

VI. A b s c h n i t t.

Von candirten Früchten, trocken gelegtem Obste und Obstkäse.

1. L e c t i o n.

Von den candirten Früchten.

Das Candiren der Früchte, Blumen und Blüthen ist für die Zuckerbäcker von großer Resource, sie wissen dadurch ihren Desserts so viel Reiz und Schönheit zu geben, daß man ihnen gern den Tribut der Bewunderung zollt. Die Verfahrungsart ist übrigens leicht und das Resultat unfehlbar, das Bedingniß ist sehr feiner Zucker und richtige Behandlung.

Candirte Birnen.

Man nimmt gern von der kleinsten Gattung Birnen zum Candiren, so z. B. die Muskateller. Man pflückt sie vollkommen gewachsen, aber noch nicht ganz reif, so daß sie sich noch hart fühlen. Sie werden nun in kochendes Wasser gethan und einige Mahle aufgekocht, endlich das heiße Wasser herab geseiht und kaltes wieder darauf gegossen. Nach dem Auskühlen werden sie nun geschält, und in geklärten etwas dünnen Zucker gethan; wenn die Casserole voll ist, so zwar, daß der Zucker die Birnen überspült, so werden sie aufgesetzt, und so lange gekocht,

bis man mit dem Kopfe einer Stecknadel sie durchstechen kann. Nun wird das Ganze in einen reinen, gläsernen Topf gegossen und bedeckt stehen gelassen. Den andern Tag wird der Zucker wieder in die Casserole geseiht, so viel geklärter Zucker hinzu gethan, als die Birnen eingesaugt haben, und nun wieder aufgeköcht und über die Birnen gegossen; den dritten Tag wird diese Manipulation wiederholt, die Birnen aber in den kochenden Zucker gethan, mit aufgeköcht, sorgsam abgeschäumt und wieder in den Topf gegossen; den vierten Tag wiederholt man den Proceß ohne die Birnen mit aufzukochen, der Zucker wird bis zum Breitlaufe eingekocht; den fünften Tag wird der Zucker unter sorgsamem Abschäumen bis zur kleinen Perle eingekocht, über die Birnen gegossen, und acht Stunden lang im Wärmkasten stehen gelassen, endlich nach dem Auskühlen die Birnen heraus gehoben, über feine Röstchen gestellt und in dem Wärmkasten getrocknet.

Während dessen wird dem ersten Quantum gleich Zucker geklärt, und bis zum großen Fluge eingekocht, die Birnen werden in eine zwey Finger tiefe, zinnerne Form gereiht, der Zucker darüber gegossen, und auf zehn Stunden lang in einen lauwarmen Wärmkasten gestellt, nach dieser Zeit hat der Zucker candirt. Man öffnet an einem Ende die Kruste, und läßt den flüssigen Zucker heraus laufen, stürzt dann die Birnen heraus, sie sind mit feinen Krystallen besetzt, allein bey dem ersten Candiren gewöhnlich zu klein; man rangirt sie nun auf's neue in die Formen, setzt etwas geklärten Zucker hinzu, um das erste Quantum zu haben, köcht ihn unter währendem Abschäumen zur großen Perle, und gießt ihn, etwas abgekühlt, wieder über die Birnen, und stellt sie abermahls in den Wärmkasten; nach zehn Stunden werden sie auf's neue aus der Form genommen, und Stück für Stück in warmes Was-

fer getunkt, dann über einen feinen Rost gelegt, und in den Wärmkästen zum Abtrocknen gestellt.

Es gewährt ein eigenes Vergnügen dieses Obst so ganz mit feinzackigen Krystallen besetzt zu sehen.

Candirte rothe Birnen.

Wenn man vollgewachsene aber noch ganz harte Kaiserbirnen reinlich schält, und sie in einer neu verzinnnten Casserole mit etwas Zucker und vielem Wasser über einem Dreyfuße mit Gluth, drey bis vier Stunden lang kocht, so daß das Wasser auf dicken Saft gefallen ist, so sind die Birnen während dieser Zeit blutroth geworden. Man spaltet jede nun in zwey Theile, kocht den geklärten Zucker zum Breitlaufe, begießt sie mit demselben, und läßt sie zwey Tage lang stehen; dann werden sie aus dem Zucker gehoben, über feine Röstchen gelegt und in den Wärmkästen gestellt, so zwar, daß die Oberfläche ganz trocken wird. Nach Erfolg dessen werden sie nun, den vorhergehenden gleich, in eine viereckige zwey Finger hohe Form von Zinn aufgestellt, eine hinlängliche Menge geklärter Zucker zur großen Perle eingekocht, und über dieselben gegossen, dann in den Wärmkästen gestellt. Nach zehn Stunden wird die Kruste aufgeschlagen, der flüssige Zucker herab gegossen, die Birnen dann Stück für Stück heraus gehoben, über Röstchen gelegt und zum Abtrocknen in den Wärmkästen gestellt. Der übrige Zucker wird mit so viel frischen vermehrt, als durch das Krystallisiren in Abgang gekommen ist, und wieder bis zur großen Perle eingekocht, die Birnen werden wieder in die Form gestellt, und zwar so, daß zwischen einer jeden so viel Raum bleibt, daß der Zucker in Krystallen anschießen kann, der besagte Zucker wird nun wieder über dieselben gegossen und in den Wärmkästen gesetzt. Nach abermahls zehn Stunden werden sie

nun auf die vorhergehende Weise heraus gehoben, in warmes Wasser getunkt, um den Syrup von den Krystallen zu spülen und ihnen die gehörige Helle zu geben, sodann über die benannten Röstchen in den Wärmkasten zum Abtrocknen gesetzt, endlich in eine Schachtel, die mit feinem Papiere gefüttert ist, gethan, zwischen eine jede Lage Papier gelegt, und so an einem trockenen Orte aufbewahrt. Da diese Birnen dunkelroth waren, so kommen die Krystalle auf rothen Grund zu stehen, welches ihrer Brillanten-Durchsichtigkeit ein schönes Farbenspiel gibt.

Candirte Kleine-Clauden,

Candirte grüne Nüsse,

werden den vorhergehenden Birnen gleich candirt. Man nimmt sie nämlich aus ihrem Zucker (s. den Abschnitt, die Confituren betreffend), trocknet sie, über Röstchen gelegt, in dem Wärmkasten, und reiht sie dann in die Candir-Formen, begießt sie mit dem bis zur Perle eingekochten Zucker, und läßt sie zehn Stunden im Wärmkasten stehen; nach dieser Zeit wird der noch flüssige Zucker herabgeseiht, die Form dann über eine Marmorplatte gestürzt, und leicht geklopft, damit die Frucht heraus falle. Sie werden wieder über die Röstchen gethan, und zum Abtrocknen in den Wärmkasten gestellt; während dessen wird der Zucker zusammen mit dem anderen geklärten Zucker vermehrt und wieder zur großen Perle eingekocht, das Obst aufs neue in die Candir-Form gereiht, mit dem Zucker begossen, in den Wärmkasten gesetzt, und zehn Stunden lang candiren lassen. Nach dieser Zeit, vollkommen gut candirt, werden sie aus der Form genommen, in warmem Wasser abgospült und abermahls getrocknet. Da die Krystallen an dieser Frucht einen grünen Grund haben, so bleibt ihr Farbenspiel durch alle Nuancierungen von wunderschönem Effect.

2. L e c t i o n.

Candirte Mandeln.

Das Candiren hat nun keine anderen Regeln, als jene, die in der vorhergehenden Lektion aufgezeichnet sind. Daß das zu Candirende trocken, der Zucker von der besten Qualität und der Wärmkasten nicht zu heiß sey, sind Bedingungen, die nur die Aufmerksamkeit in Anspruch nehmen. In den früheren Abschnitten sind Mandeln als Bonbons und geröstete Mandeln vorgekommen, diese beyden Gattungen eignen sich sehr wohl zum Candiren. Sie werden in die Candir-Form gereiht, und mit dem bis zur großen Perle eingekochten Zucker begossen; nach acht bis zehn Stunden, während welcher Zeit es in den Wärmkasten gestanden, wird der flüssige Zucker herab geschleht, die candirten Mandeln durch Umstürzen und Aufschlagen der Form über die Marmorplatte heraus genommen, dann über Röstchen in den Wärmkasten abgetrocknet, dann wieder in die Candir-Form gereiht, und wieder mit frisch eingekochtem Zucker begossen. Zum zweyten Candiren braucht der Zucker nur zur kleinen Perle eingekocht zu werden, die Krystallen werden um so reiner und heller.

Candirte Cedraten-Schalen,

Candirte Orangen-Schalen.

Die Schalen der Cedraten und Orangen werden in großen Spalten und in ihrer ganzen fleischichten Dicke von der Frucht gelöst, dann im Wasser mit etwas wenigem Zucker so lange gekocht, bis man sie mit einem Stechnadelkopfe durchstechen kann, dann werden sie in geklärten Zucker gethan, der nicht ganz bis zum Breitlaufe eingekocht ist (s. S. 3, die Art den Zucker zu klären und die

Grade des Einkochens), in diesen Zucker werden sie noch ein Mahl aufgekocht, und dann in einen glasirten Topf gethan; den anderen Tag wird der Zucker herab geseiht, mit etwas klarem Zucker vermehret, bis zum Breitlaufe eingekocht, und wieder über die Schalen gegossen. Den dritten Tag wird der Zucker herab geseiht, mit so viel geklärtem Zucker vermehrt als die Schalen eingesaugt haben können, und einen halben Grad mehr als bis zum Breitlaufe eingekocht, sodann wieder über die Schalen gethan. Den vierten Tag wird der Zucker bis zur kleinen Perle eingekocht; den fünften Tag endlich werden die Schalen sammt dem Zucker aufgekocht. Den sechsten Tag werden die Schalen aus dem Zucker gehoben, und nach dem Abtropfen über einen feinen Rost gelegt und in dem Wärmkasten abgetrocknet, dann wird ein frischer, geklärter Zucker bis zur großen Perle eingekocht und über die Schalen gegossen, die während des Kochens in die Candir-Form eingerichtet worden sind. Das Ganze wird dann acht bis zehn Stunden lang in dem Wärmkasten gelassen, nach dieser Zeit aber heraus gehoben, der noch flüssige Zucker abgeseiht, und die candirten Schalen aus der Form genommen, und über feine Röstchen in den Ofen gesetzt, um sie abzutrocknen; weil aber das Candiren auf das erste Mahl nie schön genug werden kann, so wird die Operation wiederholt, man nimmt den übrig gebliebenen Zucker, vermehrt denselben mit frisch geklärten, und kocht ihn bis zur kleinen Perle; während dessen werden die Schalen wieder in die Candir-Form gerichtet und nun mit dem Zucker begossen und in den Wärmkasten gesetzt; nach acht Stunden werden sie dann wieder heraus genommen, aus dem Zucker gehoben, in's warme Wasser getunkt, um die Krystallen rein zu bekommen, dann wieder über ein Röstchen gethan, und in dem Wärmkasten abgetrocknet, endlich in

Schachteln, die mit Papier gefüttert, gethan, mit Papieren unterlegt, und so an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Candirte Orangen-Blüthen,
Candirte Weinscharln,
Candirte Blumen aller Art.

Die Orangen-Blüthen und Weinscharl, die in der zweyten Lection des V. Abschnittes als Confitur vorkommen, werden aus ihrem Zucker gehoben, und nach einigen Abfließen desselben über feine Röstchen gereicht und in dem Wärmkasten abgetrocknet; der Zucker wird dann zur großen Perle eingekocht und über denselben in die Candir-Form gegossen, weil aber die Blüthen ihrer Leichtigkeit wegen gern an die Oberfläche des Zuckers steigen, so pflegt man ein Röstchen über dieselbe zu legen; bey dem zweyten Candiren ist diese Vorsicht nicht mehr nothwendig. Die ganze Behandlung ist jener der Birnen gleich.

Von wunderschönem Effecte sind die candirten Weinscharl, ihr lebhaftes Roth wird durch die Krystallen noch um Vieles erhöht, eben so die zart grünen Pistazien, die als Confitur behandelt, dann candirt werden können.

Tragant-Blumen aller Art können candirt werden, so auch Conserven und Pastillen, man muß nur die Vorsicht nicht unterlassen, solche Sachen erst in dem Wärmkasten gut zu trocknen, indem die Krystallen sich nur an einen trockenen Körper gern ansetzen. Auf diese Weise läßt sich schöne Mosaik zusammen setzen, durch das Candiren wird den Sachen die Form beybehalten, die man ihnen gab, und das Farbenspiel wird um so mannichfaltiger, jemehr verschiedene Farben zum Grunde liegen. Somit glaube ich genug angeführt zu haben, um das Nachbilden möglich zu machen, mit einigem Nachdenken kann man viel neues hierin hervor bringen.

3. L e c t i o n.

Von dem trocken gelegten Obste.

Es gibt mehrere Arten, das Obst trocken zu legen, um es dann aufbewahren zu können.

Die bey weitem vorzüglichste ist jene mittelst des Zuckers, freylich auch bey weitem die kostspieligste, dem zu Folge werden auch nur die vornehmsten Gattungen, als: Marillen, Pfirsiche, Reine-Clauden u. dgl. so behandelt, um als Dessert dann ebenfalls eine bedeutende Rolle zu spielen; es gibt übrigens in der Zuckerbäckerey wenig, das der Lieblichkeit dieses Obstes gleich kommt, das sehr Angenehme nicht gerechnet, es zu allen Zeiten das ganze Jahr hindurch haben zu können; gut aufbewahret kann man es auch mehrere Jahre gut erhalten.

Trocken gelegte Marillen.

Man nimmt ungefähr sechs und dreyßig Stück schön voll gewachsene, gelbe aber noch feste Marillen, diese werden oben an dem entgegen gesetzten Ende des Stängels leicht aufgeschligt, und mittelst eines spitzigen Hölzchens, oder selbst mit einer Messerspitze der Kern durch diese Oeffnung heraus geschoben. Man kann es zwar nicht hindern, daß sie etwas mehr zerspringen, als sie eigentlich aufgeschligt sind, dieses hat indessen keine Folgen, wenn die Frucht sonst nur etwas zusammen hält. Man gibt sie nun in reines Wasser und setzt sie über das Feuer, nach einigem Aufkochen werden jene Stücke heraus genommen, die sich mit den Fingern als weich befühlen lassen, und dieses wird so oft wiederholt, bis sie alle, gleich weich, eines nach dem anderen in's frische Wasser gethan worden sind. Nach Erfolg dessen werden vier Pfund mittelfeiner

Zucker geklärt, und etwas weniger als zum Breitlaufe eingekocht (s. S. 2, die Art Zucker zu klären und in die Grade einzukochen), von diesem Zucker wird so viel über die Marillen gegossen als sie brauchen, um bedeckt zu werden; nach einigem Aufwallen werden sie nun in einen Topf gethan und bey Seite gesetzt. Den anderen Tag wird der Zucker herab geseihet, so viel geklärt hinzu gethan, als die Marillen eingesaugt haben können, dieser Zucker wird aufgesetzt, bis zum Breitlaufe eingekocht, und wieder über die Marillen gegossen. Den dritten Tag wird derselbe abermahls herab geseihet, mit etwas geklärt vermehrt, und unter sorgsamem Abschäumen bis zur kleinen Perle eingekocht. Den vierten Tag wird der Zucker abermahls herab genommen, zur großen Perle eingekocht, die Marillen dann hinein gethan, mit aufgeköcht und wieder zur Seite gesetzt. Den fünften Tag werden die Marillen aus dem Zucker genommen, nach einigem Abtropfen über feine Röstchen gelegt und in den Wärmkasten zum Abtrocknen gestellt; nach einigen Stunden, wenn die Oberfläche schon etwas trocken ist, werden sie umgewendet, auf dieser Seite nun mit feinem Zucker bestäubt und wieder hinein gesetzt; nach ungefähr vier und zwanzig Stunden, wenn der Wärmkasten nur lau warm war, können sie in Schachteln gelegt, eine jede Reihe mit Papier unterlegt, an einem trockenen Orte mehrere Jahre lang aufbewahrt werden.

Trocken gelegte, grüne Marillen.

Nach dem die grünen Marillen als Confitur bereitet sind (s. d. Abschn., die Confituren betreffend), so werden sie aus dem Zucker gehoben, und nach einigem Abfließen des Syrops über Röstchen gereiht, mit feinem Zucker bestäubt und in den Wärmkasten gesetzt; nachdem die bestäubte

Oberfläche so trocken geworden ist, daß man sie umwenden kann, so werden sie umgewendet, bestäubt und wieder in den Kasten gestellt, bis sie auch von dieser Seite abtrocknen. Man kann das Bestauben mit feinem Zucker auch mehrere Male wiederholen, bis sie endlich keine Feuchtigkeith mehr entlassen, dann werden sie mit Papier unterlegt, in Schachteln gereiht und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Trocken gelegte Pfirsiche.

Die Pfirsiche werden den vorhergehenden Marillen gleich bereitet. Man wählt sie, wie jene, vollgewachsen gefärbt, aber noch hart. Da sie aber größer als jene sind, so wird der Zucker vom Anfange etwas dünner gehalten, dann aber durch sechs Tage über sie gegossen, an den zwey letzten Tagen müssen sie jedes Mahl mit aufgekocht werden; den siebenten und achten Tag bleiben sie in dem Wärmkasten stehen; dann werden sie aus dem Zucker gehoben, abgetropft, dann über Röstchen gelegt, in den Wärmkasten gethan und mit feinem Zucker bestäubt, nach einigem Abtrocknen werden sie umgewendet, wieder mit feinem Zucker bestäubt, und so lange in dem Wärmkasten stehen gelassen, bis sie endlich abgetrocknet sind, von da werden sie sonach in Schachteln, die mit Papier gefüttert sind, gethan, mit Papier unterlegt und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Trocken gelegte Reine-Clauden.

Die Reine-Clauden werden zuerst als Confitur behandelt (s. d. Abschn., die Confituren betreffend), dann nachdem sie zwey Tage lang in ihrem zur großen Perle eingekochten Zucker in dem Wärmkasten gestanden haben, werden sie aus diesem ihren Syrup gehoben, über jene Schüs-

sel gelegt, nach einigem Abtropfen über Rößchen gethan, mit feinem Zucker bestäubt und in den Wärmkasten gestellt; nach einigem Abtrocknen werden sie dann umgewendet, wieder mit feinem Zucker bestäubt und abermahls zum Trocknen gestellt, endlich in Schachteln, die mit Papier gefüttert sind, gethan, mit Papier unterlegt und an einem trockenem Orte aufbewahret.

Alle diese Früchte müssen eine gewisse Durchsichtigkeit erhalten, die von der richtigen Behandlung zeugt. Es geschieht aber dennoch, daß man es manches Mal übersieht, in's Besondere, daß der Zucker bey dem jedesmaligen Einkochen zu schnell vorrückt, dadurch bleibt das Obst in der Mitte zu roh, daß heißt, es wird mit dem Zucker zu wenig gesättigt, und es geht mit der Zeit in Gährung über.

Man pflegt sonach diesem Uebel dadurch Einhalt zu thun, daß man es in einen verdünnten Zucker einige Tage nach einander, der ursprünglichen Bereitung gleich, aufkocht, und dann auf's neue in dem Wärmkasten abtrocknet. Allein das schöne Ansehen und der feine Geschmack sind meistens Theils in Verlust gerathen und nicht mehr zu ersetzen.

Ein jedes als Confitur behandelte Obst kann auf die gegebene Weise trocken gelegt werden (s. den V. Abschnitt, die 2. Lektion, Confituren betreffend).

4. L e c t i o n.

Getrocknete Birnen.

Hier kommt eine Art das Obst trocken zu legen, die zwischen den vorhergehenden und der gemeinsten den Mittelweg hält, sich aber durch Wohlfeilheit besonders hervor thut.

Man kocht 24 schöne Zuckerbirnen (Standinuf, Gaslauer, auch Bluzerbirnen benannt) einige Minuten hindurch in reinem Wasser, welches man blanchieren oder weißkochen nennt; von da werden sie in's kalte Wasser gethan um sie abzukühlen; endlich Stück für Stück rein geschält und in eine Casserole gethan, worin ein Pfund Zucker mit einer Maaß Wasser aufgelöset ist; wenn nun alle 24 Stücke geschält sind, so wird die Casserole genau bedeckt, über einen Dreyfuß gesetzt, in's Kochen gebracht und zwey Stunden langsam gekocht, während dessen werden nun andere 24 Stück Birnen wieder so vorge richtet, die ersteren werden nach einigem Auskühlen aus ihrem Zucker heraus gehoben und über ein paar Schüsseln gelegt, mit etwas Flachem bedeckt und mit Gewichtern beschwert, um sie breit und etwas dünn zu pressen; wenn nun die folgenden 24 Stück in demselben Zucker ebenfalls weich gekocht sind, so werden sie kalt gestellt, andere 24 Stück wieder vorgerichtet und die ersteren von der Schüssel über feine Röstchen gethan und im Wärmkasten getrocknet. Diese Manipulation wiederholt sich so lange fort, als man Birnen trocken legen will, das Pfund Zucker reicht auf mehrere tausend Birnen hin, denn derselbe ist nur Anfangs nothwendig, um ihnen ihren eigenthümlichen Zuckerstoff nicht zu entziehen, späterhin wird der Saft zu einem wahren Syrup. Man legt die getrockneten Birnen flach an einander und reihet sie in Kästchen die mit Papier gefüttert sind und unterlegt sie mit Papier. Solches Obst braucht wenigstens ein volles Jahr zu einem Bonificieren.

Trocken gelegte Zwetschen.

Trocken gelegte Mirabellen.

Beide Gattungen Obst werden auf die vorhergehende Weise behandelt. Man wählet nämlich das schönste, reifste

gesundeste von diesem Obste, schiebt die Kerne mittelst eines spitzen Hölzchen heraus und läßt es in dem Syrup von einem Pfund Zucker und einer halben Maas Wasser ein paar Mahl aufkochen, dann wird Stück für Stück über ein verzinnnes Blech gethan und mit anderem Blech belegt und beschwert, bis es etwas breit gepreßt und abgetrocknet ist; dann wird ein Stückchen um das andere über feine Röstchen gelegt und im Wärmkasten gestellt, nach einiger Zeit dann umgewendet und wenn es so weit gekommen ist, daß sie sich an ihrer Oberfläche durchaus trocken befühlen lassen, so werden sie in Schachteln die mit Papier gefüttert sind, an trockenem Orte aufbewahrt. Der Syrup von einem Pfund Zucker reicht hin, um eine erstaunliche Menge solchen Obstes auf diese Weise zu bereiten, man muß nur sorgsam einen jeden entfließenden Saft wieder hinzugeben.

5. L e k t i o n.

Obst = Käse betreffend.

Quitten = Käse.

Es werden vollkommen gereifte und gesunde Quitten-Birnen auf Viertheile gespalten, mit etwas Wasser begossen und weich gekocht, sodann über ein Sieb gestürzt, um daß das Wasser abfließe; nach dem Auskühlen werden sie nun durch das Sieb gestrichen, so zwar daß nur die Schale und das Gehäuse der Kerne zurück bleibe, dieses durchgestrichene Mark wird wieder auf's Feuer gesetzt und bis zur Hälfte eingekocht, sodann in einen schon gewogenen Topf gethan, um eben so viel Zucker als das Mark beträgt wägen zu können. Dieser Zucker wird geklärt und, bis zum kleinen Bruch eingekocht (s. den ersten Abschnitt,

die Art den Zucker zu klären und die Grade denselben einzufochen); nun wird das Mark in den Zucker gethan, genau verrührt, wieder über's Feuer gesetzt und noch einige Zeit hindurch eingekocht, bis man endlich den Boden der Cafferole sieht, wenn mit dem Kochlöffel herum gefahren wird, um die Marmelade vor Anbrennen zu hütthen, endlich wird das ganze vom Feuer gesetzt und in Formen gefüllt. Zu diesem Endzwecke hat man mehrere, Theils kleine, Theils große Formen, die kleinen übersteigen selten den Umkreis von einem Zoll und sind aus Zinn gegossen und mit einem Wappen oder Sinnbilde geziert, welches tief gravirt seyn muß, um dann über dem Käse sichtbar zu werden, größere Formen sind nur glatt und man schneidet den darin gesulzten Käse, auf halben Finger dünne und allenfalls Finger lange Spältchen; solche Formen bey der Hand habend, wird der Quitten-Käse vom Feuer gehoben, in selbe gefüllt, jede Form dann über einem Tuche wiederholte Mahl aufgeschlagen, um die Luftbläschen heraus zu treiben und den genauen Abdruck des Dessins zu bekommen, die Oberfläche wird glatt gestrichen und mit feinem Zucker bestäubt, die Formen in die obere Abtheilung des Wärmkastens gestellt und derselbe gut gewärmt, nach zwey Tagen wird der Käse aus den Formen genommen, über Siebe gelegt, mit feinem Zucker bestäubt und wieder im Wärmkasten gesetzt, endlich wird derselbe in Schachteln gethan, mit Papier unterlegt und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Marillen-Käse.

Apfel-Käse.

Keine-Clauden-Käse.

Alle Obstkäse unterliegen einer und derselben Bereitungsweise; das Mark der abgekochten Frucht wird durch ein Sieb geschlagen, dann zur Hälfte abgedampft, endlich gewogen und so viel Zucker geklärt und bis zum Klei-

nen Bruche eingekocht, das Mark hinein gethan, wieder über's Feuer gesetzt und noch eine Zeit lang verkocht, so daß man den Boden der Casserole sehen kann, wenn man mit dem Kochlöffel bey dem Aufrühren über denselben fährt.

6. L e c t i o n.

Gene Käse betreffend, die sich von den vorhergehenden durch vermehrte Durchsichtigkeit unterscheiden.

Johannisbeeren = Käse (Ribisel).

Man nimmt zehn bis zwölf Pfund gut gereifter Johannisbeeren, die sorgsam abgezupft, in einen Zuckerkessel geworfen, mit einem Glas voll Wasser begossen und über's Feuer gesetzt werden, sie werden sehr emsig umgerührt um dem Anbrennen vorzubeugen.

Wenn sie nun ganz aufgesprungen und einem Breye gleichen, so werden sie über ein mittelfeines Sieb geworfen und leicht durchgestrichen, das Durchgestrichene dann wieder in den gereinigten Zuckerkessel gethan und zur Hälfte eingekocht, welches zwar nur unter immerwährendem Rühren geschehen muß; während dessen wird eben so viel Zucker geklärt und bis zum kleinen Bruche eingekocht, dann kommt der Johannisbeeren = Saft hinzu und es wird wieder einige Zeit hindurch gekocht, bis man nach dem Herumfahren mit dem Kochlöffel den Boden der Casserole sieht, nun wird dieser sehr durchsichtige Käse in die hiezu bestimmte Form gethan, glatt gestrichen und dem Vorhergehenden gleich getrocknet und aufbewahrt.

Himbeeren = Käse.

Es wird eine gewisse Menge gut reifer Himbeeren durch ein mittelfeines Sieb gestrichen und in einem Zuckerkessel zur Hälfte eingekocht; dieser Brei wird sonach gewogen, eben so viel Zucker wird nun geklärt und bis zum Bruche eingekocht (s. ersten Abschnitt, die Art den Zucker zu klären und denselben einzukochen), dann werden die Himbeeren hinein gethan und das ganze unter immerwährendem Rühren so lange gekocht, bis man unter dem Kochlöffel den Boden der Casserole sieht, dann wird es den Vorhergehenden gleich in Formen gefüllt, mit feinem Zucker bestäubt und im Wärmkasten abgetrocknet und endlich aufbewahrt.

Weinscharl = Käse.

Weilchen = Käse.

Die Bereitung dieser beyden Käse gleicht sich in so weit, als man zu jedem eine gleiche Menge eines Mittelkörpers braucht, nämlich der Aepfel = Marmelade.

Die Weinscharl werden den Johannisbeeren gleich abgestreift und drey Pfund derselben mit einem Glase Wasser in einem Zuckerkessel aufgesetzt und nach dem völligen Zerkochen durch ein mittelfeines Sieb geschlagen; dieser Durchschlag wird auf die Hälfte eingekocht, oder abgedampft, dann aber in einen abgewogenen Tiegel gethan, um sie abwägen zu können, hinzu kommt ein Pfund Aepfel = Marmelade, und so viel als beydes zusammen beträgt, wird Zucker gewogen, geklärt und bis zum Breitlaufe eingekocht (s. ersten Abschnitt die Art den Zucker zu klären und denselben einzukochen) in diesen Zucker wird das Weinscharl = Mark mit der Aepfel = Marmelade gethan und noch so lange gekocht, bis man nach einem jeden Zuge des Kochlöffels den Boden der Casserole sieht, nun wird der Käse

in die bestimmten Formen gegeben, glatt gestrichen, mit feinem Zucker bestaubt und zum Abtrocknen in den Wärmekasten gesetzt; nach zwey Tagen wird der Käse heraus gehoben, aus den Formen über ein Sieb gelegt, wieder mit feinem Zucker bestaubt und auf's neue in den Kasten gesetzt, nach abermähligem Abtrocknen in Schachteln gereiht, mit Papier unterlegt und an trockenem Orte aufbewahrt.

Der Weilchen-Käse unterliegt derselben Bereitungsweise. Die Blümchen werden in der Morgenstunde wenn der Thau schon abgetrocknet ist und die Sonne sie noch nicht beschienen, gepflückt, sorgsam aus ihren Kelchen gezupft und in einem steinernen Mörser fein gestoßen und mit dem Saft einer halben Limonie angefeuchtet, im Falle als man drey Viertelpfund der Blüthen hat, wozu dann auch ein halb Pfund Nessel-Marmelade kommt, es wird sodann eben so viel Zucker geklärt und bis zum kleinen Bruche eingekocht, die Marmelade endlich hinein gethan und wieder gekocht und zwar so lange, bis man nach dem Kochlöffel, mit welchem immerwährend fortgerührt wird, den Boden des Zuckerkessels leicht sehen kann; das in die Formen füllen, Abtrocknen, endlich das Aufbewahren, hat derselbe mit dem vorhergehenden gleich.

Alle diese Käse haben eine liebliche Durchsichtigkeit die sie von jenen in der vorhergehenden Lection unterscheidet, endlich eine Mannichfaltigkeit der schönen Farben, wodurch das zusammen gesetzte Dessert bis zum Wunder-schönen gehoben werden kann.