

## V. Abschnitt.

---

### Von Früchten, die mit Zucker behandelt werden.

Man wird bemerkt haben, daß ein jeder Abschnitt Arbeiten eigener Art enthält, und dadurch einiges Interesse erweckt, gerade so verhält es sich mit diesem, der die Behandlung der Früchte mittelst des Zuckers lehrt. Man weiß, wie sehr der feinste Geschmack einer Frucht durch das Einsieden mit Zucker erhöht wird, dieß und der so große Vortheil, daß man mittelst derselben Bereitungsweise alle Früchte unter den verschiedensten Formen mehrere Jahre hindurch in gleicher Güte aufbewahren könne, um den besten Theil des Dessert immer fertig bey der Hand zu haben, ist gewiß wissenschaftlich.

Damit glaube ich nun genug gesagt zu haben, um die möglichste Accurateße und Sorgsamkeit in Anspruch nehmen zu können.

---

### 1. L e c t i o n.

#### V o n d e n C o m p o t e n.

#### Apfel-Compot. \*)

Man gibt zwölf Loth weißen Zucker mit einem halben Maas Brunnenwasser in eine Casserole oder Rein

---

\*) Unter der unzähligen Menge Sorten Äpfel sind die Reinette, graue Reinette, Gold-Reinette, die englische Reinette oder Goldpipin, endlich die spanische und schönste, Reinette, zu Compoten die vorzüglichsten.

nebst dem Saft einer halben Limonie, spaltet dann acht schöne Reinette-Aepfel auf Hälften, schneidet das Kerngefäße sorgsam heraus und schälet sie in schöne Rippen, das heißt, man setzt mit dem scharfen Messer an dem Ende des Apfels wo der Stiel war und fährt mit einem Zuge bis zur entgegen gesetzten Seite; der zweyte Schnitt an den ersteren an, wird ebenfalls in einem Zuge fortgeführt und so alle übrigen, der Apfel erhält dadurch Rippen, die, wenn sie sehr gleich laufen, demselben ein gutes Ansehen geben. Ich sehe über diese Apfelschal-Lehre manchen Mund zum Lächeln zusammen ziehen, Andere gar spotten, aber beyde haben unrecht, denn es ist außer allem Zweifel, daß schön geschältes Compot viel appetitlicher aussieht und daß das schöne Schälen nichts weniger als sehr leicht ist. Wenn ich dann sage, es soll der Zug von dem Stiele bis zum Bart in Einem geschehen, so will ich zugleich damit sagen, daß die Schale bey dem Stiele nur Messerrücken schmal, und immer breiter geschnitten werden müsse, je näher es der breiten Mitte des Apfels zugehet und von diesem Punkte an dann wieder abnehmen muß; und so werden die Rippen gleich laufen. Dieses läßt sich indeß durch die Praktik viel leichter erlangen, als man es theoretisch aus einander setzen und lehren kann.

Die nun so rein geschälten Aepfel werden Stück für Stück in den Zucker gelegt, über das Feuer gesetzt und langsam gekocht, bis sie endlich so weich sind, daß man sie ohne sonderliche Mühe mit einem Stecknadelpopfe durchstechen kann. Dann werden sie bey Seite gesetzt. Nach dem Auskühlen werden dieselben endlich in eine Compot-Schale zierlich angerichtet; der Zucker wird durch ein reines Tuch durchgeseiht und bis auf den ersten Grad oder Breitlauf eingekocht (s. S. 3 die Art Zucker zu kochen) und über das Compot gegossen.

Auf diese Weise werden die Vordorfer (Maschanzer) und die Tafeläpfel bereitet; die übrigen Gattungen von Äpfeln lassen sich nicht gut kochen, indem sie bey der mindesten Hitze aus einander fahren und andere wieder roth werden.

Man nimmt auch statt Wasser weißen Wein zu Äpfel-Compoten, dann muß auch mehr Zucker genommen werden, aber solch ein Compot wird nicht allgemein goutirt. Alles was man mit einigem Erfolge thun kann, um es zu bonificiren, ist, die Schale einer halben Limonie oder jene einer halben Orange in den Zucker zu geben.

Es gibt Gelegenheiten, wo man gern aus dem Gewöhnlichen tritt und alles, was man macht, gern prächtig machen möchte; in solch einem Falle läßt sich sogar ein jedes Compot verschönern und zwar auf folgende Weise. Man klärt den durchgeseihten Zucker mittelst des Abschreckens mit kaltem Wasser (s. S. 2), es wird dann gerade eben so viel Apfelsulz mit diesem Syrup aufgelöset und über einen flachen Teller gegossen und kalt gestellt; nach dem vollkommenen Auskühlen sulzt das Ganze zu einer sehr durchsichtigen Gallerte. Die Äpfel sind indessen auch angerichtet geworden.

Bey dem Auftischen wird nun warmes Wasser über die Gallerte gegossen, man fährt schnell mit dem Zeigefinger am Rande unter diese und so rund herum, um sie los zu machen und gießt sogleich das Wasser herab, das Ganze muß schnell geschehen; der Teller wird nun über das angerichtete Compote schief gehalten und die Apfelsulz glitscht langsam herab und bedeckt die Äpfel mit einer lieblichen glasdurchsichtigen Gallerte; wodurch das Ganze sehr ansprechend wird.

Diese Eleganz der Compote pflegt man noch dadurch zu erhöhen, daß man von der weich gekochten, schön rothen

Apfels-Schale mit einem feinen Ausstecher schöne Dessins heraus sticht und sie auf die Apfel bringt, und das Ganze dann mit der besprochenen Apfelsulz belegt, durch welche die Verzierung gar lieblich durchschimmert.

### Birnen = Compot.

Zu diesen Gerichten werden vorzugsweise Winterbirnen gebraucht und zwar solche, die noch nicht ganz reif sind; sie werden zu dem Ende sammt der Schale im reinen Wasser so weich gekocht, daß man sie mit einem Stecknadelpopfe durchstechen kann, dann werden sie in's kalte Wasser gethan; nach dem Auskühlen werden sie nun der Länge nach von einander geschnitten, das Kerngefäße heraus genommen, endlich der Länge nach schön rippig geschält (s. S. 108 Apfel = Compot, die Art dieselben abzuschälen) und in einen Syrup von zwölf Loth geklärten Zucker gelegt. Man pflegt etwas Limonien = Saft zu pressen, um sie weißer zu erhalten. Hat man gerade keinen geklärten Zucker (s. S. 2) so nimmt man zwölf Loth sehr weißen Zucker, überschlägt denselben auf kleine Stückchen, benezt ihn mit zwölf bis sechzehn Eßlöffel voll reinem Wasser und dem Saft einer halben Limonie; sobald die Auflösung geschehen ist, so werden die Birnen geschält und in denselben gelegt, sonach bedeckt über einen Windofen oder einen Dreyfuß mit frischer Gluth gesetzt und aufkochen gelassen; dann zur Seite gesetzt, unter Aufkochen versteht man in der Kunstsprache ein so langes Kochen als eine Minute Zeit beträgt.

Nach dem Auskühlen werden die Birnen wieder aufgesetzt und fünf bis sechs Minuten lang gekocht und nun wieder kalt gestellt; nach einigem Auskühlen werden endlich die Birnen aus dem Zucker genommen und in die Compot = Schalen angerichtet, der Zucker wird aber wieder auf-

geseht und bis zum Breitlauf (s. S. 3 die Art Zucker zu kochen) eingekocht und nach einigem Auskühlen über die Birnen gegossen.

Um den Geschmack dieses Compots zu erhöhen, pflegt man ebenfalls, wie bey den Aepfeln, Limonien- oder Orangen-Schalen dem Zucker beyzusetzen.

Auf diese Weise werden alle Gattungen Birnen behandelt. Jene, die weniger groß sind, werden dann ganz gelassen und rund geschält.

Man kann die Birnen und in's Besondere jene die fast reif sind, roh schälen und sie gleich in den Zucker legen, sie müssen aber, falls sie weiß bleiben sollen, in unverzinneten Kupferkesseln oder Reinen gekocht werden. Birnen, die voll gewachsen, aber noch nicht reif sind, in neu verzinneten Casserolen sehr langsam fünf bis sechs Stunden gekocht, werden dadurch hochroth; sie brauchen etwas weniger Zucker als die vorhergehenden, weil sie durch das langsame Kochen einen syrup süßen Saft geben.

#### Kirschen-Compot.

Man schneidet die Stängel der Kirschen bis zur Hälfte ab und wirft zwey Pfund derselben in zwölf Loth Zucker, den man klein geschlagen und mit zwölf Löffel voll Wasser aufgelöset hat; sie werden nun über starke Gluth geseht und fünf Minuten lang gekocht, dann mit einem Schaumlöffel aus dem Saft gehoben und in eine Compot-Schale gethan; der Zucker, der durch den Saft der Kirschen sehr verdünnet worden ist, wird bis zum Breitlaufe (s. S. 3) eingekocht und nach einigem Auskühlen über die Kirschen gegossen.

#### Himbeer-Compot.

Man nimmt auf ein Pfund Himbeeren zwölf bis sechzehn Loth Zucker, der mit etwas reinem Wasser aufge-

löset bis zur großen Perle eingekocht wird. (f. S. 4 die Art Zucker zu kochen).

Die Himbeeren werden nun gereinigt und nur die schönsten ausgesucht, in den Zucker gethan, leicht durch einander geschwungen, dann wieder aufgesetzt bis der Zucker aufkocht, endlich bey Seite gesetzt und nach einigem Auskühlen in die Compot-Schale angerichtet.

#### Ribisel- (Johannisbeeren-) Compot.

Dieses Compot wird dem vorhergehenden gleich gemacht. Die Beeren werden von ihren Stängelchen gestreift, bevor sie in den Zucker kommen, weil sie aber den Zucker stark zu verdünnen pflegen, so nimmt man sie mit durchlöcherterem Löffel aus demselben und kocht ihn bis zum Breitlaufe wieder ein.

#### Reine-Clauden-Compot.

Man nimmt die vollgewachsenen aber noch nicht ganz gereiften Reine-Clauden, schneidet ihnen die Stängel zur Hälfte ab und sticht sie mit einer Stecknadel an allen Seiten, dann kommen sie in's frische Wasser; mit diesem Wasser werden sie in unverzinnem Kessel über's Feuer gesetzt und wenn es zum Kochen kommen soll, so werden sie abgesetzt und eine Stunde lang ruhen gelassen; nach diesem werden sie über schwaches Feuer gesetzt und mit einer Hand voll Salz gesalzen, bis sie wieder schön grün werden; man muß sie während dessen leicht bewegen, um daß sie alle gleich viel am Boden zu liegen kommen; wenn sie nun an die Oberfläche des Wassers steigen oder sich ziemlich weich unter dem Finger fühlen lassen, so werden sie wieder in's frische Wasser gethan. Auf ein Pfund Reine-Clauden werden zwölf Loth Zucker zum Breitlauf gekocht (f. S. 3) in diesem Zucker werden sie aufgekocht, dann bey Seite kalt

gestellt. Nach dem Auskühlen werden sie aus dem Zucker genommen, der etwas verdünnte Zucker wird wieder zum Breitlaufe eingekocht und die Reine-Clauden wieder hinein gethan, mit diesem werden sie nun zwey Minuten lang gekocht und endlich nach einigem Abkühlen angerichtet.

### Compot von grünen Marillen (Abricosen).

Es werden Marillen ausgesucht, die zwar voll gewachsen, aber noch grün sind; in diesem Zustande sind sie sehr stark mit Flaumen überwachsen, diese pflegt man ihnen dadurch zu benehmen, daß man sie in starke Lauge legt; nach einer Weile darf man mit einem reinen Luche nur darüber fahren und die Härchen gehen ab; man gibt sie sodann in einen unverzinnten Kessel mit reinem Wasser und läßt sie langsam kochen, bis sie unter dem Drucke des Fingers etwas weichen; man setzt sie nun vom Feuer und wirft etwas Salz hinzu; nach dem völligen Auskühlen werden sie wieder über schwaches Feuer gesetzt, bis sie wieder grün geworden; endlich sind sie auch so weich, daß man mit dem Kopfe einer Stecknadel in sie stechen kann, wäre dieses nicht, so müßten sie noch länger über dem Feuer bleiben. Aus diesem ihrem Cude werden sie in frisches Wasser gethan; während dessen wird ein halb Pfund Zucker geklärt und bis zum Breitlaufe eingekocht (s. S. 2 die Art Zucker zu klären und einzukochen). Die aus dem Wasser gehobenen und etwas abgetrockneten Marillen werden nun in denselben gethan und über schwacher Gluth zwanzig Minuten lang gekocht, dann werden sie kalt gestellt, nach zwey Stunden wieder über's Feuer gebracht und ungefähr zwölf Minuten lang gekocht, (die Zeit ungerechnet, die sie brauchen, bis sie wieder in's Kochen kommen) sie werden über dem Feuer rein abgeschäumt und kalt gestellt; nach dem völligen Auskühlen werden sie endlich aus dem Zucker gehoben und in eine

Compot = Schale angerichtet, der Zucker wird aber wieder bis zum Breitlaufe eingekocht und nach einigem Auskühlen über dieselbe gegossen.

Man setzt gern den Saft einer Orange und einige Stückchen Schale dem Zucker bey, um seine Süße lieblicher zu machen.

### Compot von gereiften Marillen.

Man sucht die größten und schön gelben Abricosen aus, sie müssen aber nur so gereift seyn, daß sie sich unter dem Finger fest fühlen. Diese werden auf zwey Hälften gespalten, und feingerippt geschalt (s. S. 108, die Art Aepfel abzuschälen), sie werden mit reinem Wasser aufgesetzt, und so bald sie aufsteigen, so werden sie in's frische Wasser gethan. Man kocht ein halbes Pfund Zucker zum Breitlaufe (s. S. 3), und gibt die Marillen hinein, bedeckt den Zuckerkessel, und läßt sie einige Augenblicke lang aufkochen, und stellt sie dann zur Seite; nach dem Auskühlen werden sie endlich aus dem Zucker gehoben, und in eine Compot = Schale angerichtet, der Zucker wird wieder zum Breitlaufe eingekocht, und nach einigem Auskühlen über dieselben gegossen. Man braucht wohl nicht zu erinnern, daß, so oft ein Schaum sich gebildet, derselbe abgenommen werden muß.

Die ganz reifen Marillen werden nicht erst im Wasser blanschirt, wie die vorhergehenden, sondern nach dem Schälen gleich in den Zucker gethan, und nur einige Augenblicke aufgeköcht; denn sie fahren leicht aus einander und werden unansehnlich.

### Compot von Pfirsichen.

Man sucht Pfirsiche, die noch nicht ganz reif sind, und sich folglich hart fühlen lassen; sie werden auf die

Hälfte gespalten, in's frische Wasser gethan und aufgesetzt, bis sie sich unter dem Drucke des Fingers etwas weicher fühlen lassen, dann wirft man sie in frisches Wasser, und zieht ihnen die Haut behutsam herab. Man kocht dann ein halbes Pfund Zucker zum Breitlaufe (S. 3), läßt die Pflirsichen in demselben einige Augenblicke aufkochen, und dann kalt stehen. Nach dem Anrichten wird der Zucker wieder bis zum Breitlaufe eingekocht und über dieselben gegossen.

### Compot von Zwetschken.

Die Zwetschken müssen den vorbergehenden Früchten gleich, groß und unter dem Finger sich fest fühlend ausgesucht werden, sie werden dann mit frischem Wasser über's Feuer gesetzt, und manches Mal umgewendet, bis ihre Haut endlich aufspringt, dann in's frische Wasser gethan, und die Haut sorgsam und rein herab gezogen. Man hat bis zum Breitlaufe eingekochten Zucker zur Hand (wöhl Noth ungefähr um eine Schale voll Compot zu bekommen, nach welchem Maße man sich auch mit den Zwetschken zu richten hat), und wirft die nach und nach geschälten Zwetschken hinein, läßt sie einige Minuten langsam kochen, und stellt sie endlich kalt. Nach diesem Auskühlen werden sie endlich aus dem Saft gehoben, in eine Compot-Schale angerichtet, der etwas verdünnte Zucker wieder bis zum Breitlaufe eingekocht, und nach einigem Abkühlen über dieselbe gegossen.

### Compot von Orangen.

Man sucht schöne, ungequetschte und noch feste Orangen zu diesem Gerichte.

Sie werden geschält, und zwar die ganze dicke Schale bis an das Fleisch herab genommen, welches behutsam

und reinlich geschehen muß. Nun wird die Orange auf fingerdicke Spalten geschnitten und die Körner heraus gestochen; diese Spältchen kommen in ein halbes Pfund Zucker, der zum Breitlaufe eingekocht (s. S. 3) und zur Hand gestellt ist. Vier, höchstens fünf Orangen reichen hin, eine Compot-Schale zu füllen; sie werden mit dem Zucker über's Feuer gesetzt, und drey Minuten langsam gekocht, sodann abgesetzt, zwey Stunden lang kalt stehen gelassen, endlich wieder aufgesetzt, zwey Minuten lang gekocht und wieder kalt gestellt, dann angerichtet. Der verdünnte Zucker wird wieder zum Breitlaufe eingekocht, und nach einigem Auskühlen darüber gegossen; oder man richtet die geschnittenen Orangen in die Salat-Schale, und überstaubt sie mit feinem Zucker, nach einiger Zeit ist derselbe zerflossen, und man streuet frischen darauf, bis derselbe wieder zerfließt, welches einen sehr angenehmen Syrup bildet.

#### Compot von Kastanien.

Zwey Pfund der schönsten wälschen Kastanien werden aus der Schale gelöst. Man setzt sie dann mit frischem Wasser über's Feuer, und so bald sie so weich werden, daß man sie mit einem Stecknadelkopfe durchstechen kann, welches nur ein paar Minuten Zeit braucht, so werden sie in's frische Wasser geworfen, welches man sich zu diesem Endzwecke zur Hand richtet. Aus diesem Wasser werden sie nun Stück für Stück gehoben, von dem feinen Häutchen sorgsam entblößt und in den Zucker gelegt, den man vorher zum Breitlaufe eingekocht hat. Auf zwey Pfund Kastanien vsetzt man ein halbes Pfund Zucker zu nehmen; in diesem Zucker werden sie nun zwey Minuten lang gekocht, und dann bedeckt bey Seite gesetzt. Nach dem Kaltwerden richtet man sie, aus dem Zucker her-

V. Abschn. 2. Lect. Vom eingesottenen Obste (Confituren). 117  
hend, in die Compot-Schale; der Zucker wird mit dem  
Saft einer Orange verdünnt, mit einigen Orangen-Scha-  
len belegt, und wieder bis zum Breitlaufe eingekocht,  
dann nach dem Auskühlen über die Kastanien gegossen.

---

## 2. L e c t i o n.

### Vom eingesottenen Obste (Confituren).

Unter der Aufschrift vom eingesottenen Obste werden  
alle möglichen Confituren einbegriffen. Dieser Stoff ist  
sehr reichhaltig und interessant. Man könnte wohl mehr  
als zwey Abschnitte mit demselben anfüllen. Da es mir aber  
nicht um die Vozenzahl, sondern darum: genau bestimmte  
Regeln und eine faßliche Bereitungsweise meinen Leserinnen  
mitzutheilen, zu thun ist, so wird sich das Ganze in zwey  
Lectiōnen drängen lassen, ohne an seiner Wesenheit zu  
verlieren. In Betracht, daß ich nur für jene Individuen  
schreibe, die eine gegebene Regel richtig anzuwenden wis-  
sen, und deren Scharfsinn sie leitet, wenn nur durch An-  
deutungen gezeigt wird, wo man von dem Bekannten ab-  
weichen oder nachhelfen müsse.

#### Eingesottene Weichseln.

Man zupft von einem Pfunde schönen, reifen Weich-  
seln die Stängelchen ab, und sticht mit einem Federkiele,  
oder einem diesen ähnlich zugeschnittenen Hölzchen, dem  
Sitze des Stängelchens entgegen in die Frucht, und schiebt  
so den Kern heraus. Während dessen werden drey Vier-  
telpfund Zucker geklärt, und zum Breitlaufe gekocht  
(s. S. 3, die Art Zucker zu kochen), in diesen Zucker wer-  
den sie nun gethan, und fünfzehn Minuten lang in dem-

selben gekocht; nach einigem Auskühlen werden sie in einen neuen glasirten Topf gethan, mit Papier bedeckt, und über Nacht stehen gelassen; den zweiten Tag wird der Zucker herab geseiht und wieder zum Breitlaufe eingekocht, die Weichseln dann wieder hinein gethan, nur fünf Minuten lang gekocht, sehr sorgsam abgeschäumt und wieder in den Topf gethan. Den dritten Tag wird der Zucker abermahls herab geseiht; weil sie aber mit demselben angesaugt sind, so kann man nicht wohl wieder so viel herab seihen, als das erste Mahl, und man ersetzt den Abgang mit frischem, geklärtem Zucker, und kocht ihn zur kleinen Perle, wirft die Weichseln hinein, und läßt sie zwey Minuten lang kochen, während welcher Zeit der Schaum sorgsam abgenommen wird; dann werden sie abermahls in den Topf gethan, und über die Nacht stehen gelassen. Endlich wird der Zucker zum vierten Mahle herab geseiht. Der Abgang wird mit geklärtem Zucker ersetzt und zur großen Perle eingekocht, die Frucht wird abermahls hinein gethan, aber nur ein wenig aufgeköcht, dann in ihrem Topfe kalt gestellt. Den anderen Tag werden sie in ihre bestimmten Gläser oder Tiegel gethan, wobey man mit dem Gefäße über ein zusammen gelegtes Tuch auf die Tafel schlägt, um daß sie sich gut setzen und keine Lufträume dazwischen bleiben. Dieß und das vernachlässigte Abschäumen sind schuld, wenn sie verschimmeln oder in Gährung übergehen. In die Gläser werden sie so eingepreßt, daß der Zuckersaft sie etwas überspült; man schneidet genau nach der Größe des Glases runde Papiere, tunkt sie in starken Branntwein oder Spiritus, und preßt sie genau über die Confitur, überbindet über dieß die Gläser mit doppeltem Papiere, und stellt sie an einen trockenen, kalten Ort, wo sie sich mehrere Jahre lang unverändert aufbewahren lassen.

## Weichsel- Confitur.

Diese Confitur unterscheidet sich von der vorhergehenden nur dadurch, daß die Weichseln sammt Stängeln und Kernen eingesotten werden. Man wiegt, wie bey dem Vorhergehenden, ein Pfund Weichseln und drey Viertelpfund Zucker, stukt die Stängel zur Hälfte mit einer Scheere und so fort, übrigens wie bey dem Vorhergehenden; es muß jedoch darauf gesehen werden, daß sie bey der Bereitung nicht beschädiget werden.

Die eingesottenen Weichseln (s. den vorhergehenden Art.) gebraucht man hauptsächlich zu Backwerken aller Art, diese hingegen als selbstständige Confitur. Sie werden, dem Compote gleich, in eine Schale mit ihren Stängeln in die Höhe angerichtet und mit ihrem Zucker begossen.

## Reine-Clauden- Confitur.

Die Reine-Clauden werden zwar voll gewachsen, aber noch hart und etwas unreif genommen, so zwar: daß sich der Kern, wenn man sie von einander schneidet, leicht heraus nehmen läßt.

Solche dunkelgrüne, gesunde, fehlerfreye Reine-Clauden werden, nachdem man ihnen die Stängel bis zur Hälfte mit einer Scheere gestukt hat, mit einer Stecknadel von allen Seiten und in allen Richtungen gestochen, in's frische Wasser gelegt und zum Feuer gesetzt. Man pflegt so viel Wasser zu nehmen, daß sie zwey Finger hoch von denselben überspült werden; wird das Wasser nun so heiß, daß man den Finger nicht mehr darin erleiden kann, so werden sie mit demselben zur Seite gesetzt und bis den andern Tag gelassen, dann gibt man auf vier Maß Wasser eine Hand voll Salz hinzu, und setzt sie wieder zum Feuer, jedoch nur so, daß sie zwey bis drey Stunden warm ste-

hen, ohne in's Kochen zu gerathen, sie müssen von Zeit zu Zeit leicht bewegt werden, damit sie gleich gewärmet werden und an den Boden zu liegen kommen; wenn sie nun wieder schön grün geworden sind (wenn dieses Obst in's heiße Wasser kommt, so verliert es einen Theil seiner schönen grünen Farbe, die man ihm wieder zu geben pflegt, wenn man es in einem unverzinneten Kessel behandelt und dem Wasser etwas Salz zusetzt), so schiebt man den Kessel etwas näher an das Feuer, bis sie endlich an die Oberfläche des Wassers steigen, dann werden sie mit einem großen Schaumlöffel heraus genommen und in's frische Wasser gethan, welches sogleich wieder gewechselt werden kann, um sie schneller abzukühlen; dann werden sie über Tücher gelegt, um sie etwas abzutrocknen.

Man klärt und kocht feinen Zucker bis zu einem Grade unter dem Breitlaufe (s. S. 3), in diesen Zucker werden sie nun gethan, und fünf Minuten lang, auch wohl darunter mit demselben gekocht und abgeschäumt; das Ganze wird sodann in eine Terrine gegossen, mit Papier bedeckt und bey Seite gesetzt. Den zweyten Tag wird der Zucker herab geseiht, zum Breitlaufe eingekocht, abgeschäumt und wieder darüber gegossen. Den dritten Tag wieder etwas mehr als zum Breitlaufe eingekocht und wieder abgeschäumt. Den vierten Tag wird der Zucker etwas mehr als zu dem ersten Grade, nämlich zum Breitlaufe eingekocht, die Reines-Clauden werden dann in denselben gethan, und ein paar Mahl mit aufgekocht und abgeschäumt. Den funften Tag wird endlich der Zucker bis zur Perle eingekocht, die Frucht dann hinein gethan, mit aufgekocht, abgeschäumt und endlich als beendet bey Seite gesetzt.

Nach dem vollkommenen Auskühlen werden sie sodann in gläserne Pokale gelegt, mit ihrem Zucker übergossen,

und mit in Spiritus getunkten, rund geschnittenen Papierchen belegt, mit anderem Papiere überbunden, und an einen kalten, trockenen Ort gestellt (s. S. 117, eingefottene Weichseln).

Ich habe das Gewicht des Zuckers hier nicht angegeben, weil man sich nach den Weichsel = Confituren hierin leicht richten kann. Der Zucker muß das Obst stets überspülen; daruin pflegt man während dem Gange der Operation immer etwas geklärten Zucker nachzugießen, um dessen Abgang, der durch das Einsaugen in die Frucht entsteht, immer wieder zu ersetzen.

#### Mirabellen = Confitur.

Es werden die schönsten, und in's Besondere jene Mirabellen ausgesucht, die nicht gänzlich gereift, sich noch etwas fest anfühlen lassen; diese werden, nachdem man ihre Stängelchen etwas gestutzt hat, mit einer Stecknadel in allen Richtungen gestochen, und in's frische Wasser gethan, aus diesem werden sie in's kochende Wasser geworfen, und so bald sie aufschwimmen, so werden sie mit einem großen Schaumlöffel heraus gefaßt und wieder in's frische Wasser gethan. Während dessen wird drey Viertel Theil so viel Zucker, als sie im Gewichte betragen können, geklärt, und beynabe bis zum Breitlaufe eingekocht (s. S. 3). Die Mirabellen werden nun hinein gethan, und einige Augenblicke mit aufgeköcht, sodann in einen glasirten Topf gegossen, und über die Nacht stehen gelassen. Die übrige Behandlung geht gerade so vor sich, wie bey der Weichsel = Confitur (s. S. 119).

#### Himbeeren = Confitur.

Es werden die schönsten, hochrothen und nicht zu reifen Himbeeren von ihren Stängeln genommen. Man

Kocht zu gleicher Zeit dem Gewichte der Himbeeren gleich, feinen Zucker bis zum vierten Grade (s. S. 4, die Art Zucker zu klären und kochen), in diesen Zucker werden sie gethan, einige Augenblicke lang aufgekocht, sorgsam abgeschäumt, dann in einen Topf oder Weidling gegossen und über Nacht stehen gelassen; den anderen Tag wird der Zucker herab geseiht, und weil derselbe durch den Saft der Himbeeren sehr verdünnt worden ist, so gibt man ihn auf's neue über das Feuer, verdünnt ihn noch mit dem achten Theile Johannisbeeren-Suß, kocht ihn bis zum Breitlaufe (s. S. 3), und setzt ihn dann zur Seite; während dessen werden die Himbeeren in Gläser gethan, aber so behuthsam, daß man sie nicht zerquetsche, man begießt sie endlich mit dem ausgekühlten Zucker, schwenkt leicht mit dem Glase, damit derselbe überall eindringen kann, und stellt sie nun kalt. Man begießt gern die Oberfläche der Himbeeren, wenn sie schon kalt sind, mit Johannisbeeren-Suß (s. weiter unten), belegt die Oberfläche mit rundgeschnittenem Papiere, das genau nach der Mündung des Glases geschnitten ist, und vor dem Auflegen in Spiritus getunkt wird. Die Gläser werden dann in's Besondere mit doppeltem Papiere überbunden, und an einem kalten und trockenen Orte aufbewahrt.

### Gingefottene Johannisbeeren.

Man kocht auf ein Pfund schöne, reife, abgezupfte Johannisbeeren ein Pfund Zucker zum kleinen Fluge (s. S. 4), und schüttet dieselben hinein; nach dem Aufkochen und Abschäumen wird das Ganze in einen Topf oder Weidling gegossen. Den anderen Tag wird der Zucker herab geseiht, dann bis zum Breitlaufe (s. S. 3) eingekocht, abgeschäumt, und nach dem Auskühlen mit den Beeren in die hierzu bestimmten Gläser gegossen, mit

rund geschnittenen Papierchen, die in Spiritus getunkt worden sind, genau belegt, und mit anderen Papieren überbunden.

### Johannisbeeren = Confitur.

Es werden die schönsten, größten Beeren von den Träubchen abgezupft und ausgekernet, welches mit einem feinspizig zugeschnittenen Federkiele am leichtesten geschieht, man sticht nämlich mit demselben in die Beeren, und schiebt die Kernchen bey der vom Stiele gelassenen Oeffnung heraus. Auf ein Pfund dieser Beeren wird ein Pfund feiner Zucker geklärt und zum Fluge eingekocht (s. S. 4), vom Feuer genommen, und die Beeren hinein gethan. Man schwingt sie behuthsam, damit sie in den ganzen Zucker kommen, nach ein paar Minuten wird der Kessel wieder aufgesetzt und langsam in's Kochen gebracht. So bald das Ganze leicht aufgewallt hat, so wird es sorgsam abgeschäumt und bey Seite gesetzt. Nach dem Auskühlen werden sie endlich in Gläser gefüllt, und mit rundgeschnittenem Papiere bedeckt, das genau in das Glas über die Confitur paßt, und zu diesem Endzwecke in Spiritus getunkt ist. Man überbindet die Gläser noch in's Besondere mit doppeltem Papiere, und setzt sie an einen trockenen, kalten Ort.

Die weißen und schwarzen Johannisbeeren werden ganz so behandelt.

### Johannisbeeren = Confitur in Träubchen.

Diese Confitur unterscheidet sich von der vorhergehenden nur dadurch, daß man die Beeren statt abzuzupfen und auszukernen, sie in schönen, großen Träubchen aussucht, und zwey bis drey dieser Träubchen mit Zwirn zusammen bindet. Die übrige Behandlung ist dann der vorhergehenden von Punct zu Punct gleich.

NB. Wir wollen diese Lektion hiermit beenden, um zu einigem Athem zu kommen, und die Confituren vom größeren Obste in der folgenden Lektion vornehmen.

### 3. L e k t i o n.

Von den Confituren aus den großen Obstgattungen.

#### Marillen = Confitur.

Es werden schöne große Marillen, die zwar schon gelb gefärbt aber noch hart sind, auf vier Theile gespalten, der Kern muß sich leicht heraus nehmen lassen, dann werden sie fein geschält und in frisches Wasser gethan; es wird zu gleicher Zeit, ihrem Gewichte gleich, Zucker geklärt (s. S. 2), und bis zum schwachen Breitlaufe eingekocht. Die Schnitten werden nun aus dem frischen Wasser in den Zucker gethan, und gelinde mit gekocht, bis man sie mit einem Stecknadelkopfe ohne Mühe durchstechen kann; dann werden sie genau abgeschäumt, in einen Topf oder Weidling gethan, und bedeckt über eine Nacht an einem kühlen Orte stehen gelassen; den anderen Tag wird der Zucker herab geseiht, bis zum Breitlaufe eingekocht, die Marillen dann hinein gethan, mit aufgeköcht, wieder in ihren Topf gethan und über die Nacht stehen gelassen; so wird noch zwey folgende Tage fort gefahren; bey jedesmaligem Aufkochen wird etwas Zucker nach gegeben, um immer das zu ersetzen, was sie an sich zurück behalten haben, in Betracht, daß sie immer mit Zucker genau bedeckt oder überspült werden; dann wird noch beobachtet, daß der Zucker, bey jedesmaligem Aufkochen, um einen Grad stärker gehalten wird, so, daß den vierten Tag derselbe zur kleinen Perle gekocht sey.

Die Abricosen werden dann nach einigem Auskühlen in Gläser gefüllt, mit ihrem Zucker begossen, so daß sie einen halben Finger hoch unter demselben stehen; nach dem vollkommenen Erkalten werden sie dann mit Papiere belegt, die genau nach der Mündung der Gläser geschnitten und in Spiritus getunkt werden. Man überbindet sie zuletzt mit doppeltem Papiere, und stellt sie an einen trockenen und kalten Ort, wo sie sich mehrere Jahre lang aufbewahren lassen.

### Confitur von grünen Marillen.

Die Bereitung dieser Confitur hat alles mit jener der Vorhergehenden gleich, bis auf die Marillen selbst, die grün gewählt werden, und folglich einer gewissen Zubereitung bedürfen.

Man pflückt die Marillen, wenn sie zwar schon groß, aber der Kern dennoch so weich ist, daß man sie ohne sonderliche Mühe mit einer Stecknadel durchstechen kann. In diesem Zustande sind sie noch grün und stark mit einem weißen Flaume, den man Bart nennt, bewachsen.

Dieser Bart muß herab genommen werden, welches auf folgende Weise am leichtesten geschieht: Man macht nämlich eine Lauge aus gewöhnlicher Asche und kochendem Wasser, das man über dieselbe gießt und es umrührt; man gießt so viel Wasser nach, bis man in der Lauge einen süßlichen, in's scharfe gehenden Geschmack bemerkt. Nun wird es eine Zeit lang ruhig gelassen, damit die Lauge sich klärt; diese Flüssigkeit wird endlich durch ein reines Tuch behuthsam in einen anderen Kessel geseiht und auf's Feuer gesetzt. In diese Lauge kommen sonach die behaarten Abricosen, und bleiben so lange darin, bis der Bart sich leicht herab wischen läßt; nun werden sie aus der Lauge in ein anderes frisches, heißes Wasser gethan, und

aus diesem Stück für Stück genommen, und mit einem rauhen Tuche so lange gewischt, bis der Bart herab ist; sie werden gleich in's frische Wasser geworfen und so einige Stunden hindurch gewässert, wobey dasselbe mehrere Male gewechselt werden muß, um ihnen ihre Bitterkeit und einen Theil des Herben zu benehmen, endlich aufgesetzt und weich gekocht, und zwar so, daß man sie mit einem Stecknadelkopfe leicht durchstechen kann. Aus diesem Sude werden sie wieder in frisches Wasser gethan, und nach dem Auskühlen über ein Sieb gegossen, um sie etwas abzutrocknen; während dessen wird ungefähr so viel weißer Zucker, als die Frucht im Gewichte betragen kann, geklärt und zu einem dünnen Breitlaufe eingekocht (s. S. 3), in diesen Zucker werden sie nun gethan und gelinde mit demselben aufgekocht, dann abgeschäumt, und in einen Topf oder Weidling gegossen, wo sie Zucker genug haben müssen um in demselben zu schwimmen.

Den anderen Tag wird der Zucker herab geseihet, bis zum Breitlaufe eingekocht, die Marillen hinein gethan, leicht darin aufgekocht, abgeschäumt und wieder in den Topf gethan, mit Papier bedeckt und über Nacht kalt gestellt; den dritten, vierten und fünften Tag gehet dieselbe Operation immer auf gleiche Weise vor sich, nur daß immer etwas frischer Zucker zugegossen wird; in Betracht, daß derselbe sich theils in die Frucht saugt, theils um dieselbe anhängt, und bey jedem Aufkochen um einen halben Grad mehr eingekocht wird, so daß den fünften Tag derselbe die kleine Perle oder den dritten Grad erreicht hat. Den fünften Tag werden endlich die Marillen nach einigem Auskühlen in Gläser gefüllt, mit ihrem Zucker so begossen, daß derselbe einen halben Finger sie überspült; nach dem gänzlichen Erkalten werden die Gläser erst mit rund geschnittenem Papiere, das genau in die Mündung

des Glaſes paßt und in Spiritus getunkt wird, belegt, ſonach mit doppeltem Papiere überbunden, und an einem trockenen und kalten Ort zum Aufbewahren geſtellt.

Das ſorgſame Abſchäumen des Zuckers nach einem jeden Aufkochen gehört zu den weſentlichen Bedingniſſen des Gelingens, indem bey Vernachläſſigung deſſen die Confitur leicht mit der Zeit zu gähren anfängt und dann ſauer wird.

### Confitur von wälſchen Nüſſen.

Es werden wälſche Nüſſe von der größten Gattung zu jener Zeit geſtückt, wenn ſie zwar ſchon groß gewachſen, aber noch keine ſteinernen Kernſchalen haben, ſo daß man ſie ohne ſonderliche Mühe mit einer Stecknadel durchſtechen kann. Dieſe Nüſſe werden nun geſchält, man ſchneidet nämlich die dicke, grüne, äußere Schale ſo dick herab, biß man an das ſehr weiße Fleiſch kommt, und wirft ſie nach einander in's friſche Waſſer; während deſſen wird in einem Zuckerkieſſel anderes Waſſer aufgeſetzt und in's Kochen gebracht; die geſchälten Nüſſe werden nun hinein gethan, und man wirft auf ein Pfund ſolcher Nüſſe und zwey Maß Waſſer einen Eßlöſſel voll calcinirten und überſtopfenen Alaun hinzu, um ſie ſehr weiß zu erhalten. Sie werden ſo lange fortgekocht, biß der Kopf einer Stecknadel ſich leicht durch dieſelben ſtechen läßt, dann werden ſie wieder in's friſche Waſſer gethan. Jetzt wird ungeſähr ein Pfund Zucker geklart, zum kleinen Breitlauſe eingekocht (ſ. S. 3), und ſo viel über die zu dieſem Zwecke in einen Topf gelegten Nüſſe (die eine Weile vorher aus dem Waſſer gehoben und abgetrocknet worden ſind) gegoffen, daß ſie einen halben Finger von demſelben überdeckt werden; es muß jedoch bemerkt werden, daß der Zucker nur warm und nicht heiß

Aber dieselben gegossen werden darf. Der Topf wird mit Papier bedeckt und kalt gestellt. Den anderen Tag wird der Zucker herab geseiht und zum Breitlaufe eingekocht; da dieser Zucker aber durch das stärkere Einkochen und das Einsaugen desselben von der Frucht weniger wird, so muß man bey dem Einkochen immer etwas frischen Zucker nachgießen und das Abschäumen nie vernachlässigen; nach dem Auskühlen wird derselbe wieder über die Nüsse gegossen; den dritten, vierten und fünften Tag geht die Operation immer gleichförmig vor sich, so daß der Zucker, der bey jedem Aufkochen um einen Grad ungefähr mehr eingekocht hat, an diesem fünften Tage zur großen Perle ist, wenn man nähmlich unter dem Breitlaufe angefangen hat. Nun werden die Nüsse in Gläser gethan, mit ihrem Zucker begossen, mit einem runden Papiere, das genau in die Mündung des Glases paßt und in Spiritus getunkt wird, bedeckt, endlich mit einem doppelten Papiere überbunden, und an einem trockenen und kalten Orte aufbewahrt.

### Confitur von grünen Nüssen.

Die Nüsse werden ebenfalls nur dann gepflückt, wenn die innwendige steinerne Schale sich zu bilden anfängt, aber noch weich genug ist, daß man sie mit einer Stecknadel leicht durchstechen kann, sie werden nun sehr dünn geschält, dann in vielem Wasser mit etwas Salz in einem unverzinnnten Kupferkessel weich gekocht, so zwar, daß man mit einem Stecknadelskopfe leicht durchfahren kann. Aus diesem ihrem Tude werden sie sonach in frisches Wasser gethan, endlich dem Vorhergehenden gleich mit Zucker behandelt und beendet.

Ihre Farbe ist braungrün. Sie sind wie die Vorhergehenden von eigenem sehr angenehmen Geschmacke.

Confitur von Pflirsichen und grünen Pflirsichen.

Diese beyden Confituren werden jenen der Marillen gleich behandelt. Ihr Geschmack wird unter dieser Behandlung sehr fein.

Confitur von frischen Feigen.

Ist jener von Reine-Clauden gleich zu halten (s. S. 119).

Confitur von Angelika.

Man wählt die zartesten Rippen der Angelika-Pflanze, schneidet sie auf vier bis sechs Zoll lange Stängelchen und setzt sie in hinlänglicher Menge reinem Wasser über's Feuer; so wie dieses kochend heiß wird, welches man dadurch bemerkt, daß am Rande des Kessels kleine Bläschen Perlen gleich spielen, so wird der Kessel bey Seite gesetzt und die Angelika eine Stunde lang darinnen gelassen, wodurch sie so weich wird, daß man mit leichter Mühe die harten Fäden herab ziehen und das feine äußere Häutchen mit einem Messer herab schaben kann. So gereinigt werden die Stängelchen sogleich wieder mit frischem Wasser in einen andern Kessel geworfen und wenn sie alle beysammen sind, über einen Windofen gestellt und weich gekocht, und zwar so, daß man sie mit leichter Mühe mit einem Stecknadelkopfe durchstechen kann; angenommen, daß drey Maas Wasser zum Kochen nöthig waren, so wird in diesen Sud eine starke Hand voll Salz geworfen, und das Ganze sogleich bey Seite gesetzt. Dadurch erhält die Angelika wieder ihre schöne grüne Farbe; nach dem Auskühlen werden die Stängelchen in ein anderes frisches Wasser gerhan und endlich nach dem vollkommenen Sulzen zum Abtrocknen über Siebe gelegt.

Während dessen werden ungefähr zwey Pfund Zucker geklärt und aber etwas flüßiger als zum Breitlaufe gehalten (s. S. 2 die Art Zucker zu klären, und dann die Grade

des Einkochens); in diesen Zucker werden nun die Stängelchen der Angelika gethan und nach einigem Aufkochen in einen glasirten Weidling oder Topf gegossen und über eine Nacht kalt gestellt; den anderen Tag wird der Zucker herab geseiht und unter immerwährendem Abschäumen bis zum Breitlaufe eingekocht (s. S. 3), die Angelika kommt dann hinein, nach ein paar Mahl Aufwallen wird wieder alles in den Weidling gethan und kalt gestellt. Den dritten Tag wird der Zucker wieder herab geseiht, um einen halben Grad mehr eingekocht, abgeschäumt, die Angelika hinein gethan und mit aufgekocht; den fünften Tag endlich wird der Zucker bis zur großen Perle eingekocht, abgeschäumt, die Angelika darin aufkochen gelassen und nun als beendet bey Seite gesetzt. Nach dem Auskühlen werden die Stängelchen in gläserne Pokale gethan, der Zucker darüber gegossen und zwar so, daß er einen halben Finger hoch über denselben steht, es wird dann ein rundes Papier der Mündung des Pokales gleich geschnitten in Spiritus oder 22 Grad starken Branntwein getunkt und über die Confitur gelegt, der Pokal wird noch mit einer rindernen Herzblase und überdieß mit doppeltem Papiere belegt und gebunden, und an einen trockenen Ort zum Aufbewahren gestellt.

Es ist irgendwo gesagt worden, daß sich das Verhältniß des Zuckers zu der Frucht oder Pflanze nicht genau angeben läßt; die Frucht muß jedes Mahl unter dem Zucker stehen, welches man bey Früchten, die gerne über demselben schwimmen, dadurch leicht erweckt, daß man während des Kochens ein feines Rößtchen von Messing oder Kupfer über selbe legt. Bey einem jeden stärkeren Einkochen wird die Menge des Zuckers vermindert, diese muß durch geklärten oder auch nur durch klein gehackten feinen Zucker immer wieder ersetzt werden.

## Confitur von Kastanien.

Man nimmt zu dieser Confitur vorzugsweise die schönsten wässchen Kastanien, denen man die erste Schale ablöst, dann werden sie in kochendes Wasser gethan und nach einigem Aufkochen eine halbe Stunde lang bey Seite gesetzt, endlich auf's Neue in ein anderes kochend heißes Wasser gethan und nun so lange gekocht, bis sie sich mit dem Kopfe einer Stecknadel durchstechen lassen; sie werden sonach in's frische Wasser geworfen, recht rein und weiß abgehäutelt und wieder in reines Wasser gelegt, welches mit Limonien-Saft gesäuert wird, um sie sehr weiß zu erhalten; es werden endlich auf ein Pfund solcher Kastanien zwey Pfund Zucker geklärt und bis zum kleinen Breitlaufe oder vielmehr etwas weniger als zum ersten Grade eingekocht (s. S. 3); nach dem Reinsieihen desselben kommen die Kastanien hinein, sie werden aufgekocht und, in einen Weidling gegossen, bey Seite gesetzt; den anderen Tag wird der Zucker abgeseiht und unter oftmahligem Abschäumen bis zum ersten Grade oder Breitlaufe eingekocht; die Kastanien werden dann wieder hinein gethan, aufgekocht, und wieder kalt gestellt; den dritten, vierten und fünften Tag wird immer so verfahren, so daß der Zucker an diesem letzten Tage den dritten Grad oder den großen Flug erreicht hat. Sie werden sodann in gläserne Pokale gethan, so zwar, daß der Zucker sie einen halben Finger hoch überspült; die Mündung des Glases wird dann mit einem genau nach derselben Größe geschnittenen Papiere, das in Spiritus getunkt wird, belegt, endlich mit einer feinen Blase und überdieß mit doppelt gelegtem Papiere belegt, überbunden und trocken gestellt.

### Confitur von Orangen-Blüthen.

Die Orangen-Blüthen werden bey schönem trockenem Wetter in der Morgenstunde, wenn der Thau schon abgetrocknet ist, sorgfältig nur die schönsten und fleischigsten gepflückt. Man setzt nun auf ein Maas solcher Blüthen zwey Maas Wasser auf's Feuer und bringt es in's Kochen, es wird der Saft einer Limonie in dasselbe gepresst und die Blüthen nun hinein geworfen; so bald sie so weich werden, daß man sie leicht zwischen den Fingern zerreiben kann, so seihet man sie ab und gibt sie sogleich in's frische Wasser, welches zwey Mahl nach einander gewechselt wird, um sie recht schnell abzukühlen; aus diesem frischen Wasser gehoben, werden sie zwey Stunden lang abgetrocknet.

Während dessen wird ein Pfund Zucker gekläret und zum ersten Grade eingekocht (s. S. 3), nun wird derselbe mit zwey Eßlöffel voll reinem Wasser verdünnet, nach einigem Auskühlen die Blüthen hinein geworfen, durch einander geschwungen und in einem Glase oder glasirten Topfe bey Seite gesetzt. Den andern Tag wird der Zucker herab geseiht und unter immerwährendem Abschäumen bis zum Breitlaufe eingekocht (s. S. 3) und nach dem Auskühlen wieder über die Blüthen gegossen; eben so wird den dritten und vierten Tag verfahren, nur daß bey jedesmaligem Kochen der Zucker sorgfältig abgeschäumt und um einen Grad stärker eingekocht wird.

### Confitur von Orangen-Blüthen-Knospen.

Die Behandlung ist bis auf eine kleine Abweichung der vorhergehenden gleich. Diese besteht darin, daß man die von allem Grünen entblößten Knospen in eine Leinwand ziemlich fest zusammen bindet, um das Aufspringen derselben während des Abkochens abzuhalten; um jedoch im Stande zu seyn, den Augenblick nicht zu verfehlen, wenn

sie nämlich gehörig weich sind, so werden einige Knospen ungebunden in das Wasser gethan, an denen man sonach versucht; sind diese gut, so sind die übrigen auch gut, Der geklärte und etwas weniger als zum Breitlauf eingekochte Zucker (s. S. 3) wird nur lauwarm über dieselben gegossen, den zweyten Tag zum Breitlauf eingekocht, den dritten und vierten Tag zum kleinen und großen Fluge eingekocht. Das Ganze wird dann in Gläser gefüllt, mit rund geschnittenem Papiere, das in Spiritus getunkt wird, belegt, mit einer reinen Blase und überdies mit starkem Papiere überbunden und an einem trockenen kühlen Orte aufbewahrt.

### Confitur von grünen Orangen.

Man nimmt Orangen, die noch nicht die Größe wärscher Nüsse haben und noch ganz grün sind; sie werden mit drey Mahl so viel Wasser, als sie allenfalls betragen, über's Feuer gesetzt und weich gekocht, nämlich so weich, daß man mit einem Stecknadelkopfe sie durchstechen kann; nun werden sie sogleich vom Feuer gesetzt und mit kaltem Wasser begossen, welches drey Mahl des Tages gewechselt und vier Tage hindurch fortgesetzt werden muß; denn nur auf diese Weise verlieren sie den stark bitteren Geschmack.

Es wird nun Zucker geklärt und etwas weniger als zum Breitlaufe eingekocht, in diesen Zucker werden sie geworfen und nach einigem Aufkochen bey Seite gesetzt, abgeschäumt und in einen Weidling gegossen. Den zweyten, dritten, vierten und fünften Tag wird diese Operation wiederholt, an dem fünften oder letzten Tage ist der Zucker zur Perle eingekocht. Nach dem Auskühlen werden sie nun in Gläser gethan, mit dem Zucker begossen, mit rund geschnittenem Papiere, das in Spiritus getunkt worden, belegt; mit Ohsenblase und anderem Papier überbunden und an einem trockenen kalten Orte aufbewahrt.

Confitur von süßen Orangen.

Confitur von Orangen in Spalten.

Confitur von Citronen.

Confitur von grünen Citronen.

Alle diese Confituren unterliegen gleicher Bereitungsweise. Die Früchte werden nämlich im Wasser so weich gekocht, daß man sie mit einem Stecknadelkopfe ohne sonderliche Mühe durchstechen kann; nun werden sie fünf Tage hindurch mit dem Zucker behandelt, der einen jeden Tag um einen Grad stärker eingekocht und ein jedes Mahl so gsam abgeschäumt wird; das Füllen in die Gläser, Belegen mit dem rund geschnittenen und in Spiritus getunkten Papiere, endlich das Ueberbinden mit feiner Blase und starkem Papiere, haben sie mit allen Confituren gemein.

Die Confitur von grünen Citronen zeichnet sich vor allen andern durch ihre schöne grüne Farbe aus, auf welche man denn in's Besondere Rücksicht nehmen muß. Sie werden den wälschen Nüssen an Größe gleich gewählt und dann den grünen Orangen gleich weich gekocht (s. S. 133); aus ihrem Sude, wenn sie nämlich so weich sind, daß man sie mit dem Kopfe einer Stecknadel durchstechen kann, werden sie in frisches Wasser gethan und in einem unverzinneten Kupferkessel an's Feuer gerückt; das Wasser wird gesalzen und zwar, eine Hand voll auf zwey Maas Wasser; in diesem Wasser, das nur warm gehalten wird, bleiben sie so lange, bis sie ihre schöne grüne Farbe, die sie bey erstem Kochen verloren, wieder erhalten haben; dann werden sie abgeseibet, in frischem Wasser mehrere Mahl ausgewaschen und endlich dem Vorhergehenden gleich beendet.

Die süßen Orangen werden fein geschält, dann im Wasser weich gekocht und sonach mit dem Zucker bereitet.

Die Orangen-Schnitten werden erst dann gebildet, wenn

die ganze Orange vollkommen confitirt ist; zu diesem Ende werden sie geschält und zu Spalten aufgeriht; dann erst beym Gebrauche zum Compot oder zum Trockenlegen aus einander gelöstet.

Und somit wäre diese lange Lectio geschlossen. Ich glaube so umständlich gewesen zu seyn, daß man auch das nicht Gesagte leicht heraus finden könne, welches zwar nur die Uebung zu geben im Stande ist, und das sich nicht wohl beschreiben läßt. Ich meine den scharfen Blick, der das Rechte sogleich heraus finden läßt; dann eine gewisse Geschicklichkeit, die Sachen recht anzugreifen, wodurch das Gelingen sehr erleichtert wird. Es kann dennoch geschehen, daß manches Glas Confitur sich nicht halten will; man bemerkt in diesem Falle, daß der Zucker kleine Bläschen bildet, ein Zeichen, daß er in Gährung übergehe; man muß dann den Zucker herab seihen, ein Stück frischen Zucker hinzu thun, mit einigen Löffeln voll Wasser verdünnen und wieder bis zur Perle einkochen, während welches Kochens das Abschäumen sorgfältig geschehen muß; dann wird die Frucht hinzu gethan und mit aufgeköcht, endlich auf's neue in das gereinigte Glas gefüllt und aufbewahrt.

#### 4. Lectio.

##### Von Marmeladen.

Die Marmeladen werden unter Confituren gezählt, und allenfalls mit dem Worte halbflüssige Confitur bezeichnet. Eine jede flüssige Confitur kann unter veränderter Behandlung eine Marmelade geben; dieses geschieht indessen nicht, weil der Geschmack mancher Confitur zu schwach ist, um bey Backwerken, zu welchem Endzwecke diese hauptsächlich gebraucht werden, fühlbar zu seyn. Wir

wollen uns demnach nur auf jene beschränken, die durch ihre Eigenthümlichkeit sich auszeichnen und von feinen Gaumen am meisten goutirt werden.

### Marillen = Marmelade.

Es werden vier Pfund gut gereifte Marillen von einander geschnitten, fein geschält, die Kerne heraus genommen und sie nun durch ein grobes starkes Sieb gestrichen, dann mit zwey und ein halb Pfund grob überschlagenem Zucker in einen Zuckerkessel gethan und über mittelstark brennendem Windofen unter immerwährendem sorgfältigem Rühren eingekocht und zwar so, daß, wenn man mit dem Kochlöffel durch die Masse fährt, selbe so langsam wieder zusammen fließt, daß man den Boden des Kessels sehen kann, oder auch wenn man nach den Blasen, die durch die Hitze immerfort aufgetrieben werden, den Boden erblicken kann. Nun wird diese Marmelade als beendet vom Feuer genommen und in Gläser gefüllt; nach dem Erkalten wird die Oberfläche mit rundem Papier, das nach der Größe der Mündung des Glases geschnitten und in Spiritus getunkt worden ist, belegt und mit anderem Papiere überbunden.

An einem kühlen und trocknen Orte läßt sich dieselbe mehrere Jahre aufbewahren.

Dieses wäre die leichteste und sicherste Bereitungsweise einer Marmelade und gleichsam der Schlüssel zu der Bereitung aller übrigen.

Man hat indessen noch eine andere Art sie zu machen, die ihr ein helleres, schöneres Ansehen und eine gewisse Durchsichtigkeit gibt, welches als ein bedeutender Vorzug vor der vorhergehenden betrachtet wird.

Die vollkommen gereiften (jedoch nicht überreifen) Marillen, werden fein geschält und dünnblättrig geschnitten;

von diesem werden vier Pfund gewogen und in einen Zuckerkessel gethan, auf einen mittelstark brennenden Windofen gesetzt und unter immerwährendem Rühren mit einem Kochlöffel, um das Anbrennen abzuhalten, zu einem dicken Brey (den sechsten Theil fester als die vorhergehende) eingekocht.

Es werden zu gleicher Zeit zwey und drey Viertelpfund feiner Zucker geklärt und bis zur großen Perle eingekocht; diesen Zucker gießt man nun zu dem Mark der Marillen und läßt alles zusammen noch ein paar Minuten aufkochen; man läßt einen Tropfen dann in ein Glas kalten Wassers fallen und bleibt dieser Tropfen in seiner Form, ohne aus einander zu fahren, so hat es die gehörige Consistenz, kann folglich in die Gläser gefüllt und aufbewahrt werden.

Marmelade von Pflirsichen.

Marmelade von Quitten.

Marmelade von Aepfeln.

Marmelade von Birnen.

Diese Marmeladen werden jener der Marillen gleich bereitet, insonderheit die von Pflirsichen.

Die von Quitten weicht nur in so weit von dieser ab, daß die Quitten erst geschält, auf Viertel zerschnitten, das Kerngehäuse heraus geschnitten und nun mit etwas Wasser weich gekocht, dann durch ein Sieb geschlagen, sonach auf's neue über das Feuer gesetzt und zu einem dicken Breye ausgetrocknet werden, welches unter immerwährendem Rühren geschehen muß, um das leicht mögliche Anbrennen zu verhüten. Nach Erfolg dessen und dem Auskühlen wird dieses Mark gewogen, dann dasselbe Gewicht Zucker geklärt und zum großen Fluge eingekocht (s. S. 5), sodann wird das Mark hinein gethan, durch einander verrührt und nach einigem Aufkochen endlich in Glä-

fer gefüllt und der Marillen = Marmelade gleich bedeckt und aufbewahrt. Den Quitten gleich wird die Aepfel- und Birnen = Marmelade behandelt. Man nimmt vorzugsweise Reinecke-Aepfel und Kaiserbirnen zu diesem Gebrauche.

### Reine = Clauden = Marmelade.

Man wählt die vollkommen reifen und gesunden Reine = Clauden, entkernet sie und wiegt anderthalb Pfund derselben in einen kupfernen Zuckeressel, mit dem sie nun über einen stark brennenden Windofen gesetzt und eine Weile unter beständigem Rühren gekocht werden, wodurch sie viel Saft entlassen und sehr dünnflüssig werden; man schlägt sie sodann durch ein Haarsieb, um das Mark von den Häutchen zu sondern, dieses wird wieder in den oben benannten Kessel gethan und bis zum dicken Brey unter beständigem Rühren eingekocht; während dieses ganzen Vorganges wird ein Pfund feiner Zucker geklärt und bis zur großen Perle eingekocht (s. S. 4), dieser Zucker wird endlich zu dem Mark der Reine = Clauden gethan, genau vermengt und aufgekocht, dann nach einigem Auskühlen in Gläser oder porzellanene Tiegel gefüllt; nach dem gänzlichen Auskühlen wird die Marmelade mit Papieren, die genau nach der Mündung der Gläser geschnitten und in Spiritus getunkt worden sind, belegt, mit anderem Papier überbunden und so an einem trockenem Ort zum Aufbewahren gestellt.

Mirabellen = Marmelade.

Himbeeren = Marmelade.

Kirschen = Marmelade.

Hagebutten = Marmelade.

Die Mirabellen und Kirschen werden den Reine = Clauden ganz gleich behandelt.

Die Himbeeren weichen nur in so weit von derselben

Bereitung ab, daß man sie frisch pflückt, ringt, durch ein Haarsieb durchstreicht und in einen Zuckerkessel zur Hälfte einkocht; während dessen wird die Hälfte so viel Zucker als das Gewicht der Frucht war geklärt und bis zur großen Perle eingekocht (s. S. 4), sodann zum Mark der Himbeeren gegossen, genau verrührt, aufgeköcht und dann in Gläser gefüllt.

Die gut gereiften Hagebutten werden von einander geschnitten, reinlich entkernet, in einen Topf oder Weidling gethan, und alle Tage ein Mahl durch einander geschwungen, bis sie völlig weich geworden sind; dann werden sie durch ein Haarsieb gestrichen. Auf ein Pfund dieses Markes wird ein Pfund Zucker geklärt und zum Fluge eingekocht (s. S. 4), das Mark wird nun zu dem Zucker gethan, mit aufgeköcht und dann in die Gläser gefüllt.

#### Weinscharl = Marmelade.

Es wird eine gewisse Menge reifer Weinscharl in weichem oder Flußwasser so lange gekocht, bis sie sich zwischen den Fingern leicht zermalmen lassen, dann werden sie durch ein Sieb gestrichen, damit die Kerne zurück bleiben; nun wird auf ein Pfund Mark, das so dick wie jenes der Hagebutten seyn muß, ein Pfund Zucker bis zur großen Perle eingekocht (s. S. 4) und dasselbe darunter gemischt, einige Mahl aufgeköcht und sodann in Gläser gegossen.

Orangen-Blüthen = Marmelade.

Rosen = Marmelade.

Weilchen = Marmelade.

Diese drey verschiedenen Marmeladen haben nur eine und dieselbe Bereitungsweise. Es wird nämlich auf ein Pfund Blumen oder vielmehr nur Blätter der Blumen zwey Pfund Zucker geklärt und bis zum kleinen Bruche

eingekocht, nun werden die Blumen nach und nach hinein gethan und behuthsam durch einander gemengt; die Feuchtigkeit dieser Blüthen verdünnt den Zucker bis zum Fluge; nun wird das Ganze wieder über's Feuer gesetzt, nach gänzlichem Aufkochen endlich wieder herab genommen und mit einem halben Pfund Apfel - Gelée vermengt und in die Gläser gefüllt.

Das Apfel - Gelée muß zu solcher Marmelade kommen, um das Candiren des Zuckers abzuhalten und dem Geschmacke derselben nachzuhelfen, indem sie sich nur durch Geruch auszeichnen.

Man pflegt auch die Blüthen erst fein zu stoßen und durch ein Sieb zu schlagen; die Orangen - Blüthe wird zu diesem Endzwecke sogar im Wasser etwas abgekocht, um sie recht weich zu bekommen. Man sieht aber, daß dadurch ein Theil des Geruches verloren geht.

## 5. L e c t i o n.

### Von Gelées oder Zuckersulzen.

Es waren mit einigen Obstsaften und Zucker sehr glückliche Versuche gemacht worden, denen wir die freundlichsten Gelées verdanken. Es gibt ja gar nichts, das dem Auge so hold ansprechend entgegen lachte, als diese; in's Besondere wenn sie in verschiedenen zierlichen Formen, über schönem Backwerke aufgetragen, uns präsentirt werden; allein das wesentlichste Bedingniß wird sodann eine krystallreine Durchsichtigkeit, schöne Farbe und eine gewisse Consistenz, die zitternd und schwebend dem Geschmacksinne entgegen gaukelt.

Ersteres wird durch Reinlichkeit und Umsicht in der Bereitung, das letztere durch das genaue Verhältniß des

beabsichtigten Saftes zu dem Zucker, welches die folgenden Regeln bestimmen, erhalten; wodurch die strengste Aufmerksamkeit gewiß hinreichend motivirt wäre.

### Johannisbeeren = Gelée.

Es wird eine beliebige Menge gut gereifter schöner Johannisbeeren abgezupft und in einen Zuckerkessel gethan, mit etwas reinem Wasser bespritzt, über einen schwach geheizten Windofen gesetzt und mit einem neuen Kochlöffel gerührt, damit sie ja nicht im mindesten anbrennen, bis sie endlich alle aufgesprungen, gleichsam in Saft verwandelt sind, nun werden sie über ein Sieb geschüttet und zu Ende leicht gepreßt. Dieser Saft wird in großen Gläsern einige Stunden ruhig stehen gelassen, um daß sich ein Saß bilden und die Flüssigkeit sehr klar werden kann; oder man filtrirt sie durch einen Filzbut und mischt nun diesen Saft und geklärten bis zum Breitlaufe eingekochten Zucker zu gleichen Theilen; in diesen Zucker, der dann bis zum Bruch eingekocht werden muß, wird endlich der abgemessene Saft gegossen, man thut aber den Kessel vom Feuer und ist mit dem Schaumlöffel bey der Hand, um den Zucker, der zu schäumen und steigen anfängt, von dem Ueberlaufen abhalten zu können; nun wird der Kessel abermahls über den Windofen gesetzt, bis das Ganze wieder zum Breitlaufe eingekocht ist (s. S. 3), nach Erfolg behuthsam in die hierzu bestimmten Gläser gegossen, nach dem Auskühlen wird das Rubinen gleich durchsichtige hochrothe Gelée mit feinen Papierchen, die nach der Mündung des Glases geschnitten und in Spiritus getunkt worden sind, belegt, mit anderm Papiere sorgsam überbunden, und an einen kalten trockenen Ort zum Aufbewahren gestellt.

Zu solchen Gelees hat man eigene Gläschen, die einen bis höchstens anderhalb Zoll hoch und eben so viel im Durch-

messer haben, der Boden ist zugerundet, bey dem Gebrauche der Gelées wird das Gläschen in ein etwas warmes Wasser getaucht, und wie die Wärme durchschlägt, so löset sich diese los und kann umgestürzt werden, welches dann über zierlich zugeschnittene und aufgestülpte Papierchen geschieht, welche man sonach über Tambour-Teller reihet.

### Johannisbeeren = Gelée mit Himbeeren.

Dieses Gelée wird dem vorhergehenden von Punct zu Punct gleich behandelt, um ihm aber den Himbeergeschmack beyzubringen, wird der achte Theil Himbeeren unter die abgezupften Johannisbeeren gemengt.

Man kann dieses Gelée von verschiedenem Roth, ja bis zum zarten Rosenroth haben, indem man eine beliebige Menge weiße Johannisbeeren beysetzt.

### Weißes Johannisbeeren = Gelée.

Es werden die reifsten und durchsichtig hellen, weißen Johannisbeeren abgestreift, und zwey Pfund derselben in anderthalb Pfund feinen, geklärten und bis zum Bruche eingekochten Zucker gethan (siehe S. 5). Dieses muß zwar mit einiger Vorsicht geschehen, indem der Zucker leicht aufschäumend überläuft, man setzt zu diesem Endzwecke den Kessel vom Feuer, und läßt die Vermischung nur nach und nach geschehen; nun wird der Kessel wieder über den Windofen gesetzt, und das Ganze eine Minute lang gekocht. Die Beeren springen auf und entlassen ihren Saft, wodurch der Zucker bis unter den Breitlauf verdünnet wird. Man nimmt nun einen anderen Kessel zur Hand, breitet eine reine Serviette oder ein neues Haartuch über denselben, und seihet den Zucker durch, und setzt ihn auf's neue über das Feuer, wo das Kochen so lange

fortgesetzt wird, bis das Gelee seine gehörige Consistenz erhalten hat, welche darin besteht, daß es den Grad des Breitlaufes erlangt. Es versteht sich von selbst, daß man es während des Kochens und selbst nach demselben sorgfältig abschäumt.

Dieses Gelee soll rein, weiß und hell durchsichtig seyn, welches nicht so leicht erhalten wird.

### Apfel = Gelee.

Es werden eine beliebige Menge Tafel- oder auch Reinette-Aepfel auf vier Theile geschnitten, dann fein geschält und in ein reines Wasser in einen Zuckerkessel gethan; je sorgfamer dieses Schälen und dann das Bewahren vor Staub geschieht, desto reiner wird der Saft, welches zu den wesentlichsten Bedingungen des Gelees gehört. Man läßt gerade nur so viel Wasser über den Aepfeln, als sie brauchen, um, wenn man sie zu Boden taucht, dasselbe ihnen gleich steht. Nun werden sie aufgesetzt und langsam gekocht, bis sie, aufspringend, gleichsam ein Koch bilden; man setzt sie sonach vom Feuer und schüttet sie über ein reines Sieb, damit der Saft abfließen kann, derselbe wird nun noch ein Mahl geseiht, und dieß durch eine feine, dichte Serviette oder durch einen Filzhut, so daß die Flüssigkeit wasserrein wird. Es wird nun sehr feiner Zucker nach der gegebenen Regel geklärt und zum Breitlaufe eingekocht (siehe S. 2 und 3). Man mißt nun gleiche Theile Zucker und Saft, läßt den ersteren zum Bruche einkochen, und gießt den Saft nach und nach hinein, welches ihn verdünnet; das Kochen mit beyden wird endlich unter oftmahligem Abschäumen so lange fortgesetzt, bis das Gelee den Grad des Breitlaufes erhalten hat. Nun wird es in Gläser gegossen, nach dem Erkalten mit einem rundgeschnittenen Papiere, das nach der Mün-

dung des Glases geschnitten und in Spiritus getunkt worden, belegt, und an einem trockenen und kalten Orte aufbewahret.

Orangen-Gelée,

Citronen-Gelée.

Diese beyden Gelées führen ihre Nahmen nur eigentlich mit, indem sie wahre Apfel-Gelées sind, und nur durch den Geruch der Orangen- oder Citronen-Schale modificirt werden. Man bindet zu diesem Endzwecke die in feine Bändchen herab geschnittene Schale von zwey Orangen, und gibt sie in das kochende Gelée, und läßt sie bis zu dessen Auskühlen darin, dann werden sie heraus gehoben, und das mit der Farbe und Geruch gesättigte Gelée wird in Gläser gegossen.

Und somit wäre auch diese Lektion als geschlossen anzusehen, indem alle erdenklichen Gelées nur aus Zusammensetzungen, entweder mit jener der Johannisbeeren oder der Apfel-Gelée, entstehen können.

## 6. L e c t i o n.

Von den verschiedenen Säften (Syrup).

Die Säfte sind bekanntlich von wesentlichem Nutzen in einer Haushaltung. Es gibt Fälle, wo man so etwas gar nicht entbehren kann; freylich sind sie bey den Zuckerbäckern und Apothekern zu bekommen, allein im Hause bereitet, aus des eigenen Gartens ausgesuchtester Frucht, zur bequemsten Zeit, kommen sie um die Hälfte weniger hoch zu stehen: hier der unlängbare Nutzen; das Vergnügen der Selbstbereitung und des feineren Geschmacks ist reine Zugabe, die in manchen Augenblicken die gehaltenen Auslagen weit übertrifft. Zu rathen bleibt indessen, daß

die Aufbewahrung in kleinen Bouteillen von eines halben Seitels Größe, ja in Medicin-Fläschchen noch unter dieser Größe geschehe, damit man bey dem Gebrauche keine Restchen aufzubewahren hat, indem sich solche dann nicht lange mehr halten; wogegen ein ganz gefülltes Fläschchen, das genau und gut verstopft ist, sich nicht nur von einem Jahre zum andern, sondern mehrere Jahre hindurch aufbewahren läßt.

### Beilschen = Syrup.

Im Verlaufe der ersten Hälfte des Monathes April kommen diese zarten Blümchen an manchem Orte sehr häufig unsere Erde zu zieren; in dieser Zeit werden sie dann gepflückt, und zwar Morgens, wenn der Thau abgetrocknet ist; späterhin, wenn die Sonne sie beschienen hat, verlieren sie ihren sehr feinen Geruch.

Ueber ein Pfund sorgsam abgezapfte blaue Blättchen, die man in einen gläsernen Pokal gibt, wird ein großes Seidel kochend heißes Wasser gegossen, welches Aufgießen zwar nur nach und nach geschehen muß, um das Zerspringen des Glases zu verhüten; es wird dann genau verstopft und an einen warmen Ort gestellt; nach vier und zwanzig Stunden wird endlich der Saft herab geseihet und die Blüthen stark durch ein Tuch gepreßt, nach ein paar Stunden, wenn nämlich dieser Saft sich klärt und einen Saß macht, wird ein Pfund desselben über zwey Pfund gestoßenen Zucker, von bester Qualität, in einen anderen Pokal gethan und genau verschlossen, in einen angemessenen Topf, der zur Hälfte mit kaltem Wasser gefüllt ist, gethan, und zum Feuer gestellt. Dieses Wasser muß bis zum Rande den Topf füllen, und der Pokal etwas vorragen; derselbe soll auch nicht ganz mit dem Saft gefüllt werden. Nachdem endlich das Wasser

in dem Topfe zu kochen anfängt, so wird das Ganze bis zum völligen Auskühlen bey Seite gesetzt, und nach Erfolg dessen durch ein reines, dichtes Tuch geseiht.

Dieser Syrup, in kleine Gläschen gefüllt, genau und fest verstopft und an einem kalten Orte aufbewahret, läßt sich mehrere Jahre lang vollkommen gut halten.

### Rosen = Syrup.

Rosen = Syrup wird ungefähr auf dieselbe Art gemacht. Es werden nämlich ein Pfund frisch gepflückte Rosenblätter mit einem großen Seitel kochendem Wasser überbrüht, und vier und zwanzig Stunden warm stehen gelassen; nach dieser Zeit wird der Saft abgeseiht und die Blätter stark gepreßt, endlich nach dem Klären behuthsam abgegossen, und mit eben so viel starkem Rosenwasser vermengt. Es werden endlich auf ein Pfund dieses Wassers zwey Pfund mittelseiner Zucker geklärt, und bis zur Perle eingekocht, endlich das Wasser hinzu gethan, und nach erfolgtem Wiederaufkochen und Abschäumen kalt gestellt; sonach ein Gläschen gefüllt, genau verstopft, mit Blase verbunden, und an einem kalten und trockenen Orte aufbewahret; derselbe läßt sich gleichfalls mehrere Jahre lang gut halten.

Zunächst seiner Lieblichkeit schätzt man sehr dessen medicinische Eigenschaften, so z. B. gegen die Ruhr, Blutbrechen u. dgl. mehr. Man pflegt einen Eßlöffel voll in einem Glase Wasser zu nehmen.

### Orangen = Blüthen = Syrup.

Es wird ein Pfund Zucker geklärt, und bis zum Breitlaufe eingekocht (s. S. 3, die Art Zucker zu klären und den Grad des Breitlaufes); in diesen Zucker werden zehn Loth frisch gepflückte Orangen = Blüthen gethan und

aufgekocht, sodann sorgsam abgeschäumt und kalt gestellt; endlich nach Erfolg dessen, in kleine Fläschchen gegossen, genau und fest verstopft, und an einem trockenen Orte aufbewahret.

Dieser Syrup hat die vorzügliche Eigenschaft, die Kopfschmerzen, so wie überhaupt starke Nervenaneurgen zu stillen.

### Frauenhaar = Syrup (Syrup Capillaire).

In ein Pfund geklärten und bis zum Breitlaufe eingekochten Zucker (siehe S. 3, die Art Zucker zu klären, und denselben bis zum Breitlaufe einzukochen), werden zwey Loth Frauenhaar = Thee geworfen, durch einander gemengt und bey Seite gesetzt, bis sich das Ganze nur lau fühlen läßt; dann wird der Syrup durch ein reines Tuch geseiht, und in kleinen Fläschchen dem vorhergehenden gleich aufbewahret.

Seine vorzügliche Eigenschaft ist eine wohlthuende Anfeuchtung der Brust; drey bis vier Eßlöffel voll in ein Glas kuhwarmer Milch gegossen, gibt ein sehr liebliches Getränk, unter dem Nahmen Bavaroise bekannt.

### Eibischwurzel = Syrup.

Auf ein Pfund Zucker werden ein Viertelpfund Eibischwurzeln, frisch gesammelt, rein und oft gewaschen, dann dünnblättrig geschnitten, und in einem Seitel Wasser eine Viertelstunde lang gekocht; mit diesem Saft wird nun der Zucker genäßt, geklärt und bis zum Breitlaufe eingekocht, dann sorgsam durchgeseiht, und nach dem Auskühlen in kleine Fläschchen gefüllt, fest verstopft, und an einem trockenen und kalten Orte aufbewahret.

Man pflegt bey der Bereitung etwas Orangen = Blüthe zuzusetzen, um dessen Lieblichkeit zu erhöhen.

## Essig = Syrup.

Man wiegt ein halbes Pfund guten, rothen Essig auf ein Pfund Zucker, oder noch ein Mahl so viel geklärten und bis zum Breitlaufe eingekochten Zucker. Der Zucker wird nämlich geklärt und bis zum Breitlaufe gekocht (s. S. 2, die Art zu klären und dessen Grade bey dem Einkochen), der Essig wird dann hinzu gegossen, noch einige Zeit gekocht, bis der Zucker wieder auf Breitlauf gefallen ist; dann wird der Syrup kalt gestellt, und nach Erfolg dessen in kleine Fläschchen gefüllt, genau verstopft, und an einem kalten, trocknen Orte aufbewahret.

## Himbeeren = Essig = Syrup.

Ein Pfund Himbeeren werden in einen neuen Topf gethan, und mit einem halben Maaß Essig, den man um den vierten Theil einkocht, abgebrühet, und über eine Nacht stehen gelassen; dann werden die Himbeeren durch ein reines Tuch gepreßt; es wird endlich noch ein Mahl so viel geklärter und bis zum Breitlaufe eingekochter Zucker, als der Himbeeren = Essig beträgt, bis zum kleinen Bruche eingekocht (s. S. 5, die Grade den Zucker einzukochen), der Essig wird dann in denselben gegossen und abermahls aufgeköcht, dadurch ist der Zucker auf Breitlauf verdünnt worden; man nimmt den häufig aufgestiegenen Schaum sorgsam herab, und füllt den Syrup in die hierzu bestimmten Fläschchen.

## Johannisbeeren = Syrup.

Die Johannisbeeren, reif und von schöner hochrother Farbe, werden abgestreift und gepreßt, dieser Saft wird dann gewogen, und das doppelte Gewicht des feinen Zuckers wird geklärt, und bis zum kleinen Bruche eingekocht

(s. S. 5, die Art Zucker zu klären, und die Grade denselben einzukochen); der Saft wird nun hinein gegossen und durch einander vermengt, bis es wieder aufkocht; es wird sorgsam abgeschäumt und das Ganze kalt gestellt, endlich nach dem Auskühlen in Fläschchen gefüllt, verstopft und aufbewahret.

Alle jene Syrupe, die eine Säure zu ihrem Bestandtheile haben, sind in ihren Eigenschaften überaus erquickend und bey hitzigen Krankheiten wohlthuend; ein paar Eßlöffel voll unter ein Glas Wasser vermengt, löschet sie den brennendsten Durst.

### Mandelmilch = Syrup.

Es wird aus vier Loth bitteren und vier Loth süßen Mandeln ein Achtel Maas Mandelmilch gemacht (s. in dem X. Abschnitt, die Art Mandelmilch zu bereiten), während dessen wird ein Pfund Zucker geklärt und bis zum kleinen Bruche eingekocht (s. S. 5, die Art den Zucker zu klären und die Grade denselben einzukochen). Man gießt die Mandelmilch behuthsam in den Zucker, und läßt ihn dann noch ein Mahl aufkochen, ohne den Schaum, der hierdurch entsteht, im Mindesten abzunehmen, im Gegentheile muß dieser feine, weiße Schaum in den Syrup vermengt werden, indem derselbe einen Theil der Mandelmilch ausmacht. Nach dem Auskühlen wird etwas Orangen-Blüthen-Syrup dazu gegossen, genau vermengt, und das Ganze nun in kleine Fläschchen gefüllt, genau verstopft und an einem kalten und trockenen Orte aufbewahret.

Zwey starke Eßlöffel voll von diesem Syrup in ein Glas Wasser gethan und umgerührt, geben die köstlichste Mandelmilch als ein erfrischendes Getränk.

## Kaffeh = Syrup.

Es wird noch ein Mahl so viel geklärter Zucker als man starken, schwarzen Kaffeh nehmen will (s. den VIII. Abschnitt) zu einem kleinen Bruche eingekocht (s. S. 5, die Grade den Zucker zu klären und einzukochen); in diesen Zucker wird der Kaffeh gegossen, und nach dem Aufkochen in Fläschchen gefüllt und aufbewahrt.

## Punsch = Syrup mit Rum (Punsch = Essenz).

Man klärt ein Pfund Zucker, und kocht denselben bis zum kleinen Bruche (s. S. 5, die Art Zucker zu klären und die Grade denselben einzukochen); dann wird er vom Feuer gesetzt, und ein Viertelseitel Limonien = Saft (oder der Saft von sechs gesunden Limonien) hinein gegossen, wieder aufgesetzt, aufgekocht, abgeschäumt und in einen Porzellan = oder sonst einen Topf gegossen; nach dem völligen Auskühlen werden endlich drey Viertelseitel Jamaika-Rum von der besten Gattung in den Zucker gemengt, und nach dem genauen Vermischen in Bouteillen gefüllt, genau verstopft und an einen kalten Ort gestellt.

So bereitet hält sich dieser Syrup lange Zeit vollkommen gut, und der vierte Theil mit drey Theilen kochend heißen schwachen Thee vermischt, gibt einen sehr guten Punsch.

Man pflegt nun auch den Limonien = Saft dem Zucker kalt bezumischen, der Geschmack wird zwar feiner, allein der Zucker darf nur zum Breitlaufe eingekocht werden, um die Vermischung mit dem Saft und Rum vollkommen anzunehmen, dadurch bleibt die Masse dünnflüssiger und läßt sich weniger lang halten.