 Dekagr. aufgelöste Hausenblase dazu giebt. Sodann wird es in ein Schneebecken gegeben, dieses ins Eis eingesetzt, diese Masse mit einer Schneesuthe darin vollkommen zu Schaum geschlagen und dann in eine in Eis eingesezte Form eingefüllt, gesulzt und wie bekannt gestürzt.

Chaudéan.

In einem Schneekessel oder in einem engen hohen Topf werden 12 Eierdotter, 24 Dekagr. Zucker, mit $\frac{1}{2}$ Liter Wein, mit einer Schneeruthe so lange über dem Feuer gepeitscht, bis die Masse schäumt, steigt und dick wird; doch zum Kochen darf selbe nicht kommen. Das ganze wird erst knapp vor dem Gebrauche über Viscôtes in einer Schüssel angerichtet.

Russischer Pudding.

12 Dotter, 10 Dekagr. Vanillezucker, 2 Dekagr. in Milch aufgelöste Hausenblase, $1\frac{1}{2}$ Deciliter Obers zu einer Crème sprudeln, auskühlen lassen, dann einen schwachen halben Deciliter Rum hinein, dann 5 Deciliter Schlagobers zu Schaum mit der Crème zusammenmischen, 7 Dekagr. Rosinen hinein und in die mit Biscuit ausgelegte Form einfüllen, einige Stunden in Eis stehen lassen.

Kalter Cabinets-Pudding.

10 Dekagr. türkische Rosinen, ebensoviel Weinbeeren dünstet man mit Zuckerwasser und etwas Maraschino auf, damit sie saftig werden und schneidet Biscuits in kleine Stücke, dann füllt man von der Crème mit dem Obersschaum gemischt ein und belegt sie nach dem Sulzen mit den Biscuits, die man in den gesponnenen Zucker mit Maraschino gemischt getaucht hat und streut von den Rosinen und eingesottenen Weichseln darüber. So macht man es abwechselnd in drei Schichten und läßt es fertig sulzen. Zum gestürzten Pudding giebt man Crème mit Obersschaum gemischt ohne Hausenblase auf das Eis, rührt es mit Maraschino und etwas Ananassyrup und giebt es als Sauce zum gestürzten Pudding.

Von klaren Sulzen.

Maraschino-Sulz.

Diese wird auf folgende Art bereitet: Auf eine Literform werden 4 Dekagr. Hausenblase wie gewöhnlich aufgelöst, sodann in eine gut verzinnete Kasserole 7 Deciliter Wasser und $\frac{1}{2}$ Liter klar mit einem Silberlöffel gepeitscht, bis es schäumt, worauf man $\frac{1}{2}$ Kilogr. von dem feinsten Zucker darein giebt und bis zur Hälfte verkochen läßt.

Dann wird es mit der Hausenblase in ein Porzellangeschirr, welches ebensoviel hält, als die Größe des Modells benöthigt, durch ein Haartuch, so auch von einer 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 Masse löffelweise in eine in Eis eingesetzte 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.

Ananas-Sulz.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, 1 Liter Wasser auf die Platte stellen, den Zucker absaumen bis er klar ist, 4 Deciliter Ananassaft hineingeben und überkühlen lassen, 6 Dekagr. Hausenblase dazugeben, durch eine gespannte Serviette laufen lassen und in die in Eis gestellten Formen eingießen, einige Stunden in Eis stehen lassen und stürzen.

Limonie-Sulz.

Wird so wie die obigen zubereitet und, wenn der Zucker schon fertig gekocht ist, wird von einer Limonie die äußerste gelbe Schale abgeschält, in den Zucker gegeben, $\frac{1}{4}$ Stunde abseits stehen gelassen, geseiht wie die obige, dann von 2 Limonien der Saft eingemischt, gut durchgemischt, eingefüllt und gesulzt.

Orangen-Sulz.

Man nimmt hierzu auf eine Literform 5 Orangen, welche nicht bitter sind. Wenn der Zucker wie oben gekocht ist, wird von drei Orangen die äußerste Schale mit einem feinen Messer abgenommen, in den Zucker gegeben, sonst aber ganz wie die vorhergehende verfertigt, nur mit dem Unterschiede, daß von diesen 5 Orangen der Saft durch einen Filzsack laufen und mehrere Stunden stehen gelassen werden muß, damit er sich setzt und trübe wird. Dann wird der geseichte Saft, der Zucker, die Hausenblase und von $\frac{1}{2}$ Limonie der Saft zusammen gemischt, eingefüllt und gesulzt.

Früchtersaft-Sulz.

Auf eine Literform 25 Dekagr. Zucker wie oben kochen, 4 Dekagr. aufgelöste Hausenblase, von einer Limonie den Saft,

wie früher, dareingeben, gut durchmischen, abseits stellen, dann 4 Deciliter, beliebigen Früchtensaftes nebst einigen Tropfen Alfermes-saft einmischen und wie bekannt verfertigen.

Rum-Sulz

wird wie die Limonie-Sulz verfertigt, nur wird hierzu beliebig viel Rum eingemischt.

Punsch-Sulz

Wird auch wie die Orangen-Sulz, aber nur von drei Orangen zubereitet, abseits gestellt, dann 4 Kaffeelöffel feiner Holländer-Thee darein gegeben und so einige Minuten zugedeckt stehen lassen, darauf abgeseiht und ein Kaffeebecherl Rum gut eingemischt, dann auf bekannte Art verfertigt.

Vanille-Sulz.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker und das oben angegebene Quantum Hausenblase muß man, wie oben angegeben, kochen, zwei Vanille-Stängeln in Stücke schneiden, in den Zucker hineingeben und bei Seite kalt werden lassen.

In selbes wird dann von einer Limonie der abgeseihete Saft, sowie auch etwas Cochenille gegeben und gut durchgemischt, wodurch selbes von letzterer 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 Stengel belassen, in Limonienwasser, mit bedeutend viel Zucker sehr weiß und weich, wie auch die Zwetschen, Marillen und Reine-Claudes, aber bloß mit Zucker und Wasser gekocht, zugedeckt, kalt gestellt, dann auf ein Sieb ausgelegt, abtropfen gelassen und eine Limonien-Sulzmasse bereitet.

Hierauf wird eine beliebige Sulzform in Eis eingesetzt, messerrückendick von dieser Limonienmasse eingefüllt, gesulzt, dann mit rohen Ribiseln, Erdbeeren, Himbeeren, Weisseln, Kirschen, Stachelbeeren (Agras) oder grüne Mandeln sehr zierlich belegt, mit einigen Tropfen Sulz befestigt, 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.

Trutti-frutti-Sulz.

Es wird eine Maraschino Sulzmasse, wie oben angegeben, bereitet, in eine Sulzform ein Theil davon eingegossen, gesulzt, mit nett zugeschnittenen, schwergekochten Zuckerfrüchten, z. B. schwarzen und braunen Nüssen, rothen und gelben Quittenspalten, Melonen, Stachelbeeren, Weichseln, Hagebutten, Dürrellingen, Angelen, Reine-Claudes, gelben Mirabellen u. s. w. der Boden zierlich belegt, mit einigen Tropfen Sulz befestigt, sodann ganz mit Sulz überzogen, sulzen gelassen und so wiederholt verfahren und gänzlich fertiggestellt wie die anderen.

Gesulzte Aepfel.

Deutsche Maschanzger-Aepfel muß man abschälen, aushöhlen, mit Limonienfaß abreiben, damit selbe weiß werden, dann 25 Dekagr. Zucker, 4 Deciliter Wasser und von einer Limonie den Saft kochen, den Schaum rein abnehmen, die Aepfel einlegen, etwas weich kochen, sodann auslegen und zugedeckt kalt stellen. Der Zucker wird mit 2 Dekagr. aufgelöster Hausenblase geklärt, in ein Geschirr geseiht, ein Theil davon in eine gläserne, in Eis eingesezte Salatière messerrückendick eingefüllt, gesulzt, darauf die mit hellfarbigem Eingekochten gefüllten Aepfel fingerbreit von einander nett aufgelegt, mit der übrigen Sulzmasse gedeckt, gesulzt und sammt dieser Salatière zu Tische gegeben.

G e f r o r e n e s.

Gefrorener Schaum.

1½ Liter Schlagobers wird mit ½ Kilogr. feingestoßenem und gesüßtem Zucker zu einem festen Schaum am Eis geschlagen. Dieser kann dann mit Vanillezucker, einem Teller voll passirter Erdbeeren oder einigen Eßfeln voll aufgelöstem Karmelzucker oder Kaffee-Essenz durchgemischt werden. Nach diesem muß man es in eine Ziegelform oder Gefrierbüchse einfüllen, diese in stark gesalzenes Eis einsetzen und ebenfalls mit Eis decken. Die Ziegelform wird aber in Fließpapier zuerst eingewickelt und dann in's Eis eingesetzt. Gestürzt wird es wie die Sulzen.

Vanille-Gefrorenes.

In $1\frac{1}{2}$ Liter guten Obers giebt man 15 Dotter, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, ein halbes Stängel in kleine Stücke geschnittener Vanille, rührt es am Feuer, bis sich das Eis bindet, passirt 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 eingesetzt, die ausgekühlte Masse eingefüllt, so durch eine halbe Stunde stehen gelassen, worauf 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 feinerhacktem, gesalzenen, frischen Eis nachgefüllt. Wenn es anfängt auf den Seitenwänden der Büchse eine messerrückendicke 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 Seitenrande herabgekragt und gleichgestrichen, der Deckel mit Eis bedeckt und so durch mehrere Stunden frieren gelassen.

Karmel-Gefrorenes

wird wie das obige bereitet, nur statt der Vanille kommt aufgelöster Karmelzucker darein.

Kaffee-Gefrorenes.

Bei diesem wird in die obige Masse statt der Vanille Kaffeesenz eingemischt.

Chocolade-Gefrorenes.

12 Zettel Chocolade in 2 Deciliter Wasser aufgelöst und statt der Vanille in die oben bestimmte Masse eingemischt, giebt oben benanntes Gefrorenes.

Schmankerl-Gefrorenes.

1 Löffel voll sehr feines Mehl mit $1\frac{1}{2}$ Liter Obers am Feuer gerührt, bis es zu kochen anfängt, gut auskochen lassen, $\frac{1}{2}$ Kilogr. gestoßenen Zucker hineingeben nebst einer Handvoll zusammengebrüselter Schmankerl, sodann auskühlen lassen und wie die anderen verfertigen.

Gefrorenes mit Obers und Erdbeeren.

Hier wird man $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker mit 4 Deciliter Wasser kochen, bis es anfängt dick zu werden, wenn es dann ausgekühlt, zwei Teller voll passirter Erdbeeren nebst 4 Deciliter guten Obers darin eingemischt, sodann mit einer Schneeruthe das Ganze aufgeschäumt wird es, wie bekannt, frieren gelassen.

Früchten-Gefrorenes.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker kochen wie den obigen, auskühlen, dann 7 Deciliter Frucht, z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Ribisel oder mit den Körnern gestoßene, passirte Weichseln nebst dem Saft von zwei Limonien einmischen, mit der Schneeruthe aufspeitschen, etwas Alkermessaft hinein geben und sodann wie bekannt frieren lassen.

Limonien-Gefrorenes.

Zu diesem $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker wie vor kochen, von einer Limonie die äußersten Schalen hinein geben, sodann auskühlen lassen, von 6 Limonien den Saft einmischen und das Ganze durchsieben und frieren lassen wie die übrigen.

Orangen-Gefrorenes.

Wenn man $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker wie oben gekocht, von 2 Orangen die äußersten feinen Schalen, wie auch von 2 Orangen und 6 Limonien den Saft eingemischt hat, so wird es wie die anderen geseiht und frieren gelassen.

Tutti-frutti-Gefrorenes.

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

Ananas-Gefrorenes.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker wird wie gewöhnlich gekocht, wenn selber etwas abgekühlt ist, wird eine auf einem Reibeisen geriebene Ananas mit dem Saft von 3 Limonien vermengt, in den Zucker gegeben, selbes geseiht und wie die übrigen frieren gelassen.

Rosmarinäpfel-Gefrorenes.

In $\frac{1}{2}$ Kilogr. gekochten Zucker 12 Stück geschälte, geriebene und passirte Rosmarinäpfel nebst dem Saft von 2 Limonien abrühren und wie die anderen verfertigen.

Melonen-Gefrorenes.

Eine passirte Melone wird mit dem Saft von 2 Limonien und $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker eingerührt und frieren gelassen.

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

Nachdem sie steif gefroren sind, wird das Papier abgenommen, die Form in lauwarmes Wasser getunkt, das Gefrorene mittelst einer dreizackigen Gabel behutsam herausgenommen und auf einen Eiskorb, eine Eisschale oder eine Schüssel gelegt und mit Orangen- oder Cameliënblätter zierlich belegt.

Gefrorenes in Rouleaux.

Die Rouleaux, welche von der Hohlhippenmasse in größerer Form gebacken und aufgerollt sind, werden mit Schmankei-Gefrorenem mittelst einer Zuckerbäckerspritze, welche einen fingerdicken Ausstecker hat, wie eine Wurst eindressirt, bis selbe voll sind.

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

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

Eisschale verfertigen.

Eine große Gefrierbüchse, welche im Umfange die Größe einer Schüssel hat, in stark gesalzenes 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 ebenso 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, feldsförmige Blumen-gattungen.

Eiskorb.

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

Compotés.

Apfel-Compote mit Apfel-Gelée.

Deutsche Maschanzger- oder Tassetäpfel werden in zwei Stücke geschnitten, die Kerne ausgestochen, mit Limoniensaft 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 Limonienschale, 1 Stückchen ganzer 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 einem Kranz auf die dazu bestimmte Compoteschüssel 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.

Birnen-Compote.

Hierzu muß man Kaiser- oder Virgilisbirnen 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 dariübergeben. Die Schmalz- oder Ducatenbirnen werden nicht zertheilt, sondern bloß von unten ausgehöhlt, sonst ganz so behandelt, wie angegeben.

Pfirsich-Compote.

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

Französischer Aepfelsalat.

Rosmarin- oder Tassetäpfel sehr feinblattlig schneiden und in Limonienwasser geben. In den Saft von 1 Orange und 1 Limonie werden einige Löffel voll Tokayer Wein gegeben, mit feingestoßenem Zucker abgerührt, auflösen gelassen, dann die blattlig geschnittenen Aepfel auf ein Sieb aufgelegt, daß sie gut ablaufen, worauf man sie in einen Weilling giebt, den Saft darauf gießt, gut durcheinander mischt oder schwingt, dann auf einer dazu bestimmten Salatüre anrichtet und den Rand mit geschnittenen halben Orangenscheiben belegt.

Orangensalat.

Die Orangen muß man in messerrückendicke Scheiben schneiden, mit feingestoßenem Zucker dicht bestreuen, einige Minuten zugedeckt stehen lassen, damit sich der Zucker einsaugt, dann die größeren Scheiben auf einer Salatüre im Kranz übereinander, die kleinen entgegengesetzt ebenso legen, die Mitte aber mit den kleinsten belegen, und auf deren Mitte eine in Zucker gekochte Weichsel geben, sowie den abgelaufenen Saft löffelweise darüber auftragen.

Gefüllte Orangen-Compote.

Orangen, von denen man oben ein Blättchen abgeschnitten und selbe ausgehöhlt hat, werden auf's Eis gegeben, mit einer Orangensulzmasse gefüllt, gesulzt, sodann in beliebige Spalten oder Scheiben geschnitten, angerichtet und mit Orangenlaub 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 geworden ist, den anderen darauf giebt und so voll anfüllt und sulzt, dann auf einer Schüssel mit in Spalten geschnittenem Orangenlaub belegt.

Eingejottene Compotes.

Birnen-Compote.

Die halbreifen Kaiserbirnen muß man in der Mitte durchschneiden, so daß an jeder Hälfte der Stengel daran bleibt, die Kerne ausschöhlen, abschälen, mit Limoniensaft abreiben, zuerst in reines und dann in kochendes Wasser werfen, kochen, bis sie weich zu werden anfangen, worauf man sie mittelst eines Paßlöffels herausnimmt, in kaltes Wasser giebt und dann auf einem Sieb ablaufen läßt, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker mit 5 Deciliter Wasser bis zur Hälfte einkocht und überkühlt.

Sind die Birnen in die dazu bestimmten Dunstgläser mit einem Silberlöffel bis zum Halse des Glases eingelegt, so daß der Stengel 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 Leinwandtäfel oder in Ermangelung dieser in Heu eingesteckt, sodann in einen Kessel gestellt, mit kaltem Wasser so weit als die Frucht geht, ausgefüllt 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 Viertelstunde kochen gelassen und dann zugedeckt beiseite gestellt. Wenn sie abgekühlt sind, muß man sie herausnehmen, rein abwischen und auf einem sehr luftigen, trockenen Orte aufbewahren. Die Ducaten-, Schmalz- und Muskatellerbirnen werden nicht zertheilt, sonst aber ganz so behandelt wie die obigen.

Kirschen und Weichsel.

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 Stengel ausziehen, in Dunstgläser geben, auf ein Glas voll Kirschen 3 und auf 1 Glas voll Weichseln 6 Pössel voll schwergekochten Zucker geben und wie die vorigen verfertigen.

Pfirsiche.

Hierzu müssen halbreife Garten-Pfirsiche genommen werden, da die Weingarten-Pfirsiche gerne braun werden; selbe in der Mitte von einanderschneiden, 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 ebenso auch die Marillen behandelt.

Melonen-Spalten.

Das Weichste aus der Mitte und die Schale von einer halbreifen Melone abnehmen, das Feste in nette Spalten zudressiren und ganz so wie vorher die Pfirsiche behandeln.

Rosmarinäpfel-Spalten.

Man muß Rosmarinäpfel in nette Stücke oder Spalten schneiden, zudressiren, auf 12 Stück Äpfel $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker mit 2 Deciliter Wasser bis zu einem Syrup schwer kochen, die mit Limonien abgetriebenen Äpfel theilweise hinein legen, kochen, bis sie durchsichtig werden, sodann auf einem Sieb auslegen und austühlen, wie auch den zurückgebliebenen Zucker. Dann werden die Äpfel in Dunstgläser gefüllt, der Zucker darüber gegeben, wie vor in Dunst gekocht und fertig.

Grüne Melonen-Spalten mit Essig abgekocht.

Wie bei den vorigen die Kernschale, worauf das Grüne bleiben muß, herausnehmen, in kochendem Wasser blanchiren, auslegen, auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. solcher Spalten, 7 Deciliter Wasser, ebensoviel Essig, etwas ganzen Zimmt, Gewürznelken und Limonien-schalen dick ankochen lassen, dann den Zucker setzen, in einem Einsiedebecken aufstellen, die Spalten hineinlegen und bis sie durchsichtig sind, kochen lassen, dann austühlen und wie die vorigen in Dunst verfertigen.

Schwer-Gingesottenes.

Quitten-Spalten als Compote.

Zu diesen muß man Quittenäpfel oder Birnen abschälen, nett zudressiren, in Rimonienwasser einlegen, dann in Rimonienzuckerwasser weich blanchiren, sodann in kaltes Wasser geben, aus diesem auf einem Sieb ablaufen lassen, in Gläser füllen, schwergekochten Zucker darübergeben und wie die anderen in Dunst verfertigen. Auch können selbe beim Kochen in Zucker mit Cochenillen roth gefärbt und in weißen, schweren Zucker eingelegt werden.

Ananas-Spalten.

Diese werden mit Zucker abgerieben, etwas blanchirt, in messerrückendicke Scheiben geschnitten, in Gläser gefüllt und wie die obigen verfertigt.

Reine-Claudes.

Von den halbreifen Reine-Claudes werden die Stengel etwas gestutzt, dann die Reine-Claudes mit einer Federkielspitze etwas gestupft, damit sie Oeffnungen bekommen, worauf man selbe zweimal in kaltes Wasser geben, mit dem zweiten Wasser aber in ein heißes Einsiedebedeckten einfüllen und warm werden lassen muß.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker wird hierauf mit 4 Deciliter Wasser, bis er Blasen macht, gekocht, durch eine halbe Stunde überkühlt, die Reine-Claudes auf einem Siebe 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 Siebe ablaufen läßt, in Dunstgläser füllt, darüber einen schwergekochten Zucker giebt und wie die vorigen verfertigt.

Grüne Mirabellen.

Selbe werden wie die Reine-Claudes eingesotten.

Gelbe Mirabellen.

Diese in Dunstgläser füllen, darüber schwergekochten Zucker geben und wie die vorigen verfertigen.

Zwetschen in Essig.

Hierzu muß man $2\frac{1}{2}$ Kilogr. schöne frische Zwetschen sammt den Stengeln nehmen, mit einer Federkielspitze stupfen und in

ein irdenes Geschir geben. Sodann werden $\frac{3}{4}$ Kilogr. Zucker mit 4 Deciliter Essig, etwas Zimmt, Muskatnuß, Gewürznelken und Neugewürz gekocht, auf die Seite gestellt, abgeschreckt, kalt werden gelassen und über die Zwetschen gegeben. So stellt man sie über die Nacht abseits, seihet sie dann ab, wonach es dick eingekocht und überkühlt wird und die Zwetschen hineingegeben, heiß gemacht und abermals kalt gestellt werden. Sind sie dann in Gläser gefüllt und verbunden, so werden sie wie die anderen verfertigt. Sie sind zu Wildpret-Compotes verwendbar.

Nüsse.

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

5 Deciliter Wasser muß man mit Muskatnuß, Vanille, Gewürznelken, Neugewürz, welches man in einen Leiwandsäckel bindet, kochen, dann das Gewürz herausnehmen, $\frac{1}{2}$ Kilogr. 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 giebt, sodann kochen läßt und so durch drei Tage jeden Tag wie oben kocht. Am fünften Tage werden die Nüsse mit dem Zucker vollkommen aufgekocht, ausgekühlt, in Dunstgläser gefüllt und wie die anderen in Dunst gesotten.

Stachelbeeren (Agras).

Nachdem man die grünen, halbreifen, großen Agras der Länge nach aufgeschnitten, mit einer dazu bestimmten Hohlzadel die darin befindlichen Körner ausgelöst hat, muß man die Agras in ein Einsiedebecken, worin kochendes Wasser ist, eintauchen und durch 4 Stunden am Herd stehen, von Zeit zu Zeit kochend heiß werden lassen, zugleich damit etwas schütteln, dann mittelst eines Packlöffels herausnehmen, in kaltes Wasser geben und abseihen.

Hat man dann $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker mit 4 Deciliter Wasser, bis er Blasen macht, gekocht und überkühlt, so werden die abgeseihten Agras hineingegeben, über Nacht auf einen lauwarmen Herd gestellt und wie die Nüsse verfertigt.

Schwergekochte Quitten-Spalten.

Die Quittenäpfel oder Birnen abschälen, in nette Spalten zudressiren und kochen bis sie ziemlich weich sind, dann abseihen und in einen glasirten Topf einfüllen. Nun wird $\frac{1}{2}$ Kilogr. 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 letztemal aber mit dem Saft vollkommen gekocht, dann ausgekühlt, in Gläser gefüllt und in Dunst gesotten. Sollen die Quittenspalten roth werden, so wird aufgelöste Cochenille 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 entweder ausdrücken oder aushöhlen (selbes kann auch vor dem Kochen geschehen), dann abseihen, in $\frac{1}{2}$ Kilogr. schwergekochten, ausgekühlten Zucker geben, so durch 3 Tage mit Beigabe eines Stückes Zucker wiederholen, das letztemal aber vollkommen aufkochen, austühlen, sammt dem Saft in Gläser füllen und wie bekannt in Dunst fieden.

Spanische Weichsel.

Von diesen werden die Kerne ausgelöst, auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. Weichsel $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker mit 2 Deciliter Wasser schwergekocht, bis er Blasen macht, sodann austühlen gelassen, die Weichseln hineingegeben und so durch einige Stunden auf einem warmen Orte stehen gelassen. Ist dann der Saft abgeseiht, so wird ein Stück Zucker in denselben gegeben, sehr jäh gekocht, damit er seine schöne Farbe behält, die Weichseln hineingegeben, einige Minuten kochen gelassen, so heiß als möglich in Gläser gefüllt, nach drei Tagen mit gelöchertem Papier verdeckt oder in Dunst gekocht.

Schwergekochte Pfirsiche, Melonen und Marillen.

Ziemlich reife Pfirsiche, Melonen und Marillen werden in nette Spalten zudressirt, in einen Porzellantopf gegeben, dann $\frac{1}{2}$ Kilogr. schwergekochter Zucker auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. solcher Frucht darüber gegeben, zugedeckt überkühlt stehen gelassen und den anderen Tag abgeseiht. In den abgeseihten Saft wird ein Stück Zucker

gegeben, kochen gelassen, der Schaum abgenommen, etwas überkühlt über die Früchte gegeben und so durch 3 Tage wiederholt, am vierten Tage aber die Früchte mit aufgekocht, auskühlen gelassen, in Gläser gefüllt und wie die vorigen verarbeitet.

Marmelade von Marillen.

Die Marillen müssen besonders reif sein, dann werden sie abgeschält, die Kerne ausgelöst, die Marillen passirt, auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. solcher Marmelade $\frac{1}{2}$ Kilogr. feiner Zucker etwas gestoßen, in ein Einsiedebecken gegeben und auf einem Windofen unter immerwährendem Rühren gekocht, bis sich überkühlte Tropfen von dieser Masse sulzen, worauf sie etwas überkühlen gelassen, so heiß als möglich in Einsiedegläser gefüllt und so drei Tage offen stehen gelassen wird, damit selbe oben eine Haut bekommt, dann werden sie mit durchstochenem Papier verbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Himbeeren-Marmelade.

Die Himbeeren werden passirt, gekocht und aufbewahrt, ganz wie die obigen.

Ribisel-Marmelade

wird ebenso wie die vorige verarbeitet.

Zwetschen-Marmelade.

Die Zwetschen werden etwas blanchirt, damit sie sich leichter passiren lassen, dann werden auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. solcher Marmelade 20 Dekagr. Limonienzucker genommen, gekocht und wie die anderen verarbeitet und aufbewahrt.

Dürrling-Marmelade.

Wenn die reifen Dürrlinge passirt sind, wird auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. solcher Marmelade $\frac{3}{4}$ Kilogr. Zucker mit 4 Deciliter Wasser gekocht, bis er Blasen macht, sodann die Marmelade hineingegeben, gekocht und aufbewahrt wie die obige.

Ananas-Marmelade.

Die ganz reifen Ananas am Reibeisen reiben, auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. passirte Ananas 40 Dekagr. Zucker mit 1 Deciliter Wasser bis zum Faden kochen, die Marmelade hineingeben, dann in Dunstgläser füllen und $\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst kochen.

Melonen-Marmelade.

Von reifen Melonen wird das Wässerige abgenommen, das Reife aber passirt, auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. solcher Marmelade 25 Dekagr. gestoßener Zucker gekocht und eingefüllt und wie das vorige in Dunst gekocht.

Reine-Claudes-Marmelade.

Die reifen Reine-Claudes werden passirt und auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. solcher Marmelade 14 Dekagr. gestoßener Zucker eingemischt, unter fortwährendem Rühren jäh gekocht und wie die Zwetschen- und Marillen-Marmelade aufbewahrt.

Weintrauben-Marmelade.

Blaue Weintrauben werden abgerebelt, jäh gekocht, dann passirt, auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. hiervon 14 Dekagr. Zucker jäh gekocht und aufbewahrt, wie schon oben gesagt wurde.

Ribisel-Gelée.

Die Ribisel werden ausgepreßt, der Saft durch einen Filzsack laufen gelassen und auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. solchen Saftes 40 Dekagr. feiner Zucker sehr jäh gekocht. Sodann läßt man zur Probe einige Tropfen auskühlen. Wenn sich diese gleich sulzen, so werden die Ribisel wie oben in Gläser gefüllt, 3 Tage offen ausgekühlt und dann mit Papier verbunden.

Ganze Ribisel.

Diese muß man großkörnig wählen und mittelst einer Scheere vom Stengel abstutzen, dann mit einer dazu bestimmten Nadel die Körner auslösen (können aber auch darin bleiben), auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. Ribisel, $\frac{1}{2}$ Kilogr. schwergekochten Zucker nehmen und überkühlen. Hat man dann die Ribisel hineingegeben und etwas aufgekocht, so werden sie behutsam auf ein Sieb ausgelegt, der Saft jäh eingekocht, wenn er anfängt sich zu übersulzen, die Ribisel hineingegeben und nochmals etwas aufgekocht. 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 Wald-Erdbeeren muß man durch ein Sieb passiren, auf 4 Deciliter solchen Saft 40 Dekagr. fein-

gestoßenen Zucker geben, durch 1 Stunde rühren, dann in Dunst sieden. Himbeer-, Marillen- und Ribiselsaft wird ebenso wie das obige behandelt.

Erdbeersaft zu sulzen.

Wenn man $\frac{1}{2}$ Kilogr. frische Wald-Erdbeeren in $\frac{1}{2}$ Kilogr. schwergekochten, jetzt wieder kochenden Zucker gegeben hat, wird selber durch eine 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 Dürrlingen fertiggestellt werden.

Weichselsaft.

Waldweichseln werden sammt den Kernen gestoßen, sonst wie der vorige Saft in Zucker eingekocht und fertiggestellt.

Gegohrener Himbeersaft.

Der aus Himbeeren oder Erdbeeren gepresste Saft wird in einem Keller gähren gelassen, dann durch einen Filzsack geseiht. Auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. solchen Saftes wird $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker eingemischt, sehr jäh gekocht, sodann überkühlt und in Gläser gefüllt. Wenn er kalt ist, mit Stoppeln und Blasen vermachet und im Keller gut aufbewahrt.

Himbeer-Abguß.

Zu diesem muß man $1\frac{1}{2}$ Liter reife Himbeeren mit 4 Deciliter Essig abrühren, einige Tage auf einen kühlen Ort stellen, durch einen Filzseck seihen, 4 Deciliter solchen Saftes mit 40 Dekagr. Zucker jäh kochen, bis er dicklich wird, darauf abschäumen, kalt stellen und wie die obigen in Bouteillen einfüllen, verstopfeln und im Keller aufbewahren.

Himbeersaft in Natura.

Auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. Himbeeren wird $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker genommen, die Himbeeren in Dunstgläser gefüllt, der feingestogene Zucker daraufgegeben, die Oeffnung mit einer Blase verbunden, sodann $\frac{3}{4}$ 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.

Angefeelter Weichselfaft.

Nachdem man die Waldweichselfeln von den Stengeln befreit, sammt den Kernen gestoßen und an einem kühlen Orte durch 48 Stunden in einer gut verzinnnten Kasserole stehen gelassen hat, werden sie durch einen Filzsack laufen gelassen, die Bouteillen $\frac{3}{4}$ voll aufgefüllt und auf 7 Deciliter solchen Saftes 40 Dekagr. gestoßener Zucker, etwas Gewürznelken und Zimmt in ein Stückchen Leinwand gebunden, hineingegeben, in der Sonne durch 14 Tage destilliren gelassen, dann wird selber wie die vorigen verwahrt und zur Verfertiung des Weichselfweines verwendet.

Alkermessaft.

Zur Bereitung desselben muß man die reifen Alkermesbeeren abreiben, pressen und durch einen Filzsack laufen lassen. Auf 4 Deciliter solchen Saftes wird $\frac{1}{2}$ Kilogr. gestoßener Zucker genommen, etwas auflösen gelassen, von 2 Limonien der Saft darein gegeben, sehr jäh gekocht und wenn er dicklig zu werden anfängt, in Gläser gefüllt, zugestopft, mit Blase verbunden und wie die andern verwahrt.

Maschanzger-Aepfelsaft.

40 Stück deutsche Maschanzger werden abgeschält, in Spalten geschnitten, in einem Einsiedebeden mit 3 Liter Wasser weich und sehr jäh gekocht, durch ein Tuch geseiht, dann darein 25 Dekagr. Zucker gegeben, worauf man ihn nochmals sehr jäh, bis er dicklig wird, kochen, den Schaum abnehmen, dann in Gläser füllen und in Dunst fieden muß.

Quitten-Käse.

Die Quittenäpfel oder Birnen werden hierzu abgeschält, in Spalten geschnitten, in Limonienwasser mit Zucker etwas überkocht und passirt. Auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. Quitten-Marmelade muß man $\frac{1}{2}$ Kilogr. schwergekochten Zucker nehmen, halbflein geschnittene Limonienschale hineingegeben, durchmischen, unter fortwährendem Rühren sehr jäh kochen, so daß es sich zu einem Klumpen bildet, welchen man in eine mit Mandelöl ausgeschmierte, mit Zucker bestaubte Bischofsform einfüllt, oben dicht mit Zucker bestreut, über Nacht in einer bereits überkühlten Röhre trocknet, sodann stürzt und auf einem kühlen, sehr luftigen Orte nochmals vollkommen aus-

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

Preißelbeeren.

In einem ganz reinen, am besten neuen Topf werden 1 Kilogr. fein gesiebter Zucker und 1 Kilogr. schöne, trockene Preißelbeeren leicht zusammengemengt und auf einer heißen Platte gekocht und dabei öfter mit einem Silberlöffel umgerührt; sie dürfen nur einmal aufkochen, worauf sie sogleich in das dazu bestimmte Gefäß gebracht werden. Wenn dann dieselben einige Tage standen, werden solche mit Papier überbunden und in dasselbe mehre Luftlöcher gestochen. Sobald man welche Preißelbeeren zum Gebrauche wegnimmt, wird es gut sein, dieselben jedesmal vorher recht gut aufzurühren.

Paradies-Marmelade in Dunst gekocht.

Sehr frisch gepflückte Paradies-Aepfel werden vom Stengel abgenommen, in kochendes Wasser gegeben, mittelst eines Backlöffels 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.

Paradies-Marmelade mit Zucker.

Die vom Stengel abgelösten Aepfel blanchiren, passiren wie die obigen, auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. solcher Marmelade 14 Decagr. Zucker geben, selben kochen, dann wie die Marillen-Marmelade einfüllen und verwahren.

Paradies-Aepfel in Essig eingelegt.

Die frischgepflückten Paradies-Aepfel werden in ein Einsiedeglas gegeben, gekochter und ausgekühlter Essig darüber aufgefüllt, mit ausgelassenem Kernfett überzogen und mit einer Blase vermachet.

Paradies-Aepfel in Wasser eingelegt.

Hierzu werden die Paradies-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 Waldweichseln vom Stengel befreit sind, werden sie gestoßen, eine Flasche $\frac{1}{3}$ aufgefüllt, nebst etwas Zimmt,

einige Gewürznelken und darauf echter Weinessig gegeben, gut vermacht, 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 Flaschen halbvoll mit Himbeeren füllen und wie oben bloß mit Essig ansetzen.

Bertram-Essig.

Auf 14 Liter echten Wein-Essig muß man 50 Büschel Bertram, 2 Büschel Pimpernel, 2 Büschel Kerbelkraut, 2 Büschel Limonien-Kräutel, etwas Prominzen, einige Büschel Petersilie, 2 Stück Hollunderblüthe nehmen, diese auf einem Brette, ohne Sonne etwas trocknen, damit sie etwas zähe werden, worauf die Blätter von den Stengeln befreit, in eine große Flasche nebst 20 Körnern Neugewürz, eben so viel Gewürz-Nelken, Pfeffer, einer Muskatnuß und Ingwer, einer Limonienschale, einer Messerspiße Maun gegeben werden. Nun wird der Essig darauf gefüllt, gut verstopft und so an der Sonne, bis sich diese Kräuter zu Boden setzen, destillirt, danach durch einen Filzsack geseiht, in Gläser eingefüllt und verwahrt.

Senf einzukochen.

2 Liter Weintrauben-Most muß man in einem neuen, gut ausgebrannten Topf mit 7 Dekagr. Zucker bis zur Hälfte kochen, den Schaum abnehmen, dann eine Limonienschale, 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 12 Dekagr. süßes und ebensoviel bitteres Senfmehl (welches schon zuvor gefäht sein muß) in einen glasirten Topf oder Weiting geben, die Hälfte von dem kochenden Most einrühren und sehr fein abrühren, danach die andere Hälfte kochen, 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 Witterung gepflückt, rein abgewaschen, mit einem Tuch etwas getrocknet, sehr stark gesalzen, gut durch-

einander geschwungen und so zwei Stunden in Salz liegen gelassen, dann auf ein Sieb ausgelegt werden, damit das Salz abläuft.

Nun werden drei Theile Wein-Essig, ein Theil Wasser, auf $1\frac{1}{2}$ Liter 3 Stück Chalotten, 3 Stück Rokambolen gekocht und dann herausgenommen, statt diesem aber von jeder Gattung Gewürz 10 Körner hineingegeben und mitkochen gelassen. Nach diesem muß man zum Boden der einzufüllenden Gläser etwas Gurkenkräutel, 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 darübergeben, gut verbinden und verwahren.

Spatie einlegen.

Der halbreife Kukuruz wird von den Blättern und Fransen abgelöst, in Salzwasser schwach blanchirt, dann herausgenommen und in kaltes Wasser gegeben. Von hieraus muß man ihn auf einem Sieb ablaufen lassen, ebenso wie Marviol behandeln, dann nett zudressirte Champignons in Limonienwasser abkochen, kleine Goldrüben mit einem Schaterirmesser zudressiren und kochen, kleine Gurken reinigen, salzen und den Essig wie vor bei den Gurken kochen, sowie auch Chalotten, Rokambolen und kleine Zwiebeln etwas mit aufrollen lassen.

Nun wird in die dazu bestimmten Dunstgläser zum Boden Gurkenkräutel und Paprika gegeben, das Vorbenannte in das Glas nett eingelegt, so auch die Chalotten und Rokambolen nebst etwas blanchirten grünen Erbsen, sodann wie die Gurken behandelt, vermachet und zum Rindfleisch verwendet.

Grüne Fisolen in Salzwasser eingelegt.

Feine Fisolen muß man abfäden, in ein Fassel, dessen Boden mit Weinlaub ausgelegt ist, zweifingerdick 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 nudelig geschnitten, in Salzwasser weich blanchirt, in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht, hierauf Essig wie

bei den Gurken gekocht, ausgekühlt, die Fisoln in Gläser gefüllt, der gekochte Essig darübergegeben und oben mit feinem Del überzogen, worauf sie verbunden und auf einem kühlen Ort aufbewahrt werden. Sie werden zum Rindfleisch mit Del 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 abschwenmen, dann auf ein Tuch herausgeben, auf einer warmen Herdplatte mit einem Tuche reiben, daß sie vollkommen trocknen, dann in eine Schachtel geben und mit einem gelöcherten Deckel zudecken. Wenn selbe verwendet werden, müssen sie nochmals blanchirt, in kurze, mit grüner Petersilie und Zucker verkochte Buttersauce gegeben, und bevor sie zu Tische kommen, auch einige Löffel voll Spinattropfen dazugegeben werden.

Whips- oder englische Sulze.

20 Dekagr. Zucker, Geruch von einer halben Orange, eine halbe Limonie, Saft von 2 Orangen und 1 Limonie, 9 Centiliter Rum oder Wein, 1 Löffel voll Rum und 6 Dotter schlägt man auf dem Feuer, bis es dick wird, dann giebt man 8 Gramm Gallerte und den Schnee von 4 Klar dazu. Man füllt es in einen mit Mandelöl ausgeschmierten Model zum Sulzen.

