

Verschiedene Früchte aus der Mandelmasse zu machen.

Äpfel oder Birnen.

Um derley Früchte herzustellen, mußt du von der vorne erwähnten Mandelmasse nehmen, und sie in die zubereiteten Früchte-Formen, welche es immer sind, drücken, dann lasse sie im Ofen übertrocknen, und da die Mödel meistens, besonders von den größeren Früchten oder anderen Bildern, in zwey Theilen bestehen, so mußt du sie ordentlich mit Gummi zusammensfügen, und ihnen die natürliche Farbe, deren Gattung sie sind, mittheilen; die Stängel gibt man ihnen gemeiniglich von dem natürlichen Obst, widrigen Falls läßt sich auch leicht derley von etwas Anderem nachmachen.

Castanien.

Um Castanien oder Maronen nachzumachen, mußt du gleichfalls von der halb getrockneten Mandelmasse nehmen, dieselbe in die Formen drücken, und dann, wenn sie feste genug sind, mit Gummigouti überstreichen, damit sie den

natürlichen ähnlich werden. Um ihnen aber auch den natürlichen Geschmack der Castanien oder Maronen zu ertheilen, so kannst du gebratene zerreiben, und dieselben, wenn du die Mandelmasse anmachest, gleich mit unter vermischen, so hast du Geschmack und Gestalt beisammen.

Erdbeeren.

Mit diesen verfahrenst du oben, wie bey den vorigen, nur kannst du, wenn es beliebt, aus Erdbeeren Marmolade verfertigen, welche natürlicher Weise den Erdbeerengeruch und Geschmack haben werden, der den nachgemachten mangelt. Machest du sie aber aus welcher Masse immer, so werden sie in Modeln oder aus freyer Hand gemacht, stecke sie an eiserne Nadeln, überstreiche sie etliche Mahle mit rother Farbe, und dann wälze sie im gröblichst gestoßenen Zucker, trockne sie, überfärbe sie noch mahlß, und überzuckere sie, bis sie so roth sind, als die echten.

Anmerkung.

In allen verley Früchten und Figuren dienet die Mandelmasse, der Model und die Farben ihren Naturen.

Von gegoffenen Bildern, Conserven und Farben.

Um diese so in der Natur vorzustellen, wie sie sind, mußt du auf eine besondere Art verfahren.

ren, und zwar: Nimm geläuterten Candiszucker, koche ihn bis zum Flug, das ist: wenn du den Rührlöffel einturkest, und etwas Weniges von dem kochenden Zucker mit selben in die Luft schleuderst, stiehet er wie eine Feder, in seinen Fäden, so heißt es, bis zum Fluge kochen; alsdann ist er gut, und vom Feuer zu nehmen. Nachher rühre ihn eine gute Weile, damit er etwas abfühle, und sich setze. Inzwischen mußt du die Formen bereits im laulichten Wasser vorbereitet, und wieder halb getrocknet haben; alsdann gieße den Zucker darein, und lasse ihn darin gestehen, fühlst du, daß selbe kalt sind, löse sie auf, nimm die Figur heraus, puße sie zu ihrer reinen Gestalt, lasse sie in der Luft gut trocknen, dann mahle sie so, nach ihrer Natur.

Auf diese Art muß mit allen gegossenen Zucker-Figuren im Ganzen verfahren werden; sie mögen gleich Hohl- oder Bollgegossene seyn.

Die weiße Conserva.

Zu dieser nimm nach Proportion, als du machen willst, fein geläuterten Zucker, lasse ihn bis zum Flug aufkochen, dann nimm ihn vom Feuer, rühre ihn; bis er sich nach und nach zu setzen anfängt, und ausfühlet, dann gib klein gestoßene Limonienschäler, und den Saft von 3 oder 4 Limonien, je nachdem du mehr oder weniger gemacht hast, darein, vermische ihn gut damit, und gieße ihn in papierne Kapseln, siehst du, daß er auszufühlen an

fängt, schneide ihn in Stückchen, so ist die Conserva fertig.

Violen = Conserva.

Du gehest mit dieser, wie mit der weißen vor, nur ist zu merken, daß die Beilschen im Mörser zerstoßen werden, wozu du etwas Beilscheniaft zu mischen hast; wenn der Zucker auszukühlen anfängt, rühre die Beilschenmasse darunter, und verfare damit, wie du in dem vorhergehenden klärlich vernommen hast.

Rothe Conserva.

Die Verfahrungsart mit dem Zucker ist durchaus bey jeder Conserva die nämliche; die Farbe allein macht den Unterschied. Zu der rothen hast du Verbeleniaft, oder in Ermanglung dessen gut ausgekochten Tourne sol, mit Limoniensaft vermisch, zu nehmen, du mußt dich bey dieser, wie bey jeder anderen, nach dem Augenmaße der Quantität des Ganzen mit der Farbe richten; hernach verfare, wie du schon gehört hast.

Chocolade, Conserva.

Hierzu nimm zu deinem Bedürfnisse Chocolade, reibe ihn zum Mehl, thu ihn in ein Becken, gieße Wasser darauf, und lasse ihn auf dem Feuer zerfließen; inzwischen lasse in einem anderen Becken den geläuterten Zucker aufsitzen, und thu ferners, wie du weißt.

Anmerkung.

Die grüne Conserva wird mit geriebenen Pi^{er}

stazien, Pistazienkraut, oder was immer für Grünem; die gelbe mit Morellenmarmelade; die rothe mit gestoßenem und ausgepresstem Rosenblättersaft gemacht.

V o n F a r b e n .

Gewöhnlich rothe von Tournesol.

Nimm Tournesolfleckchen nach Maßgabe, lasse sie im frischen Wasser kochen, je nach dem du die Farbe stärker oder schwächer brauchst; willst du sie dauerhaft machen, so nimm etwas Alaun dazu; zum Mahlen aber Gummi arabicum.

Eine andere rothe.

Koche Fernambuckspänne mit etwas Alaun im frischen Wasser, so hast du eine rothe Farbe zum Färben, willst du aber damit mahlen, so mußt du Gummi arabicum dazu nehmen.

Braunrothe.

Zu dieser nimm Spänne von Brasilienholz; wenn du von diesen einen Viertling siedest, so mußt du keinen Alaun im frischen Wasser damit verkochen; beim Mahlen aber weißt du ohnehin, was du zu nehmen hast.

Violetfarbe.

Hierzu nimmst du Brasilienholz und Alaun, und thust wie in dem Vorhergehenden.