

Filfte Abtheilung.

---

L e h r e  
v o n d e r B e r e i t u n g

- A) der gesprudelten Milchen und kalten Cremen,
  - B) der klaren Sulzen,
  - C) der Compote und süßen Salate.
-

1717

1717

1717

1717

1717

1717

## Gesprudelte Milchen, oder kalte Creme mit verschiedenen Gerüchen.

Man wirft in eine halbe Maß kochendes Obers 1 Stängelchen Vanille, statt dieser zur Abwechslung entweder 1 Stängelchen Zimmt oder Orangen-Blüthe, nicht selten auch  $\frac{1}{4}$  Pfund gebrannten und noch schwitzenden Kaffeh, oder einen vollen Eßlöffel russischen Thee, deckt alles genau zu, läßt es einige Minuten übersieden, und stellt es zur Seite.

Wenn nach gänzlichem Erkalten das Obers von einer dieser Beygaben den Geruch vollkommen angenommen hat, wird es abgeseihen, mit 12 Eyerdottern fein abgerührt, mit einer Schneerüthe über schwachem Kohlenfeuer so lange abgeschlagen, bis es sich verdickt. Nun leert man sie in eine andere Casserolle, verküßt sie mit  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßenem Zucker, und setzt sie außs Eis, doch muß immerfort geschlagen werden, bis sie vollkommen ausgekühlt ist.

Zur Zeit des Unrichtens wird eine halbe Maß fest gesprudelter Milchsaum leicht damit vermischt, und diese Milch entweder in eine porcellainene Sulzschale, oder aufgehäuft in eine Kruste angerichtet, und mit einer Kuppel von gesponnenem Zucker überstürzt.

Man pflegt diese Milch auch in eine hohl ausgebackene Butter-Pastete (Hollawan) oder in kleinere Gattungen hohl gebackener Pastetchen, kleinen Krusten von Bisquit-Teig, mürbem Zucker- oder Brandteig einzufüllen.

## Gesprudelte Mandelmilch, oder kalte Mandel-Creme.

Diese wird ganz gleich mit der erst angegebenen gesprudelten Geruchmilch verfertigt, und auch eben so angerichtet.

nur daß man statt des mit Geruch infusionirten Obers  $\frac{1}{2}$  Maß kräftige Mandelmilch bereitet, und sie mit den 12 Eyerdottern abrührend über dem Kohlenfeuer verdickt.

### Gesprudelte Ciocolade-Milch, oder Ciocolade-Creme.

Auch diese wird ganz getreu nach der vorigen Weise bereitet, nur wird statt der Mandelmilch von einer halben Maß Obers und einem halben Pfunde geriebener Ciocolade eine dicke Milch-Ciocolade verfertigt, und diese dann mit 12 Eyerdottern kalt und fein abgerührt, unter beständigem Abschlagen eben so über dem Kohlenfeuer verdickt.

Nach diesen beyden Bereitungsarten lassen sich diese gesprudelten Milchen, oder Cremen, auch mit Marasquin oder andern geistigen Getränken versehen, nur werden erst beym Unrichten einige Eßlöffeln voll von dem dazu erwählten Liqueur hineingerührt, und nach diesem erst ganz zuletzt der festgesprudelte Obersschaum leicht damit vermengt. So bereitet gießt man sie in eine, auf fein gestoßenes Eis gesetzte porcellainene Schale auf, und belegt sie zierlich mit Biscotten oder Hohlhippen, oder eingesottenen Weichseln, oder einem von Butterteig geflochtenen, und schön goldgelb ausgebackenen Gitter, oder man überdeckt sie mit einem aus gesponnenem Zucker verfertigten Sturze.

Man kann diese Milchen, wie schon bey den vorigen gesagt worden ist, in Hollowan von Butterteig, oder auch in kleinere Krusten von mürbem Zucker-Teige, Biscotten- oder Brandteig schicklich einfüllen, doch muß diese Füllung immer erst geschehen, wenn das Gericht schon aufzutragen ist.

Diese gesprudelten Milchen oder kalten Cremen auf eine andere Art.

Ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker mit 12 Eyerdottern wird in einem verhältnismäßig großen, irdenen Topfe beynah eine halbe Stunde flaumig abgerührt. Dazu gießt man hernach eine halbe Maß, mit willkürlich gewähltem Ge-

ruche infusionirtes Oberß, und sprudelt es über schwacher Gluth mit einem Kochlöffel so lange, bis es sich schäumend verdickt. Immer fortrührend wird es auf eine porcellainene Schale gegossen, die über fein gestoßenem Eise steht, und garnirt sie, bevor man sie zu Tische bringt, mit eingesottene Weichseln, Kameln, Biscotten und Hohlhippen, oder bedeckt sie mit einem, vom Butterteige geflochtenen, goldgelb ausgebackenen Gitter, oder mit einem, von Zucker gesponnenen Sturze.

Auf solche Weise wird diesen Gattungen Cremes auch ein halbes Pfund geriebene Ciocolade beygegeben, in welchem Falle aber jeder Zusatz von Geruch ausbleibt.

### Gesulzter und gesprudelter Chaud'eau.

Er wird wie die vorher abgehandelten, gesprudelten Milchen oder Cremes verfertigt, nur kommt an die Stelle des Oberß eine halbe Maß vom besten Oesterreicher- oder Tokayer-, wohl auch Champagner-Wein, und vor dem Sprudeln 1 Loth aufgelöste, und bis auf ein Paar Eßlöffeln eingegangene Hausenblase dazu. Die 12 Eyerdottern werden noch mit 3 Stücken vermehrt, und dem  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker wird noch  $\frac{1}{4}$  Pfund davon, mit einigen Pomeranzen und Limonien abgerieben, beygemischt. Noch kräftiger und angenehmer wird dieser Chaud'eau durch den Zusatz von einigen Eßlöffeln voll Rum. Der fertige Chaud'eau wird dann zum Sulzen in eine über gehacktes Eis gestellte porcellainene Schale oder dergleichen Becherln, oder auch in eine Sturz-Casserolle gegossen, aus der man ihn fest und gesulzt wieder auf eine Schüssel stürzt. Auch zu diesem sind Garnirungen verschiedener, schon beschriebenen Sorten eingesottene Obstes oder kleiner Krusten, um ihn mehr Ansehen zu geben, sehr nothwendig.

### Kalter Chaud'eau von Erdbeeren oder Himbeeren.

Zwölf bis 15 Eyerdottern werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund feinem, gestoßenem Zucker in einem reinen, verhältnüßmäßig großen,

irdenem Geschirre mit einem Kochlöffel eine halbe Stunde lang gerührt: dazu gibt man 1 Loth in Wasser aufgelöste und biß auf ein Paar Eßlöffeln voll eingegangene Hausenblase, gießt eine halbe Bouteille Champagner, Malaga oder Tokayer darauf, und läßt diese Masse über gelindem Kohlenfeuer unter sehr starkem Sprudeln dick und schäumend werden, in diesem Augenblicke noch den Saft von ungefähr  $\frac{1}{2}$  Seitel frischer, reifer Erdbeeren oder Himbeeren, diese vorher durch ein Sieb geschlagen, darunter mischend. Die Anrichtungs-Methode bleibt der vorigen gleich.

Die schönsten und ausgesuchtesten der oben genannten Früchte werden über die Oberfläche gelegt.

### Gesprudelte Milch oder kalte Creme von Erdbeeren oder Himbeeren.

Zwölf biß 15 Eyerdottern werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenem Zucker in einem verhältnißmäßig großen, irdenen Topf eine halbe Stunde lang mit einem Kochlöffel fein abgerührt, dann mit einem großen Seitel gutem Obers aufgefüllt, über schwachem Kohlenfeuer so lange fortgerührt, biß sich die Eyerdottern mit dem Zucker und Obers vollkommen dick verbinden. In dem nähmlichen Augenblicke gibt man von einem Seitel durch ein Sieb geschlagener, frischen, reifen Erdbeeren, oder eben so viel Himbeeren, den Saft dazu. Ganz zuletzt, und nach vollkommenem Erkalten, schon beym Anrichten wird noch ein Seitel fest gesäumtes Obers darunter gemengt, auf eine über gehacktes Eis gestellte Porcellain-Schale angerichtet, und oben auf mit den schönsten der genannten Früchte bestreut.

Auch diese Milch füllt man in große oder kleinere Krusten von Biscotten, oder mürbem Zuckerteige, und bestreut sie mit den Erdbeeren.

### Gesprudelte Milch mit Marillen = Marmelade.

Wenn man in die ganz gleiche vorige Masse, in dem Augenblicke der Verdickung des Obers auf dem Feuer, statt des Erd- und Himbeeren-Saftes  $\frac{1}{2}$  Pfund Marillen-Marme-

lade vermengt, und dieses dann auch der vorigen Bereitung gleich behandelt, so hat man die genannte Milch.

### Von Milchgerichten und kalten Cremes in Dunst gesotten.

Zu solchen Speisen wird das schon mehrmahl berührte, mit Geruch infusionirte Obers verwendet.

Nachdem in eine halbe Maß kochendes Obers ein Stängelchen Vanille, Zimmt, Orangen-Blüthe, Thee, gebrannter Kaffeh oder zerriebene Ciocolade geworfen wurde, wird selbes gut zugedeckt und auskühlen gelassen, bis es von einem dieser dann ausgewählten Ingredienzen den Geruch hinlänglich angenommen, das heißt, infusionirt ist.

So vorbereitet wird es mit 12 Eyerdottern und  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenem Zucker gut unter einander abgerührt, ein Paar Mahl durch ein Saartuch geseiht, und man gießt dann die so bereitete Milch entweder in eine tiefe Porcellain-Schale, oder in eine mit Butter ausgestrichene Form, die man in eine Casserolle, worin sich vom Boden an Daumen hoch heißes Wasser befindet, hinein stellt, und mit einem passenden Deckel bedeckt, unter und ober dem Geschirre Gluth schürend, eine Stunde lang langsam im Dunste kochen läßt, wornach man es noch lau, auf eine Schüssel gestürzt, über gehacktes Eis setzt.

Man gießt diese Milch auch mit allen diesen angegebenen Veränderungen in kleine porcellainene oder silberne Consomme-Becherln, die bis zur Hälfte in einer Casserolle in's Wasser gestellt, und gut zugedeckt werden, und läßt sie mit ebenfalls unter und ober dem Geschirre angebrachter Gluth langsam sieden. Sobald sie anfangen zu stocken, und sich zu sulzen, so werden sie herausgenommen, kalt gestellt, auswendig rein abgewischt, und auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel geordnet.

Alle diese Milchen bekommen von den Zusätzen der Gerüche der verschiedenen Gewürze, Früchte, von Kaffeh und Ciocolade ihre Benennung.

Die Bereitung ist, wie die Lehre jeder Einzelnen gezeigt, immer die nämliche, und kann nach der Anzahl der Gäste in

größerer oder kleinerer Menge mit mehr oder weniger Zuthaten verfertigt werden.

### Mandelsulz (Blanc-Manger).

Es werden ein Pfund süße Mandeln in reinem Brunnenwasser eingeweicht, und über Nacht darin stehen gelassen, am andern Tage der Schalen entledigt, und in frisches Wasser geworfen, endlich aus demselben genommen, wieder abgetrocknet, und in einem steinernen Mörser unter öfterem Anfeuchten, mit einigen Tropfen frischem Wasser sehr fein gestochen, daß sie nicht öhlig werden.

Aus dem Mörser genommen, rührt man sie in einem irdenen Geschirre ungefähr mit einer halben Maß auch noch etwas mehr, reinem, frischem Wasser nach und nach mittelst eines Kochlöffels gut ab, läßt sie eine Stunde in diesem Zustande stehen, und preßt sie abgetheilt durch ein rein ausgewaschenes Seib Tuch. Die davon erhaltene Mandelmilch wird mit  $\frac{1}{2}$  Pfund aufgelöstem Zucker, und 3 Loth in einem Seitel Wasser gesottener und rein geklärter Hausenblase, die bis auf den dritten Theil eingekocht seyn muß, lau vermengt, und dann alles zusammen wieder durch ein reines Seib Tuch geseiht, welches endlich in einem zierlichen Model von schicklicher Größe gegossen, und in zer Schlagenes Eis eingegraben wird.

Ist es fest gesulzt, so wird es aus dem Eise genommen, der Form gäh in heißes Wasser getaucht, auswendig gut abgetrocknet, dann geschickt auf die Schüssel gestürzt, und derselbe behutsam aufgehoben.

Statt in dem erwähnten Form wird dieses Blanc-Manger zur Veränderung in zwölf, auch in mehrere ganze Eierschalen, nachdem sie an der Oberfläche geöffnet, rein ausgeleert und gut ausgetrocknet wurden, mit Vorsicht eingegossen, und die damit gefüllten Eyer Stück für Stück mit den Spitzen in sein gehacktes Eis gegraben.

Nach vollkommenem festen Sulzen nimmt man die Eierschalen weg, und richtet das Blanc-Manger in eyerförmiger Gestalt auf eine Schale oder Schüssel zierlich an.

Will man die von der Blanc-Manger-Masse geform-

ten Eyer in zwey Hälften theilen, so belegt man eine jede Hälfte in der Mitte mit sehr fein geschnittenen Blättchen in Zucker candirter Marillen, um die gelbe Farbe der Eyerdottern täuschend vorzustellen.

Diese Masse kann auch in eine porcellainene Sulzschale ganz einfach gegossen, und damit über fein zerschlagenes Eis zum Sulzen gesetzt werden; nachdem man sie oberflächlich mit eingesottenen Weichseln, Cedraten, Pistazien, Bisquits, bittern Mandelbuserln, oder mit eingesottenen, in Blätter geschnittenen grünen Nüssen belegt, und garnirt.

Sie kann auch zweyfärbig aufgegossen werden, nämlich weiß und schwarz mit Ciocolade, oder weiß und schwarz mit Kaffeh, oder klar weiß und grün mit Pistazien, roth mit Ulkermes, gelb von mit Zuckerwasser aufgelöstem Saffran.

Man färbt diese Mandelmilch auch im Ganzen mit diesen Ingredienzen, und gießt sie schon gefärbt zum Sulzen auf.

### Blanc-Manger mit Kaffeh.

Ein halbes Pfund gebrannter und geriebener Kaffeh wird in eine halbe Maß Brunnenwasser eingekocht, und davon ein großes Seitel des stärksten Kaffehtrankes erzeugt, welchen man, gut zugedeckt, so lange stehen läßt, bis er sich gesetzt, und ganz klar abgeseiht werden kann. In diesem Zustande wird er kalt, und viel gezuckert mit  $1\frac{1}{2}$  Loth in Wasser aufgelöster und geklärter Hausenblase, und so ganz schwarz, schichtenweise mit beynabe einem Seitel weißer, dicker Mandelmilch, die auch hinlänglich gezuckert und mit  $1\frac{1}{2}$  Loth eben so zubereiteter Hausenblase vermischt, in einer gewählten Sturz-Casserolle, porcellainenen Sulzschale, oder in einem Model aufgegossen, und gleich den andern kalten Milchen über zerschlagenes Eis gesetzt.

Dieses Aufgießen muß mit aller Vorsicht geschehen, denn die zweyte Schichte sowohl vom schwarzen Kaffeh als von der weißen Blanc-Manger kann erst dann aufgegossen werden, wenn die erste vollkommen gesulzt hat, und dieses bezieht sich ferner auf alle noch aufzugießende Schichten oder Lagen.

## Blanc-Manger mit Ciocolade.

Sie bleibt ganz in Bereitung, Behandlung und allen Zugaben der Vorigen gleich, nur daß an die Stelle des schwarzen Kaffehs die Ciocolade tritt, wovon statt des ersteren ein halbes Pfund, in einem Seitel Wasser überkocht, dazu gegeben wird.

Man kann auch bey beyden dieser Blanc-Mangers den geklärten schwarzen Kaffeh, oder die abgekochte Ciocolade gleich anfangs mit der fertigen Mandelmilch vermischen, und so das Ganze mit einer Farbe in einer Sturz-Casserolle, porcellainen Sulzschale, oder in einem Model aufgießen, und über das Eis setzen. So zusammengemischt werden 3 Loth aufgelöste und geklärte Hausenblase dazu gegeben.

## Pistazien-, auch Haselnuß-Sulz.

Die beyden Arten Sulzen werden der Mandelmilch-Sulz oder Blanc-Manger gleich bereitet. Das allfällige zu schwache Grün der Pistazien kann durch Spinat-Topfen erhöht werden. Die Haselnüsse geben nur ein röthliches Weiß, welches man mit wenigem Alkermes-Safte zu höherem Roth treibt.

Wenn beyde dieser Sulzen mit der Hälfte weißer Mandelmilch-Sulz aufgegossen werden, erhält man auch eine doppelfarbige Sulz.

## H ä u t e l m i l c h.

Sechs Maß vom besten, süßen Obers werden abgesotten, vom Feuer weg, siedend auf 24 bis 30 tiefen porcellainen Tellern voll aufgegossen, und läßt es so 6 Stunden lang auskühlen, bis sich auf dem Obers in jedem Teller eine dicke Haut bildet.

Diese vorfindigen Häute werden einzeln mit einem breiten durchlöchernten Löffel sorgfältig abgenommen, und eine auf die andere in eine in zerflopfes Eis gegrabene porcellaine Schale, mit dazwischen gestreutem, fein gestoßenem Zucker zierlich und ordentlich gelegt, dann aber oberflächlich nicht mehr ge-

zuckert, und so bleibt diese erzeugte Häutelmilch ruhig auf dem Eise stehen, bis man sie zur Tafel begehrt.

### T o p f e n m i l c h .

Man erzeugt von  $1\frac{1}{2}$  Maß des besten, dicken Obers einen Topfen, der, wenn das Milchwasser gut abgeseiht ist, in eine Serviette eingebunden, und in zerklöpftes Eis eingegraben wird, um ihn recht fest zu machen. Hat er die nöthige Festigkeit erhalten, nimmt man ihn aus der Serviette, und passirt ihn durch ein umgewendetes Reibeisen mit einem Kochlöffel scharf auf eine porcellainene Schale durch. Dann wird er mit gestoßenem Zucker bestreut, und darunter unabgesottenes, frisches, dickes Obers gegossen, jedoch nur so viel, daß es nicht über den Topfen zusammen läuft, und derselbe auf der Schale sichtbar bleibt.

So vorbereitungsweise angerichtet, setzt man ihn bis zur Zeit des Gebrauches auf's Eis.

### Kalte Reismilch.

Ein halbes Pfund geklaubter und gewaschener Reis wird in eine Maß des besten Obers körnig, aber nicht zu weich gesotten, daß man jedes Körnchen von einander unterscheiden kann. Nach dieser Vorbereitung wird er ganz trocken und locker, halb ausgekühlt, auf eine über zerklöpftes Eis gestellte porcellainene Schale angerichtet, mit fein gestoßenem Zucker bestreut, und wie bey der Topfenmilch unabgesottenes frisches Obers darunter, aber so gegossen, daß es nicht über den Reis läuft, und dieser immer hervor ragt. Man pflegt ihn auch mit fein gestoßenem Zimmt, oder fein gestoßenem Vanille-Zucker zu bestreuen, oder in ein mit beliebigem Geruche infusionirtes Obers einzukochen.

### S c h n e e m i l c h e n .

Zwölf Eyerklaren werden in einem Schneekessel bis zum Aufsteigen des Schnees geschlagen, dieses mit einem Eitel

frischem, nicht gesottenem, dickem Obers und  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßenem Zucker vermengt, und diese Mischung wieder in drey Seitel infusionirtes, das heißt: mit Gerüchen von Vanille, Zimmt, Orangen-Blüthe, Kaffeh, Thee oder Ciocolade gesättigtes Obers vereint, und in einen irdenen Topf gegossen, und alles zusammen ziemlich lange unter einander gesprudelt.

Den Topf setzt man über schwaches Kohlenfeuer, und fährt mit dem Sprudeln so lange fort, bis die Milch sich mit dem Schnee vermengt hat, und dicklich wird; nach welchem Erfolge man den Topf sogleich vom Feuer rückt, die Milch etwas überkühlen läßt, in eine porcellainene Sulzschale, oder in kleine Becherln gegossen, sie auf das Eis setzt.

Will man durchgeschlagene, frische Marillen, Erdbeeren oder Himbeeren, statt deren Winterszeit die Marmeladen von diesen Früchten dazu nehmen, so wird an die Stelle des infusionirten 3 Seitel natürliches, dickes, süßes Obers gewählt.

### Dieselbe auf andere Art.

Von einem Pfunde zwölf Stunden im frischen Wasser geweichten, dann abgeschälten Mandeln wird eine kräftige Mandelmilch bey ungefähr  $\frac{1}{2}$  Maß fertig. Diese Mandelmilch wird in eine in einer Casserolle sich befindende halbe Maß kochendes süßes Doppel-Obers unter beständigem Rühren gegossen. Aus diesem in einen irdenen Hafen gebracht, und mit 6 oder 8 halb zu Schnee abgeschlagenen Eyerklaren, mit einem Viertelpfund gestoßenem Zucker über schwachem Kohlenfeuer heftig gesprudelt, bis man es zu dickem, aufsteigendem Schaum bringt, welcher beständig mit einem Schaumlöffel abgenommen, und so theilweise in die schon dazu bereitete porcellainene Schale gelegt, und dazwischen mit fein gestoßenem Zucker bestäubt wird. Damit wird abwechselnd fortgefahret, bis die ganze Schale aufgehäuft angefüllt ist.

Diese Milch auf solche Art angerichtet alsogleich auf das Eis zu bringen, soll hier besonders anempfohlen werden.

Sie kann auch mit einem halben Pfunde warmer, aufgelöster Ciocolade fertig, und in ausgehöhltes Bisquit oder Kruste von mürbem Zuckerteige gefüllt werden.

## Von der gefäumten Milch.

Hierzu muß man vorzüglich sorgen, ein süßes, dickes, nur einen Tag altes, unabgesottenes, und zwar von der besten Gattung Obers zu erhalten, welches sich leicht zu festem Faum verwandeln läßt.

Man nimmt davon 2 Maß unabgesottenes und lange Zeit in Eis eingekühltes Obers, und sprudelt es, in einem großen irdenen Hafen abgetheilt, mit einem Sprudel oder mit einem Kochlöffel, vorher eine Messerspitze voll fein pulverisirtem Dragant, und eben so viel fein gestoßenem Zucker darunter mienend, zu festem Faum.

Derselbe wird mit einem durchlöcherten Löffel herabgenommen, und über ein feines Sieb gelegt, damit sich das Flüssige absondere.

Auf gleiche Weise wird nach und nach mit dem übrigen Obers fortgeföhren, bis alles zu Schaum gesprudelt worden ist.

Unterdessen vermengt man 2 Loth in ein Seitel Wasser gut aufgelöste, klar gekochte und durch ein Saartuch gepresste Hausenblase mit  $\frac{1}{4}$  Pfund aufgelöstem Zucker, läßt es auf ein Paar Eßlöffeln voll einkochen, und gießt es in eine große, über Eis gesetzte Casserolle. Wenn diese Hausenblase schon halb ausgekühlt ist, mischt man von dem erst bereiteten Obersschaum unter beständigem Röhren, in der möglichsten Geschwindigkeit, einen großen Unrichtlöffel voll nach dem andern darunter, und füllt dann diese ganze Masse Schaum in einem in fein gestoßenem Eis eingegrabenen Model, wo sie dann, sich fest zusammenbindend, zum Stürzen geeignet seyn wird.

Nach dieser Art wird die gesulzte, zum Stürzen geeignete Faum-Milch auch mit Beysatz von Kaffeh, Ciocolade, Thee, Caramel-Zucker und verschiedenen anderen Gerüchen, auch mit durchpassirten rohen Obstgattungen, nähmlich: Erdbeeren oder Himbeeren, oder Marillen, und wieder statt dessen Allem mit Zusatz allerley eingesottener Marmeladen geschmackvoll zubereitet.

## Gefäumte Milch zum Stürzen, mit Kaffeh.

Eine, von einem Viertelpfunde Kaffeh mit einem großen Seitel Wasser verfertigte Essenz wird mit  $\frac{1}{4}$  Pfund aufgelöstem

Zucker und 2 Loth klar gesottener, durch ein Saartuch gepresster Hausenblase vermischt, und kurz eingekocht, dann auf die vorherbeschriebene Art in eine große, über zerschlagenes Eis gesetzte Casserolle mit dem fertigen, fest geschlagenen Obersfaum, anfangs nur wenig, dann immer mehr und mehr sehr flüchtig, und mit der größten Geschwindigkeit unter immerwährendem Rühren gut vermenget, und das fertige Ganze in dem über Eis eingegrabenen Model eingefüllt.

### Gefäumte Milch zum Stürzen mit Ciocolade.

Ein halbes Pfund von bester Ciocolade mit  $\frac{1}{2}$  Seitel Wasser über schwachem Feuer sammt  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker aufgelöst, wird mit 2 Loth klar gesottener, durch ein Saartuch gepresster Hausenblase vermischt, kurz eingegangen, halb ausgekühlt, dem Vorigen gleich in einer über Eis gesetzten, großen Casserolle unter beständigem Rühren nach und nach gut vermenget, in den Model gegossen, und wieder über's Eis gestellt.

Auf die nämliche Weise werden diese gefäumten Milch-  
Arten auch mit verschiedenen Liqueurs, mit Rum und Caramel, Marasquin, und mit mehreren anderen Gerüchen behandelt.

### Gefäumte Milch zum Stürzen mit frischen Erdbeeren, Himbeeren oder Marillen.

Eine Maß von reifen, hochrothen Erdbeeren oder Himbeeren, oder schönen Marillen wird durch ein Sieb geschlagen, mit  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenem Zucker, und eben auch mit 2 Loth gekläarter, durchgepresster und auf 2 Eßlöffeln voll kurz eingegangener Hausenblase genau vermischt, und mit dem festen Obersfaum flüchtig und ohne Verzug abgerührt, welches auch mit den beygegebenen eingesottenen Marmeladen von Marillen, Heischepetschen, Weichseln u. dgl. geschieht.

Diese gefäumte Milch (der fest geschlagene Obersfaum) wird oft auch ohne Zusatz der Hausenblase, bloß in ihrem natürlichem Zustande in Butterteig-Krusten, Mandelteig-Krusten, in ausgehöhlte große Bisquits, oder auch aufgehäuft in spanische Wind-Torten eingefüllt. Man verwendet sie auch sehr schicklich

zur Füllung verschiedener kleiner Backereyen in Form von Körbchen, oder zu, von diesen Teigen hohl ausgebackenen Wänneln.

Was dabey die Zufüge von Kaffe, Ciocolade, aller Gerüche und geistigen Getränke, so wie die frischen, als auch in Zucker eingesottene Früchte und die Behandlungsweise bey deren Vermischung betrifft, so ist sie schon bey den vorigen Milchen hinlänglich behandelt worden, und leidet auch hier keiner Abänderung, außer daß, wie schon oben erwähnt wurde, die Hausenblase ganz wegbleibt.

### Von klaren Sulzen.

Die gute Klärung der Hausenblase ist bey Erzeugung der Sulzen eine eben so nothwendige Vorarbeit, als die Klärung des Zuckers, wovon das Gelingen dieser Sulzen vorzugsweise abhängt. Es wird daher der folgende Unterricht zur Erzeugung derselben eben so wenig als noch eine besondere Empfehlung der größten Aufmerksamkeit bey dieser Arbeit überflüssig seyn.

Ungefähr 3 Loth weiß und fleckenlose Hausenblase wird zwischen Papier feinblättrig mit einem Hammer zerschlagen, reinlich gewaschen, und mit einem großen Seitel frischem Wasser in einer Casserolle über Kohlenfeuer langsam und unaufhörlich gekocht, wovon man von Zeit zu Zeit den Schaum mit einem Eßlöffel abnimmt, bis die Hausenblase ganz aufgelöst, klar, und etwas kürzer eingesotten ist. Nun wird sie reinlich durch ein Saartuch gepreßt, und in einer andern gut verzinneten Casserolle genau zugedeckt, bis zu weiterem Gebrauche aufbewahrt.

Um den Zucker zu klären, wird 1 Pfund davon mit  $\frac{1}{2}$  Maß reinem Wasser in einer Casserolle auf's Feuer gesetzt, die Hälfte eines Eyerklar's mit einem Paar Unrichtlöffeln voll Wasser gut abgeschlagen, auch hinzugegeben, und so beydes vereinigt nur auf einer Seite des Feuers, fortwährend und langsam gekocht.

Nach einiger Zeit des Kochens werden ein Paar Eßlöffeln voll kaltes Wasser nachgegossen, und der Sud damit abgeschreckt. Dieses befördert das Klären, und der Schaum steigt

leichter auf, den man zuletzt mit einem Eßlöffel abnimmt. Den nun kurz genug, zu Syrop eingesotteneu Zucker selbet man durch ein rein gewaschenes Haartuch in ein irdenes Geschirr, deckt ihn mit Papier genau zu, und stellt ihn bis zum Gebrauche zur Seite.

### E r d b e e r = S u l z.

Zwey Maß reife, durchgeklaubte Erdbeeren werden in eine zinnerne, etwas mehr als 2 Maß haltende Gefrierbüchse gethan, dazu 1 Pfund fein gestoßener Zucker gegeben, und der Saft von 24 Limonien darauf gedrückt, und die dergestalt gefüllte Büchse genau verschlossen, dann alles darin unter einander geschüttelt, und beysammen eine Nacht lang an einem kühlen Orte stehen gelassen.

Durch die Kraft des Zuckers und der Limonien wird ein Saft ausgezogen, den man, weil dieses zur Klärung viel beiträgt, mit  $\frac{1}{2}$  Seitel darauf gegossenem Wasser abschreckt, und unter einander rührt.

So verrührt wird der Saft durch einen Filzsaß, oder durch ein aufgebundenes, rein gewaschenes Seibtuch, das inwendig noch mit Löschpapier belegt ist, langsam und klar in ein irdenes Geschirr geseiht, und mit 3 Loth vorher aufgelöster, klar gesottener Hausenblase, welche nur lau seyn darf, gut vermengt.

Der klare abgeseihete, und mit der Hausenblase vermengte Erdbeer-Saft wird in einer porcellainen Schale in fein gestampftes Eis gegraben, wo er sich in einigen Stunden zu der verlangten Sulze hinlänglich bildet.

Zur Zeit des Urrichtens wird die Sulz mit der Schale von dem Eise weggehoben, das Geschirr von außen reinlich abgetrocknet, über eine, mit einer Serviette belegten Schüssel gestellt, womit man sie zur Tafel bringt.

Man kann diese Sulze, wie alle folgenden in größeren und kleineren Mengen erzeugen, wo, wie sich dann, wie überall, von selbst versteht, die Zugaben nach Verhältniß vermehrt oder vermindert werden müssen.

## Die Himbeeren = Sulz

ist nur eine Wiederhohlung der Erdbeeren-Sulz, mit der einzigen Verwechslung der Erdbeeren mit Himbeeren.

## Blaue Veilchen = Sulz.

So viel man frischgepflückte blaue Veilchenblätter in eine 3 Maß haltende Gefrierbüchse gepreßt hinein bringen kann, werden in derselben mit  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenem Zucker vermischt, der Saft von 24 Limonien darauf gedrückt, die Büchse gut verschlossen, beydes darin untereinander geschwungen, und in diesem Zustande eine Nacht lang an einem kühlen Orte stehen gelassen; worauf der in dieser Zeit sich von selbst bildende blaue Saft mit einigen Eßlöffeln voll frischem Wasser geschreckt, durch einen Tilsack, oder durch ein aufgebundenes, rein gewaschenes Seih Tuch klar geseiht, und hernach mit 3 Loth in 1 Seitel Wasser versottener, geklärter und kurz eingegangener Hausenblase, und mit einem halben Pfunde gut versottener, geklärten Zucker-Syrop, beydes ja nicht warm, vollkommen unter einander gemischt wird.

Weiters beendiget man auch diese Sulze, so wie die vorigen. Diese Sulze, so wie jene von Erdbeeren und Himbeeren, soll niemahls, des Geruches und der Farbe wegen, auf dem Feuer geklärt, sondern durchaus kalt behandelt werden. Satt in die gewöhnlichen porcellainen Sulzschalen gießt man sie auch in kleine gläserne Becherln, wodurch ihr Ansehen sehr erhöht wird.

Nachdem sie über das Eis gestellt, und hinlänglich gesulzt worden sind, so werden sie rein abgewischt, und auf eine Schüssel aufgerichtet. Auch pflegt man die Sulz in zierliche Modeln gegossen, in feines Eis zu graben, und nachdem sie darin hinlänglich gesulzt ist, auf die Schale zu stürzen, und dergestalt auf der Tafel erscheinen zu lassen.

## Braune Veilchen = Sulz.

Die gleiche Menge abgezupfter, brauner Veilchenblätter werden wie die blauen in eine ungefähr 3 Maß haltende Ge-

frierbüchse gethan, mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker vermischt, und der Saft von 24 Limonien darauf gedrückt, gut verschlossen, unter einander geschwungen, und gleichfalls über Nacht stehen gelassen. Der sich dann von selbst bildende braune Saft wird mit 1 Seitel Tokayer vermischt, und durch einen Tilsack, oder aufgebundenes, rein gewaschenes Seih Tuch langsam und klar in ein irdenes Geschirr laufen gelassen, mit 3 Loth geklärter Hausenblase, und  $\frac{1}{4}$  Pfund geklärtem Zucker kalt vermischt, gut abgerührt, und wie die vorige Sulz, in eine porcellainene Schale oder einigen kleinen Glasbecherln auf fein gestampftem Eise gesulzt.

### Braune Nelken = Sulz.

Die abgezapften Blätter brauner Nelken werden auf gleiche Weise in einer ungefähr 3 Maß haltenden Gefrierbüchse, mit  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenem Zucker, und dem darauf gedrückten Saft von 24 Limonien gut verschlossen über Nacht stehen gelassen, dazu man noch 8 oder 10 Stück ganze Gewürznägeln zur Vermehrung des Geruches gibt. Der in dieser Zeit sich bildende Saft wird mit 1 Seitel Champagner-Wein, oder zur Abwechslung mit 1 Seitel Kirschwasser durch den zum Klären bestimmten Tilsack, oder aufgebundenen mit Böschpapier belegten Seih Tuch klar und langsam durchlaufen gelassen, und endlich mit 3 Loth geklärter Hausenblase, so wie auch mit  $\frac{1}{4}$  Pfund geklärtem Zucker, vorher gut ausgekühlt, vermischt, in das gewählte Geschirr gegossen, und zum Sulzen über Eis gestellt.

### Ribisel-, Kirsch- oder Weichsel = Sulz.

Von diesen Früchten wird der Saft herausgepreßt, mittelst zwey- bis drey-mahligem Aufgießen durch ein Seih Tuch oder Tilsack, ohne auf das Feuer zu kommen, hell klar filtrirt.

Die ganze Masse muß 1 Maß Sulz geben, nämlich die Hälfte von dem gepreßten Saft der Frucht, die andere Hälfte von geklärtem Zucker und 3 Loth Hausenblase. Die Mischung geschieht im ausgekühlten Zustande.

Die vollständige Beendigung nebst Sulzung auf dem Eise, ist wie bey allen übrigen Sulzen gleich.

Es ist übrigens keine Folge, daß das vorgeschriebene Pfund geklärter Zucker gänzlich verbraucht werden muß; da dieses von dem mehreren oder minderen süßen Geschmack der Früchte abhängt. Man muß daher den Geschmack der Sulz erst versuchen, und nach diesem entweder die angegebene Menge Zucker hinein geben, oder etwas davon zurück halten, um den rechten Grad der Süße zu erhalten.

### Marillen = Sulz.

Zwanzig Stück große Marillen werden gespalten, geschält, die Kerne weggenommen, und in dem von  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, mit 1 Seitel Wasser und mit dem Saft von 6 Limonien, erst übersottenen und daraus erzeugten, dünn gehaltenen Syrop weich gekocht. Der davon klar gezogene, und dann ausgekühlte Saft wird durch ein aufgebundenes, und noch mit Löschpapier belegtes Seihtuch, oder durch einen Filzsack filtrirt, und dann mit 3 Loth aufgelöster, geklärter Hausenblase, so lang sie noch lau ist, vermengt, und den andern Sulzen gleich, in die Sulzschale oder Becherln gegossen, und zum Sulzen in's Eis gegraben.

Im Winter werden diese Sulzen von eingesottenen Früchten, und Säften mit Zucker-Syrop, nebst Zusatz von Wein oder Limonien-Saft verfertigt.

Man nimmt zu diesem Zwecke von jeder der genannten Gattungen ein halbes Pfund, löst sie mit Zucker-Syrop und Wein, oder Limonien-Saft auf, und filtrirt sie gleich den Vorigen entweder durch ein Seihtuch, oder durch einen Filzsack.

Jeder dieser, mit geklärtem Zucker-Syrop und mit Limonien-Saft oder Wein aufgelöster, und filtrirte Säfte, auch von frischen Früchten, muß wenigstens eine Masse von 3 Seitel geben, die dann mit 3 Loth geklärter Hausenblase lau vermischt, und im Eise gesulzt wird.

### Orangenblüthe = Sulz.

Fünf Loth frisch gepflückte, in dessen Ermangelung auch in Zucker überrostete Orangen-Blüthe wird mit  $\frac{3}{4}$  Pfund in

einem großen Seitel Wasser gesottenem und geklärtem Zucker noch siedend übergossen, zugedeckt, und bey Seite gesetzt.

Nachdem dieser Absud vollkommen ausgekühlt ist, drückt man den Saft von 6 reifen süßen Orangen, und von eben so vielen Limonien darauf, dazu auch  $\frac{1}{2}$  Seitel echtes Kirschwasser gesellt, alles recht gut unter einander vermengt, geklärt, und durch einen Filzsack geseiht wird.

Die gewöhnliche Beygabe, wie zu allen Sulzen von drey Loth geklärter Hausenblase, vollendet das Ganze, um es in die Schalen zu gießen, und damit zur Sulzung auf das Eis zu bringen.

### O r a n g e n = S u l z.

Von zehn hochrothen, süßen, und des Geruches wegen auch von 2 bitteren Orangen werden die Schalen an der rauhen Oberfläche eines  $\frac{1}{2}$  Pfundes Zucker leicht abgerieben, und dann von demselben mit einem Messer herabgeschaben.

Von den süßen Orangen wird der Saft ausgepreßt. Die bitteren werden aber, ohne den Saft auszupressen, so bald sie abgerieben sind, beseitigt.

Den abgeriebenen Zucker noch mit einem  $\frac{1}{4}$  Pfunde unabgeriebenem Zucker vermehrt, löst man in 1 großen Seitel Wasser auf, und klärt ihn. Ist er ausgekühlt, wird er mit dem, durch den Filzsack filtrirten Orangen-Saft, und dem von 6 Limonien, nebst der Dosis von 3 Loth geklärter Hausenblase gut vermengt, und wie die Vorigen gesulzt.

### Dieselbe in den Orangen = Schalen.

Man schneidet von 12 gleich großen, hochrothen, süßen Orangen die Köpfschen an der Oberfläche ab, höhlet mittelst einem Hühleisen diese Früchte vollkommen aus, und preßt von dem herausgehobenen Fleische den Saft leicht aus, welcher auch noch mit dem von 6 Limonien vermehrt, und dann durch den Filzsack filtrirt wird.

Die Schalen dieser Orangen werden nicht abgerieben, sondern nur noch, doch sehr behutsam, damit die äußere

rothe Haut und ihre Form nicht beschädigt wird, von dem darin anhängenden Weißen entledigt, und so in's kalte Wasser gethan, worin man sie eine Zeit lang liegen läßt.

Nach Verlauf dieser Frist werden sie wieder aus dem Wasser genommen, abgetrocknet, und jedes Stück einzeln bis zur Hälfte in's Eis gegraben, und mit dem oben erwähnten Saft des ausgepreßten Orangen-Fleisches und der Citronen, eben so Stück für Stück voll gefüllt. Der Saft wird vorher aber noch mit  $\frac{3}{4}$  Pfund in  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser nebst einigen fein abgeschnittenen Orangen-Schalen, verkochtem und geklärten Zucker, sammt 3 Loth aufgelöster und geklärter Hausenblase vermenget.

Hat sich die in den Orangen enthaltende Masse vollkommen fest gesulzt, so werden solche entweder in ihrer ganzen Gestalt, oder mit einem scharfen dünnen Messer in  $\frac{1}{4}$  Theile zerschnitten, zierlich über einander gethürmt, und auf einer, mit einer Serviette bedeckten Schüssel aufgetragen.

### Limonien = Sulz.

Nachdem von der Hälfte 18 reifer Limonien die gelbe Schale auf der rauhen Oberfläche eines  $\frac{1}{2}$  Pfund schweren Stückes Zucker nur leicht abgerieben wurde, und dieselben in der Mitte aus einander geschnitten worden sind, preßt man den Saft aus ihnen heraus, und filtrirt ihn durch einen Filzsack. Daß mit den Limonien-Schalen abgeriebene halbe Pfund Zucker wird noch mit  $\frac{1}{2}$  Pfund unabgeriebenen vermehrt, und so zusammen in 3 Seitel frischem Wasser zu geklärten Syrop gesotten.

Wenn dieser Syrop ausgekühlt ist, wird er mit dem ausgepreßten filtrirten Limonien-Saft, und 3 Loth geklärter Hausenblase vermenget, in einen, in Eis vergrabenen Model gegossen, und gesulzt.

Man kann diese Sulz auch, wie die von Orangen, in die ausgehöhlten Schalen der Limonien füllen, und auch so behandeln.

Nicht selten wird sie mit Ulkermes-Saft oder mit Cochennille gefärbt, und mit eingesottenen ganzen Weichseln belegt.

Statt die Schalen auf dem Zucker abzureiben, kann man

sie sehr fein abgeschnitten, in den, zum Klären bestimmten, siedenden Zucker werfen, und dadurch den gehörigen Geruch erhalten.

Auf solche Art hat man auch die Limonien-Sulz mit Cedraten-, Melarosa-, Bergamotten-Geruch zu behandeln.

Diese Infusion sowohl, als das Abreiben der Schalen auf dem Zucker geschieht nur von der Hälfte der zum Ganzen gebrauchten Limonien.

### Brunnenkress-Sulz.

Zwey Maß von Stängelchen gezupfter, gut ausgewaschener Brunnenkress wird in einem feineren Mörser fein gestossen, und der dadurch erhaltene Saft durch ein rein gewaschenes Siebtuch gepreßt, den man dann mit dem ausgedrückten Saft von 6 Limonien, und einigen Eßlöffeln voll frischem Wasser vermehrt, dazu noch zur Erhebung der grünen Farbe einen Eßlöffel voll Spinat-Topfen fügt, ihn durch einen Filzsaß oder durch ein aufgespanntes Siebtuch klar filtrirt, und am Schlusse mit 1 Pfund geklärtem Zucker und 3 Loth geklärter Hausenblase vermengend, und in eine porcellainene Schale oder Model gießend, zur Vollendung in gestampftes Eis gräbt.

### Weinsulz.

Ein Pfund feiner Zucker wird mit  $\frac{1}{2}$  Maß frischem Wasser geklärt, ungefähr zu einem Seitel Syrop kurz eingekocht, nach nöthigem Auskühlen mit 1 Bouteille Champagner-, Madera-, Malaga- oder Tokayer-Wein, in Ermangelung dieser Sorten, mit  $\frac{1}{2}$  Maß Rhein- oder gutem Oesterreicher-Wein vermengt, wobey man auch nicht vergessen darf, die in allen Sulzen nöthigen 3 Loth geklärter Hausenblase beyzugeben, worauf man diese Sulz auch den vorigen gleich vollendet.

Nur muß man bemerken, ob die dazu genommene Weinsorte mehr oder weniger Zuckerstoff enthält, und darnach auch die Zugabe des geklärten Zuckers vermehren oder vermindern.

### Sulzen mit verschiedenen Liqueuren,

als: mit Marasquin, Moka, Vanille, Drangen, Cedraten, Barbade, Zimmt, Rum u. dgl.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfund mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser geklärter Zucker kurz zu einem großen Seitel Syrop eingekocht, mit dem Saft von 6 Limonien, und 1 Seitel von einer der oben genannten Gattungen Liqueure, besser Qualität, nebst 3 Loth geklärter Hausenblase vermengt, und wie bekannt, beendigt.

Auch diese, wie die Weinsulzen, können mit Alkermes-Saft, oder mit Cochenille gefärbt werden.

### P u n s c h = S u l z.

In ein großes Seitel kochendes Wasser wird ein halber Eßlöffel voll russischer oder holländischer Thee geworfen, genau bedeckt und bey Seite gesetzt, klar durchgeseiht, ausgekühlt, und der klare Saft von 6 ausgedrückten Limonien beygegeben, dann die davon sehr dünn abgeschnittenen Limonien-Schalen, mit drey Viertelpfund Zucker in einem großen Seitel Wasser überkocht, klar durchgeseiht, und so überkühlt mit dem geklärten Thee sammt 1 Seitel Rum, und den gewöhnlichen 3 Loth geklärter Hausenblase vollkommen unter einander gemengt, und wie alle vorigen Sulzen beendigt.

### Weinscharl = Sulz.

Drey halbe Maß gereifte Weinscharlbeeren werden in drey Viertelpfund geklärtem, mit 3 Seitel Wasser noch kochendem Zucker geworfen, und nach einigem Aufwallen gut zugedeckt, bey Seite gestellt. Nach vollkommenem Auskühlen wird dieser Syrop durch ein reines Seih Tuch geseiht, und mit 3 Loth geklärter Hausenblase wohl vermengt. Die übrige Behandlung anzugeben, wäre nur Wiederholung der vorigen Weisen bey Sulzen. Zur hochrothen Farbe wird der Alkermes-Saft seine Wirkung machen.

### Salamantische Weintrauben = Sulz.

Von den abgezupften Knösphen und Blättern eines durren Salamander-Straußes wird ungefähr so viel, als man zwischen fünf Fingern halten kann, in  $\frac{3}{4}$  Pfund mit einem

großen Seitel Wasser noch kochendem Zucker geworfen, dann aber gleich von dem Feuer weggenommen, gut zugedeckt, und über Nacht stehen gelassen.

Nachdem in dieser Zeit der Syrop hinlänglich mit dem Geruche des genannten Kräutchens gesättigt wurde, wird derselbe noch mit  $\frac{1}{2}$  Maß ausgepresstem Saft vollkommen gereifter Weintrauben vermehrt, ein Paar Mahl durch einen Filzsack filtrirt, endlich mit den gewöhnlichen 3 Lothen geklärter Hausenblase gehörig vermischt, in eine in Eis gegrabene porcellainene Schale, oder in einem kupfernen Traubenmodel gegossen, und wie üblich gesulzt. Sollte die Beygabe des Weintraubensaftes die gehörige Süße vermindern, so muß mit Zucker nachgeholfen werden.

### Kaffeh = Sulz.

Ein halbes Pfund vom besten Kaffeh wird langsam gleichförmig braun gebrannt, und noch rauchend geschwind in einen leinenen Fleck fest eingebunden, damit nebst etwas Cochennille in  $\frac{1}{2}$  Maß kochendes Wasser geworfen, genau zugedeckt, und bey Seite gestellt.

Nach Verlauf einiger Stunden wird diese Infusion klar durch einen Filzsack filtrirt, mit 1 Seitel Kirschenwasser und aus  $\frac{3}{4}$  Pfund geklärtem Zucker kurz eingesottenen Syrop, nebst den gewöhnlichen 3 Lothen geklärter Hausenblase lau vermengt, und so wie bey allen andern Sulzen in der Behandlung zur Vollendung fortgefahren.

### Dieselbe auf eine andere Art.

Ein halbes Pfund gebrannter Kaffeh wird gerieben, und mittelst eines Aufgusses einer halben Maß kochenden Wassers, ein großes Seitel schwarzer Kaffeh daraus filtrirt, dann obige Quantitäten Kirschenwasser, geklärten Zucker-Syrop und Hausenblase dazu mengend, die ganze Masse zur Sulz verfertigt.

Willkührlich läßt man das Kirschenwasser auch aus, und ersetzt diese abgängige Quantität mit mehreren Kaffeh und Zucker-Syrop.

### Sulz von Kälberfüßen.

Drey auch vier rein gewaschene von den Knochen ausgelöste Kälberfüße werden zu kleinen Stücken geschnitten, und

mit  $1\frac{1}{2}$  Maß reinem Wasser unter öfterem Abschäumen so lange in einer Casserolle gekocht, bis sie auf  $\frac{1}{2}$  Maß eingesotten sind, und dann durch ein reines Tuch geseiht. Dazu kommen  $\frac{3}{4}$  Pfund geklärter Zucker mit dem Saft von 4 Limonien, 1 Seitel Madera- Seck, oder Tokayer-Wein; in Ermangelung dessen auch Rheinwein und mit etwas Zucker fein gestoßenem, gemischtem Gewürz.

Alles dieses wird mit von 4 zu Schnee geschlagenen Eyerklaren unter einander gerührt, in der Casserolle über das Feuer gestellt, und so unter fortgesetztem Abschlagen geklärt durch einen Filzsack, oder durch ein aufgebundenes, mit Löschpapier belegtes Sehtuch langsam wasserklar filtrirt.

Man kann das gemischte Gewürz auch auslassen, und zur Abwechslung entweder einen Zimmt- oder Vanille- Geruch allein anbringen.

Eine ähnliche Sulz erzeugt man auch, statt mit den Kalberfüßen, mit  $\frac{1}{2}$  Pfund geraspelttem Hirschhorn, ohne an den andern Zugaben und an der Behandlung etwas zu ändern; indem beyde dieser Gattungen Sulzen in einem angemessenen Geschirre auf das Eis gestellt werden.

### Von den Compots.

Fünfzehn bis 18 Stück schöne Maschanzger- oder Reinet-, oder Taffet-Äpfel werden, nachdem sie vorher sehr rein und glatt geschält sind, mit einem Finger dicken Ausstecher in der Mitte durchgestochen, um Stiel, Bogen und Stein heraus zu bringen, und in ein reines, mit Limonien- Saft vermishtes Wasser geworfen, damit sie weiß bleiben.

Dann dämpft man immer 4 zu 4 Stücke davon mit ungefähr  $\frac{1}{4}$  Pfund, auch noch mehr, in 1 Seitel Wasser übersottenem, geklärtem Zucker und dem daraufgedrückten Saft einer Limonie langsam weich, wohl beachtend, daß sie ganz bleiben. Hat man diesen Zweck erreicht, werden sie aus dem Syrop genommen, und auf ein umgekehrtes Sieb gebracht. Auf gleiche Art setzt man diese Bereitung so lange fort, als noch ein Apfel von der bestimmten Zahl übrig ist. Dann läßt man sie genau ab-

tropfen und austühlen, richtet alle zusammen in die dazu bestimmte Schale oder auf eine Schüssel zierlich an. Die Söhlingen in der Mitte werden mit Marillen-Marmelade oder eingefottenen ganzen Weichseln gefüllt, und mit dem dick eingegangenen Syrop überspielt.

### Auf eine andere Art

kann man die Äpfeln nur in Hälften theilen, glatt schälen, von Stängel und Stein reinigen, um ihre Weiße zu erhalten, mit Limonien-Saft waschen, und in 12 Loth mit verschiedenen Gerüchen, als: von Vanille, Zimmt, Limonien oder Pomeranzen, auch von deren Blüthe, oder Melarosa gesättigtem Zucker und einem Seitel Wasser nicht zu weich überfieden, damit sie nicht zerfallen, und ihr Ansehen erhalten. Aus dem Syrop genommen, werden sie auf ein großes umgekehrtes Sieb gelegt, nach einigem Austühlen und Abtropfen zierlich in Kränzen über einander gethürmt, angerichtet, mit confitirten schönen Weichseln reich belegt, und mit dem dick eingefottenen weißen Syrop übergossen.

Sie werden auch auf eben diese Art in allen den oben genannten Weinsorten gefottet, in welchem Falle man aber um 6 Loth Zucker mehr dazu nimmt.

Zur Veränderung des Geschmacks pflegt man auch statt der Beygabe der Weine, diese Äpfeln mit verschiedenen liqueuren, vorzugsweise mit Marasquin oder Rum, und zwar mit ungefähr der Hälfte eines halben Seitels doch erst zuletzt und kalt zu besprennen, und das Übrige davon mit dem Syrop vermischt darüber zu geben.

Sie werden öfter in zwey Theile geschnitten, mit länglich fein geschnittenen Pistazien, Mandeln, candirten Cedraten, oder Pomeranzen-Schalen, mit Ribisel-, Weichsel- oder Marillen-Sulzen garnirt.

Auf eine andere Art werden sie ungeschält, und nur mit einem Finger dicken Ausstecher durchstochen, um Bogen und Kern heraus zu heben; mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, und den darauf gedrückten Saft von einer Limonie, einigen Schöffeln voll

Wasser kurz und weich gedünstet, und mit  $\frac{1}{4}$  Pfund gewaschenen, rein gepuzten Weinbeerln auß' Angenehmste verziert.

Es ist auch nicht selten, daß man  $\frac{1}{2}$  Seitel der weißen Weinsorten mit dem Zucker versieden läßt, der aber dann um einige Lothe vermehrt werden muß.

### Mit ihrer eigenen Kruste angelegte Äpfel.

Der Boden einer silbernen oder wenigstens silberplattirten Schüssel wird reich mit Butter bestrichen, und mit fein gestoßenem Zucker Finger hoch belegt, von 2 Limonien der Saft daraufgedrückt, und dieses mit 1 Eßlöffel voll Wasser angefeuchtet. Auf diese so vorbereitete Schüssel werden dann die, in die Hälfte getheilten, und von Stängel und Bogen gereinigten, aber ungeschälten Haslinger- oder Tasset-Äpfeln, so viel neben einander darauf Platz haben, dergestalt gelegt, daß die Schalen, die mehrere Mahle mit einer Messerspitze durchstoßen werden, oben auf zu stehen kommen. Sind sie so gereiht, wird die ganze Oberfläche mit zerlassener Butter bestrichen, wieder mit fein gestoßenem Zucker zwey Messerrücken dick bestreut, und so auf der Schüssel in einem gut geheizten Ofen gäh, mit starker Farbe und candirter Kruste gebacken, und trocken zur Tafel geschickt.

Zur Abwechslung kann der dazu gebrauchte Zucker auch von Pomeranzen oder Limonien abgerieben seyn, oder den Geruch von Vanille, Orangen-Blüthen, Gewürze, oder andern dergleichen erhalten.

Auch kann man diese Äpfel, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit Rum, Marasquin, oder andern Liqueuren leicht besprengen.

### Äpfeln im Ofen à la Crème.

Zwölf oder 15 geschälte, von Bogen und Stein gereinigte Maschanzer- oder Reinett-Äpfeln werden entweder ganz oder in die Hälfte gespalten, in einer Casserolle, mit  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßenem Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und  $\frac{1}{4}$  Pfund Marillen-Marmelade über einem schwachen Windofen, unter wiederhohltm Schwingen gäh, und nur sehr wenig, damit sie

nicht zerfallen, überdämpft, und dann kalt gestellt. Der Boden einer silbernen oder plattirten Schüssel wird mit dem erzeugten Saft von Zucker, Marillen-Marmelade und Butter übergossen, die überschwungenen Äpfel zierlich darauf gereiht, und mit was immer für einer festen, fertigen, mit Geruchzucker gesüßten Creme kleinen Finger dick oberflächlich überzogen. Dann das Ganze mit zerlassener Butter bestrichen, und auf der Schüssel mit schöner Farbe in einem nicht gar zu heißen Ofen gebacken.

Will man dieses Compot in eine porcellainene Schale anrichten, so muß die schon oft bemerkte Lehre angewendet werden, daß man sie, um das Zerspringen der Schale zu verhindern, auf ein Backblech in Asche oder Salz setzt.

### Äpfel auf portugiesische Art.

Zwölf Stück Maschanzger- oder Reinett-Äpfel werden geschält, von Bogen und Kern gereinigt, entweder im Ganzen, oder zur Hälfte getheilt, in Mehl gewälzt, in einer Pfanne mit Rindschmalz gäh ausgebacken; dann in  $\frac{1}{2}$  Maß echten Ofner- oder Burgunder-Wein, mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, einigen ganzen Gewürznelken, und mit  $\frac{1}{2}$  Stängelchen Zimmt gesotten, doch so, daß sie nicht zerfallen. So bald dieses geschehen ist, werden sie zierlich auf eine Compotiere angerichtet; mit dem obigen aber noch kürzer eingesottenen rothen Weine, mit einer Paar Anrichtlöffeln voll in Zucker eingesottenen Weichselfaft vermischt, und, nachdem Gewürznelken und Zimmt beseitigt worden ist, reichlich übergossen. Durch Garnirung mit confitirten Weichselfeln wird ihr Ansehen erhöht.

Auch können die geschälten, vom Kern gereinigten und gespaltenen Äpfeln statt in Mehl, in einen dünnen Weinteig eingetaucht, im Rindschmalz ausgebacken, und mit rothem Weine, Zucker, Gewürz und  $\frac{1}{4}$  Pfund gewaschenen Weinbeeren, den Vorigen gleich, beendigt werden.

### Äpfel mit Reis.

Ein halbes Pfund geklaubter, abblanschirter Reis wird wie der gewöhnliche Milchreis in einer halben Maß guten

Obers weich gekocht. Nachdem er etwas ausgekühlt ist, vermischt man ihn mit  $\frac{1}{4}$  Pfund frischer Butter und  $\frac{1}{4}$  Pfund Marillen-Marmelade, und stellt ihn, erst mit Zucker süß gemacht, einstreifen zur Seite.

Unterdessen werden 12 Stück Maschanzger- oder Reinet-Äpfel geschält, nur in der Mitte Stein und Bogen ausgestochen, im Ganzen mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenem Zucker, und  $\frac{1}{4}$  Pfund Marillen-Marmelade über schwachem Kohlenfeuer, weich zwar, doch ganz erhalten, gedämpft. Ist auch dieses vollendet, so bestreicht man den Boden einer Schüssel mit Butter, legt den gekochten Reis Finger dick darauf, und rangirt die überdämpften ganzen Äpfeln, in deren Höhlung Marillen-Marmelade oder andere Confituren gefüllt worden sind, mit ihrem eigenen Saft darüber.

Das Ganze wird wieder mit Reis in einen willkürlich gewählten Form bedeckt, mit zerlassener Butter übergossen, mit fein geschnittenen candirten Citronaten, oder candirten Orangen-Schalen und Staubzucker besät, und so gestaltet, in einem nicht gar zu heißen Ofen mit einer schönen Farbe langsam ausgebacken.

Auf solche Art können aus diesem Reize, nur etwas fester gehalten und ausgekühlt, und aus den so bereiteten Äpfeln, mit Begehung verschiedener Confituren, Marmeladen, candirten Cedraten, Orangen-Schalen und Pistazien, die schönsten Gerichte in verschiedenen idealen Formen aufdressirt werden.

### Äpfel-Marmelade.

Fünfzehn bis achtzehn Stück Äpfeln, wozu die so genannten Haslinger am meisten zu empfehlen sind, werden geschält, von Bogen und Stein gereinigt, fein blätterich geschnitten, mit 12 Lothen Zucker und  $\frac{1}{2}$  Seitel Wasser zu einer dicken Marmelade weich gekocht, und durch ein Haarsieb geschlagen.

Diese Marmelade wird erhoben, und zierlich auf eine Compotiere dressirt, Messerrücken dick mit fein gestoßenem Zucker oberflächlich belegt, und mit einem roth glühenden eisernen Schöpfelchen in zierlicher Form überbrannt.

Man pflegt auch  $\frac{1}{4}$  Pfund gewaschene und rein gepuzte schwarze Weinbeeren darunter zu mengen.

Gibt man noch abgeriebene Pomeranzen oder Limonien, auch Cedraten, Melarosa-Zucker, oder fein gestoßene Vanille, Orangen-Blüthe oder Gewürzzucker dazu, mischt man statt dieser Früchte und Gewürze, ein halbes Seitel Malaga-, Madera- oder Tokayer-Wein, in Ermangelung derer auch nur Rhein- oder Oesterreicher-Wein, oder abwechselnd verschiedene Sorten Liqueurs oder Rum darunter, so wird dadurch der Geschmack dieses Gerichtes um viele Grade erhöht, so wie dessen Aussehen durch Garnirung mit verschiedenen Confituren außerordentlich gewinnt.

### Auf eine andere Art

wird diese Apfel-Marmelade, nachdem sie auf eine porcellainene Compot-Schale zierlich und erhoben angerichtet worden ist, oberflächlich mit fein und rund geschnittenen Croutons von mürben Ripfeln, deren jedes einzelne Stück in zerlassene Butter eingetaucht worden ist, symmetrisch eines neben dem andern darüber gereiht, mit gestoßenem Zucker reich bestreut, über ein kupfernes, mit Salz oder Asche belegtes Blech gestellt, und im reinen, abgekühlten Ofen schöne Farbe nehmen gelassen.

Man schlägt auch einen festen Schnee von einem Paar Eyerweissen, vermischt ihn mit fein gestoßenem Zucker, überzieht die Marmelade oberflächlich damit, und läßt es gleich der vorigen im Ofen schöne Farbe nehmen.

Es wird auch abwechselnd über deren Oberfläche eine feste Creme halben kleinen Finger dick gezogen, und eben so auf das Blech gebracht, im Ofen mit Farbe gebacken.

### Gesulzte Aepfel.

Nachdem die zu wählende Gattung Äpfeln entweder im Ganzen oder zur Hälfte getheilt, in Syrop mit Citronen-Saft weiß, weich und kurz gesotten worden sind, richtet man sie in was immer für eine Sulze: von Pomeranzen, Citronen, Erdbeeren, Himbeeren, Weichseln oder Marissen, die mit geklärttem Zucker und Hausenblase verfertigt worden ist, in einer Sturz-Casserolle oder in einen Model schichtenweis ein, und

gräbt sie in fein gestampftes Eis. Das Umstürzen geschieht wie bey allen schon erwähnten Sulzen.

### Compot von Birnen.

Diese werden geschält, in der Mitte gespalten, Bogen und Steine herausgenommen, und im Wasser mit dem darein gepressten Saft von einem Paar Limonien halb weich gesotten, von da wieder in kaltes, mit Limonien-Saft vermishtes Wasser geworfen, aus dem genommen, sie nach einigem Ausfühlen in einem Syrop von 12 Loth Zucker und  $\frac{1}{2}$  Seitel Wasser mit Limonien-Saft gänzlich weich gekocht werden. Man dressirt sie dann in aufgehäuften Kränzen zierlich auf die Compotiers, und gießt den dick eingekochten Syrop darüber.

Die Birnen können auch mit Cochenille, Tornisoll oder Ullermes-Saft in aufgelöstem, geklärten Zucker roth, zur Veränderung auch mit willkürlich gewählten Gattungen Weinen, doch mit Beymischung einiger Loth Zucker mehr, gesotten werden. Auch die Birnen können, wie die Äpfeln, mit Beygabe verschiedener Geruchzucker, oder durch Besprizung und Zusatz mit Rum, oder mit andern Liqueuren einen erhöhten Geschmack erhalten.

### Birnen mit rothem Wein.

Fünfzehn Stück werden geschält, von Bogen und Kern gereinigt, in die Hälfte getheilt, und in Mehl oder dünnen Weinteig eingetaucht, in einer Pfanne mit Rindschmalz ausgebacken, und dann in  $\frac{1}{2}$  Maß echten Osner- oder Burgunder-Wein, mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, einigen Gewürznelken und Zimmtstängelchen weich gekocht. So zum Genusse bereitet, richtet man sie in aufgehäuften Kränzen auf einer Compotiere über einander an, und gießt den vorher noch kurz eingesottenen, mit einem Paar Eßlöffeln voll in Zucker eingesottenem Weichselsaft vermishten Wein, nachdem der Zimmt, oder die Gewürznelken herausgenommen worden sind, gänzlich darauf. Auch hier können als Garnitur eingesottene, confitirte Weichseln, oder  $\frac{1}{4}$  Pfund gewaschene, schwarze Weinbeeren gute Dienste leisten.

### Compot von Quitten.

Davon werden fünfzehn Stücke geschält, in 4 Stücke geschnitten, und im Wasser mit Limonien-Saft weich gesotten. Ist dieses erreicht, werden sie abgeseiht, in auß 12 Loth geklärtem Zucker dick eingesottenem Syrop geworfen, und darin noch mit einem Stängelchen Vanille und mit Limonien-Saft zu ihrer gänzlichen Vollendung ausgekocht. Hernach dressirt man sie, auf eine Compotiere gethürmt, zierlich, und gießt den noch kürzer eingegangenen Syrop darüber.

Sie werden auch ohne Vanille, nur mit eigenem Geschmacke, und mit Cochenille, Tornisoll oder Ulfermes-Saft roth gefärbt, verfertigt.

Sie dulden auch die Beymischung verschiedener Weine, nur muß man bey solchem Falle auch den Zucker vermehren.

### Marmelade von Quitten

ist eben so üblich, als Äpfel-Marmelade. Sie wird auch ganz dieser gleich verfertigt. Ja oft werden beyde sogar zusammengefügt, oder schichtenweise eine nach der andern aufgericht. Sie werden auch mit Zucker glacirt, oder mit Cremem überzogen, im Ofen gebacken.

### Compot von Marillen.

Es werden 24 schöne, nicht überreife Marillen möglichst fein geschält, mitten entzwey geschnitten, die Kerne beseitigt, und in geklärtem Syrop von 12 Loth Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Seitel Wasser, und dem darein gedrückten Saft einer Limonie geworfen.

Nach paarmahligen Aufsieden und Abschäumen dressirt man sie ganz trocken, über einander gehäuft, zierlich auf eine Compotiere, und gießt den noch kürzer eingegangenen Saft darüber.

Nicht selten nimmt man auch zur Bereitung dieses Compots statt des Wassers  $\frac{1}{2}$  Seitel Champagner-, Malaga-, Madeira oder Tokayer-Wein, zur Abwechslung auch verschiedene Liqueurs und Rum; immer muß aber bey Beymischung der Weine auch einige Lothe Zucker mehr dazu gegeben werden.

Compote von Pfirsichen, Pflaumen, Zwetschen und Reineclauden werden, nachdem ihnen die Häutchen abgezogen worden sind, ganz den Marillen gleich, zugerichtet.

### Compote von Kirschen.

Ein Pfund schöne, große Kirschen werden mit halb abgestutzten Stängeln und im Ganzen in frisches Wasser geworfen, daraus wieder abgeseiht, und in, von  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Seitel Wasser übersottenen, geklärten Syrop gelegt. Darin kocht man sie ein Paar Mal gäh auf, schäumt sie ab, und richtet sie, mit den Stängeln in die Höhe, zierlich auf eine Compotiere an, mit dem noch kürzer eingesottenen Saft sie übergießend.

Auch diese Früchte können mit Osner- und Burgunder-Wein gesotten, statt deren zuletzt mit Liqueurs oder Rum genäßt werden.

### Dieselben ohne Stängeln und von den Kernen gelöst.

Dieses Auslösen des Kerns geschieht am schicklichsten, wenn man mit einem spizigen Hölzchen in die Kirsche sticht, und den Kern bey der kleinen Öffnung, die durch den ausgezogenen Stängel gemacht wird, geschickt heraus schiebt, worauf man die Kirschen sammt dem Saft, den sie durch diese Spaltung von sich geben, aber doch ganz in dem schon vorher zubereiteten, geklärten Zucker legt, ein Paar Mal damit aufkocht, rein abschäumt, und mit einem durchgebrochenen Löffel, möglichst trocken, auf eine Compotiere anrichtet, den sich davon erzeugenden Syrop aber, noch kürzer und dicker eingegangen, darüber gießt.

### Compot von großen, spanischen Weichseln

wird eben so wie das von Kirschen entweder von Weichseln im Ganzen und mit Stängeln, oder ausgelöst, wie auch von ordinären, von Kern und Stängel abgefonderten Weichseln auf eben dieselbe Art, nur mit einigen Lothen Zucker mehr, verfertigt.

Man pflegt alle diese Compots von Kirschen, Weichseln, Marillen und Zwetschken, auch mit fein geschnittenen, gebähten Kipfel-CROUTONS mit BISQUITS, oder mit feinen Zuckerswiebacken zierlich am Rande zu garniren.

### Chartreusses von verschiedenem Obste.

Zwölf Maschanzger- und eben so viel Reinetts-Äpfel werden geschält, in längliche und runde Formen ausgestochen, und damit sie weiß bleiben, unterdessen in Citronen-Wasser geworfen. Das Röhmlische geschieht mit einer gleichen Zahl Birnen, wenn sie vorher entzwey geschnitten, und Kern und Stängel beseitigt worden sind, wie auch mit einer gleichen Anzahl Quitten, nur schnitzelt man diese zierlich in 4 Spalten. Dergestalt vorbereitet, wird jede Sorte einzeln in von 8 Loth Zucker erzeugtem, dünnem Syrop mit dem Saft einer Limonie, ohne daß die Stücke zerfallen, weich gesotten, dann nimmt man sie heraus, legt sie auf ein Haarsieb, von da sie nach dem Auskühlen und genauem Abtropfen in einem mit Butter bestrichenen, blechernen oder kupfernen Model, zierlich symmetrisch gemischt, geschichtet, und dazwischen auch noch mit verschiedenen, confitirten ganzen Früchten, als: Weichseln, Marillen, Reineclaudes u. dgl. garnirt werden.

Die Äpfeln bleiben weiß, die Birnen färbt man gelb, und die Quitten roth. Das Ganze übergießt man mit dem noch kürzer eingegangenen, geklärten, weißen Syrop, der zuletzt noch mit dem Saft einiger Citronen, und mit  $1\frac{1}{2}$  Loth geklärter Hausenblase vermengt wird. Man gräbt sie in zerschlagenes Eis ein. Naht die Zeit des Unrichtens, wird der Model bis an die Hälfte einen Augenblick lang in siedendes Wasser getaucht, und auf eine Schüssel oder Compotiere gestürzt.

### Dasselbe auf eine andere Art.

Die dazu gewählten Äpfeln, Birnen und Quitten werden geschält, ausgestochen, in Spalten getheilt, und zierlich zugeschnitten; jede Sorte einzeln in seinem eigenen Syrop, ohne daß die Stücke zerfallen, weich gesotten, aus dem Syrop

herausgenommen, schichtenweis symmetrisch in die Sturz-Casserolle eingerichtet: ganz gleich mit dem vorigen Chartreusse.

Die Veränderung besteht nur darin, daß man dem Ganzen die Bindung, statt mit Hausenblase, bloß mit dazwischen dick gestrichener Marillen-Marmelade gibt. Wenn es dann so verfertigt ist, wird die Sturz-Casserolle mit der sich darin befindenden Chartreusse in eine andere Daumen hoch mit Wasser angefüllte Casserolle gesetzt, und im Dunste gesotten, daraus behutsam auf eine Schüssel oder Compotiere gestürzt, mit dem weißen kurz eingegangenen Syrop übergossen, und warm aufgetischt.

### Pomeranzen = Salat.

Die äußere Schale wird auf Zucker abgerieben, und dann abgeschält; auch die inneren weißen Häutchen müssen davon abgesondert werden. Nachdem man die Pomeranzen blätterweis aber nicht zu dünn schneidet, mit fein gestoßenem Zucker in Fülle bestreut, in Kränzen zierlich auf eine Compotiere aufgehäuft reihet, übergießt man das Ganze zuletzt mit dem abgeriebenen Zucker, welcher mit dem Saft von einigen Pomeranzen und Citronen kalt aufgelöst worden ist.

### Auf eine andere Art

werden einige frische, goldgelbe Rüben, nachdem sie rein gepuzt worden sind, auf einem Reibeisen fein gerieben, ganz locker mit von mehreren Pomeranzen abgeriebenem Zucker, und deren und einiger Limonien ausgedrücktem Saft wie ein Salat angemacht, und Finger hoch auf einer Compotiere angerichtet. Darauf reihet man zierlich eine willkürliche Anzahl von Pomeranzen, deren in- und auswändige Schalen abgelöst, und die Früchte in Spalten geschnitten werden, bestreut sie häufig mit fein gestoßenem Zucker, und garnirt sie reichlich mit in Zucker eingesottenen confitirten, ganzen Weichseln.

### Cedraten = Salat.

Die äußern gelben Schalen einiger Cedraten werden auf einem Stücke Zucker abgerieben, in 4 Theile getheilt, die

inwendigen mittleren Fasern herausgenommen, und nur das Weiße davon sehr fein blätterweis geschnitten, auf eine Compotiere angerichtet, mit dem abgeriebenen, und noch mit anderm fein gestoßenem Zucker in Fülle bestreut, und  $\frac{1}{2}$  Seitel Rum nebst dem Saft von 6 Limonien darüber gegossen.

### Marillen = Salat.

Eine beliebige Anzahl schöne, reife Marillen werden fein geschält, mitten von einander gespalten, die Steine beseitigt, Stück für Stück in fein gestoßenem Zucker eingewälzt, in einer Compotiere in Kränzen aufgethürmt, angerichtet, der Saft von einigen Limonien darauf gedrückt, und mit einem halben Seitel Kap-, Tokayer- oder Champagner-Wein übergossen. Statt des Weines wählt man oft auch Marasquin-Liqueur oder Rum, doch in minderm Maße.

### Pfirsich = Salat.

Man nimmt nur statt der Marillen, die im Titel genannten Pfirsiche, und verfährt ganz so wie bey den Vorigen. Dabey sind auch die Weine oder Liqueure anwendbar.

### Kaiserbirn = Salat.

Frische, weiche, doch nicht überreife Kaiserbirnen werden geschält, in 4 Spalten oder auch zur Hälfte getheilt, ein jedes Stück einzeln in fein gestoßenem Zucker eingewälzt, und der Saft von 6 oder 8 Citronen darauf gedrückt.

Man färbt sie auch mit Ulfermes-Saft roth und pflegt sie mit einem Paar Eßlöffeln voll Rum oder Marasquin zu besprengen.

### Weichsel- oder Kirschen = Salat.

Die in Zucker eingesottenen confitirten, ganzen Weichseln oder Kirschen werden kalt in willkürlicher Menge mit ihrem eigenen Saft in eine Compotiere angerichtet, und mit fein gebähten Kipfel-Troutons, oder mit Biscotten und bitterm Mandelbuserln belegt, und garnirt.

Sie werden ebenfalls mit verschiedenen Liqueurs, oder Rum besprengt.

### Noch auf andere Art

können beyde Gattungen, das heißt, entweder Weichseln oder Kirschen roh vom Stängel und Kerne gelöst, mit ihrem eignen Saft, und fein gestoßenem Zucker, nebst dem Saft von einem Paar Limonien in einem irdenen Weidling, ohne zum Feuer zu kommen, überschwungen werden, aus dem man sie sammt dem dazu gemengten Saft in eine Compotiere anrichtet, und mit den schon erwähnten Croutons garnirt.

Zuweilen ist auch hier die Beymischung des Rums, oder der Liqueure nicht auszulassen.

### Melonen = Salat.

Von einem auch zwey Stücken Melonen, von denen vorher die dicke Schale und die vielen inneren Kerne beseitigt wurden, wird das genießbare Fleisch in mondscheinförmige, oder länglich kleine Stücke geschnitten, mit gestoßenem Zucker und dem Saft von einigen darauf gedrückten Citronen in einem irdenen Geschirre kalt überschwungen, und mit dem sich daraus erzeugenden Saft in eine Compotiere zierlich angerichtet.

Zur Abwechslung werden auch diese Melonen mit einem Paar Eszlöffeln voll Raps, Tokayer, Malaga, Madera oder Champagner Wein, oder mit Rum oder verschiedenen Liqueuren besprengt.

### Ananas = Salat.

Von einer frischen, schönen Ananas wird zuerst das Äußere auf Zucker abgerieben, und auf einem Teller aufbehalten. Die Frucht selbst aber wird fein blätterig aufgeschnitten, reich mit gestoßenem Zucker bestäubt, und Stück für Stück zierlich auf die Compot = Schale angerichtet. Den abgeriebenen Zucker löset man mit dem Saft einiger Citronen auf, und gießt ihn darüber. Dazu man auch manchmahl einige Eszlöffeln voll Rum fügen kann.

## Melée von verschiedenen Früchten.

Zwölf Stück reife, saftige Marillen, eben so viele Pfirsiche und Reineclauden werden fein geschält, von einander gespaltet, die darin befindlichen Kerne beseitigt, Stück für Stück in gestoßenem Zucker eingewälzt, und einstweilen in ein irdenes Geschirr gebracht.

Ferner wird eine mittelgroße Melone entrindet, von Kernen befreit, und dessen Fleisch in mondscheinförmige kleine Stücke geschnitten, mit Zucker bestreut, und den andern Früchten im Geschirre beygestellt. Dazu kommen noch 4 Pomeranzen, von denen man die äußere dicke Schale und inneren feinen, weißen Häutchen abgelöst, sie in Spalten geschnitten, und allenfalls mit fein gestoßenem Zucker bestäubt hat, und endlich auch abgezupfte Ribiseln, Erdbeeren und Himbeeren. Alle diese Früchte werden vollkommen unter einander gemengt, mit dem Saft von 6 oder 8 Limonien genäht, und dann in ihrer ganzen bunten Vermischung nebst dem Saft auf eine Compoziere angerichtet, und mit Croutons von Bisquit garnirt.

## A n m e r k u n g.

Zum Schlusse scheinen einige nachträgliche kleine Bemerkungen über die Einfassungen verschiedener Gerichte nicht überflüssig zu seyn, die zwar nichts zur Verbesserung des Geschmackes, aber sehr viel zur Zierde und dem Ansehen der Speisen beytragen.

Die inwendigen Ränder der meisten Schüsseln, worauf die feinen Zwischenspeisen (Entrées) zierlich angerichtet werden, besetzt man mittelst eines flüssigen Brandteiges, oder mit abgeklopften Eyern über schwachem Kohlenfeuer mit in verschiedenen Formen ausgeschnittenen, in Butter oder Rindschmalz ausgebackenen Semmelschnitten, oder mit im Backofen fertig ausgebackenen Croutons von mürbem oder Butterteige.

Zu solchen Einfassungen gehören auch die im Rande einer Schüssel aufgesetzten Reife von rohem Butterteige, wie nicht minder die in einem Kranze auf die Schüssel zierlich aufdres-

sirten mürben Teige, welche beyde Gattungen auf der Schüssel, ehe etwas darauf angerichtet ist, mit schöner Farbe im Backofen ausgebacken werden.

Man wendet ferner dazu verschiedene grüne Gewächse an, als: Spargel, Carviol, wällische Broccoli, Artischocken und Erdäpfeln, welche aber nicht weich gekocht werden, und ihre lebhaftte Farbe erhalten müssen. Auch mancherley Gattungen Faschen mit verschiedenen Farben decorirt, und mit Trüffel oder Austern besetzt, benüzt man zu diesem Zwecke.

Zu Milchspeisen wählt man Einfassungen von süßem Backwerke oder von, aus Eyerklar festgeschlagenem Schnee, mit fein gestoßenem Zucker vermischet.

Zu kalten Speisen, kalten Fricassée's, abgesotteneu, kalten Fischen oder Salmien sind meisten Theils zierliche Einfassungen von Fleischsulzen, mit Oliven und Gurken, wie auch von rohen Austern und übersotteneu ausgelösten Krebscheren, von der größten Gattung am entsprechendsten.

Endlich reihen sich auch dazu die Einfassungen von gefärbter Butter, in Kränzen geordneter, geschnittener Spalten oder Blätter hartgesottener Eyer; von Herzeln des Häuptel-Salats, von Brunnenkress, grüner Petersilie, in Bänder geschabnem Kren, oder von gehacktem Uspick.

Vorzüglich gibt man diese Letzteren aber zu solchen kalten Fleisch und Fischspeisen, die mit Essig und Oehl bereitet werden.

### Vom Verfahren beym Pökeln und Räuchern des Fleisches.

Am anwendbarsten zum Räuchern ist das junge, fette, gut gemästete Schweinfleisch; doch räuchert man auch Rind- und Kalbsfleisch, Schwarz- und Rothwildpret.

Das Fett erhält die Fibern geschmeidiger, und trägt zu deren Erhaltung bey. Mageres Fleisch nimint zu viel Salz in sich auf, dörrret im Rauche leicht aus, und geht auch geschwinder in Fäulung über, als das fette, oder mit Fett durchwachsene.

Gänse, Anten, die Schweins- und Rindszungen, Räm-

me, verschiedene Gattungen Fische, als: holländische Häringe, Rheinlachs, Hausen, Salbling, Schwarzreitel, Forellen, Ualen, auch ausländische Fische, mehrere Sorten Würste sind vortreflich zur Räucherung geeignet, und tragen in dieser Vorbereitung zur Vollkommenheit einer guten Küche sehr viel bey.

Die beste Zeit zum Räuchern wählt man in den letzten Monathen des Jahres.

Nachdem das Schwein geschlachtet, reinlich gepuzt, und in mehrere Theile zergliedert worden ist, wird jedes Stück einzeln mit dem besten, weißen, fein gestoßenen Salze, mit etwas Salpeter vermischt, vorzüglich bey den Knochen stark und viel eingerieben, und dann 6 Stunden lang an einem kühlen Orte, in einem großen Schaff, ohne es zu pressen, liegen gelassen. Nach dieser verflossenen Zeit, auß dem Schaffe herausgenommen, reibt man die Fleischstücke mit einigen zerschnittenen, vom inwendigen weißen Marke entschälten Citronen-Schalen, zerquetschten Wachholderbeeren, fein gestoßenem Pfeffer und Gewürznelken, mit Coriander, Majoran, Kuttelkraut, Vorberblättern, Rosen-Geranium und Rosmarin kräftig ein, um dadurch den gehörigen Geschmack zu erhöhen.

Nach dieser Vorbereitung werden die Fleischstücke in einem passenden Gefäße von Eichenholz oder Stein schichtenweis eingelegt, während dem man sie dazwischen mit fein gestoßenem, mit Salpeter vermengtem Salze wieder bestreut. Man muß bey dem Einlegen sorgen, daß sich zwischen den Schichten des Fleisches keine hohlen Räume bilden, die man, wenn sie nach Umständen nicht zu vermeiden wären, mit kleineren Stückchen des nähmlichen Fleisches ausfüllen muß, weil sich sonst kein gleichförmiger Druck anbringen läßt.

Einige Tage darauf wird das so eingesalzene Fleisch mit einem auf das Gefäß, worin es liegt, passenden Brete bedeckt, mit Steinen belastet, und dieser Druck bis zum vierzehnten Tage vermehrt, an welchem man die Steine wegnimmt, um nachzusehen. Nach zwey Tagen bringt man wieder den nähmlichen Druck mit den Steinen an, und läßt das Fleisch in diesem Zustande der Beize an einem kühlen Orte nächst einer Eisgrube, bis man die Räucherung damit vornehmen will, liegen.

Wenn man endlich die Stücke aus dieser Salzbeize herausnimmt, läßt man sie gut abträufeln, säubert sie von den allenfalls anklebenden Zuthaten, und hängt sie in der Rauchkammer neben einander, doch in Entfernung von einem halben Fuß, und mit der Fleischseite nahe gegen die Öffnung des Rauchleiters auf. Vorzüglich muß verhütet werden, daß sich die aufgehängten Stücke nicht berühren, weil sie dadurch Schimmelflecken bekommen, und der Schimmel Fäulniß erzeugt, die den guten Geschmack verdirbt.

Die Schornsteine oder Herde zur Räucherung, auf deren man das Feuer dazu macht, von dem der Rauch entstehen soll, werden zu ebener Erde angebracht, aber die Kammer, wo man den Dunst sammelt, befindet sich im oberen Stockwerke, wo die zwey Röhren des Schornsteins einander gegenüber stehen. An der Mauer ist ein Loch, und entgegengesetzt ebenfalls eines angebracht, durch welche Öffnungen die Circulation des Rauches stets erhalten wird, indem der überflüssige Rauch abgeleitet, und jeden Augenblick anderer Rauch zugeführt wird.

Je weniger warm der Rauch zur Kammer dringt, ja nur lau, beynabe kühl darf er seyn, je besser und vollkommener wird die Räucherung ausfallen.

Der Rauch muß Tag und Nacht, und in gleicher Temperatur erhalten werden. Die Zeit der vollendeten Räucherung bemisst man nach Größe und Schwere der Stücke. Einige gebrauchen 6, andere nur 5 oder 4 Wochen Zeit. So hat auch die äußere Kälte oder Wärme Einfluß auf die schnellere oder kürzere Räucherungsfrist. Bey Frost dringt der Rauch leichter ein, als bey feuchter Witterung.

Darum sind die Wintermonathe, wie schon gesagt, die tauglichsten zum Räuchern. In dringenden Fällen räuchert man auch im Sommer, doch nur kleine Stücke, weil solche leicht vom Rauche durchdrungen werden, folglich nicht so viel Zeit bedürfen. Man muß aber vorsichtig dabey verfahren, daß das Fleisch nicht versauere, oder gar verderbe.

Zu diesem Räuchern brennt man eichene Späne, welche sehr trocken seyn müssen. Sie dürfen nicht den mindesten Geruch von Schimmel, noch weniger aber von Fäulung ha-

ben, der sich auch bey dem geringsten Grade dem Fleische anhängen würde.

Buchene Späne erzeugen zu viele Hitze. Andere Holzarten sind gar nicht üblich.

Aus allen ergibt sich am Schlusse, daß der glückliche Erfolg der Räucherung nur von der Eigenschaft des Holzes, von guter und achtsamer Besorgung des Einsalzens und Affaisionirens, von genauer Bemessung der Temperatur und geschickter Eintheilung der Zeit abhängt.

Die zum Räuchern bestimmten verschiedenen Gattungen Würste werden nach ihrer Größe längere oder kürzere Zeit dem Rauche ausgesetzt. Die ein Viertel im Durchschnitte haben (ungefähr 4 bis 5 Daumen dick sind) läßt man 8 bis 10 Wochen hängen. Sie werden mittelst dünner Fäden sehr hoch an Stäben aufgehängt.

Gänse, Anten, Indianen, Spanferkeln, die man räuchern will, müssen zuvor im Innern reichlich mit Salz vermischtem Salpeter eingerieben werden, wobey auch das schon vorgeschriebene Gewürz in Anwendung gebracht wird.

Ihre Beize ist in einigen Tagen vollendet, mit der sie an einen kühlen Ort gesetzt werden; so wird auch die Räucherung in der kürzesten Zeit vollbracht. Selten bedarf es bey diesem Geflügel über 48 Stunden.

Auf die nähmliche Weise pflegt man auch Fische jeder Gattung zu behandeln, ausgenommen dem Drucke, der bey selben nicht angewendet werden darf. Nur bedient man sich des angenehmen Geruches wegen statt der Eichenholzspäne des KRONABITHOLZES.