

Siebente Abtheilung.

Von den Salzen, Crem's, gesäumter Milch, Gefrorenen, Geleen, Marmelad's, eingesottenen und eingelegten Früchten.

Erster Abschnitt.

Von den Salzen, Crems und gesäumter Milch.

671. Ananas-Salz.

Zwei große reife Ananas werden geschält, die Schale in einem steinernen Mörser etwas zerquetscht, eine Halbe Wasser darauf gegossen, in einem messingnen Becken aufgelöst, durchgeseiht, und in diesem Wasser zwanzig Loth Zucker nur so lange gesotten, bis dieser unsichtbar geworden, Die Ananas werden in dünne Scheiben geschnitten, acht Loth Zucker mit einem halben Seitel Wasser so lange gekocht, bis er anfängt dicklicht zu werden, dann die Scheiben hinein gelegt, und einige Augenblicke aufgeköcht, abgestellt, und ausgekühlt, wonach der Saft abgeseihet, und mit dem schon gekochten Zucker vermengt wird; nun kömmt noch von drei Limonien

der Saft, und zwei Loth aufgelöste Hausenblase hinzu, und wird nachdem Alles wohl vermengt ist, durch eine aufgespannte Serviette geklärt. Wenn nun die ganze Sulzmasse rein ist, gießt man davon daumhoch in einem Model, welcher zuvor fest in Eis gegraben wurde, und läßt sie stocken, legt dann die Hälfte der Ananasscheiben zierlich darauf, begießt sie mit einer kleinen halben Kaffeeschale Sulzmasse, welche darauf stocken muß, um die Stücke fest zu halten, dann wird wieder aufgegossen, und wenn es gestockt ist, die zweite Hälfte der Ananasscheiben aufgelegt, sind auch diese auf gleiche Weise wie die Ersten angeschlossen, so kömmt der letzte Theil der Masse darüber, und bleibt mit einem Zinnteller sorgfältig bedeckt, und mit Eis überlegt so lange stehen, bis man sie vorsichtig und schnell gestürzt zur Tafel gibt.

Bei dem Auflösen der Hausenblase ist besonders zu bemerken, daß man durchsichtige, weiße und fleckenlose Kränzchen wähle, vorzüglich bei den klaren Sulzen; diese Kränzchen werden dann mit einem hölzernen Hammer über einen harten Holzbock feinblättrig geschlagen, mehrmals mit reinen kalten Wasser gewaschen, in einem kleinen messingenen Becken aufgelöst, wozu man zwei Stunden vor dem Auflösen auf ein Loth Hausenblase eine große Kaffeeschale sehr reines lauwarmes Wasser gießt, weil sie geweicht, sich schneller auflöset; man setzt sie dann auf ein gelindes Kohlenfeuer, reiniget den aufgeworfenen Saum davon, und läßt sie so lange langsam kochen, bis sie ganz aufgelöst ist. Zu Milchsulzen muß die geklärte Hausenblase so eingekocht werden, daß ein Loth nur vier Loth Flüssigkeit gibt, um das Obere durch das in dem Leim enthaltene Wasser nicht zu schwächen.

672. Bänder-Sulz.

Man macht eine Chocoladesulz wie No 676 von einem Seitel Obers, selbes wird mit der Hausenblase vermengt in einen Model gegossen, und auf dem Eis gestockt; dann werden Ribisel durch ein Tuch gepreßt, ein Seitel Ribiselsaft genommen, von einer Limonie den Saft dazu, zehn Loth Zucker aufgelöst, wie auch ein Loth aufgelöste Hausenblase darunter gemengt. Die Sulz wird dann durch ein reines Tuch, welches mit den Ripfen an die vier Füße eines gestürzten Stuhles gebunden, und in die Mitte derselben ein Bogen Fließpapier gelegt wird, durchgebroschen, und auf die Chocolade-Sulz, wenn selbe schon ganz fest ist, aufgegossen. Dann schwellt man ein Viertelfund Mandeln; worunter einige bittere seyn müssen, stoßt sie in einem Mörser ganz fein zusammen, gießt ein Seitel von dem besten Obers darauf, läßt es einige Augenblicke mit dem gestossenen Mandeln wohl vermengt stehen, preßt es durch ein Tuch, gibt so viel Zucker dazu, daß es süß genug ist, und zuletzt ein Loth aufgelöste Hausenblase darunter; seihet es noch einmal, und gießt es langsam auf die schon fest gestockte Ribisel-Sulz; stellt es wieder auf Eis, und läßt es stocken. Bei dem Herausstürzen ist besondere Aufmerksamkeit zu verwenden, der Model darf nicht zu lange im Wasser bleiben, damit die Bänder nicht zerfließen, und dadurch die Farben vermengt würden.

673. Blanc-manger.

Man nimmt ein halbes Pfund geschwellte Mandeln, stoßt sie fein in einem Mörser, gibt sie in einen Topf, dann drei Seitel siedendes Obers darauf, sprudelt es gut durch=

einander, seht es durch ein Tuch in ein verzinntes Kastrol, gibt so viel Zucker dazu, daß es süß genug wird; gibt zuletzt ein Loth aufgelöste Hausenblase darunter, dann wird es in eine tiefe porzellänerne Schale gegeben, mit einem Silberlöffel mehrmals aufgerührt, damit es keine Haut bekommt, dann stellt man es in klein zerklöpftes Eis, oder in einen Keller, und läßt es sulzen.

674. Blanc-manger in der Form eines Damen-Bretes.

Man macht ein Blanemanger wie No 673 gießt es in eine flache viereckichte Schüssel, stellt es auf Eis, und läßt es sulzen; wenn es gut gesulzt ist, so zeichnet man es vorhin an, schneidet es nach der Länge ganz gleich auseinander, sechsmal hinab, desgleichen auch über die Quere sechsmal, ganz gleich von einander durchgeschnitten, so werden dann aus den Gingeschnittenen lauter ganz gleiche viereckichte Würfeln; dann nimmt man einen Löffelstiel, hebt damit behutsam einen Würfel heraus, und läßt wieder einen daneben stehen; und fährt immer auf jeder Reihe so fort; nimmt dann das Ausgestochene, und kocht damit zwei Zelteln fein geriebene Chocolate, füllt sodann mit diesem braun Aufgekochten, wenn es abgekühlt ist, die nach den ausgestochenen Würfeln hinterbliebenen Höhlungen, behutsam damit ein, um so die Form eines Damenbretes herzustellen, stellt es auf das Eis, und läßt es wieder sulzen.

675. Blanc-manger mit Kaffee.

Man läßt eine Halbe gutes Obers kochen, brennt vier Loth Kaffee, und gibt ihn, so wie er vom Feuer kömmt, in einen Suppentopf, gießt sogleich das siedende Obers da=

rauf, deckt den Topf mit dem Deckel zu, und läßt es eine Viertelstunde stehen; dann wird es durch ein Sieb geseiht, acht Eyerdötter in einem Topf mit zehn Loth gestoffenen Zucker gut versprudelt, dann mit dem Obers gut vermengt, in eine tiefe porzellänerne Schale gegossen, und in den Dunst gestellt; es bedarf nur einer Viertelstunde zum Stocken; stellt es an einen kalten Ort, und gibt es dann zur Tafel.

676. Chocolade Sulz.

Man kocht sechs Zelteln gute Chocolade in einer Halbe Obers, dazu sechs Loth Zucker, sprudelt sie fleißig, daß sie gut verkocht; wenn sie dann etwas dicklicht wird, gibt man ein und ein halb Loth aufgelöste Hausenblase darunter, gießt das Ganze in einen Model, und läßt es auf dem Eise sulzen.

677. Englischer Hops.

Die eine Hälfte von dreiviertel Pfund Zucker wird an einer Pomeranze, die andere an einer Limonie abgerieben; der Saft von vier Pomeranzen, und von drei Limonien wird ausgepreßt, durch ein Tuch geseiht, der Zucker gestossen, in einen Topf gegeben, und mit vierzehn Eyerdötter, dem ausgepreßten Saft, einen halben Seitel Champagner-Wein gut versprudelt, auf Kohlenfeuer gestellt, und fortwährend gerührt, bis es zu einer dicklichten Masse geworden ist. Mittlerweile schlägt man von acht Eyerklar einen festen Schnee, hebt zwar den Topf aus dem Kohlenfeuer, aber rührt in dem Augenblicke, wo die Masse siedend ist, den Schnee hinein, auch einen Eßlöffelvoll Rum dazu, ein Loth aufgelöste Hausenblase dazu, verrührt alles wohl, füllt es, wenn es schon ausgekühlt ist, in einen tiefen Model, welcher vor-

her mit ganz reinen Mandelöhl ausgestrichen wird, stellt es in klein geklopftes Eis, und läßt es bis zum Gebrauche vollkommen sulzen; dann wird es auf ein Teller gestürzt, dieses aber auf eine Schüssel, worauf eine Serviette zierlich geordnet wird, gestellt, und der Rand der Sulz mit große spanische Winde belegt, wo einer den andern sich anschließt, und einem Kranze ähnlich die Sulz dadurch festgehalten wird.

678. Erdbeeren-Sulz mit gemischten Beeren eingelegt.

Es werden drei Seitel gut gereifte Walderdbeeren rein geklaubt, dreiviertel Pfund Zucker mit einer Halbe Wasser aufgesetzt, und so lange gekocht, bis der Zucker anfängt schwere Tropfen zu werfen; dann werden die Erdbeeren hineingegeben, und nur einige Sud mit dem Zucker aufgesotten, dann auf ein Sieb gethan, und ohne sie zu pressen, durchfließen lassen. In diese Masse wird, wenn selbe ausgekühlt ist, der reine Saft von zwei Limonien gemengt; sollte die Farbe nicht schön roth seyn, so kann man es mit etwas Alkermesensaft, oder Cochenille färben; doch ist zu bemerken, daß diese Sulz nicht dunkel, sondern nur etwas blaßroth seyn darf: zwei Loth aufgelöste Hausenblase werden daruunter gemengt, und die Sulz durch eine aufgespannte Serviette gebrochen, sollte sie auf das Erstmal nicht klar genug seyn, so muß man es wiederholen, damit die Sulz vollkommen klar werde. Während dieses geschieht, wird ein flacher runder Model in gestoffenen Eis eingegraben, in dessen Mitte ein kleinerer runder Model kömmt, der mit einem Stein beschwert wird, damit er nicht weichen kann, in diesem Kranze, den der kleinere Model frei läßt, wird die Sulz gegossen, und

so lange im Eise gelassen, bis sie fest ist, wozu eine Stunde hinreicht; ist die Sulz fest, so wird in den kleinern leer gelassenen Model behutsam siedendes Wasser gegossen, damit die Sulz den leeren Model frei wegnehmen läßt, welcher nun herausgenommen wird. (Dieses alles muß schnell und mit Geschicklichkeit geschehen, damit die Sulz nicht zerfließe.) Wenn dieses alles so weit fertig ist, dann werden ohngefähr dreißig Ananas-Erdbeeren, eben so viele schöne rothe Walderdbeeren, so viele weiße und rothe Himbeeren, auch desgleichen weiße und rothe rein geklaubte Ribiseln in Träubchen zur Hand bereitet, diese Früchte müssen vollkommen rein seyn, daß man nicht nöthig hat selbe zu waschen, welches der Frucht selbst nur schaden würde. Wenn nun die Sulz fest ist, so wird der leere Raum, in dem der Model gestanden hat, mit den Früchten, welche vorher stark mit Zucker besäet werden müssen, zierlich ausgefüllt, dann mit der zurückbehaltenen Sulz voll gegossen, und so bleibt es im Eise stehen, bis die Sulz durch und durch gefulzet ist; das Herausstürzen geschieht so, wie bei den übrigen.

679. Französische Creme.

Zwölf Loth gestoffener Zucker wird mit etwas Vanilie, zehn Eyerdotter, und einem großen Seitel abgekochten und wieder kalt gewordenen Obers in einem glasierten Topf gut versprudelt, auf Kohlenfeuer gestellt, und unter beständigem Rühren so lange gelassen, bis es so dicklicht wie ein leichter Amulettenteig ist; dann gießt man es in ein anderes Gefäß, rührt es noch langsam fort, damit es nicht zerrinnt und läßt es kalt werden. Indessen schlägt man von einer Halbe des besten Obers einen festen Saum, mengt etwas Vaniliezucker darunter, und vermengt ihn nebst zwei Eßlöffelvoll guten

Rum, und ein Loth aufgelöste Hausenblase mit der ausgekühlten Creme; bestreicht den Model mit feinen Mandelöl, füllt die Creme hinein, stellt sie in klein geklopftes Eis, und läßt sie darin sulzen.

680. Himbeeren-Sulz.

Die Himbeeren werden rein geklaubt, und durch ein Tuch gepreßt; auf eine Halbe Himbeeren-saft nimmt man den Saft von zwei Limonien, dann zwanzig Loth Zucker, welcher in dem Saft aufgelöst werden muß, wie auch zwei Loth aufgelöste Hausenblase darunter vermengt, und durch ein reines Tuch gebrochen, in einen Model gegossen, und auf dem Eis gesulzt. Bei dem Herausstürzen verfährt man so wie bei den vorigen.

681. Falter Chaudeau mit Aepfeln.

Es werden Maschanzgeräpfel von der kleineren Gattung geschält, in der Mitte ausgehölscht, mit Wasser, Zucker und etwas Limoniensaft so lange gekocht, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen; dann werden sie in eine tiefe Schale eingelegt, mit eingefottenen Ribiseln gefüllt, der Chaudeau so wie No 319 gemacht; und wenn er fertig ist, über die Äpfel gegossen, an einem kalten Ort gestellt, und bevor er zur Tafel kömmt, mit spanischen Winden zierlich belegt.

682. Kaffee-Sulz mit Obers.

Man bereitet ohngefähr ein Seitel guten schwarzen Kaffee; dieser muß so rein wie möglich gesehen, und mit einem Seitel vom besten Obers vermengt werden; dann gibt man sechs Eyerdotter sammt ein Viertelpfund fein gestoffenen Zucker in einen Topf, sprudelt es gut, gibt den gemischten

Kaffee dazu, stellt den Topf in Kohlenfeuer, und sprudelt ununterbrochen so lange fort, bis es anfängt dicklicht zu werden; dann wieder schnell weggenommen, und in einen andern reinen Topf gegossen, damit es nicht zusammenläuft; nun wird noch ein Loth aufgelöste Hausenblase darunter gemengt, und so lange gerührt, bis es überkühlt ist, dann in den Model gefüllt, und auf Eis gestellt, wo es bis zum Gebrauche stehen bleibt. Beim Herausstürzen wird es so wie die übrigen Sulzen behandelt.

683. Limonien-Sulz.

Dreiviertel Pfund Zucker werden an drei Limonien sehr leicht abgerieben, der Saft von zehn Limonien ausgepresst, geläutert, und mit einer Halbe Wasser vermengt; dann gießt man es auf den abgeriebenen Zucker, und wenn dieser darin aufgelöst ist, werden zwei Loth aufgelöste Hausenblase damit vermengt, und durch eine Serviette gebrochen, dann wie die übrigen in einem Model auf dem Eise gesulzt.

684. Limonien-Sulz mit Pomeranzen Spalten.

Es werden vier schöne Pomeranzen von rothem Fleische behutsam abgeschält, eine jede auf acht Spalten getheilt, und so in die Mitte der Limonien-sulz, welche der Erbeerensulz No 678 ganz gleich aufgegossen wird, zierlich gelegt, dann mit der Sulz ganz angefüllt, und gesulzt; auch darf man nicht unterlassen, die Kerne davon heraus zu nehmen, und besonders darauf zu sehen, daß die Sulz rein und durchsichtig ist.

685. Mandel-Sulz.

Es werden dreiviertel Pfund süße und sechs Stück bittere Mandeln mit vier Halbe reinem Wasser übergossen, und

vierundzwanzig Stunden darin stehen gelassen, nach welcher Zeit sie sich leicht schälen lassen; mangelt aber diese Zeit hiezu, so gibt man sie in siedendes Wasser, schält sie, und läßt sie dann im frischen Wasser einige Zeit stehen, damit sie weiß und spröde werden; nimmt sie dann heraus, trocknet sie mit einem reinen Tuche; und stoßt sie in einem Mörser fein zu einem Teig zusammen; wenn die Mandeln gestossen sind, gibt man selbe in einen porzellanernen Topf, gießt drei Seitel kaltes Brunnenwasser darauf, rührt es mit einem Silberlöffel fein ab, und treibt es durch eine Serviette; das Durchgetriebene wird noch zweimal auf die Mandeln gegossen, und nochmals durchgetrieben, bis man das Ganze mit möglichster Gewalt ausgepreßt hat: diese Mandelmilch wird nun mit einem halben Pfund fein gestoffenen Zucker fein abgerührt, mit zwei Loth aufgelöster Hausenblase, die auf fünf Löffelvoll eingekocht hat, vermengt, und wieder durch eine Serviette geseiht, dann in eine passende Form gegossen, und in klein gestoffenes Eis gestellt.

686. Mandelsulz ohne Hausenblase.

Es werden zwei Drittheile von der obigen Mandelsulz ohne Hausenblase bereitet, dann vier frische Eyerklar in einem kleinen messingenen Kessel zu einem festen Schnee geschlagen, die Mandelsulz hinein gegossen, mit der Ruthe gut durcheinander geschlagen, und dieses Schlagen in dem über glühende Asche gesetzten Kessel so lange fortgesetzt, bis die Sulz mit dem Schnee vermengt, glänzend und dicklicht wird; dann nimmt man sie sogleich von der Asche weg, gießt sie in kleine Becher, oder in eine Sulzschale, und läßt sie dann auf Eis stocken, wenn sie vollkommen gestockt ist, wird sie, ohne sie zu stürzen, sammt der Schale zur Tafel gegeben.

687. Marillen-Sulz.

Dreißig schöne reife Marillen werden geschält, in der Mitte getheilet, die Kerne herausgenommen und in einen Suppentopf gelegt; dann dreiviertel Pfund Zucker mit einem großen Seitel Wasser in einer messingenen Pfanne nur so lange gekocht, bis er sich gänzlich aufgelöst hat, dann aber siedend über die Marillen gegossen, zugedeckt, und vierundzwanzig Stunden stehen gelassen; endlich durch ein Sieb geseiht, aber nicht gedrückt, sondern nur so lange abfließen lassen, bis kein Tropfen mehr abfließt.

Dann wird von einer Limonie der Saft darein gemengt, und zuletzt zwei Loth aufgelöste und geklärte Hausenblase darein gegeben, sonach durch eine Serviette mit einem Bogen Fließpapier gebrochen, und wenn die Masse schön klar ist, in den Model gegossen, und in Eis gesulzt.

688. Masseduan

Es werden zwanzig Loth Zucker an zwei Limonien abgerieben, der Saft von sieben Limonien ausgepreßt, mit einer starken Halbe Wasser vermengt, der Zucker gestossen und darin aufgelöst; zwei Loth aufgelöste Hausenblasen damit vermengt, und durch eine aufgespannte Serviette gebrochen, bis es schön klar ist, dann daumhoch in Model gegossen, und auf dem Eis bis es fest ist, gelassen. Man legt dann von grünen Mandeln, die man in dünne Blätter schneidet, und von schönen großen in Zucker eingesottene Dienteln einen schönen Kranz am Rand des Models aus den Blättern, die man von den Mandeln schneidet, und zwei Reihen davon auslegt, wovon der Spitz der Blätter von der einen Reihe abwärts, von der andern aufwärts steht, die Dienteln in der Mitte, welche die Blätter verbinden; in der Mitte des Mo-

dels wird eben so ein Stern ausgelegt, und wieder eine Kaffeeschale von der Sulz aufgegossen, wenn diese fest ist, so, daß die Früchte festgehalten sind, wird wieder so viel Sulz aufgegossen; daß der dritte Theil der Sulz darin ist, nun kömmt eine Einlage von Quitten, Spalten, oder Quittenkäsz, die man in schöne Formen schneidet, und eben so wie das vorige eingelegt, auf jede neue Lage Früchte wird anfangs nur wenig von der Sulz aufgegossen, weil sonst die Früchte in die Höhe schwimmen, sie müssen also zuerst nur mit wenig Sulz festgehalten werden, dann gießt man mehr auf; die dritte Einlage der Sulz wird von ganzen oder halben Marillen in Zucker eingesotten eingelegt, diese werden eben so mit der Sulz aufgegossen, bis sie festgehalten sind, und endlich der letzte Rest der Sulz wo es bis zur Zeit des Gebrauchs in Eis stehen bleibt, und so wie die übrigen ausgestürzt wird.

639. Pomeranzen-Sulz.

Drei Viertel Pfund Zucker werden an zwei Pomeranzen leicht abgerieben, doch darf man nicht zu tief einreiben, damit er nicht bitter wird; der abgeriebene Zucker wird mit einem Messer abgeschaben, und in einen Suppentopf gegeben; dann wird der Saft von zehn Pomeranzen und zwei Limonien ausgepreßt, und mit dem Zucker aufgelöst, wozu man noch ein Seitel Wasser geben kann; wenn der Zucker ganz aufgelöst ist, so kommen zwei Loth aufgelöste Hausenblase darunter, und werden mit dem Saft wohl vermengt, dann wie die übrigen Sulzen, ein auch zweimal durch eine aufgespannte Serviette gebrochen, in den Model gegossen und auf Eis gestellt. Will man diese Sulz einlegen, so gießt man nur daumenhoch in den Model, läßt es auf dem Eise sulzen; legt

dann in der Form eines Sternes den Model mit verzu-
ckerten Pomeranzenspalten ein, welche bei den Zuckerbäckern
zu finden sind, gießt dann wieder daumenhoch von der Masse
darauf, läßt es abermals stocken, und wenn es fest ist,
gießt man das Übrige darauf, und läßt es auf dem Eise
bis zum Gebrauch.

690. Gestreifte Pomeranzen-Sulz.

Es werden sieben Pomeranzen rein ausgehölscht, und
in reines kaltes Wasser gelegt, indessen wird der halbe Theil
der Pomeranzen-Sulz wie Nro 689, und der dritte Theil der
Mandel-Sulz wie Nro 685 bereitet; diese beiden Sulzen
müssen nur ein wenig stärker, als die vorigen mit der Hau-
senblase gehalten werden; die Pomeranzenschalen werden aus
dem Wasser genommen, mit einem reinen Tuche gut abge-
trocknet, über ein Sieb mit klein geschlagenen Eis aufge-
richtet, in eine jede wird ein Eßlöffelvoll Milchsulz gefüllt;
nach dem Sulzen, wird ein und ein halb Löffelvoll Pome-
ranzensulz aufgegossen, dann nach diesen Sulzen zwei Löffel-
voll Mandelmilchsulz, und so fort bis auf ihre Mitte; dann
wird wieder abgenommen, bis sie auf diese Weise endlich
ganz voll sind. Das Ganze fordert einige Aufmerksamkeit,
damit die Lagen gleich dick, und immer gut gesulzt werden.
Vor dem Anrichten werden die Pomeranzen eine jede auf
sechs Theile mit einem scharfen und sehr dünnen Messer ge-
theilt, und in einer schönen Schale zierlich geordnet.

691. Punsch-Sulz.

Die Limonien werden ausgepreßt, und der Saft durch
ein reines Tuch gestiehen, auf ein Glas Limoniensaft kom-
men vier Gläser zerstoffener Zucker, ein halbes Glas Rum,

und vier gute Gläser gekochtes Reiswasser, oder Kukuruzthee, auch Holländerthee, doch ist ersterer angenehmer, weil er einen Geschmack wie Vanilie hat, hiezu wird eine Halbe rein geklaubter Kukuruz gewaschen, und mit fünf Seitel Wasser eine starke Stunde auch länger gekocht, abgeseiht, und zum Punsch verwendet, gibt dieß alles in einen Suppentopf, rührt öfters auf, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat; dann kömmt auf diese Quantität drei Loth aufgelöste Hausenblase, und mit den übrigen vermengt. Die Sulz wird dann eben so, wie die anderen durch eine Serviette gebrochen. Man kann sie auch abwechselnd mit Alkermesast etwas roth färben, gibt sie dann in einen Model, und läßt sie auf dem Eise sulzen.

692. Ribisel-Sulz.

Man nimmt reife große Ribiseln, zupft sie von den Stengeln, preßt den Saft davon aus, gibt drei viertel Pfund Zucker in ein messingenes Becken, ein Seitel Wasser darauf, und läßt ihn so lange kochen, bis er schwere Tropfen wirft, dann kömmt eine Halbe Ribiselsaft dazu, mengt es wohl durcheinander, und drückt den Saft von zwei Limonien hinein, und läßt es etwas abkühlen; dann gibt man zwei Loth aufgelöste Hausenblase dazu, und bricht die ganze Masse durch ein reines Tuch. Sollte es nicht ganz hell und durchsichtig seyn, so muß das Filtriren wiederholt werden, gießt es dann in eine zierliche Form, stellt es in klein geklopftes Eis, und wenn es hinlänglich gesulzt ist, wird es auf die Schüssel gestürzt, und zur Tafel gegeben.

693. Rosen-Sulz.

Vier Loth frisch gepflückte und abgezapfte Rosenblätter, werden nebst etwas weniger Cochenille mit drei viertel Pfund geklärten Zucker abgebrüht, und gut zugedeckt stehen gelassen. Wenn es gänzlich ausgekühlt ist, wird es durch ein Tuch welches in reines warmes Wasser getaucht wurde, in eine PorzellanSchale geseiht, mit einem halben Seitel sehr guten Kirschwasser, den Saft von drei Limonien, und zwei ein halb Loth geklärter Hausenblase vermengt, und in einen, in klein geklopften Eis eingegrabenen Model gegossen, genau bedeckt, mit Eis überlegt und so durch zwei Stunden sulzen gelassen. Das Umstürzen geschieht wie gewöhnlich, auf diese Weise werden alle aus Blumen bereitete Sulzen behandelt, zu jener aus Nelken werden einige Gewürznelken genommen.

694. Schwarze Kaffeesulz mit Mandelmilch.

Es wird ein Seitel starker Kaffee gemacht, gut gezuckert, und ein und ein halb Loth aufgelöste Hausenblase darunter vermengt; wenn der Kaffee schön klar, und mit der Hausenblase vermengt ist, so wird er durch eine Serviette gebrochen, und in einen Melonenmodel zuerst eine Spalte eingegossen, und auf dem Eis gesulzt; wenn diese fest ist, wird wieder eine andere Spalte des Models eingegossen, wieder auf das Eis gestellt bis es fest ist, und so abwechselnd fortgesetzt; dann werden von zwölf Loth Mandeln, worunter einige bitter seyn müssen, mit einem großen Seitel Wasser eine starke Mandelmilch gemacht, gut gezuckert, ein und ein viertel Loth aufgelöste Hausenblase darunter gemengt, nochmals geseiht, und wenn der Kaffee in dem Model fest gestockt ist, so wird die Mandelmilch langsam aufgegossen, daß

der Model damit voll werde, dann auf Eis gestellt, und stocken gelassen. Beim Herausstürzen muß man schnell seyn, und behutsam damit umgehen, damit der Kaffee nicht mit der Mandelmilch vermengt werde, sondern die Spalten jede für sich, die eine weiß, die andere schwarz bleibe.

695. Sulz von rohen Kaffee.

Man nimmt zwölf Loth von der besten Gattung grünen Kaffee, gibt selben in einen Suppentopf, gießt eine Halbe siedendes Wasser darauf, deckt ihn gut zu, und läßt ihn eine Stunde stehen; seihet ihn dann durch ein reines Tuch, drückt den Saft von sechs Limonien hinein, und läßt ein halbes Pfund Zucker darein auflösen; zuletzt gibt man zwei Loth aufgelöste Hausenblase darunter, bricht es durch eine Serviette, gießt es in den Model, und läßt es auf Eis sulzen.

696 Sulz von Muskatwein.

Man nimmt auf eine Boutheille von diesem Wein, welches ohngefähr ein großes Seitel ausmacht, ein halbes Pfund Zucker, welchen man mit einem halben Seitel Wasser so lange kocht, bis er schwere Tropfen wirft, dann gießt man ihn unter den Wein, drückt von zwei Limonien den Saft hinein, zwei Loth aufgelöste Hausenblase dazu, und bricht es wie die übrigen Sulzen durch ein reines Tuch; gießt es in den Model, stellt es in Eis, und läßt es sulzen. Auf die nämliche Art kann man es von Tokayer und Malaga machen. Die Sulzen von verschiedenen Gattungen Liqueurs werden auf dieselbe Art gemacht, vorzüglich gut sind die von Ananas-Liqueurs.

697. Sulz von Muskat-Weintrauben.

Reife Muskateller-Weintrauben werden von ihren Stengeln geklaubt, und von selben so viel durch ein Tuch ge-

preßt, bis man drei Seitel Saft hat. Dieser und der Saft von vier Limonien werden mehrmalen durch ein Fliesspapier geläutert; zwanzig Loth Zucker werden mit einem Seitel Wasser so lange gekocht, bis er schwere Tropfen wirft; dann wird er sammt zwei Loth aufgelöste Hausenblase mit dem Obigen gut vermengt; dann die Masse durch eine Serviette gebrochen, und in einen Trauben bildenden Model gegossen, welcher vorher in klein gestossenes Eis eingegraben werden muß, läßt sie zwei Stunden sulzen, und stürzt sie dann mit Vorsicht auf die dazu gehörige Schüssel.

698. Sulz von Muskat-Weintrauben mit Steinobst.

Hiezu nimmt man einen Reismodel dessen mittlere Öffnung einen Boden hat; dieser in Eis gestellt. Die gut gereiften schmeckenden Trauben werden von den Stengeln gezupft, und der Saft durch ein Tuch gepreßt: auf eine halbe Saft kommt dreiviertel Pfund Zucker, dieser wird mit einem gewöhnlichen Glas Wasser so lange gekocht, bis der Zucker sich zu spinnen anfängt, dann wird er unter den Saft gegossen, damit wohl vermengt, dann von drei Limonien der Saft ausgepreßt, zwei Loth Hausenblase aufgelöst, dieses alles zusammen gut vermengt, durch eine aufgespannte Serviette mit Fliesspapier gebrochen, der leere Raum des äußern Models bis am Rande damit angefüllt, und so lange im Eis gelassen, bis es fest wird. In dessen leeren Raum werden zwei schöne, reife, geschälte, und in vier Theile geschnittene Pfirsiche, vier bis fünf Reines-Claudes, und eine diesem Verhältniß angemessene Quantität schöne reife blaue Weintrauben mit Zucker besät, zierlich hinein-gelegt, mit der übriggelassenen Sulz angefüllt, und durch

und durch gesulzt, dann so wie die übrigen, auf eine Schüssel ausgestürzt. Diese nämliche Gattung Sulzen können auch im Winter zubereitet werden; man macht sie von Maraskino, oder einer andern Gattung Liqueurs, auch von bloßen Limonien oder Pomeranzen, und füllt diese Mündung mit eingelegten Früchten aus.

699. Kabinets-Pudding

Ein großes Seitel abgefottenes Obers wird, wenn es kalt geworden ist, mit zwölf Loth gestoffenen Zucker, und einem halben Quintel gestoffener Vanilie, acht Eyerdotter in einem Topf gut abgerührt, in Kohlenfeuer gestellt, und unter beständigem Rühren so lange gelassen, bis es anfängt etwas dicklicht zu werden, dann schnell vom Feuer weggenommen, in einen andern Topf gegossen, und noch fort gerührt, daß es nicht zusammenläuft, wenn es überkühlt ist, laßt man es so lange stehen, bis es ganz kalt geworden ist. Mittlerweile gibt man ein großes Seitel gutes Schlagobers in einen Schneekessel, stellt es auf geklopftes Eis, und schlägt es mit der Schneeruthe so lange, bis die ganze Masse zum festen Schaum geworden ist; zwei starke Loth Hausenblase wird, wenn es aufgelöst ist, ausgekühlt, wenn nun die erste Massa mit den Eyerdottern ganz kalt und dicklicht ist, rührt man den Obersschaum und die Hausenblase darunter, so daß die ganze Massa schaumig ist; sollte es nicht süß genug seyn, so gibt man noch etwas gestoffenen Zucker darunter, schmiert den dazu bestimmten Model ganz fein mit frischem Mandelölhl, bereitet schöne in Zucker eingesottene Quitten-Spalten, wovon die Hälfte schön gelb, die Hälfte roth seyn müssen, in Zucker eingesottene Stachelbeere, grüne Mandeln und schöne große in Zucker eingesotte-

ne Dienteln, schneidet die Quitten=Spalten in dünne Blätter, sticht mit einem kleinen Ausstecher theils Halbmonde, theils kleine runde Blätter aus, und schneidet auch schmale Streifen davon, die man zu Stengeln verwendet, legt nun in der Rundung des Models einen schönen Kranz, von den Quitten, den Stachelbeeren, und den Dienteln, die grünen Mandeln werden in Blätter geschnitten, und davon in der Mitte des Models eine schöne Rosette oder Stern mit den Mandeln und den rothen Quitten ausgelegt; wenn das geschehen ist, füllt man den Model zur Hälfte mit der schaumigen Massa, gibt ihn in klein geklopftes Eis, bedeckt den Model, gibt auch oben Eis darauf, daß es schnell stockt, wenn es so fest ist, daß die Früchte nicht untersinken, so gibt man die übrigen Früchte, nur die Dienteln ausgenommen, in die Mitte, den übrigen Saum darauf, gräbt den Model gut in Eis ein, und läßt es durchaus sulzen, nach zwei oder drei Stunden taucht man den Model einen Augenblick in warmes Wasser, und stürzt es aus.

700. Vanilie-Sulz.

Man kocht eine Halbe gutes Obers, stellt es vom Feuer weg, und läßt es auskühlen; dann werden zehn Loth Zucker mit einem halben Quintel Vanilie fein gestossen, und in einem Topf mit neun Eyerdötter gut abgesprudelt, das Obers dazu gegossen, damit wohl vermengt, in ein Kohlenfeuer gestellt, und unter beständigem Sprudeln so lange auf der Gluth gelassen, bis es anfängt dicklicht zu werden; dann nimmt man es in einen andern reinen Topf, rührt es so lange fort, bis es überkühlt ist, damit es nicht zusammen läuft. Zuletzt gibt man ein und ein halbes Loth aufgelöste

Hausenblase darunter, mengt alles wohl durcheinander, füllt die Masse in den Model, und läßt sie auf Eis sulzen.

701. Vanilie-Sulz mit Hohlhippen eingelegt.

Von der obigen Vanilie-Sulz No 700 gießt man Daumenhoch in einen runden kleinen Model, stellt ihn in zerflopfes Eis, und läßt es sulzen. Man bäckt mittlerweile kleine Hohlhippen, und sechs bis sieben Scheiben von dem Hohlhippentieg, welche man nicht zusammen rollt, stellt auch den Topf mit der übrigen Sulz in Eis, und läßt es so zur Hälfte sulzen; ist die im Model eingegoffene schon fest, so legt man eine Scheibe von den Hohlhippen darauf, und streicht mit einem Eßlöffel von der halb gefetzten Masse einen Fingerhoch darüber, läßt es abermals sulzen, legt dann wieder eine Scheibe darauf, und streicht wieder von der Sulz darauf, und so fort, bis die Masse ganz eingefüllt ist; läßt es dann fest sulzen, stürzt es auf eine Schüssel, und besteckt es in drei Reihen mit kleinen Hohlhippen.

702. Veilchen-Sulz.

Man zupft die Blätter von den blauen Märzveilchen, doch darf nichts Grünes dabei bleiben; von diesen Blättern nimmt man einen kleinen Tellervoll, gibt sie in einen Suppentopf, und gießt eine Halbe siedendes Wasser darauf, deckt den Topf genau zu, und läßt es eine Stunde stehen; dann seihet man es durch ein Sieb, damit die Blätter davon wegkommen, drückt von sechs Limonien den Saft aus, filtrirt ihn, und läßt dreiviertel Pfund Zucker darin auflösen; wenn er ganz aufgelöst ist, so gibt man zwei Loth aufgelöste Hausenblase hinein, bricht die Masse durch eine Serviette und

Fließpapier, gießt sie in einen Model, und läßt sie auf Eis sulzen.

703. Weichsel-Sulz.

Schöne reife Weichseln werden von den Stengeln gelöst, gewaschen, in einem Mörser sammt den Kernen gestossen, und der Saft davon ausgepreßt. Auf eine Halbe Weichselfaft wird der filtrirte Saft von zwei Limonien dazu gegeben, dann dreiviertel Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser so lange gekocht, bis er schwere Tropfen wirft, dann wird der gekochte Zucker unter den Saft gemengt, zwei Loth aufgelöste Hausenblase darunter gegeben, durch eine Serviette mit Fließpapier belegt, gebrochen in einen Model gegossen; und auf Eis gesulzt.

704. Weinschirl-Sulz.

Es werden zwei Pfund gut gereifte Weinschirl in dreiviertel Pfund geklärten Zucker fünf Minuten lang gekocht, dann bei Seite gesetzt; nach dem völligen Auskühlen wird dieser Syrup durch ein feines Sieb geseiht, mit zwei und einem halben Loth aufgelöster Hausenblase vermengt, in die gehörige Form gegossen, und den obigen gleich in klein geklopftes Eis gesetzt und gesulzt; die dreiviertel Pfund Zucker werden in zwei und einem halben Seitel Wasser geklärt, damit man nach der Beimischung der Hausenblase einen Model von drei Seitel füllen könne.

705. Quitten-Sulz.

Man kocht in drei Seitel Wasser dreiviertel Pfund Zucker nur so lange, bis er aufgelöst ist, vier große reife und schön gelbe Quitten werden mit einem Tuch rein abgewischt,

aber nicht geschält, in messerrückendicke Scheiben geschnitten, und in dem Zucker so lange gekocht, bis sie weich sind, der Zucker den Quitten = Geschmack gut angezogen hat, und die Farbe schön gelb ist, dann wird es durch ein Sieb geseiht, aber nicht gepreßt, der Saft von zwei Limonien hinein gedrückt, zwei Loth aufgelöste Hausenblase damit vermengt, durch eine aufgespannte Serviette durchgebrochen, und wenn es schön klar ist, in Model gegeben, und auf dem Eis gesulzt; man kann sie auch mit in Zucker eingesottenen Quitten = Spalten einlegen, die in dünne Spalten geschnitten und in zwei oder drei Lagen in die Sulz so wie die anderen eingelegten Sulzen behandelt werden.

706. Türkische Crème.

Man gibt eine Halbe besten Obers in ein messingenes Einsiedbecken, stellt es auf Eis, und schlägt es mit der Schneeruthe so lange, bis die ganze Masse zu festen Faum geworden, dann rührt man in einen Weidling fünf Eßlöffelvoll Marillen oder Himbeer = Marmelade mit acht Loth fein gestoffenen Zucker pflaumig ab; wählt man Himbeeren, so mengt man einige Tropfen Alkermes bei, damit der Faum schön blaß rosa werde, und vermengt den Faum leicht, doch nur allmählig damit, gibt auch ein und ein halbes Loth aufgelöste und ausgekühlte Hausenblase dazu, gräbt einen Model in Eis, füllt die Masse hinein, und läßt sie ganz stocken. Beim Ausstürzen belegt man den Faum mit spanische Winde; was recht zierlich aussieht, oder man bereitet von Windteig einen Kranz, trocknet diesen, und schließt den Faum damit ein.

707. Vanilie-Crème.

Man nimmt eine Halbe gutes Obers, läßt es aufkochen; dann wercken zehn Loth Zucker mit einem Stück gestoffener Vanilie, und acht Eyerdötter gut abgerührt, das Obers darauf gegossen, gut versprudelt, und in ein Kohlenfeuer gesetzt, immer gesprudelt, bis es anfängt dicklich zu werden; dann wird der Topf weggehoben, und die Crème in eine Schale gegossen; man läßt sie überkühlen, besäet sie stark mit fein gestoffenen Zucker, und bräunt sie mit einer glühenden Schaufel.

708. Gesulzter Chaudeau.

Man nimmt zwölf Eyerdötter in einen Topf, ein Seitel guten weißen Wein, ein Loth aufgelöste Hausenblase, zwölf Loth auf Limonien abgeriebenen Zucker, dieß alles zusammen sprudelt man so lange, bis es schäumt; gibt es dann auf ein gelindes Kohlenfeuer, sprudelt es darauf fort, bis es anfängt dicklich zu werden; stellt es dann in einen Weidling mit kalten Wasser, und sprudelt es so lange, bis es ein wenig abgekühlt ist; dann gießt man es in einen Model, läßt es in einem kühlen Orte sulzen, stürzt es sodann auf eine Schüssel, und gibt es zur Tafel.

709. Gesulzte Milch mit Bisquit ausgefütert.

Es wird ein runder flacher Model mit schönen Bisquit's rings herum, und auch auf den Boden ausgefütert; die glänzende Seite des Bisquit's muß an die Wand des Bodens gerichtet seyn; die Öffnungen werden mit doppelten Reihen belegt, damit die Milch nirgends durchdringen kann; dann wird von drei Seitel guten Obers ein fester Saum

gesaumt. Wenn die ganze Masse zum Faum gemacht ist, werden zehn Loth fein gestoffener Zucker, nebst einen Quin-
tel fein gestoffener Vanilie mit dem Faum vermengt, zwei
Loth aufgelöste Hausenblase, wenn sie schon ausgekühlt und
gesehen ist, auch darunter gemengt, der ausgefütterte Mo-
del damit angefüllt, und in klein geklopftes Eis gestellt.
Wenn er dick gesulzt ist, taucht man den Model einen Au-
genblick in heißes Wasser, trocknet ihn mit einem Tuche ab,
löst es mit einem feinen Messer behutsam ab, und stürzt es
dann auf eine Schüssel.

710. Gesulzter Reis.

Man nimmt eine Halbe gute Milch in eine Rein, die
vorher mit etwas Butter bestrichen werden muß, und läßt
sie sieden; nimmt dann ein Viertelpfund schönen Reis, wel-
cher rein geklaubt und gewaschen wird, und läßt ihn in der
Milch weich kochen; dann nimmt man eine Halbe des be-
sten Obers in einen Topf, schlägt die Klar von vier Eiern
darein, rührt es gut ab, setzt es auf ein gelindes Kohlen-
feuer, und sprudelt es, bis es ein wenig aufsiebet, dann
gibt man zehn Loth Zucker und etwas Vanilie dazu, rich-
tet den Reis auf eine tiefe Schüssel, gießt das Abgerührte
darüber, mengt es wohl untereinander, setzt es in Eis oder
in einen Keller, damit es sich sulzet.

711. Erdbeeren-Faum.

Eine Halbe reife Wald-Erdbeeren werden durch ein Sieb
geschlagen, und mit zwölf Loth gestoffenen Zucker abgerührt;
von drei Seitel guten Obers wird mit der Schneeruthe ein
Faum geschlagen, und mit den durchgeschlagenen Erdbeeren
vermengt, gibt ein und ein halbes Loth aufgelöste und aus-

gekühlte Hausenblasen darunter, vermengt sie schnell mit dem Saum, gibt ihn in einen Model, und läßt ihn auf dem Eise sulzen. Bevor man ihn auf die Tafel gibt, wird er gestürzt, und mit einem Kranz von spanischen Winden geziert. Diesen Saum kann man auch zum Füllen der spanischen Windtorte verwenden.

712 Gesulztes Obers und Chocolate-Saum in Schnitten.

Die dazu gehörigen Kapseln sind von Blech, ein und eine halbe Spanne lang, vier Finger breit, die Seitenwände etwas höher, und oben mit einem passenden Deckel versehen. Zwei solche Kapseln also werden sehr dünne mit frischem Mandelöl fein bestrichen, (zu allen Sulzen ist es wegen dem leichten Ausstürzen das sicherste, mit frischem guten Mandelöl die Model zu bestreichen) und Eins davon mit in kleine Würfel geschnittenen Quittenkäse und grünen Mandeln dicht besät. Jetzt wird eine Halbe besten Obers in einen Einsiedbecken auf klein geklopftes Eis gestellt, und mit der Schneeruthe zu festem Saum geschlagen, vierzehn Loth mit einem Stückchen Vanilie gestoffener und gestebter Zucker, und zwei Loth aufgelöste und ausgekühlte Hausenblase, mit der Schneeruthe gut mit dem Oberssaum vermengt. Vorher wird ein großes Zettel Mailänder-Chocolate in einem Weidling für so lange in einen warmen Ofen oder eine Röhre gestellt, bis sie durchaus weich geworden, aber ja nicht verbrennet, weshalb nur Wärme, aber keine Hitze erfordert wird; diese wird nun mit einem neuen Kochlöffel schnell abgerührt, mit der Hälfte des Oberssaums vermengt, in die unbestreute Kapsel eingefüllt, gut eingebeutelst, mit dem De-

kel fest zugeschlossen, in einen Bogen Papier eingewickelt, und in geklopftes Eis gegeben. In die zweite Hälfte des Faumes mengt man die noch übrigen Stückchen Quittenkäse und Mandeln, auch den kleinen Saft, welcher sich immer davon absetzt, und vermengt es wohl mit dem Übrigen; was nun in die ausgestreute Kapsel eingefüllt, ebenfalls bedeckt, eingewickelt, und in Eis gegraben wird, worin es einige Stunden stehen bleibt. Man kann auch anstatt des Quittenkäses in Zucker eingesottene Quittenpalten nehmen, welche deshalb noch vorzuziehen sind, weil ihr Saft den Geschmack des Faumes bedeutend erhöht. Vor dem Anrichten werden die Kapseln herausgenommen, rein abgewischt, schnell in heißes Wasser getaucht, wieder abgetrocknet, auf ein reines Bret gestürzt, und mit einem scharfen Messer in zwei messerrückendicke Schnitten getheilt, die Schüssel mit einer Serviette belegt, und die Schnitten in abwechselnder Ordnung hoch aufgerichtet.

713. Kaffee-Faum.

Man kocht einen sehr starken schwarzen Kaffee, und wenn dieser vollkommen klar ist, seigt man ihn durch ein feines Tuch; dann wird er stark gezuckert; und auf ein Eis gestellt. Drei Seitel des besten Obers, werden in einem Schneekessel auf Eis so lange geschlagen, bis die ganze Masse zu Faum geworden; dann zehn Loth gestiebter Zucker in einen Weidling gegeben, zwei Löffelvoll von dem schwarzen Kaffee dazu, mit dem Zucker verrührt, und endlich der Faum von dem Obers nach und nach darunter gemengt; wenn die Hälfte des Faumes darin ist, so gibt man noch zwei Löffelvoll von dem Kaffee hinein, dann die andere Hälfte des Faumes; sollte jedoch der Faum zu weiß seyn, so kann man

noch Kaffee nachgeben, damit es eine schöne dunkelgelbe Farbe bekommt, und der Geschmack vom Kaffee gut vorschlägt, zuletzt werden zwei Loth aufgelöste Hausenblase, die ausgekühlt und gestiehen seyn muß; darunter gemengt, der Saum in einen Model gefüllt, und in Eis gestellt. Bevor man ihn zur Tafel gibt, stürzt man ihn auf eine Schüssel, und belegt ihn zierlich mit spanischen Winden.

714. Kaffee-Saum stärkerer Art.

Von einem sehr starken, reinen, fertigen aber ausgekühlten Kaffee nimmt man sieben Löffelvoll in einen Weidling, gibt vier Loth gestoffenen Zucker hinein, und wenn dieser zergangen ist, ein und ein halbes Loth aufgelöste Hausenblase, und stellt es dann auf klein geklopftes Eis. Jetzt schlägt man eine Halbe besten Obers in einem messingenen Becken auf klein geklopftem Eise mit der Schneeruthe zu festem Saum, und rührt den vorgerichteten Kaffee schnell darunter. Sollte der Geschmack zu matt, und die Farbe zu licht seyn, so kann man noch etwas Kaffee nachgeben, dann wird er in einen Model gefüllt, und auf dem Eise sulzen gelassen.

715. Mellirter Milchsaum.

Drei Seitel von dem besten dicksten Obers gibt man in ein großes messingenes Einsteckbecken, stellt es auf Eis, oder läßt es in einem guten Keller recht kalt werden, und schlägt es mit der Schneeruthe so lange, bis die ganze Masse zum dicken Saum wird; theilt es dann in drei Theile, den einen Theil läßt man weiß, gibt so viel gestoffenen Zucker und Vanille darunter; daß es süß genug ist, unter den andern Theil wird so viel frisch ausgepreßter Himbeersaft mit sechs Loth, fein gestoffenen Zucker und etwas Alkermesssaft schnell ver-

rührt; der dritte Theil wird mit starkem schwarzen Kaffee welcher vorher kalt werden muß, und mit so viel Zucker vermengt, daß die Masse süß genug wird, zwei bis drei Löfelfull Kaffee sind zu dem dritten Theil des Schaumes hinreichend, ihm die gehörige bräunliche Farbe und den guten Kaffeegeschmack zu geben. Zwei Loth Hausenblasen werden aufgelöst, gesehen, ausgekühlt, und unter die drei Theile getheilt. Dann gibt man in einen runden Model oder Kastrol zuerst den Kaffeefaum, stellt ihn auf das Eis, die beiden andern aber unterdessen auf einen kühlen Ort: wenn der erste gestockt ist, so gibt man den rothen Faum darauf, läßt ihn abermal stocken, und zuletzt den weißen Faum. Bevor er zur Tafel gegeben wird, muß der Model in heißes Wasser getaucht, und der Faum behutsam auf die Schüssel gestürzt werden.

716. Gesaumte Milch mit Chocolade.

Es werden zwei Halbe dickes Obers zwei Stunden vor dem Gebrauche auf Eis gestellt, dann in ein messingenes Einsiedbecken gegossen, und mit einer dichten Schnee-Ruthe so lange geschlagen, bis die ganze Masse zu Faum geworden. Dann wird ein Viertelpfund von der besten Chocolade, in einem halben Seitel Wasser unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis es die Dicke eines Rindskoches hat, dann bei Seite gestellt. Nun wird diese Chocolade mit einem Viertelpfund fein gestossenen Zucker verrührt, und nebst einem Loth aufgelöste Hausenblase behutsam mit dem Faume vermengt, in einen Model gefüllt, auf das Eis gestellt, bis es sich stockt.

717. Gesaumte Milch mit Erdbeeren.

Man bereitet dieselbe Quantität gesaumter Milch wie No 716, treibt ein halbes Pfund reife Erdbeeren durch ein Sieb; dann wird ein halbes Pfund Zucker fein gestossen, unter die Erdbeeren gerührt, in die gesaumte Milch langsam, sammt ein und ein halbes Loth aufgelöster Hausenblase vermengt, in einen zierlichen Model gefüllt, und auf dem Eise stocken gelassen. Vor dem Herausstürzen taucht man den Model auf einen Augenblick in heißes Wasser, trocknet ihn ab, und stürzt es auf die Schüssel.

718. Holsteiner Milch.

Ein Viertelpfund Mandeln werden geschwellt, und fein gestossen, während des Stossens mit etwas Wasser befeuchtet, damit sie nicht öhlicht werden. Dann wird eine Halbe Obers der besten Gattung gesotten, während des Siedens die Mandeln hinein gegeben, und einige Minuten mitgesotten, dann durch ein reines Tuch gepreßt, zwölf Loth gestossener Zucker darin aufgelöst, von fünf Eyerklar ein fester Schnee in einem Schneekessel geschlagen, das Obers dazu gegossen, auf Kohlenfeuer gestellt, und so lange geschlagen, bis die ganze Masse zu Saum wird, und schön weiß und glänzend ist. Man muß jedoch aufmerksam seyn, daß es nicht zu sieden anfängt; ist alles wohl vermengt, weiß und glänzend, so füllt man sie in Kaffeebecherln, oder in eine tiefe Glasschale, gibt es in das Eis, und läßt es völlig stocken; will man es aber stürzen, so mengt man ein Loth aufgelöste Hausenblase darunter, füllt es in einen Model und läßt es stocken.

719. Pomeranzen-Faum.

Man reibt dreiviertel Pfund Zucker auf drei Pomeranzen ab, gibt aber wohl Acht, daß man nicht zu viel reibt, damit es nicht bitter wird, dann wird von sechs großen oder acht kleinen Pomeranzen der Saft ausgepreßt, wie auch von vier Limonien der Saft vermengt, durch ein feines Sieb geseiht, und auf den Zucker gegossen, damit er sich auflöset: sollte es nicht hinlänglich süß seyn, so gibt man noch etwas Zucker darunter, und den Saft in ein tiefes Einsiedbecken, stellt es auf das Eis, gibt von einem frischen Ey das Klare hinein, und schlägt es mit einer Ruthe, wie man den Schnee zu schlagen pflegt, so lange, bis die ganze Masse zu Faum wird. Der Saft muß vorher auf dem Eis sehr kalt werden, und während des Schlagens immer auf dem Eise stehen; will die Masse nicht zusammen gehen, so nimmt man noch etwas Eyerklar darunter; zuletzt werden zwei Loth aufgelöste Hausenblase, die vorher geseiht und ausgekühlt ist, darunter gemengt, in einem Model gegossen, und auf das Eis gestellt, bis es fest ist. Auf die nämliche Art werden alle Gattungen Faume von frischen Früchten gemacht, z. B. von Himbeeren, Ribiseln, Weichseln u. s. w.; die Früchten werden durch ein Tuch gepreßt, der Zucker mit dem Saft aufgelöst, und eben auf dieselbe Art behandelt.

720. Sulzen von eingesottenen Säften in einer solchen Jahreszeit, wo man keine frischen Früchte hat.

Auf ein Seitel eingesottenen Saft werden acht Loth Zucker mit einem Seitel Wasser gekocht, und sobald der

Zucker aufgelöst ist, unter den Saft gegossen, und gut damit vermenget; dann von drei Limonien der Saft darein gedrückt, die aufgelöste Hausenblase darunter gegeben, und so wie die übrigen Sulzen behandelt. Ist aber der eingesottene Saft dick, so kann man etwas mehr Wasser nehmen, und den Saft, wenn der Zucker aufgelöst ist, in das mit Zucker aufgesottene Wasser geben, und einige Augenblicke aufsieben lassen.

Siebente Abtheilung.

Zweiter Abschnitt.

Von den verschiedenen Gefrorenen.

721. Von den Gefrorenen überhaupt.

Zu den Gefrorenen muß man eine zinnerne Büchse mit einem genau passenden Deckel haben, damit sich selbe nicht öffnen, und kein Eis hinein fallen könne, welches den guten Geschmack des Gefrorenen verderben würde. Man verfährt dann auf folgende Art: Zwei Stunden vor dem Gebrauch des Gefrorenen, zerschlägt man das Eis in ganz kleine Stückchen, gibt einen Theil davon in ein Schäßel, welches gleich weit, und am Boden mit einem Zapfen versehen seyn muß, um das Wasser ableiten zu können; gibt dann ein paar Handvoll grob gestoffenes Salz darüber, dann wieder Eis, und so fort, bis der Schäßel voll ist; in der Mitte läßt man einen freien Raum, in welchen man die Büchse hinein setzt, worin sich die zum Gefrieren bestimmte Masse befindet; gibt hierauf um die Büchse herum so viel klein geschlagenes Eis und Salz, daß die Büchse zwar genau und fest in Eis

eingegraben, der Deckel jedoch frei davon bleibet, welcher mit einer Handhabe versehen seyn muß, damit man die Büchse immer drehen kann: dieses Drehen der Büchse muß ganz schnell geschehen, doch öfters hinein gesehen werden, und dasjenige, was sich auf der Seite um die Büchse herum angelegt hat, wird mit einem dazu bestimmten Schäuferl abgelöst, und damit immer fein zerdrückt; denn hauptsächlich ist bei jedem Gefrorenen zu verhüten, daß es nicht Klumpigt oder eisig werde, indem selbes zwar fest, aber doch so fein und mild wie Butter seyn muß, und dieses kann nur durch stetes Drehen, wiederholtes Ablösen und Verrühren mit dem Schäuferl geschehen. Nachdem man das Wasser von dem Eis durch den Zapfen ablaufen läßt, und das Öffnen und Zerdrücken des im Innern der Büchse auf der Seite sich angelegten Eises wenigstens viermal geschehen ist, so wird die Büchse wieder gut zugemacht, das Eis gefalzen, die ganze Büchse mit Eis bedeckt, und so eine Stunde stehen gelassen. Bevor man es zur Tafel gibt, wird die Büchse in siedendes Wasser schnell eingetaucht, gut abgewischt, und auf eine Schüssel ausgestürzt. Will man aber das Gefrorene in einen Model geben, so wird es so lange in der Büchse gearbeitet; bis es zu einer festen Masse geworden ist, dann streicht man es in den dazu bestimmten Model, der vorher in Eis gelegt wird, deckt ihn fest zu, und belegt ihn auch oben mit Eis.

722. Ananas-Gefrorenes.

Die Ananas werden geschält, und nur das schönste Fleisch davon genommen, stückweise geschnitten, und mit ein wenig Wasser so lange gekocht, bis sie ganz zur Salsen werden; dann schlägt man sie durch ein Sieb. Auf drei-

viertel Pfund durchgetriebene Salse werden dreiviertel Pfund Zucker mit einem großen Seitel Wasser so lange gekocht, bis der Zucker gut aufgelöst ist, dann wird er darunter gegossen, von drei Limonien der Saft hineingedrückt, gut vermengt, und so behandelt, wie es in der vorstehenden Anweisung No 721 enthalten ist.

723. Butter-Gefrornes.

Zwölf Loth an einer großen Pomeranze nur leicht abgeriebener Zucker, wird mit acht Eyerdötter vermengt, dann eine Halbe siedendes Obers während beständigem Sprudeln, allmählig hinzugegossen, über Gluth gesetzt, und so lange fortgesprudelt, bis es anfängt dicklicht zu werden; dann gießt man es schnell in einen andern Topf; damit es nicht zusammen läuft, rührt es so lange, bis die Masse kalt wird; seihet es dann durch ein Sieb, gibt es in die Gefrierbüchse; und behandelt es so wie das Vorige.

724. Chaudeau-Gefrornes.

Man nimmt zwölf Eyerdötter, ein halbes Pfund Zucker, welcher an zwei Pomeranzen abgerieben, und fein gestossen wird, vermengt ihn mit den Eyerdöttern; dann wird ein großes Seitel guter Schomlauerwein mit den Eiern gut versprudelt, in ein Kohlenfeuer gesetzt und so lange gesprudelt, bis er anfängt dicklicht zu werden; dann gießt man es in einen porzellänernen Topf, läßt es auskühlen, und gibt es in die Gefrierbüchse. Wenn das Gefrornes zur festen Masse geworden, wird es in Eis eingegraben, und während einer Stunde darin stehen gelassen. Mittlerweile wird von vier Eyer das Klare zum festen Schnee geschlagen, der aber gar keine wässerichten Theile haben darf, sondern die

ganze Masse muß zu einem festen Ballen werden. Dann werden zwölf Loth fein gestossener und gesiebter Zucker, wie auch etwas Vanille, mit der flachen Seite eines Kochlöffels schnell und leicht darein gemengt, aber nicht gerührt, in eine Spritze, eingefüllt, auf einen Bogen Papier schöne hohe spanische Winde ausgedrückt, mit feinem Zucker, mittelst eines kleinen Säckchens von Beuteltuch, wo der Zucker eingefüllt wird, bestäubt, und in einem überkühlten Ofen gebacken, doch muß man verhüten, daß selbe nicht braun werden. Man läßt sie so lange in dem Ofen, bis sie sich leicht und trocken vom Papier ablösen; dann stürzt man das Gefrorne auf eine Schüssel, und belegt mit den spanischen Winden das Gefrorne auf eine Schüssel, und belegt mit den spanischen Winden das Gefrorne in der Form eines Schneckens; auf die untersten Windungen nimmt man die größeren, dann immer kleinere, ganz oben aber die kleinsten, damit es dadurch das Ansehen einer Artischocke bekommt.

725. Chocolade-Gefrornes.

Auf eine Halbe des besten Obers werden sechs Zelteln feine Chocolade eingekocht, sechs Loth Zucker dazu gegeben, und so lange gekocht und gesprudelt, bis die Chocolade sich ganz aufgelöst hat; läßt dann selbe wieder auskühlen, gibt sie in die Gefrierbüchse, und behandelt sie so, wie das übrige Gefrorne.

726. Erdbeer-Gefrornes.

Man reiniget zwei Halbe gute reife Erdbeeren, schlägt sie durch ein Sieb, drückt den Saft von zwei Limonien dazu; kocht ein halbes Pfund Zucker mit einem Glas Wasser,

bis es schöne Tropfen wirft, vermengt es mit dem Obigen, läßt es auskühlen, und gibt es dann in die Gefrierbüchse.

727. Die Gefrornen von eingesottlenen Säften.

Auf ein Seitel Saft kommt ein Viertelpfund Zucker, welcher mit einem großen Seitel Wasser so lange gekocht wird, bis der Zucker aufgelöst, dann wird er warm unter den Saft gegossen, und gut damit vermengt, damit er sich ganz auflöst, auf diese Quantität wird der Saft von drei Limonien hineingedrückt, und eben so, wie andere Gefrorne, behandelt.

728. Haselnuß-Gefrornes.

Von den großen italienischen Haselnüssen werden ein halbes Pfund, so wie gewöhnlich die Mandeln, geschwellt, in kaltem Wasser vollkommen gereinigt, und so fein wie Leig gestossen; eine Halbe gutes Obers abgesotten, die gestossenen Haselnüsse in einen Suppentopf gegeben; das Obers lauwarm darauf gegossen, und eine Stunde unter öfterem Aufrühren stehen gelassen; dann werden zwölf Loth gestossener Zucker dazu gegeben, mehrmals aufgerührt, und wenn der Zucker aufgelöst, und die Masse kalt geworden, wird es durch ein Tuch gepreßt, in die Büchse eingefüllt, und dem übrigen Gefrornen gleich behandelt.

729. Himbeer-Gefrornes.

Die Himbeeren werden durch ein reines Tuch gepreßt, auf eine Halbe Saft nimmt man ein halbes Pfund Zucker, welcher in dem Saft aufgelöst wird, dazu wird von vier Limonien der Saft hineingedrückt, dann in die Gefrierbüchse gegeben, und wie die übrigen behandelt.

730. Kaffee-Gefrornes.

Ein Viertelpfund Kaffee wird gebrannt, in einen Suppentopf gegeben, und in dem Augenblick, als der Kaffee hinein kömmt, wird eine halbe siedendes Obers darauf gegossen, dann zugedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen; seihet es dann in einen Topf, verrührt zwölf Loth gestossenen Zucker sammt acht Eyerbötter gut damit, stellt es in ein Kohlenfeuer, und rührt es beständig, bis es dicklich wird; gießt es dann in einen andern Topf, rührt es noch eine Weile, bis es überfühl ist, und behandelt es so, wie die übrigen Gefrornen.

731. Kaffee-Gefrornes auf eine neue Art.

Man macht so viel recht starken schwarzen Kaffee, als man braucht, klärt ihn mit Hausenblase, seihet ihn rein ab, gibt hinlänglich Zucker dazu, auch kann man ein Stückchen Vanilie mitkochen lassen, und selben, wenn er gut ausgekühlt ist, in die Gefrierbüchse geben.

732. Karamel-Gefrornes.

Es wird ein halbes Pfund Zucker mit einem halben Glas Wasser so lange gekocht, bis der Zucker zum Karamel wird, das heißt so lange, bis er sich, wenn man ihn auf einen Stein legt, schneiden läßt; dann werden drei Seitel siedendes Obers darauf gegossen, und mit dem gekochten Zucker so lange gekocht, bis sich der Zucker in dem Obers völlig aufgelöset hat, dann läßt man es auskühlen, und gibt es in die Gefrierbüchse.

733. Limonie-Gefrornes.

Man reibt fünf Limonien auf ein Viertelpfund Zucker ab; gibt den gelben Zucker in eine Schale, drückt den Saft von den zwölf Limonien dazu, siedet ein halbes Pfund Zucker mit einem großen Seitel Wasser so lange, bis er schwere Tropfen wirft, läßt dann den Zucker überkühlen, mengt den Saft darunter, und gibt es in die Gefrierbüchse.

734. Maraskino-Gefrornes.

Es werden zwölf Loth Zucker in einem Seitel Wasser gekocht, ist dieser gut gekocht, so wird eine Bouteille Maraskino, welcher gewöhnlich ein großes Seitel enthält, darunter gegossen, dann der Saft von sechs Limonien hineingedrückt, und wie die übrigen Gefrornen weiters behandelt. Da aber alle geistigen Gefrornen sich sehr schwer zu einer festen Masse bilden, so müssen alle derlei Gefrornen sehr schnell abgearbeitet, und das Eis um die Büchse herum besonders stark gesalzen werden.

735. Marillen-Gefrornes.

Vierzig bis fünfundvierzig große reife Marillen werden geschält, gespalten, die Kerne ausgelöst, und in einen großen Suppentopf gethan; ein Pfund Zucker wird mit etwas mehr als einer Halbe Wasser so lange gekocht, bis er aufgelöst ist, dann siedend über die Marillen gegossen, zugedeckt, und vierundzwanzig Stunden stehen gelassen, dann durch ein Sieb geseiht, aber nicht gepreßt, von drei Limonien der Saft beigemengt, und so wie die andern Gefrornen behandelt.

736. Muskat-Trauben-Gefrornes.

Die Muskat-Trauben werden abgezupft und ausgepreßt; auf eine Halbe Saft werden dreiviertel Pfund Zucker mit einem Glas Wasser so lange gekocht, bis er schwere Tropfen wirft, dann unter den Saft gegossen, der Saft von vier Limonien dazu gegeben, und so in die Gefrierbüchse eingerichtet, und den vorigen gleich behandelt.

737. Papina-Gefrornes.

Man nimmt ein Viertelpfund Mandeln, eben so viel große Haselnüsse, die Mandeln werden geschwellt, und sammt den Haselnüssen so fein gestossen, daß sie zu einen Teig werden; in jener Jahreszeit, wo es frische Nüsse gibt, zieht man selben die Haut ab, und mengt eine gute Handvoll darunter; wenn alles fein gestossen ist, so werden drei Seitel besten Obers, welches abgefotten seyn muß, zwar nicht siedend, aber doch warm darauf gegossen, die Nüsse gut damit verrührt, durch ein Tuch gepreßt, dreiviertel Pfund Zucker darein aufgelöst, ausgekühlt, und wie das übrige Gefrorne behandelt.

738. Pfirsich-Gefrornes.

Man nimmt ganz reife, sehr saftige Pfirsiche, schält und schneidet sie spaltenweis, legt sie in eine tiefe Schale, befäet sie gut mit Zucker, gießt eine halbe Kaffeeschale voll Tokayerwein darauf, und läßt es dann drei bis vier Stunden so stehen; dann werden sie durch ein Sieb durchgeschlagen; auf ein Pfund durchgeschlagene Pfirsiche nimmt man dreiviertel Pfund Zucker, dieser wird mit einem großen Seitel Wasser so lange gekocht, bis er schwere Tropfen wirft,

dann wird er darunter gegossen, von vier Limonien der Saft hineingedrückt, und etwas weniges Alkermesfaß darin aufgelöst, jedoch nur sehr wenig, denn es darf nur blasroth aussehen; übrigens wird es so, wie die andern Gefrorenen behandelt.

739. Pomeranzen-Gefrorenes.

Man reibt ein Pfund Zucker an zwei Pomeranzen ab, darf jedoch nicht zu tief in die Schale einreiben, sonst könnte es leicht bitter werden, drückt dann von zehn Pomeranzen und drei Limonien den Saft aus, der obige Zucker wird mit einem Seitel Wasser gekocht, und wenn er gut aufgelöst ist, unter den Saft gegossen, wohl vermengt, ganz ausgekühlt, und dann so wie die übrigen Gefrorenen behandelt.

740. Punsch-Gefrorenes.

Es wird ein Eßlöffelvoll Reis in drei Seitel Wasser in einem Topf gekocht, gut abgeseamt, und wenn der Reis aufgesprungen ist, vom Feuer weggestellt; dann werden mehrere Limonien ausgepreßt, auf ein Glas Limoniensaft werden vier Gläser gestoffener Zucker gemessen, ein halbes Glas Rum und vier Gläser Reiskwasser, alles zusammen in einen Suppentopf gegeben, zugedeckt, doch öfters aufgerührt, bis sich der Zucker gut aufgelöst hat, und wenn es ausgekühlt ist, dann so wie das übrige Gefrorene behandelt. Man kann an die Stelle des Reiskwassers auch leichten Holländer, oder Mais-Thee nehmen.

741. Punsch à la Glace.

Es wird die Hälfte Pomeranzen, und etwas mehr Limoniensaft ausgebrückt, auf ein Glas Saft gibt man vier

Gläser Reiszwasser, eben so viel gestoffenen Zucker, und ein halbes Glas Rum, vermengt das Alles wohl, und läßt es gefrieren. Wenn es zur Hälfte gefroren ist, wird von acht Ethern das Klare zu einem festen Schnee geschlagen, nach und nach in das Gefrorene hinein gemengt, und damit gut verarbeitet; dabei muß das Gefrorene immer gedreht und aufgearbeitet werden, bis die ganze Masse zu einem festen Saum geworden ist; bevor man es zur Tafel gibt, muß die Schale in die es gestürzt wird, in Eis eingekühlt seyn, weil es sehr schnell zerfließt.

742. Ribisel-Gefornes.

Die Ribisel werden durch ein Tuch gepreßt, auf eine Halbe Ribiselsaft wird ein Pfund Zucker in ein Seitel Wasser bis auf die Hälfte eingekocht, dann unter den Saft gegossen, von zwei Limonien der Saft darunter vermengt, und in die Gefrierbüchse gegeben.

743. Quitten-Gefornes.

Vier große reife Quitten werden geschält, in dünne Spalten geschnitten, und mit dreiviertel Pfund Zucker, und einer Halbe frischem Wasser so lange in einem Einsiedbecken gekocht, bis die Quitten ganz weich geworden; wonach sie überkühlt, durch ein reines, aber nicht dichtes Tuch gepreßt, mit dem Saft von zwei Limonien vermengt, und ganz ausgekühlt werden. Nun kömmt die Masse in eine Gefrierbüchse, und wird wie alle übrigen Gefornes behandelt. Von derselben Masse wird auch die Sulz bereitet, nur daß man hiezu zwei Loth aufgelöste Hausenblase nimmt, und wie jede Sulz durch eine Serviette mit Fließpapier belegt, troppen läßt.

744. Gefrorenes im Schlafrock.

Es wird ein Vanilie-Gefrorenes gemacht, wie No 748, und zur festen Masse gefroren, in einer zweiten Büchse wird ein Himbeer-, Weichsel-, oder Ribisel-Gefrorenes ebenfalls zur festen Masse gefroren; jene Büchse, worin das Vanilie-Gefrorene ist, darf nur zur Hälfte voll seyn; wenn es dann zur festen Masse gefroren ist, so wird es mit einem großen Löffel über den innern Theil der Büchse wiederholtermalen gestrichen, und das Gefrorene immer aus der Mitte der Büchse genommen, so, daß in der Mitte eine tiefe Höhlung bleibt, die jedoch nicht auf dem Boden gehen darf, und die ganze Büchse fingerdick überzogen seyn muß: dann wird in ein in Eis gekühltes Gefäß, drei bis vier Löffelvoll von dem Vanilie-Gefrorenen herausgenommen, und die Höhlung schnell mit dem Saftgefrorenen angefüllt, mit dem Löffel fest und glatt eingestrichen, und oben mit dem herausgenommenen Gefrorenen wieder zugedeckt; dann die Büchse wieder zugemacht, das Eis frisch gesalzen, und schnell noch eine Viertelstunde gedrehet, das Wasser gut abgeseihen, die Büchse mit Eis zugedeckt, und es so, bis es zur Tafel gegeben wird, stehen gelassen, dann schnell herausgestürzt, in Schnitten getheilt, und sogleich servirt.

745. Schmankerl-Gefrorenes.

Man macht ein dünnes Rindsstück, zuckert es gut, und gibt etwas gestoffene Vanilie dazu, gibt ein flaches Blech auf ein Kohlenfeuer, läßt es heiß werden, bestreicht es mit Butter, und gibt von dem Roche darauf, welches mit einem Messer in die Fläche gestrichen wird, einen Augenblick darauf gelassen, bis es sich anlegt, dann mit dem Messer

herabgestrichen, und nur so viel darauf gelassen, als die Dicke eines Bogens Papier ausmacht, welches so lange darauf gelassen wird, bis es anfängt bräunlich zu werden, dann schnell geschnitten, und wie kleine Hohlhipperln zusammengerollt; was sich nicht mehr rollen läßt, wird abgelöst, und zu Rammeln verwendet, so werden selbe fortgebacken, bis ein beträchtlicher Theil Hohlhipperln und Rammeln gebacken sind; dann wird von gutem Obers ein sehr dünnes Koch gemacht, stark gezuckert, und ein guter Theil gestoffene Vanilie dazu gegeben, überkühlt, und dann in die Gefrierbüchse gethan, worin es unter beständigem Rühren und Aufarbeiten zu einer festen Masse gefroren wird. Wenn es schon anfängt durchaus zu gefrieren, kommen die Rammeln in die Büchse, und werden mit dem Gefrorenen gut verarbeitet. Nachdem es schon ganz fest ist, bleibt es mit Eis zugedeckt eine Stunde stehen, wird dann herausgestürzt, und mit den kleinen Hohlhipperln durchaus besteckt.

746. Tutti frutti Gefrorenes.

Man reibt von einer Pomeranze und einer Limonie die Schale am Zucker ab, gibt aber gut acht, daß nicht zu tief eingerieben wird. Dann wird von sieben Pomeranzen und sieben Limonien der Saft ausgepreßt, ein Pfund Zucker in einem großen Seitel Wasser so lange gekocht, bis der Zucker gut aufgelöst ist, dann wird es unter den Saft gegossen, der abgeriebene Zucker wird ebenfalls in dem Saft aufgelöst und gut damit vermengt. Man gibt dann von eingefottenen Nüssen sowohl, als von allen andern Gattungen grünen Früchten, z. B. grünen Mandeln, Reines Claudes, Quitten-Käs u. s. w. dazu, von allen diesen Früchten werden gleiche Theile genommen, und in kleine Würfel ge-

geschnitten; dann dieses so wie die andern Gefrorenen behandelt. Wenn es schon anfängt eine dickliche Masse zu werden, so kommen die geschnittenen Früchte sammt ihren Saft hinein, und werden mit dem Gefrorenen gut verarbeitet, je mehr man von den Früchten hinein gibt, um so besser wird es.

747. Tutti Frutti von Mandelmilch.

Es wird eine starke Mandelmilch gemacht, wozu man auf eine Halbe Wasser dreiviertel Pfund Mandeln nimmt, worunter einige bitter seyn dürfen; diese werden, nachdem sie geschwellt, und eine halbe Stunde im kalten Wasser gelegen sind, so fein wie Teig gestossen, mit einer Halbe Wasser abgerührt, und eine halbe Stunde bei Seite gestellt, dann durch ein Tuch gepreßt, wieder gestossen, und abermals mit der Mandelmilch aufgegossen und durchgepreßt: ein halbes Pfund gestossener Zucker darin aufgelöst; dann acht Loth Quitten-Käse, eben so viel im Zucker eingesottene grüne Zwetschken, acht Loth ganze eingesottene Weichseln ohne Kern, vier Loth grüne Nüsse in Würfeln geschnitten. Die Mandelmilch wird in die Gefrierbüchse gefüllt, und so wie die andern Gefrorenen behandelt; wenn es schon zur Hälfte gefroren ist, werden die eingesottenen Früchte damit vermengt, dann vollends gefroren.

748. Vanilie-Gefrorenes.

Auf eine Halbe gutes Obers kommen zwölf Loth Zucker, ein halbes Quintel Vanilie sammt den Zucker fein gestossen, und mit acht Eyerdotter in einem Topf gut verrührt, das gekochte Obers wird dann darauf gegossen, gut verspruzelt, in ein Kohlenfeuer gestellt, und beständig gerührt, bis

es anfängt dicklicht zu werden; dann aber schnell vom Feuer genommen, in einen andern Topf gegossen, und noch eine Weile gerührt, damit es nicht zusammen läuft; wenn es ausgekühlt ist, wird es durch ein feines Sieb getrieben, dann kömmt es in die Gefrierbüchse, und wird so, wie die andern Gefrorenen behandelt.

749. Gesaumtes Vanilie-Gefrorenes.

Von einer Halbe Obers wird ein Gefrorenes wie das vorhergehende bereitet, und wenn die Masse ganz kalt geworden ist, wird von einer Halbe des besten Obers ein fester Saum geschlagen, und wenn die ganze Halbe zu Saum geworden ist, dieser mit fein gestossenen Zucker und Vanilie schnell vermengt, diesen ebenso mit der ausgekühlten Masse vermengt, in die Büchse gefüllt, und in Eis gestellt, wo es sehr schnell gefriert, wenn es auch nicht gedreht wird. Doch wenn man es schnell und fester Gefroren haben will, so ist eine Viertelstund gedreht hinreichend.

750. Weichsel-Gefrorenes.

Die Weichseln werden rein gewaschen, in einem Mörser zerstoßen, und durch ein Tuch gepreßt; auf eine Halbe Weichselsaft werden dreiviertel Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser gekocht; wenn der Zucker ganz aufgelöst ist, wird er unter den Weichselsaft gegossen, von drei Limonien der Saft dazu gedrückt, wohl vermengt, und eben so, wie alle Gefrorenen behandelt. Will man es mit Obers mischen, so wird auf eine Halbe Saft, der eben so zubereitet wird, ein großes Seitel von dem besten Obers ge-

nommen, ein Viertelpfund Zucker darin aufgelöst, und mit dem Weichsellsaft wohl vermengt; übrigens so wie die andern Gefrorenen behandelt, nur, daß kein Limoniensaft dazu kommt, wenn es mit Obers gemischt wird.

Eben so wird das Erdbeeren=Gefrorne mit Obers gemacht, auf eine Halbe durchgeschlagene Erdbeere, worin man dreiviertel Pfund gestossenen Zucker auflösen läßt, gibt man ein starkes Seitel gutes Obers, vermengt es wohl mit die Erdbeere, gibt es in die Gefrierbüchse, und behandelt es wie die übrigen.

751. Anhang zu den Gefrorenen.

Es werden spanische Winde gemacht; die ersten werden in der Größe eines zwei Groschenstückes ausgedrückt; die zweiten in der Größe eines Groschenstückes, die dritten wie ein zwei Kreuzerstück, dann wie ein Kreuzer, und die letzten und mehrsten, wie ein halber Kreuzer, man bäckt sie schön weiß und steif. Stürzt das Gefrorne behutsam aus, gibt schnell die erste und untere Reihe der größten spanischen Winde an das Gefrorne, dann folgen die kleineren, und wieder die kleineren, und so fort bis man beinahe das Ende erreicht hat, wo das Gefrorne frei und sichtbar bleibt; der andere Theil aber einer Ananas ähnlich sieht, welches vorzüglich bei Obstgefrorenen einen guten Effekt macht. Auch kann man bloß einen drei fingerbreiten Kranz von spanischem Windteig machen, der in starken Windungen mit der Spritze auf den auf Papier gezeichneten Kranz ausgedrückt, schön weiß und resch gebacken, und das Gefrorne damit eingefast wird.

Siebente Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von den Conserven, Geleen, und Marmeladen.

752. Conserve von März-Weilchen.

Man kocht ein Pfund Zucker mit einem Glas Wasser, saumt selben im Kochen immer ab, und läßt ihn so lange sieden, bis er sich spinnt; dann stellt man ihn vom Feuer weg, und wenn er zur Hälfte ausgekühlt ist, so gibt man die Weilschen, die auf folgende Art zubereitet werden, hinein: Man nimmt drei Unzen Weilschenblätter, die von allem Grünen gut gereinigt werden, stoßt sie in einem Mörser fein zusammen, und preßt den Saft davon aus, gibt den Weilschensaft in den Zucker, und rührt es mit einem neuen Holzlöffel so schnell als möglich gut untereinander. Vorher macht man von weißem Papier eine Kapsel, welche von doppeltem Papier seyn muß, gießt die Masse in die Kapsel, und wenn

es überkühlt ist, so löst man die Conserve mit einem feinen Messer von dem Kapsel, macht Einschnitte mit dem Messer auf Stangeln oder Vierecke, wie es beliebt, läßt es kalt werden, und bricht es nach den Einschnitten. Bei den Conserven ist zu bemerken, daß selbe so wie die Punsch, Conserven so lange tabourirt werden, bis der gekochte Zucker so weiß und dick geworden, wie ein leichtes Kindskoch, dann mengt man vier Kaffeelöffelvoll von dem ausgepreßten Saft der beliebigen Früchte darunter.

753. Gelee von Ribiseln.

Auf ein Pfund Zucker nimmt man ein Pfund abgekläubte Ribiseln; der Zucker wird mit einem halben Seitel Wasser so lange gekocht, bis er sich spinnt, und im Kochen große Blasen wirft; vorher werden die Ribiseln rein gewaschen, auf einen Nudelseiber gelegt, damit sie trocken ablaufen. Wenn dann der Zucker schon gut ist, gibt man die Ribiseln hinein, schüttelt sie gut durcheinander, und läßt sie nur zwei bis drei Sud aufkochen, gießt sie dann in ein reines Sieb, welches auf einem Suppentopf stehen muß, und läßt sie ohne zu pressen so lange ruhig stehen, bis sie ganz zu fließen aufhört; füllt sie in die dazu bestimmten Gläser, wo es dann zur Sülz wird. Auf eben diese Art kann man es auch von Himbeeren machen.

754. Gelee von Reinetten.

Die Reinettäpfel werden geschält, in Stücken geschnitten, und nur so viel Wasser darauf gegossen, als nöthig ist, sie zu kochen: wenn sie schon verkocht sind, werden sie durch ein schütteres Tuch durchgepreßt; der Zucker wird ebenso gekocht, bis er sich spinnt, und im Kochen große Blasen wirft,

dann gibt man den durchgeseihten Äpfelsaft in den Zucker. Auf ein Pfund Zucker wird ein Pfund Äpfelsaft genommen, läßt diesen einige Augenblicke aufkochen, dann überkühlen, und füllt ihn so wie die Obigen in Gläser.

755. Gelee von Weinschirl.

Die Weinschirl werden von den Stengeln abgelöst, in ein Kastrol gethan, etwas weniges Wasser darauf gegossen, aber nicht mehr als nöthig ist, sie zu kochen: man kocht sie bei einem jähen Feuer, damit sie ihre Farbe erhalten, und schlägt sie dann durch ein Sieb. Der Zucker wird dazu so lange gekocht, bis er sich spinnt, und schwere Tropfen wirft. Man nimmt gleiches Gewicht von dem Zucker und der Frucht, wenn die Frucht in Zucker kömmt, darf sie nur einige Sub aufkochen, kommt dann vom Feuer weg, und wenn es überkühlt ist, wird es wie die Übrigen in Gläser gefüllt.

756. Marmelade von Erdbeeren.

Man nimmt schöne reife Wald-Erdbeere, und nachdem sie geklaubt sind, werden sie durch ein Sieb geschlagen; auf ein Pfund Erdbeeren wird ein Pfund Zucker genommen, welcher mit einem halben Seitel Wasser so lange gekocht wird, bis er sich spinnt; dann werden die durchgeschlagenen Erdbeeren hineingegeben, und immer gerührt, bis sie einige Sub aufgethan haben: nur ist hier besonders zu bemerken, daß sie ja nicht länger kochen dürfen, weil sie sonst die schöne Farbe verlieren, und einen üblen Geschmack bekommen; hernach werden sie ausgekühlt, und in Gläser gefüllt.

757. Marmelade von Gold-Neinetten.

Die Neinettäpfel werden so lange im Wasser gekocht, bis sie weich sind, aber doch nicht zerfallen, dann werden sie in kaltes Wasser gelegt, wenn sie ausgekühlt sind, wird die Haut davon abgezogen, und durch ein Sieb geschlagen; dann werden sie in ein messingenes Becken auf ein gelindes Kohlenfeuer gesetzt, und immer aufgerührt, bis sie dicklicht werden: der Zucker wird wie zu den übrigen Früchten gesotten, und geläutert; wenn er anfängt schwere Tropfen zu werfen, kommen die Äpfeln hinein, selbe werden gut mit dem Zucker verrührt, und so lange gekocht, bis die Tropfen, die man zur Probe auf ein Teller langsam fließen läßt, nicht mehr zerrinnen, sondern stehen bleiben; eine kleine halbe Stunde ist hinreichend, wenn der Zucker gut gesotten ist; auf ein Pfund Zucker kann man ein und ein Viertelpfund Äpfelmark nehmen, läßt es etwas überkühlen, und füllt es in die Gläser.

758. Marmelade von Marillen.

Man kocht ein Pfund Zucker mit einem Glas Wasser, reiniget ihn gut, und läßt ihn so lange kochen, bis er sich spinnt; dann nimmt man gute saftige Marillen, diese werden geschält, durch ein Sieb geschlagen, und in den geläuterten Zucker gethan; auf ein Pfund Zucker nimmt man ein Pfund Salse, läßt sie auf einem gelinden Kohlenfeuer eine halbe Stunde kochen; dann macht man den Versuch, gibt einen halben Kaffeelöffelvoll auf ein Teller, und wenn sie nicht mehr zerrinnt, sondern sich schnell sulzt, so ist sie gut.

Man läßt sie dann überkühlen, und füllt sie wie die Übrigen in die Gläser.

759. Marmelade von Pfirsichen.

Die Pfirsiche werden in ein siedendes Wasser gelegt, und einige Sud aufgekocht, dann wird die Haut davon abgezogen, die Kerne ausgelöst, durch ein Sieb geschlagen, und der Zucker so gekocht, wie zu den übrigen Früchten; auf ein Pfund Zucker werden ein und ein halb Pfund Pfirsiche genommen, man gibt sie dann in den geläuterten Zucker, vermengt sie gut damit, und läßt sie ganz langsam so lange kochen, bis die Tropfen, die man zur Probe auf ein Teller langsam fließen läßt, nicht mehr zerrinnen, sondern stehen bleiben.

760. Marmelade von Quitten.

Schöne, große, reife Quitten werden gebraten, oder auch ganz in Wasser gesotten, bis sie weich sind, dann schlägt man sie durch ein feines Sieb, läßt den Zucker, welchen man in kaltes Wasser taucht, so lange kochen, bis er sich spinnt; gibt auf ein Pfund Zucker ein Pfund Quittenmark, läßt es eine halbe Stunde kochen, dann etwas überkühlen, und füllt es in die Gläser.

761. Quitten-Käse.

Man kocht sieben große reife Quitten, bis sie weich sind; doch muß man acht geben, daß sie nicht aufspringen, damit sie nicht wässericht werden; wenn sie weich sind, legt

man sie auf eine Schüssel, und läßt sie etwas überkühlen, zieht dann die Haut mit einem Silberlöffel davon ab, welches mit keinem Messer geschehen darf, weil sie sonst schwarz davon würden, und schlägt sie durch ein Sieb, auf ein Pfund Quitten kömmt ein Pfund Zucker; der Zucker wird mit einem Glas Wasser so lange gekocht, bis er sich spinnt; dann gibt man die durchgeschlagenen Quitten hinein, rührt sie mit dem Zucker gut ab, und läßt sie auf einem gelinden Kohlenfeuer so langsam fortkochen, bis sich die Sasse von dem Silberlöffel ablöst, mit dem man es beständig umrühren muß, damit es sich nicht anlegt, man gibt ihn dann noch warm in die Kaffee-Tagerln, macht ihn mit einem Löffel schön gleich, und läßt ihn fünf bis sechs Tage in den Tagerln stehen. Dann stürzt man ihn auf reine Keller; läßt ihn sechs bis acht Tage stehen, kehrt ihn täglich um, daß er auf allen Seiten trocknet; je länger er steht, desto besser wird er.

762. Quitten-Schinken.

Die Quantität von einer Schinke besteht aus zwei und einem halben Pfund Quitten-Mark, und zwei und einen halben Pfund feinen Zucker; letzterer wird in ein messingenes Einsiedbecken gegeben, mit einem Seitel Wasser so lange gekocht, bis er schwere Tropfen wirft. Dann werden die Quitten, welche achtzehn bis zwanzig seyn müssen, wie No 761 durchgeschlagen, und sie in den gekochten Zucker gegeben, schnell unter beständigem Aufrühren so lange kochen gelassen, bis sie sich etwas stocken; welches man öfters versuchen muß, damit die Quitten nicht zu lange kochen, und

dadurch die Weiße verlieren. Wenn sie also die Probe halten, so gibt man so viel davon in den dazu bestimmten blechernen Schinkenmodel, als nöthig ist, den Speck davon zu bereiten; streicht ihn mit einem Silberlöffel schnell gleich, und läßt ihn etwas überkühlen; unterdessen gibt man in die übrige Masse so viel Alkermesssaft als nöthig ist eine Fleischfarbe zu erhalten, gibt dann ganz behutsam den rothen Quittenkäs auf dem weißen; doch dürfen sich beide nicht vermengen, und läßt es so drei bis vier Tage in einem warmen Zimmer stehen; macht dann den Versuch, ob sie sich schon herausstürzen läßt, sollte es noch nicht möglich seyn, so läßt man ihn noch zwei bis drei Tage stehen, stürzt ihn dann auf ein reines Bret, worauf ein Bogen Schreibpapier gelegt wird, und bewahrt ihn an einem trockenen Orte. Sollte das Papier nach einigen Tagen feucht werden, so wird es wieder mit einem trockenen verwechselt. Diese Schinke ist sehr gut zum Dessert zu verwenden, nachdem selbe in dünne Spalten geschnitten, ein sehr schönes Ansehen hat, und wenn die Quitten rein und fleckenlos seyn, einer natürlichen Fleisch=Schinke ganz ähnlich ist.

763. Ananas im Bucker.

Auf ein Pfund Früchte nimmt man ein Pfund feinen Zucker, welcher fein gestossen und gesiebt wird; die dazu bestimmten Einsiedgläser müssen rein und trocken seyn; auf dem Boden des Glases wird ein starker messerrückendick Zucker gestreut, die Ananas geschält, und in messerrückendicke Spalten geschnitten; auf die erste Lage Zucker kömmt eine Lage Ananas; dann diese wieder mit gestossenen Zucker

bedeckt, dann wieder Ananas, und so fort, bis alles eingelegt ist: Oben wird es dicht mit Zucker bedeckt, mit einer Rindsblase, worunter man reines Papier gibt, gut verbunden, an einen Ort gestellt, wo es der Sonne ausgesetzt ist, wo man es so lange stehen läßt, bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat, und der Saft durchsichtig klar geworden ist, dann aber stellt man es an einen kühlen trockenen Ort.

Siebente Abtheilung.

Vierter Abschnitt.

Von den eingesottenen und eingelegten Früchten.

764. Gemischtes Eingesottenes.

Es werden von den süßen saftigen schwarzen Kirschen ein Pfund ausgelöst; wie auch ein Pfund gute reife Weichseln. Ein Pfund Zucker wird mit einem Glas Wasser gekocht, und immer abgeseamt, bis der Zucker ganz rein ist; dann gibt man die Kirschen und Weichseln hinein, und kocht sie eine Stunde langsam fort; dann kommt noch ein Pfund durchgeschlagene Himbeeren dazu, diese werden mit den übrigen Früchten so lange gekocht, bis das auf einem Teller zur Probe Getropfte nicht mehr zerfließt, sondern stehen bleibt; man nimmt es dann vom Feuer weg, und läßt es überkühlen. Die Gläser, in welche man die Eingesottenen füllt, müssen ganz trocken seyn, und nachdem sie eingefüllt sind, müssen

sie, wie es schon einmal gesagt wurde, vierundzwanzig Stunden offen stehen bleiben; dann wird das Glas mit Papier verbunden, und mit einer Stecknadel durchlöchert.

765. Quitten-Spalten einzusieden.

Man nimmt große ganz reife Quitten-Birnen, schält und theilt sie in vier, oder wenn selbe groß sind, in sechs Theile, schneidet das Kernhaus heraus, gibt in ein Einsiedbecken so viel Zucker als die Quitten an Gewicht betragen, kocht ihn mit einem großen Seitel frischen Wasser so lange, bis er aufgelöst, legt die Quittenspalten hinein, und kocht sie unter mehrmaligem Umwenden so lange, bis sie völlig weich sind, durchaus aber nicht zerfallen; nimmt sie dann heraus, und siedet den Saft so lange fort, bis er anfängt dicklich zu werden. Nun wird dieser vom Feuer weggenommen, die Spalten wieder hineingelegt, und das Becken so stark gerüttelt, daß der Saft Alle überspült, dann etwas abgekühlt und warm in die reinen Einsiedgläser gefüllt, wozu sie vierundzwanzig Stunden ruhig stehen bleiben. Noch ist zu bemerken, daß die Quittenspalten während der Zeit, als der Zucker sich auflöst, im warmen Wasser liegen müssen, damit selbe schön weiß bleiben. Der Saft muß nach dem Einfüllen die Spalten ganz bedecken.

766 Hetschebetsch oder Hagebutten einzusieden.

Die Hetschebetsch werden geklaubt, wenn sie schon gut reif sind, jedoch nicht weich; der Stengel und Bogen abgeschnitten, in der Mitte von einander geschnitten, und das Rauhe mit dem Messer rein ausgepugt, dann in einen neuen Topf gegeben, der vorher ausgekocht seyn muß. Nun wird

so viel Wasser darauf gegossen, daß sie nicht anbrennen, bei einem gelinden Feuer unter öfterem Aufrühren so lange gesotten, bis das Wasser ganz eingekocht, und die Hetschebetsch weich sind, wonach sie durch ein feines Sieb durchgetrieben werden. Auf ein Pfund Zucker werden fünfviertel Pfund Hetschebetsch genommen, der Zucker wird mit einem halben Seitel Wasser so lange gesotten, bis er sich spinnt, dann die Hetschebetsch hinein gerührt, und unter beständigem Rühren ohngefähr zehn Minuten lang gekocht, abgekühlt, und in die Gläser gefüllt.

767. Himbeer einzusteden.

Man wählt von den schönen großen reifen Himbeeren, auf ein Pfund Himbeer nimmt man ein Pfund Zucker, der Zucker wird mit einem Glas Wasser auf Kohlenfeuer gestellt, und so lange gekocht, bis er, wenn man die Probe macht, sich Sulzartig zeigt, dann nimmt man ihn vom Feuer weg, und läßt ihn überkühlen. Jetzt gibt man die Himbeer darauf, und läßt sie bei Flammenseuer, aber ohne es mehr zu berühren oder zu schütteln, schnell ein paar Minuten aufkochen, damit die Frucht schön ganz bleibe. Will man selbe aber zum Guß oder Fülle bereiten, so werden die Himbeere durch ein Sieb passiert, und den obigen gleich behandelt.

768. Schwarze Kirschen einzusteden.

Man nimmt von der besten Gattung schwarze saftige reife Kirschen, löst die Kerne davon so aus, daß der Saft nicht verloren geht; ein Pfund Zucker wird mit einem Seitel Wasser gekocht und abgeseamt, und wenn er ganz rein ist, auf ein Pfund Zucker zwei Pfund aufgelöste Kirschen sammt dem Saft gegeben, sie werden dann so lange ge-

kocht, bis die Tropfen, die man zur Probe auf ein Feller fließen läßt, stehen bleiben, läßt sie dann überkühlen, und füllt sie, wie die übrigen Eingefottenen, in die Gläser. Man kann auch etwas Vanilie klein gestossen dazu nehmen.

769. Grüne Mandeln einzusieden.

Die Mandeln werden in jener Zeit gesotten, wenn die Kerne noch weich sind; auf ein Pfund Zucker werden ein Pfund Mandeln genommen; selbe werden mit einem Tuche gereinigt, damit das Rauhe davon herabkömmt; sie werden dann in einem Theil weißen Essig und zwei Theile Wasser so lange gekocht, bis man sie mit einer Stecknadel leicht durchstechen kann, dann werden sie auf ein Sieb gelegt, damit sie trocknen. Der Zucker wird mit einem Glas Wasser so lange gekocht; bis er sich spinnt, dann kommen die Mandeln hinein, und werden eine kleine Viertelstunde darin gekocht, mit einem Silberlöffel auf beide Seiten umgewendet, damit sie den Zucker gut einsaugen; man nimmt sie dann heraus, läßt den Syrup noch eine kleine Weile sieden, gibt die Mandeln in die Gläser, läßt den Syrup etwas überkühlen, und gießt ihn dann über die Mandeln; die Gläser bleiben offen stehen, der Syrup wird durch vier Tage alle vierundzwanzig Stunden übersotten, am fünften Tage, wenn das Eingefottene gut ausgekühlt ist, werden sonach die Gläser verbunden.

770. Marillen einzusieden.

Die Marillen werden geschält, und nachdem die Kerne davon ausgelöst wurden, werden selbe auf Kohlenfeuer in einem messingenen Becken etwas aufgekocht; man schlägt sie dann durch ein Sieb. Auf ein Pfund Zucker wird ein Glas Wasser gegossen, und damit gekocht, während des Kochens

immer fleißig abgeseamt, daß er ganz rein wird, wenn er anfängt schwere Tropfen zu werfen, kömmt die Salse hinein: auf ein Pfund Zucker wird ein und ein viertel Pfund Salse genommen, man läßt sie schnell fortkochen, rührt sie immer auf, damit sie sich nicht anlege; wenn dann der Tropfen von dem Gingesottenen, den man auf eine Schale legt, nicht mehr zerfließt, sondern stehen bleibt, so ist es hinreichend gesotten; nimmt es dann vom Feuer weg, läßt es überkühlen, und füllt es in die Gläser.

771. Marillen auf eine andere Art einzusieden.

Man nimmt von der schönsten Gattung vollkommen reife Marillen, schlägt sie, und treibt sie durch ein Sieb, dann nimmt man auf ein Pfund Marillen ein Pfund fein gestossenen Zucker, gibt ihn sammt den Marillen in ein messingenes Ginstiedbecken, und kocht es schnell eine halbe Stunde, nimmt es dann vom Feuer weg, und füllt es so heiß als möglich in die Gläser. Dieses Gingesottene ist vorzüglich gut zu jenen Bäckereien, welche schon gebackener gefüllt werden, wie auch zu den Faschingskrapsen; selbes sieht sehr schön aus, und hat einen vollkommen reinen Geschmack.

772. Ganze Marillen einzusieden.

Die Marillen dürfen nicht ganz reif, sondern müssen noch etwas hart, doch schon gelb seyn; auf ein Pfund Zucker wird ein Pfund Marillen genommen, der Zucker wird mit einem Glas Wasser gekocht, gut gereinigt, und so lange gesotten, bis er schwere Tropfen hat, aber sich nicht spinnt; die Marillen werden abgewaschen, mit einem Luche gut abgetrocknet, in der Mitte von einander geschnitten, und in den Zucker gelegt; man läßt sie auf jeder Seite nur drei

Sud aufsteden, damit sie nicht weich werden, und die Haut schön ganz bleibe; dann werden sie mit einem Silberlöffel herausgenommen, ausgekühlt, und in ein Glas gelegt; der Syrup wird aber noch eine Weile gekocht, ausgekühlt, und darüber gegossen; das Glas bleibt offen stehen. Nach vierundzwanzig Stunden wird der Syrup abgeseiht, abermalen gekocht, und etwas wärmer auf die Früchte gegossen, und so wird es durch drei Tage wiederholt; am vierten Tag kocht man den Syrup wieder, bis er dicklicht wird, läßt ihn auskühlen, und gießt ihn darüber; am fünften Tag endlich wird das Glas so wie die andern verbunden.

773. Grüne welsche Nüsse einzusteden.

Man nimmt die Nüsse, wenn sie erst halb reif sind, und sich noch ganz mild durchschneiden lassen; dann sticht man in jede Nuß mit einem Federmesser einigemal hinein, legt die Nüsse sodann in frisches Brunnenwasser, und wechselt alle Tag einigemal mit frischem Wasser ab; läßt die Nüsse durch fünf bis acht Tage in stets frisch abgewechseltem Wasser liegen, und reinigt sie so lange darin von dem herben Geschmacke, bis das Wasser ganz rein bleibt; sodann kocht man die Nüsse im Wasser so lange, als man ein weiches Ey zu sieden pflegt; nimmt an Gewicht eben so viel Zucker als die Nüsse schwer sind, und läutert ihn ganz rein. Die Nüsse bestreut man mit einigen gespaltenen Gewürznelken, und etwas länglich geschnittenen Zimmet, gibt sie sodann in den Zucker, und läßt sie so lange darin sieden, bis sie ganz weich sind, nimmt immer den Saum davon ab, und dann die Nüsse heraus; läßt den Syrup noch etwas mehr einsieden, richtet indessen die Nüsse in ein Glas, und wenn der Syrup ein wenig abgekühlt ist, gibt man ihn darüber, dann

kleine Späne übers Kreuz darüber damit der Syrup immer über die Frucht reicht; verbindet es endlich mit einem Papier, das mit einer Nadel durchlöchert wird.

774. Reines-Claudes oder Mirabellen einzusieden.

Die Reines-Claudes (oder Ringlo) werden in zwei Theile Wasser und einen Theil weißen Essig überkocht, selbe dürfen aber nur einige Sud aufthun, damit die Haut nicht aufspringt, und der Stengel davon nicht herausfällt; dann werden sie in frisches Wasser gelegt, auf ein Pfund Zucker werden ein Pfund Früchte genommen; der Zucker wird mit einem Glas Wasser gekocht, gereinigt, und so lange fortgekocht, bis er schwere Tropfen wirft, die Reines-Claudes werden auf ein Sieb gelegt, damit sie gut abgeseiht werden, dann in dem Zucker einen Augenblick damit aufgesotten und weggestellt; wenn sie abgekühlt sind, werden sie in ein Glas gelegt, der Syrup darüber gegossen, und selbes offen durch vierundzwanzig Stunden stehen gelassen; nach dieser Zeit wird der Syrup gut davon abgeseiht und wieder gekocht, etwas ausgekühlt, und darn wieder auf die Früchte gegossen; dieses Verfahren wiederholt man durch drei Tage, am vierten Tag wird, wenn sie ganz kalt sind, das Glas verbunden. Noch ist zu bemerken, das die Reines-Claudes nicht ganz reif seyn dürfen, daher sie zu Ende Juli am besten und geeignetesten zu verwenden sind.

775. Ribiseln einzusieden.

Man nimmt schöne reife Ribiseln, und zupft sie von den Stengeln. Ein Pfund Zucker wird mit einem Glas Wasser so lange gekocht, bis er große Blasen wirft; dann

gibt man ein Pfund von den abgezapften Ribiseln dazu, läßt sie eine halbe Viertelstunde kochen, nimmt sie mit dem Backlöffel heraus, läßt den Saft so lange fortkochen, bis er sich sulzt; gibt die Ribiseln nochmal hinein, läßt sie noch einen Sud aufkochen; nimmt sie vom Feuer weg, läßt sie etwas überkühlen; füllt sie in die Gläser, und verbindet sie wie die Übrigen.

Ebenso kann man die Ribiseln auch in ganzen Träubchen einsieden, der Zucker wird wie bei den obigen gesotten und geläutert; auf ein Pfund Zucker werden nur ein Pfund Ribiseln in Träubchen genommen, hiezu werden die schönsten ausgewählt, man gibt sie hinein, vermenget sie gut mit dem Zucker, läßt sie nun fünf bis sechs Sud aufstehn, nimmt sie dann mit einem Faumlöffel behutsam auf ein Sieb, gibt den abgelassenen Saft in das Becken zu dem Übrigen, und läßt ihn noch so lange kochen, bis er dicklicht wird, nimmt ihn dann vom Feuer weg, gibt die Ribiseln behutsam darein, und läßt sie etwas überkühlen; bevor sie ganz ausgekühlt sind, werden sie in die Gläser gefüllt; bei dem Verbinden der Gläser verfährt man wie bei den vorigen.

776. Dienteln einzusieden.

Man läßt ein Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser so lange kochen, bis er schwere Tropfen wirft, wo von während des Kochens der Schaum weggenommen wird; auf ein Pfund Zucker nimmt man ein Pfund reife Dienteln, sie werden, nachdem sie gewaschen sind, mit siedendem Wasser überbrennt, gut abgeseiht, und in den gekochten Zucker gegeben, nicht viel gerührt, damit sie nicht von den Kernen ablösen: wenn sie eine Viertelstunde gekocht sind, nimmt

man sie mit dem Saumlöffel heraus, läßt den Saft noch so lange kochen, bis er etwas dicklicht wird, nimmt ihn dann vom Feuer weg, gibt die Dienteln wieder hinein, läßt sie etwas überkühlen, und behandelt sie dann beim Einfüllen wie No 774.

777. Ganze spanische Weichsel einzusieden.

Man nimmt von der schönsten Gattung spanische Weichseln, stuzt die Stengeln davon zur Hälfte, kocht ein Pfund Zucker mit einem Glas Wasser, saumt ihn im Kochen immer ab, daß er ganz rein wird, und läßt ihn so lange kochen, bis er schwere Tropfen wirft, gibt dann ein Pfund von den Weichseln hinein, rührt sie aber nicht mit dem Löffel um, sondern schüttelt das Becken bloß mehrmals, damit sie gut mit dem Zucker vermengt werden, und läßt sie dann langsam eine Viertelstunde kochen; dann werden die Weichseln mit einem Saumlöffel herausgenommen, der Saft noch eine Viertelstunde gekocht; wenn er vom Feuer weggenommen wird, gibt man die Weichseln wieder hinein, läßt sie überkühlen, und behandelt sie bei dem Einfüllen, wie die übrigen Eingefottenen.

778. Spanische Weichseln mit Essig einzusieden, die vorzüglich für Kranke sehr gut sind, und auch zum Dessert verwendet werden können.

Man kocht ein Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser, reinigt ihn gut, und läßt ihn so lange sieden, bis er schwere Tropfen wirft. Auf ein Pfund Zucker werden ein Pfund Weichseln genommen, die Stengeln davon so abgestuzt, daß nur ein kleines Stengelchen daran bleibt, in den

Zucker gelegt, und ohngefähr eine Viertelstunde gekocht, man muß jedoch acht geben, daß sie schön ganz bleiben; dann werden sie mit einem Faumlöffel herausgenommen, der Saft aber fortgekocht, und eine Kaffeeschale von gutem weißen Essig dazu gegossen, so lange gekocht, bis der Syrup etwas dicklicht wird. Wenn die Weichseln ausgekühlt sind, werden sie in ein Glas gelegt, und der Syrup kalt darüber gegossen; dann durch vierundzwanzig Stunden offen gelassen, und sonach wie die übrigen Eingefottenen verbunden.

779. Zwetschken mit Essig eingesotten.

Es werden zwei Halbe weißer Weinessig mit drei Pfund Zucker, drei Loth Zimmt, und ein halb Quintel Gewürznelken, welche beide letztere grob gestossen werden, zu einem Syrup gekocht, durch einen Seiber geseihen, und das zurückgebliebene Gewürz auf einem Papier abgetrocknet; wenn nun dieser Syrup ausgekühlt ist, nimmt man acht Pfund der reiffsten und schönsten Zwetschken, die mit einer Nadel leicht durchstochen werden, legt selbe in ein Einsiedglas, gießt diesen kalten Syrup darüber, und läßt es durch zehn Tage zugebunden stehen; am eilften Tage werden die Zwetschken herausgenommen, der Syrup abermals dick eingekocht, dann die Zwetschken zuletzt hineingethan, und nur sehr wenig damit aufgesotten, dann vorsichtig in das Glas gelegt, das während der zehn Tage getrocknete Gewürz wieder lagweise dazwischen gestreuet, und der Syrup darüber gegossen; dann am folgenden Tag zugebunden, und an einem kühlen Orte verwahrt. Es trägt sehr viel zur Schönheit, als auch zur

Güte dieser Zwetschken bei, wenn sie bei ganz trockenem Wetter gepflückt, und die Farbe so viel als möglich daran erhalten wird.

S ä f t e.

780. Die rohen Säfte von Himbeeren, Ribiseln, und Weichseln zum Gefrorenen und Salzen zu machen.

Die Himbeeren, Ribiseln oder Weichseln werden durch ein reines Tuch gepreßt, und der Saft mittelst eines Trichters von Fließpapier filtrirt, damit der Saft schön klar werde, selbes muß jedoch an einem kühlen Orte geschehen, auf daß der Saft nicht in Gährung gerathe. Dann wird der Saft gewogen, auf ein Pfund Saft nimmt man ein Pfund gestossenen Zucker, gibt den Zucker sammt den Saft in einen reinen weißen Suppentopf, rührt ihn mit einem Silberlöffel so lange auf, bis der Zucker völlig aufgelöst ist; dann füllt man den Saft in trockene reine Flaschen; doch dürfen selbe nur bis an den Hals angefüllt, dann schnell fest verstopft, verpecht, und an einem kühlen Orte aufbewahrt werden, wenn man den Saft von den Weichseln macht, so reiniget man die Weichseln, und stoßt sie in einem

Mörser, damit der Geschmack von den Kernen derselben verschlaget, preßt sodann den Saft durch ein Tuch, filtrirt und behandelt ihn so wie oben.

781. Himbeeren- und Ribiselsaft einzusieden.

Der Saft dieser Früchte wird durch ein Tuch gepreßt, dann durch ein Fließpapier mittelst eines Trichters filtrirt. Auf ein Pfund reinen Saft wird ein Pfund Zucker genommen, der mit einem Seitel Wasser gekocht, gut gereinigt, und so lange gesotten wird, bis er sich spinnt, und im Kochen große Blasen wirft; dann wird der Saft hineingegeben, auf einem gelinden Kohlenfeuer eine gute Viertelstunde fortgesotten, und fleißig abgeseamt. Es werden dann zur Probe auf einem Teller einige Tropfen davon abgetropft, und wenn selbe nicht mehr zerrinnen, so ist der Saft hinreichend gesotten. Dieser Saft darf nicht länger kochen, weil er sonst sowohl an Farbe als an Geschmack verlieren würde, man läßt ihn dann auskühlen, füllt ihn in die Gläser, und bewahrt ihn an einem kühlen Orte.

782. Himbeersaft mit Essig einzusieden für Kranke.

Die Himbeeren werden geklaubt, abgewaschen, und in ein reines Geschirr gethan; auf zwei Halbe Himbeeren gießt man ein Seitel guten Weinessig und läßt sie einige Stunden stehen; dann werden sie durch ein Tuch gepreßt, und filtrirt. Auf ein Pfund reinen Saft werden ein und ein viertel Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser gesotten, bis sich der Zucker spinnt, und große Blasen wirft, dann gießt man den Saft dazu, kocht und behandelt ihn wie die vorigen.

Güding Sprüch

Man weiß nicht
Güding in Milch, separiert
ist dann fein, und
2 Paar Thierchen mit Milch
besetzt; dann wird
man Lutter mit 3 fünf
Zerriebel, Petroselin ab,
gibt die yaff. in Lutter
Thierchen in, Güding
fein, separiert davon
Sprüch und beutet
sie in Lutter

Ernst Hoffmann

Dear Sir,
I have the honor to acknowledge the receipt of your letter of the 11th inst. in relation to the above named matter. I have the honor to inform you that the same has been forwarded to the proper authorities for their consideration. I am, Sir, very respectfully,
Your obedient servant,
Ernst Hoffmann

783. Quittensaft einzusieden, der zu Gefrorenen, Sulzen und Compots sehr gut zu verwenden ist.

Man nimmt schöne reife Quitten, schält sie, und schneidet das Kernhaus davon heraus; dann werden sie in einem großen Mörser zerstoßen, durch ein Tuch durchgepreßt, und eine Stunde stehen gelassen, damit sich alles Dicke auf dem Boden setzt; der Saft wird dann mit No 780 filtrirt; und eben so wie die andern Säfte gesotten, man nimmt auf ein Pfund reinen Saft ein Pfund Zucker, und verfährt so, wie bei den vorigen Säften.

781. Weichelsaft einzusieden.

Die Weichsel werden gestossen, der Saft ausgepreßt und filtrirt; zu einen Pfund Saft wird ein Pfund Zucker genommen, und übrigens ganz so behandelt, wie No 781 zu finden ist.

Gingelegte Früchte.

785. Gedrückte Birnen.

Gute Bergamottbirnen sind hiezu am besten; diese werden geschält; das Kernhaus herausgenommen, der Stängel aber bleibt daran, die Birnen werden im Zuckerwasser über-

sotten; bis sie weich sind, dann nimmt man eine nach der andern heraus, seihet sie ab, gibt sie auf Papier, welches man auf eine Platte legt, dann in einem gut abgekühlten Ofen, und läßt sie trocknen, dann drückt man sie zwischen zwei hölzernen Tellern etwas breit nach der Länge, läßt sie alsdann noch mehr trocknen; und drückt sie wieder etwas dünner aus. So behandelt man sie drei bis viermal bis sie ganz flach, nur einen messerrückendick, und gut trocken sind; man richtet sie dann in eine Schachtel, gibt immer fein gestoffenen Zucker dazwischen, macht die Schachtel voll, und bewahrt sie an einem trockenen Orte zum ferneren Gebrauche auf.

786. Gedörrte Birnen.

Hiezu sind reife große Pluzerbirnen am besten; diese werden in reinen Töpfen so lange gesotten, bis sie sich weich greifen lassen; dann werden sie abgeseihen und geschält. Die Schale gibt man indessen auf eine Schüssel, die Birnen aber werden in Reihen in eine Presse gelegt, und langsam gepreßt. Die Presse wird auf ein reines Schäßel gestürzt, damit der Saft darein abfließe. Wenn die Birnen eine Viertelstunde so in der Presse waren, und kein Saft mehr davon abfließt, so preßt man sie noch etwas stärker, und läßt sie noch eine Viertelstunde stehen; man nimmt sie sodann heraus, legt sie auf die Trockenbretter, gibt sie in den Ofen, und läßt sie einige Stunden darin, bis sie schön rothbräunlich werden: dann wird der ausgepreßte Saft der Birnen sammt den Schalen, die ebenfalls ausgepreßt werden, und ein Stück Zucker so lange gekocht, bis es zu einem dicken Syrup wird; dann werden die Birnen gut darein getaucht, wieder in den Ofen gegeben, damit sie trocknen, dann wieder in den Sy-

rup eingetaucht, und dieses drei bis viermal wiederholt; das Letztemal läßt man sie gut trocknen, und wenn sie ausgekühlt sind, werden sie in Schachteln eingelegt; und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

787. Kirschen in Brantwein.

Ein Seitel frisch ausgepresster Himbeeren-saft wird mit einer Halbe Brantwein gut vermengt, hiezu gibt man ein und ein halb Pfund Zucker, der darin gut aufgelöst wird, und füllt es in ein großes Glas, nimmt dann von der großen Gattung schwarzer saftiger Kirschen, von welchen die Stängel abgelöst werden, gibt davon so viel in das Glas, daß der Brantwein zwei Fingerhoch über die Kirschen reicht; dann wird das Glas verbunden, und auf einem kühlen Orte bewahrt.

788. Gedrückte Persicali oder Quitten-Confect.

Man macht eine Quitten-Marmelade so wie No 759, diese muß aber sehr stark und fest eingekocht werden; wenn sie nun gut eingesotten und abgekühlt ist, werden Kugeln in der Größe einer welischen Nuß daraus gemacht, diese auf Papier, welches mit feinen Zucker besäet ist, ganz flach gedrückt, an einem trockenen Orte in der Luft getrocknet, täglich mit dem Radelwalker etwas dünner ausgewalkt, mit Zucker bestreut, bis sie so dünne wie Oblaten werden, dann nochmals mit feinen Zucker bestreuet, und in einer Schachtel zu fernem Gebrauche aufbewahrt.

789. Gedörnte Pfirsich.

Man nimmt große reife Weinspfirsiche, schält und spaltet sie, legt sie auf Dörrbretter, und gibt sie in einen war-

men Ofen. Nachdem sie schon gut übertrocknet und schön lichtbraun sind, nimmt man sie heraus, und drückt mit den Fingern eine Spalte auf die andere schön breit. Nachdem man mit allen so verfahren ist, taucht man jede Pfirsich in gesponnenen Zucker, legt sie dann wieder auf die Dörrblätter, und gibt sie auf zwei Stunden in den Ofen; dann taucht man sie nochmal in den Zucker, und läßt sie im Ofen noch etwas übertrocknen.

790. Pfirsich-Käs.

Man wählt hiezu die gelben sogenannten Quitten-Pfirsiche, welche gut reif seyn müssen, schält und spaltet sie; wenn sie weich genug sind, so passirt man sie durch ein Sieb; sind sie aber zu fest, so kocht man sie einige Augenblicke im Wasser; auf ein Pfund Pfirsiche kömmt ein Pfund Zucker, der in einem Einsiedbecken mit einem Seitel Wasser so lange gekocht wird, bis er sich spinnt, und im Kochen große Blasen wirft; dann rührt man die Pfirsiche, die man vom Saft gut ablaufen läßt, hinein, und läßt sie auf Kohlenfeuer unter beständigem Rühren fest einkochen, dann kalt werden. Macht sodann kleine Kugeln in der Größe eines halben Eies, legt sie auf ein mit Zucker dicht bestreutes weißes Papier, bestreut es dicht mit feinen Zucker, und läßt es mehrere Tage an einem trocken warmen Orte stehen; drückt es dann breit, bestreut es wieder mit Zucker, und wenn es schon trocken geworden, walzt man es täglich etwas dünner mit einem kleinen Walker; bestreut es immer wieder mit feinstoffenen Zucker, bis die Scheiben in der Größe einer Oblate ist; ist es so fein und trocken, so legt man ihn in eine Schachtel, bestreut ihn mit Zucker, und bewahrt ihn bis zum Gebrauche an einem trockenen Orte.

791. Quitten-Spalten einzumachen.

Man wählt hiezu zwei Pfund gute reife Quitten, schält und theilet sie in vier, oder wenn sie groß sind, in sechs Theile, schneidet die Kerne und das steinigste davon heraus, setzt indessen ein Seitel Wasser, ein Seitel Weinessig, zwei Pfund Zucker in einer messingenen Pfanne auf, gibt zugleich die Quitten darein, daß sie ganz weiß bleiben; jede Spalte muß aber mit einigen Stückchen Zimmt und ein paar gespaltenen Gewürznelken vorher besteckt werden. Man läßt sie so lange sieden, bis sie weich sind, nimmt sie dann heraus, und läßt den Saft noch so lange fortkochen, bis nur so viel übrig bleibt, daß er etwas über die Spalten reicht, gibt ihn, wenn er ausgekühlt ist, darüber, und verwahrt sie wie die Übrigen.

792. Quitten-Spalten in Most einzumachen.

Man nimmt recht guten Most nach Belieben und Quantität der Quitten, läßt ihn halb aussieden und absaumen; wenn dieses geschehen ist, gießt man ihn in eine neue ausgebrannte Keim, und läßt ihn bei gelindem Kohlenfeuer einige Sub aufthun, wo man dann schöne, von den Kernen gereinigte, in Vierteltheile geschnittene schöne Quitten in den Most legt, in welchem sie so lange sieden müssen, bis sie hinlänglich weich sind, auch gibt man noch während des Siedens klein gestoffenen Zimmt und Gewürznelken hinein. Wenn sie ausgekühlt sind, legt man sie in ein Glas, und kann sie darin den ganzen Winter aufbewahren.

793. Reines-Claudes (oder Ringlo) in Branntwein.

Man nimmt ein hundert und fünfzig Stücke Ringlo, die aber nicht ganz reif seyn dürfen, wische sie mit einem Luche gut ab, und stupft sie durchaus mit einer Stecknadel, dann werden sie in zwei Theilen frischen Wasser, und einen Theil guten weißen Essig drei bis vier Stunden geweicht; dann zwei Pfund Zucker mit drei Seitel Wasser gekocht, und gut abgeseamt; wenn er ganz rein ist, werden die Ringlo in einen reinen Weidling gelegt, der Syrup etwas überkühlt, und darauf gegossen: selbe bleiben dann so vierundzwanzig Stunden stehen, damit sie den Zucker gut einsaugen. Nach vierundzwanzig Stunden wird der Syrup abgeseiht, die Früchte in Gläser gelegt, der Syrup abermals so lange gekocht, bis er dicklicht wird, dann ausgekühlt, und über die Früchte gegossen; auf diese Quantität werden dann zwei Halbe guter Branntwein gegossen, die Gläser verbunden, das Papier mit einer Nadel durchlöchert, und aufbewahrt. Wenn sich die Früchte auf den Boden gesetzt haben, so ist dieß ein Zeichen, daß sie genießbar sind. Die Pirschen und Marillen werden so wie die Ringlo's eingemacht, nur daß letztere nicht mit Essig, sondern im Wasser aufgesotten werden; auch dürfen diese Früchte nicht ganz reif, sondern müssen noch etwas hart seyn, und dürfen nur einige Sud aufthun, damit die Haut nicht verletzt werde; auf ein und ein halb Pfund Früchten wird ein Pfund Zucker genommen, und eben so, wie zu den Ringlo's, gesotten, wenn er gut gesotten ist, vom Feuer weggenommen, der Branntwein dazu gegossen, und gut mit dem gesottenen Zucker vermengt. Es muß stets beobachtet wer-

den, daß der Syrup einige Fingerhoch über die Früchte reiche; auf jede Halbe Brantwein rechnet man ein und ein Viertelpfund Zucker.

794. Weichseln mit Honig eingelegt.

Man läßt sich eigends ein kleines Fäßchen machen, so wie zu den Gurken, nur daß es etwas kleiner seyn muß; nimmt dann von der größeren Gattung schwarzer Weichseln, zupft die Stängeln ab, wäscht sie, und läßt sie abtrocknen. Auf ein Fäßchen von fünf Halbe wird ein und ein halb Loth Zimmt, ein halbes Loth Gewürznelken gestossen, und dann drei kleine Säckchen von reiner Leinwand gemacht, das Gewürz in drei Theile abgetheilt, und in die drei kleinen Säckchen eingefüllt, selbe dann zugenähet; dann eines davon auf den Boden des Fäßchens gelegt. Es werden dann drei Halbe guter weißer Honig auf einem Kohlenfeuer gekocht, gut abgefaumt und ausgekühlt; ein Theil dieses Honigs wird, wenn er ausgekühlt, aber noch süßig ist, auf den Boden des Fäßchens gegossen, und ein Theil der Weichseln darauf gegeben, dann wieder ein Säckchen mit dem Gewürz und die übrigen Weichseln; oben sonach das dritte Säckchen, und den Rest des Honigs: nur ist zu bemerken, daß das Fäßchen nicht ganz voll seyn darf, sondern zwei Fingerhoch leer bleiben muß. Es wird dann eine reine Leinwand über das Beil gelegt, fest zugebeilt und an einem kühlen Orte aufbewahret.

795. Weichseln in Essig einzumachen.

Man nimmt auf ein Pfund spanische Weichseln, wovon die Stengel zur Hälfte abgeschnitten werden, ein Pfund Zucker, diesen fein gestossen, gibt davon einige Löffelvoll in ein

Einsiedglas, dann eine Lage Weichseln, dann wieder Zucker, und so fort, bis Zucker und Weichseln zu Ende sind; dann gießt man eine Kaffeeschale voll guten weißen Weinessig darauf, verbindet das Glas, und läßt es fünf bis sechs Tage in der Sonne stehen, in welcher Zeit der Zucker aufgelöst seyn wird; seih den Saft davon herab, und kocht ihn so lange, bis er schwere Tropfen zu werfen anfängt, läßt ihn auskühlen, und gibt ihn über die Weichseln, welche erst nach vierundzwanzig Stunden zugebunden werden.

796. Spanische Weichsel zu trocknen.

Man löse spanische Weichseln von den Stängeln, legt sie auf Dörrbretter, und gibt sie in einen nicht gar heißen Ofen: nachdem sie schon getrocknet sind, daß sie keinen Saft mehr von sich geben, löst man die Kerne davon aus, drückt zwei oder drei davon aufeinander, und mit den Fingern so breit, daß sie wenigstens so groß wie ein Kreuzer werden, gibt sie dann wieder einige Stunden in den überkühnten Ofen, nachdem man sie herausgenommen hat, zuckert man sie warm, und legt sie so in Schachteln.

797. Dunst-Obst zuzubereiten.

Die dazu gehörigen Gläser müssen rein und trocken seyn; das Obst gesund und nicht überreif. Die schönen schwarzen Kirschen werden vom Stengel gelöst, gewaschen, und abgeseiht; auf ein Pfund Kirschen nimmt man ein Viertelpfund Zucker, welcher mit einem halben Seitel Wasser so lange gekocht wird, bis er sich gänzlich aufgelöst hat; die Kirschen gibt man in einen reinen Weidling, und wenn der gekochte Zucker etwas überkühlt ist, gießt man ihn über die Kirschen, und läßt sie so lange stehen, bis sie gänzlich aus-

gekühlt sind. Dann füllt man sie mit einem Silberlöffel in die Gläser, doch so, daß der Saft über die Kirschen hinaus reicht, und der Hals der Gläser zwei Fingerbreit leer bleiben muß; über die Öffnung der Gläser gibt man ein reines Leinwandläppchen, darüber eine im Wasser geweichte Rindsblase, welche über die Leinwand gespannt, und mit starker Hand, mit dünnem Spagat fingerbreit fest umwunden werden muß, damit keine Luft eindringen könne, da die Haltbarkeit größtentheils davon abhängt. Sodann wird der Boden eines Kessels mit Stroh oder Heu belegt, die Gläser in gleicher Höhe eingerichtet, und mit Heu befestiget, dann bis zu dem Halse der Gläser mit kaltem Wasser aufgefüllt, und ihn, von dem Augenblicke an, wo er zu kochen anfängt, worauf man sehen muß, höchstens zwei Minuten kochen gelassen; dann vom Feuer weggenommen, und die Früchte zugedeckt darin stehen gelassen, dann ausgekühlt. Dann nimmt man die Gläser heraus, reinigt sie, und bewahrt sie an einem kühlen trocknen Orte.

Die Weichseln werden auf dieselbe Art bereitet; nur daß man auf ein Pfund Weichseln zehn Loth Zucker nimmt. Die Pflirsche und Marillen dürfen nicht weich seyn, diese werden geschält, in der Mitte getheilt, in frisches Wasser gelegt, damit sie die Farbe nicht verlieren; auf ein Pfund Pflirsche rechnet man zehn Loth Zucker, auf Marillen aber sechzehn Loth, wozu man ein Glas Wasser nimmt, und so lange kochen läßt, bis er schwere Tropfen wirft; dann läßt man ihn etwas abkühlen; die Pflirsche oder Marillen werden mit einem reinen Backlöffel aus dem Wasser genommen, gut abgeseiht, in ein tiefes reines Gefäß gethan, und der war-

me Zucker darüber gegossen, welche man so lange stehen läßt, bis sie ganz kalt sind, dann werden die Früchte mittelst einer Gabel in die Gläser schön eingelegt, der Saft bis über die Früchte aufgegossen, die Gläser den vorhergehenden gleich verbunden, zwei Minuten gekocht, und wie die Vorigen beendet.

798. Kleine Muskatbirnen im Dunste.

Auf ein Pfund dieser kleinen Birnen nimmt man ein halbes Pfund Zucker; die Birnen werden mit einem Tuche gereinigt, und die Stengeln zur Hälfte abgeschnitten. Auf ein halbes Pfund Zucker kommt ein Glas Wasser, läßt diesen so lange kochen, bis er sich ganz aufgelöst hat, gibt zwei Eßlöffelvoll scharfen weißen Essig dazu, und läßt es einige Sub aufkochen; gibt die Birnen hinein, wendet sie mit einem Silberlöffel immer um, und läßt sie einige Augenblicke kochen, dann kalt werden; füllt sie dann in die Gläser; der Saft muß so wie bei den Vorhergehenden bis über die Früchte reichen, verbindet sie mit der geweichten Blase, richtet sie in den Kessel, und läßt sie drei Minuten sieden, dann im Wasser gänzlich auskühlen.

Die sogenannten Gewürzbirnen oder unter dem Titel Dukaten-Birnen wie ich sie kenne, sind nochmals so groß als die Muskateller Birnen, diese werden geschält, der Stengel abgestutzt, so, daß nur die Hälfte des Stengels an der Birne bleibt, wenn sie geschält sind, wird jedesmal die Birne mit ausgepresstem Limoniensaft bestrichen, damit sie schön weiß bleiben, und in frisches Wasser gelegt, bis sie alle geschält sind, man rechnet auf ein Pfund Birnen ein Viertelpfund Zucker, dieser wird mit einem Glas Wasser nur so lange ge-

kocht, bis der Zucker aufgelöst ist, dann gibt man die Birnen hinein, wendet sie mit einem Löffel immer um, daß sie alle gleich kochen, und läßt sie so lange sieden, bis man sie mit einer Nadel durchstechen kann, doch müssen sie nicht zu weich werden; man stellt sie dann vom Feuer weg, läßt sie kalt werden, füllt sie dann schön geordnet in die Gläser, gibt das Zuckerwasser darauf, so, daß es über die Birnen reicht, verbindet die Gläser, gibt sie in den Dunst, und läßt sie zwei Minuten kochen, diese Birnen sind zum garniren der Compots sehr schön.

799. Reines-Claudes oder Ringlo im Dunste.

Die Ringlo's oder großen Zwetschken dürfen nicht reif sondern müssen noch ganz hart seyn, diese werden mit einem Luche sorgsam gereinigt, und jede Ringlo mit einer Stecknadel einigemal durchstochen. Man nimmt auf ein Pfund Früchte ein Pfund Zucker; gibt eine Halbe Wasser, und ein Seitel scharfen weißen Essig in ein Einsiedbecken, läßt es siedend werden, und wenn es im starken Sud ist, gibt man die Ringlo's schnell hinein, rüttelt das Einsiedbecken, damit alle gleich darin zu liegen kommen, und läßt sie nur einem Sud aufkochen; nimmt sie dann schnell mit einem Backlöffel heraus auf ein Sieb. Gibt dann auf ein Pfund Zucker ein Seitel Wasser, läßt ihn so lange kochen, bis er anfängt etwas dicklicht zu werden, gibt die Ringlo hinein, rüttelt das Einsiedbecken gut auf, damit der Zucker alle Früchte umfaßt, nimmt sie gleich vom Feuer weg, und läßt sie ganz kalt werden; füllt sie in reine Gläser, verbindet sie wie die Vorhergehenden, stellt sie im Dunste, und läßt sie höchstens zwei Minuten sieden, dann ganz kalt werden, bevor man die Gläser aus dem Kessel nimmt.

800. Quitten im Dunste.

Auf ein Pfund schöne reife Quitten nimmt man drei viertel Pfund Zucker; die Quitten werden geschält, und in daumendicke Spalten geschnitten, das steinige aus der Mitte herausgeschnitten, und in kaltes Wasser gelegt; der Zucker mit einem großen Seitel Wasser so lange gekocht, bis er aufgelöst ist, dann gibt man die Quitten hinein, wendet selbe mit einem Silberlöffel fortwährend, aber mit möglichster Vorsicht um, damit sich die Spalten gleich kochen, und läßt sie nur so lange kochen, bis man sie mit einer Nadel durchstechen kann, doch weich dürfen sie nicht werden; nimmt sie dann vom Feuer weg, und läßt sie gänzlich auskühlen; füllt sie in die dazu gehörige Gläser, und dann in den Kessel, wo sie nicht länger als drei Minuten kochen dürfen.

Verschiedenes einzumachen und aufzubewahren.

801. Grüne Erbsen im Dunste.

Man nimmt von den schönen kleinen Garten-Erbsen, wäscht und salzt sie, läßt sie eine halbe Stunde so liegen, dann trocknet man sie mit einem reinen Tuch gut ab, und füllt sie in die Dunstgläser, doch nicht ganz bis an

den Rand, vorher kocht man auf ungefähr sechs halb Flaschen Erbsen, ein gutes halbes Pfund Zucker, mit etwas mehr als einer Halben Wasser, und wenn die Erbsen eingefüllt, und das Zuckerwasser kalt geworden, wird so viel vom Zuckerwasser darauf gegossen, daß es gerade die Erbsen bedeckt, dann werden die Gläser verbunden, und in Dunst höchstens zwei Minuten lang gekocht.

802. Grüne Bifolen über den Winter aufzubewahren.

Man nimmt von den jungen Bifolen, die noch nicht hart sind, und putzt sie, das ist, man zieht die Fäden davon ab; macht dann in einem Kessel ein Wasser siedend, wirft die Bifolen hinein, läßt sie eine kleine Viertelstunde kochen, seihet sie dann schnell ab, und wirft sie in kaltes Wasser; wenn sie durchaus kalt sind, nimmt man sie heraus, und legt sie auf reine Lächer, damit sie abtrocknen; wenn sie trocken sind, legt man sie in steinerne Töpfe; dann nimmt man zwei Theile Wasser, und einen Theil weißen Weinessig, auf drei Halbe braucht man ein Viertelfund Salz; die Bifolen dürfen nur einige Sud aufkochen, da man verhüten muß, daß sie nicht weich werden, dieses wird so lange gekocht, bis das Salz ganz aufgelöst ist, dann nimmt man es vom Feuer weg, und wenn es ausgekühlt ist, gießt man es langsam auf die Bifolen. Dann wird frisches Rindschmalz oder Butter zerlassen, und darauf gegossen, damit sich durch das Schmalz ein fester Deckel bildet, den keine Luft durchdringen kann; wenn dann das Schmalz ganz fest ist, werden Töpfe verbunden, und auf einem kühlen Orte aufbewahrt. Wenn man davon gebrauchen will, nimmt man, so viel man bedarf, davon heraus, legt sie eine

Stunde vorher in laues Wasser; der Topf aber muß mit dem frisch zerlassenen Schmalz wieder geschlossen werden, denn sonst würden die Übrigen verderben.

803. Grüne Bifolen auf andere Art einzumachen.

Die Bifolen müssen von mittlerer Größe sein, doch eher klein als groß, nachdem man sie gewaschen, und die Fäden abgezogen hat, schneidet man sie wie gewöhnlich zum Kochen, nur etwas größer, vorher aber läßt man sie gut abtrocknen; wenn sie geschnitten sind, legt man sie recht schütter auf ein Brett, gibt sie in die Sonne, wendet sie öfters um, und läßt sie so lange in der Sonne, bis sie ganz trocken sind, dann gibt man sie in kleine schütterere Säcke, füllt sie aber nicht voll, und fest an, und hängt sie an einem lüftigen trockenen Orte auf. Einige Stunden vor dem Gebrauche werden sie in warmen Wasser geweicht, in Salzwasser übersotten, und wie gewöhnlich zubereitet.

804. Gurken einzumachen.

Man nimmt von der mittleren Gattung Gurken, lieber kleinere als größere, legt sie in frisches Wasser, läßt sie zwei bis drei Stunden darin liegen, gibt einigemal frisches Wasser darauf, seiht sie dann ab, legt sie auf reine Tücher, und läßt sie trocknen. Die Fässel, in die man sie einlegt, müssen sehr rein seyn, in jedes Faßel legt man wie eine kleine Nuß große Maun, dann die gewöhnlichen Kräuter, das ist, etwas Weichsellaub, Tillen, oder das sogenannte Gurkenkraut, und am meisten von dem Eisenkraut, denn dieses erhält sie grün und hart. Wenn nun der Boden des Faßels damit belegt ist, dann gibt man eine starke Lage von den Gurken, und wieder von den Kräutern, und so

fort, bis das Fassel voll ist; man nimmt dann die Hälfte weißen Weinessig, und die Hälfte guten weißen Wein, einige Handvoll Salz, zwei Loth ganzen Pfeffer, zwei Loth weißen Ingwer; dies alles wird mit dem Wein und Essig in einem reinen kupfernen Kessel gekocht, und siedend über die Gurken gegossen, sodann gleich fest zugebeilt, nur muß zuweilen nachgesehen, und wenn sie kaimig werden, selbe davon gereinigt, auch etwas Wein und Essig, wenn es nöthig ist, nachgefüllt und in den ersten zwei Wochen die Gefäße öfters gerüttelt werden.

805. Gurken im Salzwasser über den Winter aufzubewahren.

Man nimmt schöne ziemlich große Gurken, die rein gewaschen und abgetrocknet werden; selbe werden in kleine Fäßchen, die auf dem oberen Boden ein kleines Loch zu einem Zapfel haben, eingelegt; auf den Boden dieses Fäßchen legt man eine Handvoll Weinblätter, etwas Tillenkraut und Weinranken, das sind jene Fäden ähnliche Ranken, die an den Weinstecken hängen, und die, wenn man sie zerbeißt, so säuerlich wie Limoniensaft sind, von jenen Weinranken nimmt man einen guten Theil die man wenn sie gewaschen sind, etwas zerklöpft, damit sie den Sauerstoff den Gurken eher mittheilen, und ein Stückchen Alaun, dann legt man eine Lage Gurken, dann wieder Weinblätter und etwas Tillenkraut, hernach wieder Gurken, bis das Fäßchen voll ist; sodann gießt man Flußwasser, worin man so viel Salz auflösen läßt, daß es gut vorschlägt, darauf, bis es voll damit ist; beilt dann das Fäßchen fest zu, stellt es an einen warmen Orte, schüttelt selbes durch vierzehn Tage täglich und füllt es, doch nur bei dem Zapfel, da es nicht ganz

geöffnet werden darf, alle zehn Tage mit etwas Salzwasser auf.

806. Paradies-Aepfel über den Winter aufzubewahren.

Man nimmt von der kleineren Gattung runde Aepfel, die kleine Einschnitte haben, wäscht sie, und läßt sie trocknen: dann werden sie in reines hölzernes oder steinernes Gefäß reihenweis gelegt, zwei Theile Wein, und ein Theil Essig darauf gefüllt: gibt dann ein reines Tuch darüber, einen Deckel darauf und beschwert es etwas mit einem leichten Stein. Man muß sie alle acht oder zehn Tage abwaschen, und immer rein halten, so kann man sie bis spät im Frühjahr gut erhalten; einige Stunden, bevor man sie kocht, werden sie in frisches Wasser gelegt, und ausgewässert.

807. Paradies-Aepfel im Dunst auf ein Jahr, und noch länger aufzubewahren.

Nachdem die Paradiesäpfel gewaschen, und auf mehrere Theile zerbrochen sind, werben sie in einem reinen Gefäß gekocht, und durch ein Sieb passirt, an einem kühlen Orte zwölf bis fünfzehn Stunden stehen gelassen, dann alle wässrigen Theile gut abgeseiht, das Dicklicht in reine trockene Flaschen eingefüllt, fest verstopft, mit einer geweichten Rindsblase fest überspannt, mit Spagat gut verbunden, und so in dem Dunste fünfzehn Minuten lange gekocht. Ebenso kann man auch Stachelbeere, Gapper und Sauerkampfer über den Winter aufbewahren; die Stachelbeeren werden, wenn sie zur Hälfte reif sind, gewukt, in kleine Dunstgläser gefüllt, fest verstopft, mit Rindsblasen ver-

bunden, und fünfzehn Minuten im Dunst gekocht. Die Sauerampfer werden mit dem Schneidmesser zusammengeschnitten, in Flaschen mit weiten Hälsen gefüllt, verstopft und verbunden, und fünfzehn Minuten im Dunst gelassen; ebenso wird auch der Gapper behandelt.

808. Schinken einzupökeln.

Auf vier große Schinken, wo eine zehn bis elf Pfund wiegt, nimmt man sechs Pfund Salz, drei Loth Salitter, vier Loth Koriander, ein Seitel Wachholderbeeren, zwei Händevoll Kuttelkraut, letzteres klein geschnitten, die Wachholderbeeren und der Koriander gröblich gestossen; gibt das Salz in eine Reib, mengt den Salitter darunter, und läßt es auf Kohlenfeuer unter öfteren Aufrühren gut warm werden; reibt dann die Schinken mit dem warmen Salz mit der flachen Hand gut ein, und vorzüglich beim Bein, dann werden die Kräuter vermengt, und ebenso eingerieben; legt die Schinken in ein hölzernes Gefäß, von dem man die Soff, die sie geben, ablassen kann, begießt sie täglich ein auch zwei Mal mit ihrer eigenen Soff, wendet sie öfters um, und läßt sie drei Wochen im Salze liegen. Die letzten acht Tage gibt man einen passenden Deckel darauf, und beschwert sie mit einem Stein; dann gibt man sie in den Kamin und läßt sie bei einem kühlen Rauch drei Wochen hängen; in dieser Zeit sind sie gewöhnlich hinlänglich geräuchert, sollten sie beim Anfühlen noch etwas weich seyn, so muß man selbe noch einige Tage im Kamin lassen.

809. Senf einzusieden.

Man nimmt von den besten süßesten Most gleich von der Presse weg, siedet ihn in einem Kessel, faumt ihn flei-

fig, und läßt ihn so lange kochen, bis er über die Hälfte eingesotten ist. Dann nimmt man ein oder zwei Pfund süßes Senfmehl, gibt es in eine große Schüssel, und rührt es mittelst einem großen Kochlöffel mit siedenden Most von dem Eingefottenen ab, bis es zu einem festen Teig wird; dann wird dieser Teig mit der Hand zu einem Berg zusammengesetzt, ein neuer irdener Topf darüber gedeckt, und mit einem siedenden Wasser, wenn es im stärksten Sieden ist, acht bis zehnmal über den Topf gegossen; das Wasser dann so lange darauf gelassen, bis es nicht mehr raucht, aber jedesmal abgesehen, der Topf wird mit der Hand fest gehalten, damit der Senf immer bedeckt bleibt; wenn das geschehen ist, so wird der Topf endlich weggenommen, und der Senf mit heißen Most so lange abgerührt, und Most nachgegossen, bis er zur flüssigen Masse wird, dann ausgekühlt und in Boutellien gefüllt.

810. Trüffel einzusieden um sie aufzubewahren.

Die Trüffel werden rein gewaschen und abgebürstet, dann kommen sie in ein Kastrol, welches mit rothen Wein angefüllt wird, und werden so lange gekocht, als man braucht um ein Ey hart zu sieden: ist dies geschehen, so werden sie abgekühlt in Gläser gelegt, der Wein darauf gegossen, aber so, daß oben ein leerer Raum bleibt, dieser Raum wird mit sehr frischer zerlassener Kernfette angefüllt, mit einer Rindblase zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

811. Wildschweinsfleisch abzusieden, und aufzubewahren.

Man nimmt die Hälfte Essig, die Hälfte rothen Wein, einige Zwiebeln in große Spalten geschnitten; dann Kuttel-

kraut, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und etwas Neugewürz. Mit diesen allen wird das Fleisch, aber nicht zu weich gesotten, dann läßt man es in diesem Sud zugedeckt an einen kühlen Orte stehen, und gibt es dann mit Essig und Öhl.

812. Bungen einzupöckeln.

Die Rindszungen werden auf die nämliche Art, wie die Schinken eingepöckelt, nur brauchen diese nicht länger als acht Tage, um sie kochen zu können: will man sie räuchern, so dürfen sie nicht länger als acht Tage im Rachine hängen.

R n h a n g.

813. Liqueur mit Aneis.

Man läßt ein und ein Viertelfund Zucker mit einem Glas Wasser so lange kochen, bis der Zucker rein und gut aufgelöst ist. Drei Unzen Aneis werden mit einem halben Seitel Wasser, welches siedend heiß seyn muß, abgebrannt zugedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen, dann unter den siedenden Zucker gegossen, vom Feuer weggethan, und drei Seitel Branntwein dazu gegossen, gut zusammen vermengt, und in einen reinen steinernen Krug gefüllt; man