

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer

die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei ... zu erlernen ; nach Art derer
Magazins der Madame Le Prince de Beaumont in Fragen und Antworten ...
mit Figuren versehen

Leprince de Beaumont, Jeanne-Marie

Carlsruhe, 1770

XXIII. Abschnitt. Von Zuckerwerk, verschiedenen guten eingemachten
Sachen, Säften, Conserven, Marmeladen u.d.g.

urn:nbn:de:bsz:31-55020

XXIII. Abschnitt.

Von Zuckerwerk, verschiedenen guten eingemachten Sachen, Säften, Conserven, Marmeladen u. d. g.

I. Vom Zuckerwerk.

1. Wie pflegt der Kochzucker geläutert zu werden?

Hiezu werden 100 Pfund Kochzucker erfordert, welche in einen grossen Kessel mit Wasser gethan, unter einander gerührt und auf ein Kohlf Feuer gesetzt werden müssen. Nach diesem kan man 12 frische Eyer aufschlagen, ohne die Schalen nebst dem Weissen vom Ey weg zu machen und sie mit einer Birkenruthe zu einem Schaum schlagen. Hernach wenn der Zucker siedet, wird ohngefähr ein halber Schoppen Wasser, nebst einem guten Theil von den geklopften Eiern darein geschüttet, alles eine zeitlang zusammen gesotten, wohl abgeschäumt und nach und nach Wasser und Eyer wieder daran gegossen. Wenn es nun wohl abgeschäumt worden, muß man den geläuterten Zucker durch ein sauber leinen oder wollen Tuch seihen, so wird es sich zeigen, daß der Syrop a lisse gesotten worden, welches eigentlich der rechte Sud ist, wenn er sich lange halten und von guter Dauer seyn soll. Auf solche Weise kan eine solche Quantität Kochzucker, so viel man nemlich will, geläutert werden, wenn man Wasser und Eyer nach Proportion dieser Quantität darunter schüttet.

2. Was

2. Was hat man noch ferner hiebey anzumerken?

Solches besteht darin: daß, wenn viel Zucker geläutert wird, es allezeit viel Schaum, welcher immerzu etwas Zucker mit sich nimmt, zu geben pflegt. Will man nun solchen nicht verlieren, so muß der Schaum in den Kessel mit Wasser elingerührt und alles zusammen durch ein sauber Tuch, wie oben gemeldet worden, filtrirt werden. Dieser daraus geläuterte Zucker wird sowol als der erste gebraucht, ohne daß er den Confituren etwas an ihrer Güte und Schönheit benimmt.

3. Wie viel Wasser wird eigentlich zu einem Sud Zucker erfordert?

Weilen das Wasser beym Zuckersieden unentbehrlich ist und man im Zweifel stehen kan wie viel Wasser eigentlich zu einer gewissen Quantität Zucker genommen werden muß, so ist demnach nöthig zu wissen, daß ein halber Schoppen Wasser zu einem Pfund Zucker hinlänglich genug sey, indem wenn mehr Wasser dazu kommt, es nur durch Sieden verdrauchen muß, damit der Zucker wieder zu seinem rechten Sud gelangt.

4. Wie vielerley Grade des Zuckersiedens giebt es?

Es giebt Zucker: a lisse, a perle oder a la boulette, a la souffle, a la plume, a casse und an carammel oder a brule, welche zwey letztere Worte gleich viel bedeuten.

5. Ist unter diesen Suden noch ferner ein Unterschied?

Ja: diese Sude werden auch nach ihren geringern

gern oder stärkern Grad unterschieden; denn man pflegt zu sagen: Petit lisse und grand lisse, petit perle und grand perle, la petite plume und grande plume. Das verstehet sich schon, daß ein jeder Grad sich unterscheidet, nachdem er alsdann weniger Consistenz behält.

6. Wie erkennt man den Zuckersud a lisse?

Diesen Sud kennet man daran, daß er zu seiner Vollkommenheit gelanget ist, wenn solcher nachdem man davon auf den mittlern Finger gethan und auf den Daumen gelegt hat, nicht fließet, sondern rund, wie eine kleine Erbse darauf stehen bleibt, alsdann ist man hinlänglich versichert, daß der Zucker a lisse gesotten ist.

7. Woran wird der Zuckersud a perle erkannt?

Daß dieser Sud in seinem vollkommenen Stand ist, wird daran wahrgenommen, wenn mit den Fingern davon genommen und auf den Daumen gelegt wird, hernach man die andern Finger von dannen weg thut, so läßt er sich wie ein kleiner Faden so weit heraus ziehen, als man die Finger aufthun kan, und wenn dieses sich so befindet, so wird dieser Sud grand perle aenennet; kan man ihn aber nicht so weit ziehen so heisset man ihn petit perle menu. Wenn dieser Sud, runde Perlen aufwirft, so ist er auch recht.

8. Wie aber der Zuckersud a soufflé?

Daß dieser Sud recht ist, kan man wahrnehmen, wenn ein Schaumlöffel in den Zucker getunkt wird, fliehet nun der Zucker, indem man durch denselben bläset, als trockene Blätter in die Luft, so ist er

er gesotten, fliehet er aber noch, so ist er nicht gesotten. Man pflegt auch einen Spatel in den Zucker zu tunken, und wenn der Zucker in die Luft fliehet, indem er geschüttelt wird, so ist er recht. Dieser Sud wird auch a Rozat genennt.

9. Wie ferner den Zuckersud a la pluma?

Dieser Zucker wird für vollkommen erkannt, wenn man selbigen einige Sud mehr als den vorhergehenden thun läßt, und indem durch den darein gestauchten Schaumlöffel geblasen, oder mit der Hand auf den Spatel geschlagen wird, hernach grössere Funken oder Blasen, welche in die Luft steigen, herausfahren, so hat man den Sud a la petite plume; fahren aber, nachdem man es öfters probirt, grössere und noch mehrere Blasen, welche an einander hängen bleiben heraus, so wird dieser Sud la grande plume geheissen.

10. Und wie der Zuckersud a casse?

Daß der Zucker a casse recht gesotten sey, erkennt man daraus, wenn er, nachdem man den Finger ins frische Wasser tunkt und hernach in den siedenden Zucker, hierauf wieder ins frische Wasser, im Wasser trocken wird und bricht, so kan man versichert seyn, daß der Sud recht ist; hingegen wenn er anpicht und sich ausbreiten läßt, so ist er noch nicht recht. Besorgt man aber, daß man den Finger verbrennen möchte, so thut man wohl, wenn man ein saubers Stecklein nimmt und damit eben diese Probe macht, so wird man gewiß versichert seyn, daß dieser Sud a casse recht seyn wird.

11. Wie kan man endlich den Zuckersud a caramel oder a brule erkennen, daß er recht ist?

Dieser Sud ist recht, wenn der Zucker unter dem Zahn nicht als ein Gummi anklebet, sondern sich in Stücken brechen läßt. Wenn der Zucker a caramel wohl gesotten werden soll, so muß man wohl in obacht nehmen, daß er zu rechter Zeit, wenn er nemlich den nöthigen Grad erreicht hat, weggethan wird, indem er sonst völlig verbrennen möchte, wodurch er hernach einen unangenehmen Geschmack bekommt und zum Gebrauch nicht mehr dienlich ist; es wäre dann, daß ihm mit Wasser im Süden wieder geholfen würde. Dieser Sud ist der letzte Grad welchen man dem Zucker im Sieden giebt, taugt sehr wohl zum candiren und zum Sud von allerhand Confituren und Compoten, wie auch andern die Conditerey betreffende Sachen.

12. Was wird vor Zucker zu den Confituren genommen, und wie vielerley Gattungen Zucker giebt es?

Man trifft mancherley Gattungen Zucker an, es giebt grossen und kleinen Welts. Raffinat- und Carenarienzucker. Der erste wird von den Franzosen genennet brut oder Sucre blanc, der andere affine, der dritte Sucre fin oder Sucre royal. Diese letztere Gattung vom Zucker ist am feinsten und weisssten. Er dissolvirt sich nicht in dem guten Spiritu vini, und ist dieses die Probe, die davon gemacht werden kan. In allen diesen Gattungen hält man den weisssten, härtesten und welcher am besten klinget, vor den allerbesten zu den Confituren und selbiger muß auch genommen werden.

13. Kan man aber noch einen andern Zucker dazu nehmen?

Warum nicht! Anstatt dieses Zuckers kan man sich auch der Cassonade oder des Kochzuckers bedienen. Es wird dafür gehalten, daß der Kochzucker besser zuckere, als der Zucker selbst. Der weißeste ist der beste, und ist wohlfeiler als der Raffinatzucker.

14. Was ist der Kochzucker oder die Cassonade vor ein Zucker?

Es ist eine Art Zucker, welcher entweder in Pulver oder kleinen Stücken, oder auch in grossen Stücken wird, und der Cassonade gebet weiter nichts ab, als daß sie nicht hart ist, noch wie ein anderer Zucker in Zuckerhüte kan formirt werden.

15. Was hat man vor Farben zur Zuckermahlerey nöchig?

Hiezu wird recht schöne rotthe, violet, brauns rotthe, graß, wie auch hellgrüne, blaue, goldgelbe, citronen- und pomeranzengelbe, wie auch die Haarfärbung gebraucht.

16. Wie werden diese Farben nun verfertigt?

1) Zur recht schön rothen Farbe nimmt man 1 Viertel Pfund Fernambuck, weicht ihn 8 Tage lang in ein Geschir mit Wasser, läßt es 3 Stunden lang sieden, preßt es durch ein Tuch, schüttets in ein offenes Glas, setzts auf einen warmen Ofen in den Sand, daß es sich vollends setz, und das Nachgeliebene so dick wird, daß man damit mahlen kan, alsdann muß mans verwahren.

2) Zur violetten Farbe kan 1 Viertel Pfund Bra-

Brasilienholz genommen, geweicht, gesotten und verwahrt werden, wie bey der rothen Farbe gemeldet worden. Im Kochen aber muß man 2 Loth Alaun hinein werfen, hernach wenn man damit färben will, sich wie bey der rothen Farbe verhalten.

3) Wenn man braunroth färben will, nimmt man 1 Viertel Pfund Brasilienspäne und verhält sich damit wie bey der violetten Farbe gedacht worden, nur darf kein Alaun dazu genommen werden.

4) Wie pflegt man graßgrün zu färben? Dieses geschieht, wenn man Saftgrün in sauber Brunnenwasser einweicht, doch daß die Farbe fein dick bleibe; hernach wenn man damit mahlen will, muß man es mit Gummiwasser temperiren.

5) Bey der hellgrünen Farbe verfährt man wie bey der graßgrünen und hierzu wird Berggrün genommen.

7) Zur Citronenfarbe pflegt man Gummi Gutte zu nehmen und sich wie bey den vorigen zu verhalten, nur daß kein Gummiwasser, sondern nur schlecht Wasser dazu genommen werden darf.

8) Wenn man pomeranzengelbe Farbe machen will, so nimmt man selne Mennige, reibt sie mit Brunnenwasser und wenn man damit mahlen will, macht man sie mit Gummi an.

9) Die blaue Farbe wird von Saftblau bereitet und zwar auf die Art wie die grüne. Oder: man nehme blaue Kornblumen, zupfe sie ab, stosse sie zu einem Muf in einem Mörfel und presse den Saft heraus, so ist man auch im Stande damit zu mahlen.

10) Zur Haarfarbe nimmt man Umbra und verfährt damit wie mit der Mennige.

Mit diesen Farben kan aller Zucker gemahlt werden;

den; soll aber das Aufgeblasene mit Glanz bestreut werden, wie einige die Gewohnheit haben, muß man ein wenig mehr Gummi dazu nehmen, und weil es noch naß ist, den Glanz darein streuen. Doch muß man sich wohl vorsehen, daß kein Gelb auf Grün, oder Roth auf Blau gestreut wird, sondern wie die Farbe der Bilder beschaffen ist, muß auch der Glanz seyn.

17. Wie sind aber die Farben in den Zucker zu bringen?

1) Wenn man die gelbe Farbe in den Zucker bringen will, muß man Safran in Brandwein auflösen, daß der Brandwein sehr stark gefärbet sey; alsdann wird gestossener Zucker in einem messingenen Kessel zum Feuer gesetzt und solcher nach und nach mit dem gefärbten Brandwein, bis er gelbe genug wird, angefeuchtet; der Zucker aber muß stets gerührt werden und immerzu trocken bleiben; wenn er nun fertig ist, muß er noch einmal gestossen und durchs Zuckersieb gesiebet werden, alsdann ist er zum Gebrauch recht und gut.

2) Die rothe Farbe in den Zucker zu bringen, kan mit Sandelholz, welches auch mit Brandwein ausgezogen wird, geschehen, wird aber längere Zeit hierzu, als bey dem Safran erfordert. Will man diese Farbe heller haben, so nimmt man Fernambuck; soll sie aber dunkler seyn, Brasillenholz und verfährt im übrigen wie mit dem gelben Zucker.

3) Will man grüne Farbe in den Zucker bringen, so nimmt man Saftgrün und verfährt damit eben so wie mit dem Safran.

4) Wenn endlich blaue Farbe in den Zucker gebracht werden soll, muß man Lackmüß nehmen, und es eben so wie mit dem Vorhergemeldten machen.

18. Wie wird eine Tinctur, womit man Zucker färben kan, gemacht?

Man nimmt Viole, stoßt sie klein und preßt sie aus; hernach thut man den Saft in ein porcellanen Geschirr, läßt es in der Wärme trocknen, wenn es trocken ist, nimmt man es heraus, thut wieder anders hinein bis es alles trocken, und verwahrt es wohl. Mit dieser Tinctur kan man allerhand Zucker mahlen; auch können Rosen, Nelken, Petersilie u. d. g. andere Farben auf diese Weise zubereitet werden.

19. Wie pflegt man zu candiren?

Vorhero muß man fein geläuterten Zucker in einem Kessel zergehen und so heiß werden lassen, daß man einen Finger darin leiden kan, hernach die Blumen, Früchte, Wurzeln, Gewürz oder was man zu candiren beliebet, hinein tunken und solches muß wenn es stark candirt seyn soll, zweymal geschehen, alsdann es in ein Sieb legen und bey der Wärme trocken werden lassen. Oder: die Früchte, Wurzeln u. s. f. werden in ein breites Geschirr gelegt, damit keines das andere berühren möge, auch allenfalls schmale Hölzgen dazwischen gethan und völlig mit Zucker bedeckt. Nach diesem läßt mans also 24 Stunden lang stehen, setzt sodann das Geschirr aufs Feuer, damit es ein wenig warm wird und sich löst, kehrt es hierauf auf ein Brett um, daß es heraus fällt, löst es mit einem Messer von einander und läßt in einem Siebe vollends trocken werden.

20. Wie glacirt man Zuckerbrod?

Man pflegt Eyerklar und gestossenen Zucker zu nehmen,

nehmen, beydes wohl unter einander zu klopfen, bis es ohngefähr so dicke wie ein Mehlbrey wird, hernach selbiges mit einem Messer auf das Zuckerbrod zu streichen und diese Glace bey gelindem Feuer hart werden zu lassen. Das Zuckerbrod kan auch mit zusammengerührtem Zuckel und wohlriechenden Wassern glacirt werden.

21. Wie macht man glacirten Marzipan ?

Es wird ein Teig angemacht wie bey dem gemeinen Marzipan angezeigt wird, hernach selbiger auf einem Tisch gesponnen, ihm eine selbst beliebige Form gegeben, im Backofen ein wenig getrocknet, alsdann mit ein wenig Pomeranzenblüth oder andern wohlriechenden Wasser in eine Schüssel gethan, nach und nach Zucker, Saft und Marmelade von einer selbst beliebigen Baumfrucht darunter gemischt, alles mit einem Löffel unter einander gerührt, bis der Glace ohngefähr so dicke als ein Brey wird. Wenn man will kan man auch Eyerklar in einer Schüssel mit einem Löffel wohl unter einander rühren, und diese Glace, wie die vorhergehende fertig machen. Wenn sie beginnt dicke zu werden, so muß man ja nicht vergessen ein wenig Citronensaft daren zu thun. Wenn nun die Glace auf diese oder jene Weise verfertigt ist, so pflegt man eine von dieser Glace auf die Marzipanstücke zu streichen, sie sodann auf Papier zu setzen und sie eine Seite nach der andern wie die vorhergehende, unter einem Backofendeckel zu backen. Diese beede Sorten von Glacen können auf allerhand Teig, Torten, Abaiszen und Früchten wohl gebraucht werden.

22. Wie wird ein weißer Spiegel auf Marzipan gemacht?

Man nehme das Weiße vom Ey, thue es in eine irdene Schüssel, rühre so viel fein durchgeseibten Zucker darein, damit es ganz weiß, dicke und glatt wird, aufflieset, schütte es auf den gedörren Martipan und lasse ihn beym Ofen trocken werden.

23. Wie ein bunter Spiegel?

Es wird vorgemeldter weißer Spiegel von Eyweiß und Zucker bereitet, und wenn man denselben aufgetragen hat, noch mehr auf diese Art gemacht, hierauf roth, blau und gelb, wie es beliebig, gefärbt, wenn nun solches geschehen, läßt man hin und wieder einen Tropfen auf den Weißen fallen, zieht die Farbe mit einem Stöckgen unter einander durch und läßt ertrocknen. Sollen die Marzipane mit Bildern geziert werden, muß man solche, weil der Spiegel noch naß ist, aufsetzen. In der Mitte pflegt man auch wohl einen Eisbaum zu setzen.

24. Wie wird aber ein solcher Eisbaum gemacht?

Man kan ein Sträuchlein Rosmarin durch geklopftes Eyweiß ziehen, eine Viertelstunde also stehen lassen, hierauf selbiges mit zart gestossenem gutem Cannarienzucker bestreuen, den Eisbaum wiederum so lange stehen lassen, bis er ganz trocken ist, alsdann ihm die Spitzen vergulden und den Marzipan damit bestecken.

25. Wie ein rothes Eis?

Dieses wird wie der weiße Spiegel gemacht, nur daß es mit Kirschensaft gefärbt wird.

26. Wie ferner Mandel-Eis?

Man pflegt Eyerklar so viel man will, zu nehmen, halb Zucker und halb zu Mehl abgerührte Mandeln darein zu rühren, bis es ein dicker Brey wird, hernach dasjenige Stück, welches beliebig, damit Messerrückens dicke zu überstreichen.

27. Wie Tragant-Eis?

Der Tragant wird über Nacht in Rosenwasser eingeweicht, durch ein Tüchlein gedrückt und Zucker darein gerührt, daß es ein dicker Brey wird, so ist es recht.

28. Und wie ein Zimmet-Eis?

Man kan fein gesiebten Zucker in eine meßingene Pfanne thun, darnach viel Eis gemacht wird, hierauf den Zucker auf einer Glut wohl abtrocknen, ferner zart gesiebten Zimmet darunter mischen, damit es hübsch braun wird, den Saft von 1 oder 2 Limonen darein drucken, daß es die rechte Dicke bekommt und es auf eine Sorte oder ander Gebäcknes streichen, so wird es recht seyn.

29. Wie werden hohl gegossene Zucker-Bilder und Früchte gemacht?

Wenn man diese Arbeit vornehmen will, muß man Zucker nehmen, solchen a la plume oder so lange fieden, daß, wenn man eine Spindel in den Zucker tunket und damit in die Luft schlägt, der Zucker wie Faden dapon fliegt. Hierauf wird der Zucker vom Feuer gethan, selbiger mit dem Kochlöffel vom Rande des Kessels ein wenig abgerieben, damit er wieder mit dem andern zerschmelzen möge, und in zuvor ge-

LIII 2

wärmt

1232 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
wärmt Formen gegossen; hernach läßt man sie etwa
ein Vater unser lang stehen, bis man sieht, wie der
Zucker oben am Loche der Forme gestehen will; als-
dann kan man das Loch lüften und den Zucker so viel
möglich heraus lauffen lassen, hierauf es wiederum
nicht gar eine halbe Stunde lang, stehen und kalt
werden lassen, sodann die Forme lösen, die Frucht
heraus nehmen, das Loch mit dem heräusgelaufenen
Zucker bestreichen, das Bild oder die Frucht mit einem
Messer beschneiden und puzen, endlich selbige, bis sie
gemacht werden solle, austrocknen lassen. Das
Mahlen wird einem jeden der Verstand geben, damit
man das Bild oder die Frucht nach seiner gehörigen
Art vorstelle.

30. Wie aber voll gegossene ?

Zu selbigen muß man den vorbeschriebenen Zu-
cker nehmen, auch solche auf eben diese Weise gießen
und mahlen, Ingleichen den Bildern mit Stöckgen
helfen, diese Stöckgen aber ehe sie gegossen werden
in die Forme legen, welches hingegen bey den hohlen
nicht angeht, deswegen nur Früchte bey den hohlen
gegossen werden. Sodann ist auch wohl zu merken,
daß die voll gegossene in den Formen länger stehen
müssen, damit sie recht ertrocknen ehe man sie heraus
nimmt. Die Ursache ist diese, weil aller Zucker dar-
innen bleibt, so wird auch mehr Zeit zu dessen Erküh-
lung erfordert.

31. Und wie aufgelaufene Bilder ?

Es wird der dritte Theil eines Bechers mit feinem
Zagant gefüllt, selbiger voll Regen- oder Rosenwas-
ser gegossen, anfänglich einige mal gerührt, eine Nacht
also

also stehen gelassen, alsdann der Traganth in einem steinernen Wörsel zu einer starken Masse mit dem besten Canarienzucker gestossen, daß er nemlich in Formen gedruckt werden kan, hierauf solches in einem Canditorofen geschwinde abgebacken, doch aber, daß es nicht braun wird, und endlich, wenn es kalt worden ist, ordentlich angemahlt, oder nach Belleben verguldet.

32. Wie ferner eine Art Bilder von Marzipan?

Hierzu wird fein hart abgebrannter Marzipan-Teig genommen, durch Beyhülfe einigen Stärkmehls in Formen gedruckt, in einem Canditorofen bräunlich gebacken, die Stärke mit einer Bürste davon abgerieben und verguldet, so ist es recht.

33. Wie pflegt man hingegen Mandelbilder und Früchte zu verfertigen?

Man pflegt ein halb Pfund gestoffene Mandeln und ein Viertelpfund gestoffenen Zucker zu nehmen, es mit Rosenwasser abzurühren, und auf einer Kohlen-~~glut~~glut in einer Canditor-Schüssel oder messingenen Kessel abzutrocknen, es muß aber immerzu gerührt werden, und zwar so lange, bis es nicht mehr an den Händen kleben bleibt, wenn man darauf schlägt; hierauf wieder vom Feuer gethan, kalt gemacht, daß man es angreifen kan, und dieser Teig mit gestoffenem Zucker auch mit etwas Stärkmehl stark ausgearbeitet. Wenn dieses geschehen, so verfertigt man Früchte davon, wie es beliebt, entweder in der Hand, oder auch in Formen gedruckt, legt selbige auf ein Papper und läßt sie in einem Siebe beym Ofen ertrocknen, oder dörret sie in einem Zuckerosen, und macht
LIII 3 sie

1234 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
sie nach eigenem Belieben. Auf diese Weise können
allerley Bilder, Früchte, Thiere, Fische, Schnecken,
Austern, Muscheln u. d. g. nach Lebensgröße verfertigt
werden. Will man es nicht so gut haben, kan man
einen guten Theil Stärkmehl darunter nehmen.

34. Wie kan man einen recht guten Marzipan
von Mandeln machen?

Man muß 1 Pfund Mandeln in kalt Wasser
weichen, bis die Schalen davon abgezogen werden
können, hernach wenn sie abgezogen sind, aus frischem
Brunnenwasser waschen, auf einem Reibelsen mit
Rosenwasser zart abreiben, alsdann ein halb Pfund
zart gestoffenen Zucker unter 1 Pfund Mandeln rüh-
ren, solche in einem messingenen Becken auf ein Kohl-
feuer setzen, diesen Zucker- und Mandelteig immerzu
umrühren, damit er sich nicht anlegen möge, solchen
so lange abtrocknen, bis er nicht mehr an den Fingern
kleben bleibt, hernach ihn auf ein Brett heraus schüt-
ten, daß er ein wenig erkühlt, endlich mit etwas Mehl
und Zucker auswirken. Einige bedlenen sich anstatt
des gemeinen Mehls, des Stärkmehls zum Auswir-
ken, stossen zuvor die weisse Stärke, beuteln sie auch
durch ein härenes Sieb aus, lassen diesen Teig über
Nacht im Keller stehen, damit er zähe wird, und sich
besser verarbeiten läßt. Es können aus diesem Mar-
zipanzeuge allerley Früchte und Marzipan nach Be-
lieben verfertigt werden.

35. Und wie wird ein Marzipan mit Citronen
oder Pomeranzen gemacht?

Aus dem vorgemeldeten Marzipanzeug wird die
beliebte Form auf Oblaten gemacht, solche zuvor ein
wenig

wenig mit Rosenwasser angefeuchtet, auch Zimmet und Muscatenblüth darauf gestreut, mit dem Mandelzeug überstrichen, das Blech mit Mehl bestreut, hernach der darauf gelegte Marzipan in Ofen gesetzt, ein wenig gebacken, hernach mit einem Eis- oder andern weissen Spiegel überziset, wieder in Ofen gesetzt, bis er ertrocknet, alsdann mit Pomeranzen- oder Citronenschalen ausgezert, und nach Belieben verguldet, oder eine von Tragant gefertigte Blume oder Bildlein in die Mitte gelegt. So es gefällig ist, kan auch zu diesem Marzipan die allgemeine Mandelmasse gebraucht werden.

36. Wie wird ein Guß auf den Marzipan gemacht?

Man pflegt das Weisse von 1 oder 2 Eyern zu nehmen, es wohl zu zerklöpfen, alsdann feinen durchgeseibten Canarienzucker Löffel voll weisse dazu zu rühren, beständig zu rühren, bis es ein rechter weisser Brey wird, hierauf ein wenig Citronensaft hinein zu drucken, auch den Marzipan auf den Boden mit ein wenig Citronensaft zu bestreichen, endlich den Guß auch darein zu thun, mit eingemachten Citronen- und Pomeranzenschalen, geschnittener Succade und buntem Streuzucker sauber auszukütern, und abzutrocknen, so wird es alsdann recht und gut seyn.

37. Wie macht man einen aufgesprungenen und geblätterten Marzipan?

Hierzu kan man 3 Loth feinen durchgeseibten Zucker und 1 Loth Rosenwasser in eine irdene Schüssel thun, es so lange schlagen, bis es so dicke wird, daß es kaum mehr vom Messer fließt, hierauf eines Messerrücken dicke auf den Marzipan streichen, und

1236 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
oben und unten Feuer geben, alsdann wenn es be-
ginnt heiß zu werden, das unterste Feuer völlig wegs-
zuthun, und wenn es anfängt aufzugehen, einen Bo-
gen Papier darauf legen, denn sonst möchte es leichts-
lich braun werden und verderben. Man muß aber
allemal den Marzipan 2 Tage vorher trucknen, ehe
der Spiegel darauf gegossen wird, sonst ist alles ver-
dorben und die Arbeit vergeblich.

38. Wie einen gleissenden Marzipan?

Es werden 3 Viertelpfund abgezogene Mandeln
auf einem Reibeisen zart abgerieben; hernach muß
man weißes Rosenwasser gemächlich darein tröpfeln,
damit die Mandeln keinen ölichten Geschmack bekom-
men, ferner 3 Viertelpfund zart gestossenen Zucker
in ein Schälgen schütten, solchen mit den Mandeln
aufs beste zu einem schönen glatten Teig abrühren,
alsdann den abgerührten Mandelteig auf Rauten ge-
schnittene Oblaten eines guten Messerrückens dicke
streichen, ein hölzernes Schäufelgen in Rosenwasser
tunken, den aufgestrichenen Teig damit überfahren,
ihn mit Zucker überstreuen, und sodann wieder mit
dem Mandelteig, hernach mit den Schäufelgen, wie
zuvor, darüber fahren, die Mandeln aber nicht allzu
stark befeuchten, indem sie nur fein glatt gemacht wer-
den müssen. Wenn dieses geschehen, kan man Zucker
darauf streuen, wieder mit dem Schäufelgen darüber
fahren, dieses zu 3 malen wiederholen, ferner solche
auf ein rundes Blech, hernach in eine Tortenpfanne
setzen, eine starke Blut auf den küpfernen Deckel ma-
chen, damit sie geschwinde aufgehen, aber öfters zu
sehen, daß sie nicht braun werden, denn sie sind in
einer

einer Stunde gebacken. Wer will, kan sie auch in einem Deselein anstatt der Tortenpfanne abbacken lassen.

39. Wie einen Krausen?

Vorher werden feine süsse Mandeln geschält und wie die andern gestossen, hernach wenn sie wohl gestossen sind, pflegt man nach und nach Zucker darein zu mengen, und zwar so lange, bis man einen brauchbaren Teig, den man, wie man will, spinnen kan, daraus zu verfertigen. Wenn nun der Teig also zugerichtet ist, wird solcher in einer selbst beliebigen Gestalt und Form auf Papier gelegt, hiernächst nur auf einer Seite unter dem Backofendeckel gebacken, und kalt gemacht, und wenn er kalt ist, die andere Seite auf gleiche Weise gebacken, hierauf selbiger ganz warm vom Papier gehoben, so bekommt man sodann einen leichten, feinen und recht niedlichen Marzipan.

40. Wie einen gefüllten?

Es wird ein guter Theil von dem oben angezeigten Marzipanzeug eines kleinen Fingers dicke ausgewälget, eine Form, wie es beliebt, entweder rund, wie ein Stern, Rose, oder Kautenwelse daraus geschnitten, von eben diesem Teige ein 2 bis 3 Finger hoher Rand herum gemacht, eine Fülle von gröblich gehackten Mandeln, Citronat, Cardamomen, Zucker und Zimmet, mit Zuglessung ein wenig Malvasiers, darauf gelegt, alsdann solche mit einem andern Stück gleich dem Boden, von eben diesem Marzipanzeuge bedeckt, ein Spiegel darauf gegossen, mit einem Bild belegt, oder mit in Zucker eingemachten Sachen ausgezert, so ist es recht. Hierbey ist noch nöthig anzumerken, daß man die Fülle nicht zu naß mache.

41. Wie einen von Muscatenzug?

Zuvor muß man 6 Eyer zerklöpfen, eines Eyes groß Butter und einen Löffel voll Zimmet oder Rosenwasser darunter rühren, hierauf von einem recht feinen Mehl ein gelindes Zeiglein anmachen, solches mit Zucker wohl abkneten, eines kleinen Fingers dicke austreiben, ein von Kartenpapier ausgeschnittenes Herz, Rose oder Raute auf den Zeig legen, selbiges durchschneiden, es auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech setzen, im Ofen backen lassen, und endlich mit einem glatten Eis überstreichen, auch nach Belieben vergulden.

42. Wie wird ein Herren-Marzipan bereitet?

Man pflegt 1 Pfund feine Mandeln zu schälen und zart zu stoffen, 2 felsche Eyerklar darein zu thun, alles recht unter einander zu reiben, mit gestossenem Zucker zu vermischen, einen brauchbaren Zeig daraus zu machen, ihn mit einem Stämpfel durch eine Spritze zu treiben, alsdann Ringe daraus zu formiren und solche in einem Backofen bey gelindem Feuer zu backen, so wird der Marzipan recht gut und schön werden.

43. Wie aber auf Niederländische Art?

Vorher werden Mandeln abgezogen und gestossen oder zart gerieben, hernach wird Zucker darunter gemischt, nachdem man es süß verlangt, alsdann in Nautenform auf Oblaten gestrichen, neben herum bewickelt, auf ein mit Mehl bestreutes Kupferblech gelegt, in Ofen gesetzt, ein wenig bräunlich gebacken, hierauf wieder heraus genommen, ein von Zucker und Rosenwasser angemachter Eisspiegel darüber gegossen,

fen, gefärbter Zucker darein gestreut, wieder in den Ofen gestellt, getrocknet, auch solches, wo es bezwicket worden, mit verguldeten Piniennüßlein besteckt, so ist es recht.

44. Wie ein Kraft-Marzipan?

Hierzu wird ein abgetrockneter Marzipanzeug genommen, selbiger zu kleinen Stücklein geschnitten, mit Gewürznägelein, Cardamomen, Muscatenblüth, ein wenig Rosenzucker und Zimmet, wie auch mit klein geschnittenen Citronen- und Pomeranzenschalen, Citronat und Pistaciennüßlein vermischt und unter einander gewirkt, noch ein wenig Rosenwasser dazu geschüttet, damit der Teig bey einander bleiben möge, alsdann der Marzipan so groß, als man ihn haben will, ausgewälget, auf eine Oblate, und sodann auf ein Blech gelegt, ein aufgesetztes Rändlein herum gemacht. Nach diesem kan man solches im Ofen ein wenig stehen lassen, bis es bräunlicht wird, hernach Kalt werden lassen, einen Eißspiegel darüber gießen, ihn fein gleich streichen, wiederum Citronen- und Pomeranzenschalen, Citronat, wie auch Pistaciennüßlein klein schneiden, selbige auf den Marzipan streuen, nochmals in Ofen setzen, bis der Zucker trocken wird, alsdann vergulden, wenn es beliebig ist, so wird es recht seyn.

45. Wie ein Ants-Marzipan?

Man kan ein halb Pfund wohl durchgeseibten Zucker und eben so viel schönes Mehl nehmen, zuvor aber 2 bis 3 Eyer, nachdem sie groß sind, ausschlagen, solche eine gute Weile zerflopfen, hierauf nach und nach den Zucker, alsdann auch das Mehl darunter rühren, den Teig auf einem Brett behende abwicklen,
fels

1240 XXIII Abschnitt, von Zuckerm. eingem. Sachen,
selbigen fast Messerrückens dicke auswälgern, ihn in
die mit Mehl bestreute Mödel drucken, den Teig fein
ausschneiden, ihn also einige Stunden oder auch über
Nacht stehen und ertrocknen lassen, ferner das Blech
mit Butter beschmierem, solches hernach wieder mit
einem saubern Tuch ein wenig überstreichen, oder aber
es mit Mehl bestreuen, den Teig also backen lassen,
daß er fein weiß bleibt, und ihn mit einem Messer her-
abnehmen. Wenn ein Teiglein von einem wohl zer-
klopfen Ey, 6 Loth Zucker, und Mehl abgerührt wird,
so lauft es schön auf. Wenn man will, so kan man
auch gestoffenen Anis darunter rühren.

46. Wie werden Schlangen von Marzipanzeug
gemacht?

Hiezu wird ein halb Loth Mandeln genommen,
mit ein wenig Rosenwasser so trocken als es seyn kan,
und zwar etwas gröber als zu den Mandeltorten, ab-
gestoffen, hierauf 12 Loth Zucker gerieben, wohl durch-
geseiht, nebst 2 auf einem Teller wohl abgeklopfen
Eyerweiß unter die gestoffenen Mandeln gerührt.
Hierauf rührt man eine halbe Muscatennuß, 1 Quint-
lein Zimmet und ein wenig Cardamomen, aber alles
klein zerstoßen, nebst fein abgeriebenen Citronenschal-
len wohl unter einander, klebt Oblatenblätter auf ein-
ander, formirt die Schlangen in der Runde nach eis-
genem Belieben, zieht mit einem Messer über und
über Spizlein in die Höhe, backt sie in einer gleichen
Hitze fein langsam ab, alsdann können auch die Spiz-
lein verguldet werden.

47. Wie Brezeln von Marzipanzeug?

Die Brezeln werden von einem abgetrockneten
Marzipanzeug formirt, gelblicht gebacken, beisset,
mit

mit einem gröblich gestossenen Zucker bestreut, im Ofen abgetrocknet und gebacken.

48. Wie Schiffgen und Früchte von Marzipan?

Man pflegt gestoffene und mit Rosenwasser abgeriebene Mandeln zu nehmen, allerhand gutes Gewürze, als Gewürznelken, Cardamomen, Muscatennuß, Zimmet, Citronenschalen, auch etwas Saft hievon, ein wenig Zimmetwasser und gestossenen Zucker darunter zu thun, doch darf von dem Gewürze nicht viel seyn, nachdem man nemlich viel Mandeln darzu nimmt. Wann dieses geschehen, muß mans in einem messingenen Kessel über dem Feuer ein wenig abtrocknen, sodann Oblaten wie Früchte oder Schiffgen mit einem Messer ausschneiden, von dem Abgetrockneten, etwa eines halben Fingers dicke, darauf streichen, ein Zeiglein von feinem weissen durchgeseibten Zucker und Rosenwasser anmachen, es bestreichen oder mit einem Löffel hübsch gleich begießen, in den Ofen setzen, ein wenig backen lassen, nur bis der Zucker oben hart wird, alsdann heraus nehmen, auch, wenn man will, vergulden.

49. Wie wird der Marzipan auf Herzogliche Art verfertigt?

Hierzu werden Mandeln auf gewöhnliche Art zugerichtet, und im wählenden Stoffen mit Eyerklar und Pomeranzenwasser stark angefeuchtet. Alsdann nimmt man so schwer Zucker, als der Zeig wiegt, läßt ihn a la plume sieden, hierauf mischt man die Mandeln wohl darunter. Nach diesem wird diese Masse wieder aufs Feuer gesetzt, um sie zu trocken, indem man sie stark herumrührt, bis der Zeig zu brauchen

1242 XXIII. Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
den ist, und sich nicht mehr an die Pfanne anhängt.
Endlich wird der Teig auf einen saubern Tisch, wel-
cher mit Zucker bestreut ist, gelegt, selbiger groß zu-
sammen gerollet, und ein wenig beyselt gesetzt, damit
er ruhen möge, hernach der Marzipan daraus for-
mirt, und ihm eine Gestalt, wie es beliebig, gegeben.

50. Wie a la Prinzesse?

Es wird 1 Pfund geschälte süsse Mandeln nebst
1 Pfund feinen gestoffenen Zucker und geschabten grü-
nen Citronenschalen in einen Wörsel gethan, wohl
unter einander vermischet, gestossen, alsdann auf ein
Papier gelegt in der Gestalt, welche beliebig. Das-
jenige, was nun also aufs Papier gesetzt worden,
läßt man unter dem Backofendeckel nur auf einer
Seite backen, und, wenn es gebacken ist, läßt mans
kalt werden, und bäckts auf der andern Seite auch,
so ist es recht.

51. Wie Königlicher Marzipan?

Man pflegt hierzu gemeinen Marzipanzeug zu
nehmen, solchen ohngefähr in der Dicke eines Fingers
auf einem Tisch zu spinnen, ihn in Stücken zu schnei-
den, Ringe, in der Grösse und Rundung eines Eys
daraus zu formiren, hierauf diese Ringe in Eyerklar
zu tunken, sie ganz in gestoffenen Zucker einzuschlies-
sen, ein Eyerklar zu nehmen, es in einem Wörsel zu
reiben, und indem solches gerieben wird, nach und nach
Zucker darein zu thun, auch damit nicht nachzulassen,
bis ein weicher Teig daraus gemacht worden. Wenn
der Teig nun in solchem Stande ist, werden kleine
Kugeln in der Grösse, wie der inwendige Raum des
Ringes ist, gemacht, besagte Ringe aus dem Zucker,
womit

womit man sie ganz bedeckt, gethan, aufs Papier gesetzt. Alsdann thut man in jeden Ring eine Kugel, und läßt sie im Backofen backen.

52. Wie wird der Marzipan von Salz gemacht?

Man nehme Salz, und zwar so weiß, als es zu haben ist, dörrre und stosse es recht klein, hernach presse man in Rosenwasser eingeweichten Tragant, der doch aber nicht allzudünne seyn muß, durch ein Tuch, und streiche ihn mit einem Messer auf einem hölzernen Teller so lange hin und wieder, bis er schneeweiß wird. Nach diesem kan man das Salz damit anmachen, daß es feiner Teig wird, und soll er wohlriechend werden, so wird ein wenig Bisem darunter gethan; hernach kan man ihn wie andere Marzipane formiren, auf einem Ofen trocken werden lassen, und einen Spiegel, wie auf die rechten Marzipane, machen, so wird es recht seyn.

53. Wie ein gemeiner Marzipan?

Man muß ein Pfund süße Mandeln nehmen, sie im warmen Wasser schälen, immittelst aber wies der ins kalte Wasser werfen, wieder heraus thun, und sie auf einer Serviette abtropfen lassen, alsdann in einem Mörsel stossen, aber dabey nicht vergessen, daß sie öfters mit Eyerklar und Pomeranzenblüth, Wasser angefeuchtet werden, bis sie so fein, wie Mehl, gestossen sind. Nach diesem kan man 3 Viertel Pfund des allerfeinsten Zuckers, a soufflé fieden, alsdann, wann er fertig ist, solchen auf die Mandeln schütten, sie mit einem Spatul wohl unter einander mischen, ferner alles zusammen wieder aufs Feuer setzen, mit dem Spatul beständig wieder umrühren, und wohl acht

Nicht haben. daß nichts weder im Grund noch an dem Rand der Pfanne anbrenne, und, wenn man endlich siehet, daß sich nichts mehr anhängt, den Teig wegzuthun. Ehe er nun gearbeitet wird, pflegt man ihn kalt werden zu lassen, hernach Stücke daraus zu machen, welche man mit Mödeln zerschneidet, und aus den Mödeln auf Papier fallen läßt, alsdann nach der Reihe zu setzen, und in den Backofen zu thun. Man muß ihnen nur auf einer Seite Feuer geben, auf der andern Seite aber glacirt man sie, und läßt sie sodann im Backofen gar werden.

54. Und wie pflegt man allerhand Kleinigkeiten von Marzipan zu machen?

Aus dem Marzipanteig kan man kleine Herzen, oder runde Stückgen formiren, selbige mit einem subtilen Rande umlegen, und sie, wie gewöhnlich, auszieren, hernach, wenn sie abgetrocknet sind, mit einem Spiegel begießen, oder sie mit Zucker und Citronenschalen belegen. Es kan auch, wann es beliebt, der Spiegel über die Citronenschalen gegossen, und wie der Marzipan abgebacken werden.

55. Wie werden die Makronen gemacht?

Es wird 1 Pfund geschälte Mandeln recht weiß und sauber abgewaschen, wieder getrocknet, mit ein paar Eyerweiß fein gestossen, in ein Geschir gerban, mit 1 Pfund zart gestossenen Zucker wohl durchgerührt und durchgestampft, hierauf das Weiße von 4 Eiern zu einem steiffen Schaum geschlagen, wie auch in Würfeln geschnittene Succade dazu genommen, alles wohl unter einander gerührt. Wenn nun dieses geschehen, setzt man kleine länglichte Klümpgen, mit
zart.

zartgestoffenem Zucker bestreut, auf Oblaten, und läßt sie gemächlich backen. Oder: Anstatt des Zuckers, darf nur 3 Viertel Pfund genommen, und in allen Stücken, wie vorher angemerkt worden, gemacht werden. Oder: Man kan 1 Pfund fein gestoffene Mandeln nebst einem Pfund zart gestoffenen Zucker in eine Cafferole thun, über gelindem Feuer ein wenig abrühren, damit es nicht mehr an der Hand kleben bleibt, alsdann ein wenig abfühlen lassen, und sodann es ferner mit 4 bis 6 Eyerklar, klein geschnittener Succade und Citronenschalen, wie vorher angezeigt worden, zurichten, so ist es auch recht. Oder: Man pflegt ein Pfund geschälte Mandeln mit ein wenig Rosenwasser klein zu zerstoßen, hernach auch 1 Pfund gestoffenen Zucker, wie auch das Weiße von 8 Eiern, eines um das andere, darunter zu stoßen, alsdenn es in eine saubere Pfanne oder Kessel zu thun, in einen nicht allzuheissen Backofen zu setzen, eine Weile darinnen stehen zu lassen, wieder heraus zu nehmen, es wohl untereinander zu rühren, wieder hinein zu stellen, und solches drey mal zu wiederholen. Von obgedachtem Zucker darf nur die Helfte mit unter die Mandeln gestossen, und, wenn das drittemal der Teig aus dem Ofen gethan wird, der andere Zucker auch darzu genommen, damit wohl durch gearbeitet, aufgesetzt, und gebacken werden, wie vorher gemeldet worden. Sodann stehet auch in eines jeden Belieben, wenn man fein gehakte Citronenschalen und würflicht geschnittene Succade mit darein thut, so werden die Marmeladen auch leicht und schön. Oder: Es kan 1 Pfund frische abgeschälte Mandeln mit sauberem Wasser einigemal fein abgerieben und abgewaschen, sodann zwischen einem saubern Tuch wohl abgetrocknet, mit ein

M m m m

Klein

Klein wenig Rosenwasser zart gestossen, auch ein halb Pfund zart geriebenen Zucker dazu gethan, und zusammen zu einem Teig gestossen, hernach in eine steinerne Schüssel geschütt, das Weiße von 3 Eiern abgemacht, recht klein geklopft, zu den Mandeln gerhan, und eine Viertelstund lang nach einer Seite zu gerührt werden. Hierauf können Makronen, wie auch andere Confituren, und andere Figuren, welche beliebig sind, so in kleinen Herzen, Sternen und Rauten u. s. f. bestehen, daraus verfertigt, und vorher ein wenig gebacken werden.

56. Wie wird ein gutes Mandel-Biscuit zubereitet?

Man stosse 1 Pfund geschälte Mandeln mit Eyerdottern recht fein, thue 1 Pfund zart gestossenen Zucker dazu, rühre es mit 2 Eyerdottern wohl untereinander, setze es auf, bestreue es mit Zucker, und lasse es backen, so ist es recht.

57. Wie aber ein Citronen-Biscuit?

Dieses wird eben auf die Art, wie das Mandelbiscuit bereitet, aber an statt 1 Pfund Mandeln, nimmt man nur ein halb Pfund zu einem ganzen Pfund Zucker, reibt von 2 Citronen die Schalen dazu, und machts im übrigen, wie bey dem Mandelbiscuit angezeigt worden.

58. Wie rundes Biscuit?

Man nimmt ein halb Pfund gröblich gestossenen und durchgeseihten Zucker, schlägt zuerst 5 ganze Eyer und 1 Eyerdotter in einen Hafen, rührets eine ganz Stund lang unter einander ab, bis es schön weiß und

und dicklich wird, thut ein halb Pfund felnes Mehl dazu, schlägt es noch ein wenig mit einander ab, schütet einen Löffel voll Rosenwasser oder die Helfste Zimmtwasser daran, doch in allem nicht mehr als einen Löffel voll, nebst ein klein wenig Brandewein. Es kan auch die Helfste Stärkmehl, und die Helfste von einem andern Mehl genommen und recht geschwinde gerührt, und damit der Zeig fein glatt wird, selbiger hernach auf ein grobes Papier mit einem Löffel, doch nicht gar zu genau an einander gethan, und in einem wohl erhitzten Ofen geschwinde abgebacken; ferner, wenn es abgebacken, geschwind mit einem Messer vom Papier abgelöst werden, so ist es fertig.

59. Wie werden gefüllte Makronen verfertigt?

Hiezu wird ausgewirkter Makronenteig genommen, nicht gar zu dicke ausgewalget, in einen Makronenmodel gedruckt, der Zeig in dem Model abgeschnitten, damit sie fein hohl bleiben, alsdann ein halb abgetrockneter Martzspanzeug mit Zimmet, Muscatenblüthe, klein und würflicht geschnittenen Citronat vermischt. Hierauf formirt man von diesem zusammen gemachten Zeug ein Stückgen auf eine Oblate, stürzt die gefüllte Makronen darüber, klebt sie an, legt solche auf ein Blech, läßt sie in einem heißen Ofen, so braun als man sie haben will, backen, und verguldet sie, wenn man will, so sind sie recht.

60. Wie grosse Citronen-Biscuiten?

Man lasse Zucker a casse sieden, thue solchen vom Feuer, werfe ein wenig geschabte Citronenschelken darunter, gebe ihm etne Farbe wie es beliebt, thue 2 wohlgeklopfte Eyerklar darein, schütte geschwinde

1248 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
de die Glace in Mōdel von gedoppeltẽ Papier nach
der Länge oder nach der Breite gefalzet, nachdem wes-
nig oder viel Zucker darein kommen soll. Endlich,
wenn der Teig wieder kalt zu werden beginnet, so
wird er geschnitten, wie es beliebig ist, und gebacken.

61. Wie ferner Quitten, Biscoten ?

Man muß 1 Pfund weich gesottene Quitten in
einem steinern Mōsel fein glatt stossen, oder durch
ein Sieb treiben, alsdann ein halb Maas Rosenwas-
ser in 5 Viertel Pfund Zucker schütten und so dick,
wie zu einen Quittenkase sieden lassen; hierauf die ge-
stossene oder durchgetriebene Quitten in ein Becken
thun, den Zucker siedheiß darüber glessen und alsobald
stark und geschwinde umrühren, hernach das Weiße
von 3 frischen Eiern mit 2 Löffeln voll Rosenwasser,
vermittelst eines Pinsels wohl abschlagen, daß es zu
lauter Schaum wird und sodann selbigen unter die
Quitten eine gute Stunde lang rühren, das am Bo-
den befindliche Wässerige hinweg glessen und klein ge-
schnittene Citronenschalen darein werfen. Nach die-
sem wird eine Kapsel von Oblaten, wie zu andern
Biscoten in die Höhe, oder in die Länge gemacht, daß
der Zeug darein komme, wie man sie verlangt; doch
dörfen sie nicht zu niedrig gemacht werden, indem sie
sich ein wenig senken. Wenn dieses geschehen, läßt
man solche in einem laulichten Zimmer stehen, bis
sie so viel ertrocknen, daß sie sich schneiden lassen, wel-
ches aber kaum in 14 Tagen oder 3 Wochen zu Stan-
de gebracht wird. Wenn sie nun geschnitten werden
sollen, darf man nur ein scharfes Messer in siedheißes
Wasser tunken; hernach die geschnittene Biscoten
auf Papier legen und in einer warmen Stube trocken
werden

Säften
werden lassen
ein haben
sich eingewe
unter rühren
kommen eine

Hierzu
sieben zu
Mandeln
negelein,
gestossen,
lieben, und
se zurichten
damit der
Eier daran
tet alsdann
auch darein
Biscotenteig
in viereckig
schneidet sel
atenbrod u
nimal ab,

63.

Es wird
Wasser a
und durchge
alsdann
in wenig
ein Löffel
geschlagen,
sein, so werde

werden lassen. Möchte man sie aber gerne eher trocken haben, so muß man gleich anfänglich eine Nuß groß eingeweichten und durchgepreßten Tragant darunter rühren; allein sie werden nicht so gut und bekommen einen Tragantgeschmack.

62. Wie Zucker- Biscoten?

Hiezu kan man 3 Viertel Pfund fein durchgesiebten Zucker, schön Mehl und recht zart gestoffene Mandeln, jedes ein halb Pfund, wie auch Gewürznelgelein, Zimmet, Muscatennuß, ein wenig gröblich gestossen, oder geschnittene Citronenschelfen nach Belieben, und einige Eyer nehmen und auf folgende Weise zurichten: Man rührt nemlich diese Mandeln ab, damit der Teig hübsch glatt wird, schlägt 6 7 bis 8 Eyer daran, nachdem sie groß oder klein sind, schüttet alsdann das Mehl, Gewürz und Citronenschelfen auch darein, daß es in der Dicke, wie ein gemeiner Biscotenteig wird, schlägt alles wohl ab, gießt ihn in viereckigte kleine Biscotennödel, läßt sie backen, schneidet selbige zu dünnen Schnitten, wie das Muscatenbrod und trocknet selbige auf einem Blech noch einmal ab, so werden sie recht.

63. Wie Spanische Biscoten?

Es wird das Weiße von 8 bis 10 Ethern mit Rosenwasser als ein Schaum geschlagen, 3 Viertel Pfund durchgesiebten Zucker gemächlich darunter gerührt, alsdann ein halb Pfund feines Mehl und zuletzt ein wenig Anis und Coriander darein gerührt, hierauf ein Löffel voll von diesem Teige auf eine Oblate geschlagen, in eine Tortenpfanne gelegt und gebacken, so werden schöne runde Plätslein daraus; wie-

M m m m 3 wol

1250 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
wol dieser Teig auch gleich andern Biscotenzug in Kä-
pseln oder Tortenblättern geschüttet, abgebacken und
auf einem warmen Ofen rösch und gut aufbehalten
werden kan.

64. Und wie Pistazien-Biscoten?

Die Pistazien müssen im heissem Wasser ge-
schält, alsdann in einem Mörsel gestossen und unter
den Zucker, welcher vorher wie zu den Schnee-Bi-
scoten angemacht wird, gemischt werden, so werden
sie hübsch grün.

65. Wie werden kleine Mandelkränze gemacht?

Man nehme 2 Hände voll abgeschälte Mandeln-
stoffe sie in einem grossen Mörsel klein, alsdann klo-
pfe man das Weisse von 2 Eiern recht wohl, thue es
dazu und stosse es ein wenig zusammen. Hierauf
wird 1 Pfund fein gestossener Zucker, und zwar Hän-
de voll weis, dazu gestossen, daß es ein rechter steifer
Teig wird, den man walgern und rollen kan, als-
dann solcher auf einen Backtisch gelegt, mit etwas
hart gestossenem und durchgeseibtem Zucker, wie auch
feiner durchgeseibter weisser Stärke zusammen gemens-
get, der Teig damit ausgewalgert, in länglichte Stü-
cke geschnitten, rund zusammen als ein kleiner Ring
gebogen. Hieraus können nun grosse und kleine, wie
man sie haben will, auch davon allerley Figuren mit
dazu gefertigten Instrumenten ausgestochen und ge-
macht, sodann in einem Ofen oder Tortenpfanne ge-
backen werden, so laufen sie hoch auf und sehen schön
aus. Das Blech oder die Tortenpfanne muß aber
vorher mit feiner durchgeseibter weisser Stärke wohl
bestreut werden.

66. Wie macht man aufgelaufenes Zuckerwerk?

Man weiche 1 Loth feinen weissen Tragant in 3 Loth Rosenwasser eine Nacht lang ein, presse es durch ein Tuch, thue es mit einem halben Eyrweis in einen Mörsel, arbeite es eine halbe Stunde lang mit hübschem weissem durchgeseibtem Zucker zu einem rechten Zeig durch. Nach diesem wird dieser Zeig wiederum mit feinem Zucker durchgearbeitet, bis er zum Walgern und Rollen tüchtig ist, endlich in kleine Formen oder Mōdel gedruckt, und in einer Sortenpfanne, mit unten und oben gegebenem Feuer gebakken. Anbey ist auch noch zu merken, daß das Feuer nicht gar zu stark seyn darf, indem der Zucker sonst schmelzt und zu braun wird; sodann muß auch viel Stärkmehl unten in die Sortenpfanne gestreut werden, es gehet sonst nicht gerne heraus.

67. Wie Eyerringe von Zuckerzeug?

Es wird von einem halben Pfund Mehl, einem Viertel Pfund Butter, einem Ey und 2 Löffel voll spanischen Wein, ein Zeig angemacht, nach Belieben gezuckert, doch so, daß er recht süß werde, alsdann ein wenig gesalzen, zusammen gewirkt und nachstehende Fülle dazu bereitet: Man muß nemlich würflich geschnittene Aepfel mit ein wenig Butter in einer Pfanne schweissen lassen, bis sie etwas lind und weich werden, alsdann einen guten Theil gehackte Mandeln, Zucker, Zimmet, Cardamomen und ein wenig Muscatenblüthe, nebst kalt eingeschnittenem Citronat, wie auch eingemachten Citronenschalen darunter mischen, alles wohl unter einander mengen, den obigen Zeig nach der Länge ausdrehen und auswalgern, etwas

M m m 4

von

von dieser Fülle darauf legen, jedoch in die Mitte des selben am meisten und dicksten machen, hernach den Teig überlagern, aber wohl Acht haben, daß das Uebergeschlagene unter sich komme, ferner beyde Enden überdrehen und also einen Eyerring daraus formiren. Es ist aber auch dieses wohl in obacht zu nehmen, daß der Teig auf beyden Seiten zu Ende etwas schmaler und gleichsam zugespitzt seyn möge, indem die Eyerringe zu Ende ebenfalls dünner sind als in der Mitte. Nach diesem können solche Eyerringe auf ein Papier und Blech gelegt und also in dem Ofen getrocknet oder aber nur ein wenig und ganz langsam gebacken, auch, wenn es beliebig, mit einem Ey überstrichen und mit zart geriebenem Zucker bestreut werden.

68. Wie wird Zuckerschnee gemacht?

Man kan 1 Pfund Zucker in genugsamen Rosenwasser zerschmelzen lassen, solchen bis er schäumt, kochen, ihn wieder ans Feuer setzen, recht stark kochen und zwar so lange, bis ein Tropfen davon, wenn man ihn auf einen kalten Stein fallen läßt, knacket, und wie ein Glas zerpringet; hierauf den Kessel vom Feuer heben, das Weiße von 3 bis 4 Eiern, welches zuvor mit einem Löffel voll Rosenwasser fein lange und wohl gequerlet oder geschlagen worden, hinein gießen und den Zucker mit einem Spatel behende umrühren, so wird er anfangen zu steigen. Wenn nun dieses geschieht, muß dieser Schnee in eine grosse papierne, inwendig mit Zucker bestreute Kapsel geschütet werden, so wird er fein in die Höhe steigen und so weiß und locker als Schnee werden. Dieser Zuckerschnee wird, weil er noch warm ist, in beliebige Stücke geschnitten und an einem warmen Ort aufgehoben.

60. Wie wer

Man mu
1 Pfund
Wand recht fe
einander reibe
wohl abacke

70.

Man
thue ein ha
waschene
durchgesiebr
untereinander
keln, so gro
Ey, streue Z
backen, doch
so sind recht.

71.

Es we
hierauf schü
so viel Hefen
dann kan
schneiden
dadamomen
amachen,
wenn er
sinnen, sie
dann sie gar
ten und Zucke

72. Wie

Man vlieg

69. Wie werden die Zuckerbläslein verfertigt?

Man muß 6 Eyer und von vieren die Dotter reiben, 1 Pfund gestossenen Zucker nebst einem halben Pfund recht schönem Mehl dazu thun, es wohl unter einander reiben, Bläslein daraus formiren und sie wohl abbacken.

70. Wie die Zucker-Brezeln?

Man schlaae das Gelbe von 6 Ethern ganz klein, thue ein halb Pfund recht schönes Mehl, rein ausgewaschene Butter eines Eyes groß und 12 Loth fein durchgeseihten Zucker dazu, knete solches alles wohl untereinander, mache es zu einem Teige, formire Brezeln, so groß als man will daraus, bestreiche sie mit Ey, streue Zucker darauf und lasse sie in einem Ofen backen, doch aber daß sie nicht gar zu braun werden, so sind recht.

71. Wie ferner Zucker-Brezlein?

Es werden 4 Eyer an 2 Maas Mehl geschlagen; hierauf schüttet man ein halb Maas Milchrahm, halb so viel Hefen, auch Rosenwasser nach Belieben daran, alsdann kan man 1 Pfund Butter, nebst Zucker, klein geschnittenen oder zart geriebenen Citronenschelfen und Cardamomen dazu nehmen, dieses alles zu einem Teige anmachen, selbigen vor dem Ofen gehen lassen, und wenn er gegangen ist, kleine Brezlein daraus formiren, sie in einem Ofelein backen lassen, endlich, wenn sie gar gebacken sind, mit Eyerdottern bestreuen und Zucker darauf streuen.

72. Wie die spanische Zuckerpläggen?

Man pflegt 1 Viertel Pfund Raafmehl und 1
 M m m m 5 Viertel

1254 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
Viertel Pfund Weizenmehl, ein halb Pfund Zucker,
4 mit Rosenwasser wohl geschlagene Eyer zu nehmen,
einen Teig davon anzumachen, selbigen durch einen
Trichter auf ein mit Butter bestrichenes Papier ab-
gesetzt lauffen zu lassen, und diese Bläßgen in einer
Sortenpfanne zu backen.

73. Wie Zuckerherzgen?

Diese werden auf folgende Art gemacht: Man
thue hübsches weißes Mehl auf ein Backbret, schlage
2 bis 3 Eyer darein, lege ein Stückgen Butter eines
Eyes groß dazu, reibe 6 Loth Zucker daran, mache
einen nicht gar zu festen Teig davon an, daß er wie
ein Nudelteig wird, und treibe ihn auf. Hierauf
muß man Stückgen über den ganzen Teig, ohnge-
fähr ein wenig breiter als 2 Quersfinger, schneiden,
mit einem Backrädgen die Quere durchschneiden, doch
also, daß der eine Schnitt nicht gar durch gehe, der
andere aber durch und durch geschnitten werde. Nach-
diesem kan man die beyden Enden rücklings zusammen
ziehen, so wird ein Herz daraus. das drückt man zu-
sammen, und machet ihrer so viel als Teig vorhan-
den ist. Wenn solches geschehen, muß man Schmalz
in einer Backpfanne aufs Feuer setzen, und wenn sel-
biges heiß worden ist, die Zuckerherzgen hinein legen,
sie aber nicht zu heiß backen lassen, sonst möchte der
Zucker bald schwarz werden, alsdann alle fein gold-
gelbe heraus backen, sie anrichten und mit Zucker
überstreuen. Von diesem Teige können noch vieler-
ley Arten formirt und gebacken werden, welches in
eines jeden Belieben steht.

74. Wie Spulen von Zuckerzeuge?

Es wird ein halb Pfund fein geschälte Mandeln
mit

mit Rosenwasser abgerieben, 6 Loth Zucker darunter gerührt, mit Zimmet, Muscatenblüthe und Cardamomen gewürzt, das Weiße von einem Ey wohl zerfloßt daran geschüttet, alles zusammen auf das beste vermischt, eine Oblate in der Form einer Spulen, so groß mans verlangt, geschnitten, diesen Teig darauf gestrichen, auf einem Blech im Ofen bey schneller Hitze hübsch gelbe gebacken, beisset und nach eigenem Belieben verguldet. Wenn das Weiße vom Ey nicht anständig ist, kans gar wohl weggelassen werden.

75. Wie gute Zuckerschnittgen?

Hiezu werden 6 Eyer genommen, solche wohl unter einander geklopft, hernach rührt man ein halb Pfund zartgestoffenen Zucker, eben so viel schönes Mehl, wie auch ein wenig Rosenwasser unter die Eyer. Nach diesem wird eine viereckigte Form mit Butter ausgestrichen, der Teig darein gethan, gebacken, alsdann nach dem Backen in einen Keller eine Nacht lang gesetzt, endlich in beliebige Schnittgen geschnitten und wieder in den Ofen gestellt, damit es beruft. Oder: Man pflegt 3 Eyer wohl zu zerfloßfen, ein halb Pfund wohl zerstoffenen Zucker hinein zu thun, es eine halbe Stunde lang ohne aufhören zu rühren, alsdann ein Blech, das rings herum mit einem Rand versehen ist, mit Butter zu bestreichen, den Teig 2 Finaer hoch hinein zu schütten, hernach, wenn es gebacken ist, erkühlen zu lassen, mit einem scharfen Messer, Schnittgen daraus zu schneiden, sie auf ein Blech zu legen, in Ofen zu setzen und abzurösten. Will man auch bestreute Schnittgen, so kan man auch geläuterten Zucker nehmen, selbigen so lange bis er Faden ziehet, sieden lassen, hierauf ihn vom Feuer

1256 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
Feuer abheben, die Schnittgen hinein tunken, und
sie mit reinem Candlerzucker, oder, so es beliebig, mit
allerley gutem Gewürze bestreuen, so sind sie auch
recht.

76. Wie ein gutes Zucker-Gebackenes?

Es wird ein Teig, welcher sich wälgern läßt,
aus nachfolgenden Sachen bereitet, und zwar von ein-
nem halben Pfund Mandeln, einem halben Pfund
Zucker, einem Ey, eingemachten Citronen- und Po-
meranzenschalen, Zimmet, Muscatenblüthe, Carda-
momen, Citronat, nebst anderthalb Bierling gerle-
benen Leckfuchen. Wenn dieser Teig nun zu feste
wäre, kan man noch mehr Eyer daran schlagen, her-
nach auf Oblaten, Blumen, Herzgen, Laubwerk,
oder was sonst beliebig, richten, und wenn es gebacken
und kalt worden ist, ein Zimmerteis darauf machen.

77. Wie ein weiß glänzender Zuckerspiegel?

Hiezu muß man das Weiße von 2 Ethern in einem
Häfelein wohl zerklöpfen, 6 Löffel voll des feinsten
zart gestoffenen und geriebenen Zuckers in ein Schäl-
gen schütten, das Eyweiß nach und nach in den Zu-
cker rühren, damit es hübsch glänzend und glatt wer-
de, auch anfangen dicke zu werden, und nicht mehr
lauffen möge; je länger man aber zu rühren pflegt,
je schöner und glänzender wird dieser Spiegel; wolte
selbiger gar zu dicke werden, kan ein wenig Rosen-
wasser daran gegossen, immerzu wohl unter einander
gerührt, alsdann damit, was man verlangt, gespies-
gelt, das damit überzogene Zuckerwerk vor den Ofen
gesetzt und getrocknet werden.

78. Wie werden gestürzte Zuckereyer gemacht?

Es wird ein langes Kränzlein, welches innwen-
dig

Eisfen,
die groß und
weil kan,
mit anemach
liches länglich
Wurzpanzeug
fermer, desse
schien, mit
schnittnen C
Cardamomen
trocknet, als
backenen Ma
halbe Ey dar
nem weissen
net, so ist es

79

Es wird
fen gethan, d
erklar und so
etnem dünne
ein Viertel P
statt abgerüh
feuer setzen,
groß als die
man jedes
muß das C
ten. Nach
Wanangelung
betreten am Z
weder gekelt, u
währen geschü
man was davor
in nöthenden

dig so groß und hohl ist, daß ein Ey hinein gelegt werden kan, von klein gehackten mit Zucker und Eyweiß angemachten Mandeln auf Oblaten formirt, und solches länglicht gebacken; hierauf ein halbes Ey von Marzipanzeug, so innwendig ebenfalls hohl ist, fertiget, dessen hohler Theil mit einem Eispiegel bestrichen, mit allerley feinem Gewürze, als klein geschnittenen Citronat, Zimmet, Muscatenblüthe und Cardamomen gewürzt, in einem offenen Deselein getrocknet, alsdann der innere Theil des allbereits gebackenen Mandelkranzes mit Eyerklar bestrichen, das halbe Ey darauf gesetzt, solches auch aussenher mit einem weissen Spiegel überzogen, und also abgetrocknet, so ist es recht.

79. Wie Zucker-Strauben?

Es wird recht feines weißes Mehl in einen Haufen gethan, das Weiße von 12 Eiern oder halb Eyerklar und halb Rahm darein geschlagen, solches zu einem dünnen Brey ganz glatt abgerührt; alsdann ein Viertel Pfund Zucker darein gerieben, und wieder glatt abgerührt. Nach diesem kan man Schmalz aufs Feuer setzen, und zwar in einem kleinen Pfännlein, so groß als die Strauben gemacht werden, alsdann darf man jedesmal nicht mehr als ein Stück backen, auch muß das Schmalz nur über Kohlen heiß gemacht werden. Nach diesem wird ein Straubentrichter oder in Ermangelung dessen, nur ein kleines Häselein, welches unten am Boden einige Löcher hat, auf ein Rartenblatt gesetzt, und von dem abgerührten Straubenteig hinein geschütte. Wenn dieses geschehen, läßt man etwas davon ins heiße Schmalz lauffen und zieht in währendem Guß das Häselein immerfort hin und

1258 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
und wieder; allein man muß nur so viel hinein lauffen lassen, bis daß es überall zusammen hängenget. Endlich wird die Straube umgekehrt, fein goldgelb gebacken, heraus gethan, und über ein rundes Holz gelegt. Es können auch nach Belieben gestoffene Mandeln darunter gerührt werden.

80. Wie werden sie aber mit Wein zugerichtet und gebacken?

Es wird ein recht feines Mehl in einem Hasen warm gesetzt, hernach Wein und Schmalz in einer Pfanne unter einander gesotten, ins Mehl gegossen, ein Teig davon angemacht, gesalzen, recht glatt abgeschlagen, zu einer Straube ein Ey und ein halber Dotter genommen, der Teig in der Dicke gemacht, damit er durch den dazu gehörigen Straubenlöffel laufe, schön rösch aus dem Schmalz gebacken, gezuckert und auf den Tisch gegeben.

81. Wie wird ein hohles braun gebackenes Zuckerwerk verfertigt?

Hierzu wird Marzipanzeug genommen, mit Kraftmehl unter einander gewirkt, eines halben Fingers dick ausgewälget, der Model mit einem in ein Tuchlein gebundenen Mehl bestäubt, und der Teig allenthalben in den Model gedruckt, daß er hübsch rein und wohl falle. Wenn er nun wohl ausgedruckt ist, kan solcher aus dem Mehl heraus gethan, auf ein mit Everweiß bestrichenen Oblatenblatt gelegt, auf den Ofen gesetzt, wohl getrocknet und ein wenig gebacken werden. Nach diesem werden die Oblaten rings herum davon geschnitten und verguldet, so ist es recht.

82. Wie aber ein flaches braun gebackenes
Zuckerwerk?

Der flache braun gebackene Marzipan wird eben so wie der abgetrocknete gemacht, man pflegt nemlich besagten Teig oder Zeug auszuwalgern die Model mit Mehl einzustäuben, den Teig feste darein zu drücken, sodann selbigen heraus zu nehmen, auszuscheiden, ein wenig trocken werden zu lassen, hierauf den Marzipan mit untergelegtem Papier auf ein Blech zu thun, ihn schön lichtgelb in dem Ofen zu backen, und nach Belieben zu vergulden.

83. Wie macht man Zucker-Pfeffernüsse?

Es werden 6 Klein geschlagene Eyer nebst 1 Pfund gestossenem Zucker wohl durchgeschlagen, mit feinem Mehl nach Gutdünken so dicke gemacht, daß mans wälgern und ausrollen kan, hernach solches eines kleinen halben Fingers dicke ausgerollt, mit einer runden blechernen Form ausgestochen, auf mit geschmolzener Butter bestrichenen Papier gesetzt, und auf ganz gelindem Feuer gebacken.

84. Wie ein gemeines Zuckerbrod?

Man pflegt ohngefähr 8 Eyer aufzuschlagen, das Weiße nebst dem Gelben davon in eine Terrine oder Becken zu thun, eine halbe Stunde lang mit einem hölzernen Spatel zu klopfen, mit 1 Pfund Zucker oder Cassonade, wie auch mit eben so viel schönem Mehl wohl unter einander zu vermischen, alsdann alles mit einander wiederum eine halbe Stunde lang zu klopfen, so viel gestossenen Anis, als man zweymal zwischen den Fingern fassen kan, dazu zu werfen, es eine Zeit lang ruhen zu lassen, den Teig in blecherne oder papierne

1260 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
pierre Mödel einzurichten, ein wenig gestoffenen Zu-
cker zum Glaciren darunter zu mischen, und das
Zuckerbrod mit den Mödeln in den Backofen zu setzen,
doch darf der Ofen nur so warm seyn, daß man die
Hand darinnen leiden kan, oder diese Mödel darf
man nur in einen kühfernen Backofen thun, und un-
ten und oben Kohlen anzünden, jedoch oben ein wenig
mehr als unten. Nach diesem wird dieses Zuckerbrod
darinn gelassen, bis es fein aufgelaufen ist, und seine
gelbliche Farbe an sich genommen hat, hernach wenn
es gebacken, mit einer Messerspiße aus den Mödeln ge-
than und an einen warmen Ort gestellt, damit es
vollends trocken werde.

85. Wie ferner ein solches, welches lang gut
bleibt?

Hierzu muß man hübsch weißes durchgeseibtes
Mehl nehmen, es in einen Hasen thun, einige Eyer-
dotter daran schlagen, es wohl unter einander rühren,
ein wenig Wein oder Zimmet- oder Rosenwasser dar-
an schütten, damit der Teig dünner werden möge,
alsdann einen guten Theil Zucker darein rühren, daß
es süß genug ist. Wenn nun der Teig bereitet ist,
wird kleiner überzogener Confect, als Fenchel, Anis und
Coriander darunter gemischt, ein vierecktes Kästlein
von 2 Bogen Papier verfertigt, 2 Finger hoch ein Rand
herum gemacht, der zugerichtete Teig hinein geschüt-
tet, solcher fein gleich gemacht, in einen warmen Ofen
gestellt und getrocknet, doch aber daß er nicht zu hart
wird. Nach diesem können lange Stücklein daraus
geschnitten, auf einen Deckel gelegt, wieder in einen
nicht allzu heissen Ofen gesetzt, recht hart ausgebacken,
in eine Schüssel gethan und nach Belieben verspeißt
werden.

86.

86. Und wie eines, welches zum Wein gut ist und darinnen ungemein auflauft?

Es wird ein bequemer Teig von 8 Loth weißem Stärkmehl, eben so viel feinem Weizenmehl, 8 etwas weißlichen und bey einer Stunde lang zu Schaum geschlagenen, wie auch mit 2 Löffel voll Rosenwasser und 1 Löffel voll Brandewein wohl unter einander gerührten Eyerdottern, ingleichen einem halben Pfund Zucker angemacht und geknetet. Wenn nun dieser Teig ein wenig gestanden ist, so kan man sich Formen von Papier verfertigen, den Teig hinein schütten, es in einer Pfanne backen, aber dabey wohl acht haben, daß sie nicht anbrennen und doch recht ausbacken mögen.

87. Wie ein gelbes Zuckerbrod?

Man muß hlerzu 2 Pfund feines Mehl, 10 Eyerdottern, 2 ganze Eyer, welche wohl zerklöpft worden, wie auch ein halb Pfund gestoffenen Zucker nehmen, erstlich den Zucker hernach das Mehl hinein rühren, es wohl unter einander mengen, alsdann diesen Teig in papierne und mit Butter bestrichene Kapseln thun, selbige in eine Tortenpfanne setzen, es bey gelindem Feuer backen, hierauf, wenn es recht aufgelaufen ist, oben stärker Feuer geben, um eine rechte harte Rinde zu bekommen, sodann einen Eyerdotter unter Wasser zu rühren, das Zuckerbrod damit bestreichen, damit es nicht verbrenne, endlich länglichte Stückgen daraus schneiden, weil es noch warm ist, und es trocknen werden lassen, so ist es recht und gut.

88. Wie aber Zuckerbrod mit Pomeranzenblüch?

Man nehme das Weiße von recht frischen Eiern,
N u n n und

1262 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
und zwar so viel als zu 1 Pfund Zucker gebraucht
wird, thue es in einen saubern marmornen Mörzel,
reibe es nach und nach so lange, bis man den ge-
stossenen Zucker daren gemengt hat, schütte ein wenig
Pomeranzenwasser dazu, und fahre damit fort, bis
alles dick wird und sich bearbeiten läßt. Wenn nun
der Teig fertig ist, kan er entweder in kleinen Kugeln
oder in Zuckerbrod-Gestalt aufgesetzt werden. Sol-
len kleine Kugeln daraus formirt werden, so können
sie mit den Händen, und zwar mit gestossenem Zucker,
rund gemacht, und die Kugeln sodann auf Papper, so
daß keine die andere berühre, gelegt werden. Will
man aber Zuckerbrod daraus machen, darf man den
Teig auf einen saubern Tisch thun, ihn ausrollen, im-
merzu gestossenen Zucker darunter und darauf streuen,
denselben öfters an eine andere Stelle rücken, bis er
ohngesähr in der Dicke eines Thalers ist. Nach die-
sem wird das Zuckerbrod so lange und breit als es be-
liebzig geschnitten, auf weiß Papper, und zwar von
einander abgesondert, wie die Kugeln, gelegt. Man
mag nun aus dem Teig Kugeln oder Zuckerbrod for-
mirt haben, so pflegt man sie in einem küpfernen
Backofen zu backen, auch unten und oben ein mittel-
mäßiges Feuer zu machen, endlich wenn sie gebacken
sind, selbige kalt werden zu lassen und also zu bewah-
ren. Diese Art Zuckerbrod kan auch mit Blsem und
Ambra angemacht werden, wenn man nemlich den
Teig in einem Mörzel von gegossenem Eisen mit eis-
nem eisernen Stämpfel reibt und ein wenig Ambra
und Blsem mit dem gestossenen Zucker immittelst
daren thut.

89. Wie mit Citronen?

Der Teig wird eben so, wie derjenige, so von
Po

Pomeranzenblüth bereitet wird, angemacht, und wenn er im Mörfel gerieben wird, so pflegt man geschabte oder geriebene Citronen darunter zu mengen, so bekommt man ein herrliches Zuckerbrod mit Citronen.

90. Wie ein rothes Zuckerbrod?

Man kan ein halb Pfund zart gestoffene Mandeln mit ganzen Eiern wohl abrühren, 3 Viertel pfund roth gefärbten Zucker, etwas gröblich gestoffenen Zimmet, Muscatennuß, Gewürznägelein, auch Klein geschnittene Citronenschalen dazu thun, daß der Teig so dick, wie ein ordinärer Biscotenteig wird, es wohl unter einander rühren, in viereckigte Papierfächlein schütten, es wie Biscuit backen, in dünne Scheiben schneiden, und in einer Tortenpfanne trocknen werden lassen.

91. Wie ferner langes Zuckerbrod, welches auch Spanisch Brod, Jesuiten Brod und Zuckerstrezel genennet wird?

Man zerklöpft 7 frische Eier recht wohl, rührt 3 Viertel pfund des feinsten durchgeseibten Zuckers, zwar einen Löffel voll nach den andern hinein, und dieses muß obngefähr 3 Viertelstunden lang wahren. Hierauf muß man 3 Viertel pfund des besten Mehls, auch einen Löffel voll nach dem andern hinein rühren, alsdann das lange Zuckerbrod hievon machen. Die Plätzgen oder das lange Brod pflegt man Löffelweise auf Papier zu thun und geschwinde abzubacken, die Zuckerstrezel aber in länglichte blecherne Formen zu schütten und so zu backen, auch wenn man will, Citronenschalen mit darunter zu mischen.

92. Wie Französisches Zuckerbrod?

Man nehme 5 Loth des besten und weissesten Mehls, 10 Eyer, und 5 Loth des feinsten und wohl durchgeseibten Zuckers, schlage hernach den Zucker und die Eyer ohngefähr eine halbe Stunde recht unter einander, setze das Geschlagene auf heisse Asche, daß es ein wenig warm wird, und wenn es dick wird, so schlage man das Mehl auch darein thue es in Formen, oder lege es auf Papier und lasse es wie gewöhnlich backen, so ist es recht.

93. Wie auf Savoyische Art?

Dieses Zuckerbrod wird eben auf die Art, wie das andere verfertigt, nur nimmt man das Weiße von 5 Eyern heraus, und thut an ihre Stelle ein wenig Pomeranzenblüthwasser dazu; alsdann wenn es wohl geklopft worden, kan man es mit einem Löffel auf Papier thun, ferner gestossenen Zucker und ein wenig Mehl darunter mischen, hernach wenn solches geschehen, das Zuckerbrod damit bestreuen, und den Zucker wie auch das Mehl, so auf das Papier fällt, wegblasen. Wenn es nun also zubereitet ist, wird es gebacken, aber nicht mit so starkem Feuer, wie das andere Zuckerbrod, und wenn es gebacken ist, mit dem Messer ganz warm hinweg gethan.

94. Wie aber auf der Juden weise?

Es werden 18 Eyer nebst anderthalb Pfund Zucker zu einem feinen Schaum geschlagen, alsdann mit 3 Pfund des schönsten Mehls recht wohl unter einander gerührt, und in einer Pfanne mit unten und oben gegebenem Feuer gemächlich gebacken. Wenn mit

mit einem Messer darein geschnitten wird, und es klebt nicht mehr, so ist es ein Zeichen, das es gar ist. Hierauf wenn dieses Zuckerbrod kalt ist, kan es geschnitten, wie es beliebig, bey einem Ofen getrocknet und zum Gebrauch aufbehalten werden.

95. Wie Schwedisch Brod?

Man pflegt Nürnbergischen Lebkuchen zu reiben, und wenn er zu hart seyn sollte, in einem Mörzel zu zerstoßen, alsdann so viel abgestoßene Mandeln, als Lebkuchen sind, nebst etwas von eingemachten und klein geschnittenen Pomeranzenschalen, wie auch so viel Zucker, als beliebig ist, dazu zu nehmen, hernach allerhand Figuren von Oblaten, als Herzen, Kränze, Laubwerk, u. d. g. zu schneiden, ferner von diesem Teig so viel man kan darauf zu streichen, und es in einem Ofen geschwinde abzubacken. Wenn es nun gar ist, muß man es mit einem Eisen wie elnen Marzipan bestreichen, auch die Mandeln, ehe sie zu den andern Sachen gethan werden, vorher ebenfalls, wie bey dem Marzipan zu geschehen pflegt, abtrocknen.

96. Wie Citronen-Brod?

Man muß das Weiße von einem Ey zu einem feinen Gest wohl zerklöpfen, von einer Citrone das Gelbe abreiben, solches nebst etwas wohl durchgeseibten Zucker darunter rühren, 3 bis 4 Tropfen Citronensaft darein fallen lassen, ferner so viel Zucker darunter rühren, bis es zu einem linden Teiglein wird, daß man allerley Mödelgen davon drucken könne, hierauf dieses Teiglein ein wenig auswälgern, mit einem blechernen Model allerhand Formen von Blumen oder Laubwerk, oder was sonst beliebig ist, darein drucken,

N n n 3

diese

diese Formen auf eine Oblate, und sodann auf ein Blech legen, in einen Ofen setzen und bey einer schnellen Hitze backen lassen. Wird aber dieses Zuckerbrod auf keine Oblaten gethan, so kan das Blech erstlich ein wenig warm gemacht, mit weissem Wachs bestrichen, hernach mit einem Tuch überfahren, alsdann erst das Citronenbrod darauf gelegt und gebacken werden, so darf man glauben, daß es unzerbrochen vom Blech herabgeht.

97. Wie Mandelbrod?

Hierzu kan man ein halb Pfund Mehl, eben so viel Zucker, 4 Loth Mandeln, 4 ganze Eyer und 3 Eyer dottern, Zimmet, Muscatenblüth, Cardamomen, von jedem ein halb Loth, 2 Löffel voll Zimmet, oder Rosenwasser, eine gute Hand voll Anis, auch wenn es beliebig, 2 Loth eingemachte Citronen, und eben so viel Pomeranzenschalen und Citronat nehmen, die Eyer aber zuerst wohl rühren, denn je länger sie gerührt werden, je schöner das Mandelbrod wird. Hierauf wird der Zucker nach und nach, alsdann das Mehl und Gewürz nebst den eingemachten Schalen darein gerührt, der dazu gehörige Model mit Butter bestrichen, der Boden nebst dessen Seiten neben herum mit Oblaten belegt, der Teig darein geschützt und abgebacken. Wenn nun dieses Brod kalt worden ist, werden Schnitten daraus geschnitten und abgebräunt, oder auch unabgebräunt auf den Tisch gegeben.

98. Wie aber Schwedisches Mandelbrod?

Nachdem vorher ein halb Pfund gestoffener Zucker und eben so viel abgestoffene Mandeln wohl unter

unter einand
schöne Eyer
Muscatenblü
ein größlich
mit Citrone
Mehl, daß
ist, wohl
den kleine
backen, un
ist bestrich
so ist es re

Es n
einem Haf
dann ein ha
Zucker wie
die Schalen
2 Pfund W
diesem wie
bestrichenes
abgekühlt,
Post abge

Vorher
ein Loth ja
Eierhale be
ein Kochlö
einander rühe
gehörige Ma
vorgesehene
unter einander

unter einander gerührt worden, muß man 3 wohl geschlagene Eyer daran schütten, auch Gewürznägelein, Muscatenblüth und Cardamomen, von jedem 1 Quintlein gröblich stossen und dazu thun, und wenn man will, Citronenschalen und Citronat, alsdann mit so viel Mehl, daß es ein rechter Teig wird und sich formiren läßt, wohl unter einander rühren. Nach diesem werden kleine Laiblein daraus gemacht, fein langsam gebacken, und wenn sie gebacken sind, mit einem Zuckersiß bestrichen, und mit überzogenem Anis überstreut, so ist es recht und gut.

99. Und wie Wiener Mandelbrod?

Es werden 12 ganze Eyer und 12 Dottern in einem Hasen eine halbe Stunde lang gerührt, alsdann ein halb Pfund gestoffene Mandeln nebst 1 Pfund Zucker wieder 3 Viertelstunden lang gerührt, endlich die Schalen von 2 Limonien klein geschnitten, nebst 1 Pfund Mehl wohl unter einander gerührt. Nach diesem wird dieses Teiglein in ein dazu gehöriges und bestrichenes Geschir geschüttet, fein langsam gebacken, abgekühlt, hübsch dünne geschnitten, und auf einem Rost abgebräunt.

100. Wie Englisch Brod?

Vorhero muß man 3 ganze Eyer und 4 Dottern in 12 Loth zart gestoffenen Zucker schlagen, eine halbe Eyerschale voll Rosenwasser daran schütten, es mit einem Kochlöffel eine Viertelstunde lang recht unter einander rühren. Hierauf wird ein Achtelpfund zart gestoffene Mandeln nebst 12 Loth wohl gestoffenen und durchgeseihten Zucker dazu gethan, alles wieder recht unter einander gerührt, mit Zimmet, Muscatenblüth
 und
 n n n 4

1268 XXIII Abschnitt, von Zuckereingem. Sachen,
und Cardamomen gewürzt, doch daß der Zimmet um
ein merkliches vorschlagen möge, endlich 8 bis 10 Loth
fein Mehl darein gerührt, daß es wie ein dicker Strau-
benteig wird. Nach diesem pflegt man irdene Mö-
delgen mit Butter zu bestreichen, den Teig hinein zu
füllen, aber selbige nicht gar voll zu machen, sie auf
ein Blech in einen heißen Ofen zu setzen, eine halbe
Stunde lang darinnen hübsch gelblich backen zu las-
sen, hernach aus den Mödeln wieder heraus zu thun,
und so es beliebig zu vergülden. Das Gewürz kan
auch wohl davon bleiben.

101. Wie weißes Quitten-Brod?

Zu diesem Brod werden 2 bis 3 der schönsten
Quitten genommen, solche sauber abgewaschen, und
nachdem der Busen heraus gestochen, in Wasser un-
ter einem Deckel hübsch weich gekocht. Alsdann pflegt
man die Haut davon zu ziehen, sie bis an das Harte
abzuschaben, hernach so viel Zucker als die Quitten
wägen mit Rosenwasser abzuklären, die Quitten aber
in eine irdene Schüssel zu thun, das Weiße von ei-
nem Ey wohl in Rosenwasser zu zerklöpfen, sie damit
eine Viertelstunde lang zu rühren, sodann 3 Löffel voll
des geklärten Zuckers dazu zu schütten. Wenn man
will, kan auch der Zucker ungeklärt daran gethan
werden, und zwar immerzu eine Hand voll nach der
andern, doch muß er recht fein durchgeseibt worden
seyn. Ferner gießt man 2 Löffel voll Zimmetwasser
dazu, rührt es wiederum eine Weile, schüttet immer-
fort einmal Zimmetwasser und einmal Zucker hinein,
und so lange, bis nichts mehr davon übrig ist. Es muß
aber das Eyweiß, der Zucker und das Zimmetwas-
ser zusammen ein halb Quartierlein ausmachen.
Ende

Endlich wird dieses Quittenbrod in Stücken geschnitten, auf Oblaten gelegt, und 2 bis 3 Tage auf einen warmen Ofen gesetzt, damit es austrocknet, auch verguldet, so gibt es ein recht angenehmes und wohl schmeckendes Confect.

102. Wie Spanisch Brod ?

Nachdem man vorher 1 Pfund fein durchgeseibten Zucker in einen Hasen gethan hat, werden 7 ganze Eyer und 6 Dottern daran geschlagen, mit dem Zucker eine halbe Stunde lang gerührt, alsdann klein geschnittene Citronen, oder Pomeranzenschalen, Citronat nebst einem halben Pund klein gehackte Mandeln, gutes Gewürz nebst 3 Viertelpfund feinem Mehl daran gethan, dieses alles wohl unter einander gerührt, die Model mit Butter bestrichen und mit dem Teig angefüllt.

103. Wie Muscaten-Brod ?

Es wird das Weiße von 18 bis 20 Ethern ausgeschlagen, mit einem hölzernen Querl zu einem lautern Schaum zerklöpft, alsdann mit anderthalb Pfund Zucker wohl abgeklopft, damit er hübsch weiß wird, hierauf 5 Viertelpfund schönes Mehl und ein wenig klein geschnittene Muscatenblüth, auch wenn es beliebt ein wenig Zimmet, Anis und Fenchel darunter gemischt, der Model mit Butter bestrichen, der Teig hinein geschüttet, welcher aber so dick seyn muß, wie ein dicker Straubenteig, ferner mit frischem Wasser bestrichen, in den Ofen gesetzt, anderthalb Stunden lang hübsch gelblicht gebacken, wieder heraus gethan, ein wenig kalt gemacht, hernach ein sauberes Tuch in frisch Wasser getunkt, solches recht stark wie-

N n n n s

der

1270 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
der ausgewunden, das gebackene Laiblein darein ge-
schlagen, 1 oder 2 Tage geweicht, endlich zu Schnitz-
ten geschnitten und abgetrocknet, so ist es recht.

104. Wie wird aber dieses Brod mit Mandeln
bereitet?

Man pflegt zu einem halben Pfund feinen Zucker
ein halb Pfund schönes Mehl zu nehmen, 6 Eyerdot-
tern eine halbe Stunde lang, bis sie dicklich werden,
zu zerklöpfen, alsdann 2 Hände voll länglicht geschnit-
tene Mandeln, ein halbes Quintlein Zimmet, 1 halb
Loth Anis, eben so viel Fenchel nebst 1 Löffel voll Ro-
senwasser unter einander zu mischen und einige Safr-
anblümlein darunter zu rühren, hierauf in ein mit
Butter bestrichenen Mödelgen zu schütten, in einem
Ofen anfänglich bey einer kleinen, hernach aber stär-
kern Hitze so lange backen zu lassen, bis es aussen hübsch
braun wird, endlich wenn es kalt ist, in Stückgen zu
schneiden, und selbige abzubräunen.

105. Wie pflegt man kleine Mandelbrödgen zu
machen?

Man nimmet das Gelbe von 3 Evern, klopft es
wohl, rührt 1 Pfund feinen, wohl gestoffenen und
durchgeseibten Zucker, 1 Pfund gestoffene Mandeln,
1 Loth Zimmet, 3 Quintlein Gewürznägelein wie auch,
1 Loth Zimmet, 1 Quintlein Pfeffer, 3 Quintlein Ing-
ber darunter, dieses löst man in Rosenwasser auf,
macht es zu einem Zeige, schüttets in Spanisch Brod-
Formen, läßt es backen, und verguldet.

106. Wie Dotter, Brod?

Man fan ein halbes Pfund Mehl, eben so viel
Zucker, 1 halb Loth gestoffenen Zimmet, 1 Viertel-
pfund

pfund mit Rosenwasser abgestoffene Mandeln nebst 2 wohl zerflopfen ganzen Eiern und 4 Eyerdottern fein unter einander rühren, selbiges zusammen in Mödeln füllen, und auf die bekannte und obgemeldete Art backen.

107. Wie Pomeranzen-Brod?

Vorher wird ein Viertelpfund feiner durchgesiebter Zucker mit einem Ey eine gute Weile gerührt, alsdann die Schale von einer Pomeranze zart gerieben oder würflicht geschnitten, ein wenig gestoffener Anis nebst 2 Loth klein gestoffenen Mandeln, wie auch 4 Loth recht schönes Mehl genommen, dieses alles wohl unter einander gerührt. Hierauf muß man Stücklein, so groß als es beliebig, von Oblaten schneiden, von dem Teig eines guten Messerrückens dicke auf die Oblaten streichen, in einen nicht allzuheißen Ofen setzen und backen lassen.

108. Wie Zimmet-Torten-Brod?

Hierzu pflegt man 3 Viertelpfund wohl durchgesiebtes Mehl, 6 ganze zerflopfte Eier und 10 bis 12 Eyerdottern zu nehmen, hernach 3 Viertelpfund gesiebten Zucker, wie auch von vorbesagtem Mehl einen Löffel voll nach dem andern hinein zu rühren, 2 bis 3 Löffel Rosenwasser dazu zu schütten, unterdessen ein Bierling abgezogene Mandeln nicht gar zu klein zu schneiden, anderthhalb Loth Zimmet, ein halb Loth Cardamomen und 1 Quintlein Muscatenblüth, aber nicht gar zu klein gestoffen, darunter zu mischen, alsdann einen Model mit Butter zu bestreichen, den Teig darein zu schütten, doch also, daß der Model nicht ganz voll werde, selbiges in einem Ofen bey steter Hitze gemache

1272 XXIII Abschnitt von Zuckerw. eingem. Sachen,
mächtlich abzubacken, es heraus zu nehmen, Schnitt-
gen davon zu schneiden, solche auf ein Blech zu legen,
und sie auf beeden Seiten abzubräunen.

109. Wie Honig-Brod?

Man kan ein halb Pfund gesiebten Zucker, Zim-
met, Gewürznägelein, Pfeffer, Ingber, Coriander,
jedes nach Gefallen, 2 Muscatennüsse, wie auch von
2 Citronen die Schalen, alles gröblich geschnitten und
gestossen, in ein halb Pfund warmen geläuterten
Honig rühren, mit Mehl einen festen Teig anmachen,
recht wohl abarbeiten, ein Laiblein daraus formiren,
in einem Ofen 3 Stunden lang backen lassen, wie-
der heraus thun und alsobald in Schnittgen zu schnei-
den, so wird es recht seyn.

110. Wie Pistacien-Brod?

Man muß Pistacien-Nüßlein schälen, eben so
schwer Zucker dazu thun, auch so es gefällig ein Ey
nehmen, ein wenig Zimmet- und Rosenwasser daran
aleffen, dieses alles zusammen stossen, damit es eine
brauchbare Massa werde, selbiges in beliebiger Form
auf Oblaten streichen, gehörig backen lassen, ein zars-
tes Eiß darauf machen, und es mit Zimmet über-
streuen.

111. Wie Lebzellen-Brod?

Es werden dicke Nürnberger Lebkuchen genom-
men, auf einem Reibbessen fein gerieben, selbige mit
eben so viel abgezogenen, gestossenen und abgetrock-
neten Mandeln, klein geschnittenen Citronat, Citro-
nen- und Pomeranzenschalen, wie auch mit so viel
wohl durchgesiebten Zucker, als nöthig ist, vermischt,
auch, nachdem man ein wenig Malvasier daran ge-
gos

gossen hat, ein nicht allzu dünnes Teiglein daraus bereitet, in beliebiger Form auf Oblaten gestrichen, und ein wenig in einem Ofen gebacken. Wer will, darf dieses Brod auch mit ein wenig Malvasier, dar- ein etwas von durchgeseibtem Zucker gethan worden, überstreichen und zart gestoffenen Zimmet darauf streun, so ist es auch recht.

112. Wie Zwieback Brod?

Vorher werden 18 frische Eyer nebst 8 Dottern eine Viertelstunde lang in einem Hasen abgerührt, hernach schüttet man 1 Pfund durchgeseibten Zucker darein, rührt es wiederum eine ganze Stunde. als- dann thut man ein halb Pfund Stärke nebst 1 Vier- ling länglicht geschnittenen Mandeln dazu, rührt es recht unter einander, daß es eine dicke Massa werde, bestreicht die dazu gehörige Geschirre mit Schmalz, schüttet sie halb voll an, läßt dieses Brod in einer ge- linden Hitze backen, erkalten, schneidet es, wie ges- wöhnlich, legt's auf einen Rost und bräunet es ab.

113. Wie Pasteten Brod?

Es wird ohngefähr 1 Pfund Mehl nebst gestos- senem Anis und Coriander, wie auch 1 Pfund Zucker unter einander gerührt, mit Eyweis das Mehl zu ei- nem dicken Zeige angemacht, auf eine Oblate gestri- chen, im Ofen oder in einer Tortenpfanne gebacken, alsdann wenn es gebacken ist, in Stücklein zerschnit- ten und damit solche rösch bleiben, in der Stuben aufbehalten.

114. Wie ferner langes Brod?

Vorher müssen 4 ganze Eyer und 2 Eyerdotter
eine

eine halbe Stunde lang zu einem Gest geschlagen werden; hernach wird ein halb Pfund Mehl und eben so viel Zucker, doch jedes besonders abgewogen, alsdann der Zucker zuerst, hierauf das Mehl, aber nur ein Löffel voll nach dem andern unter die Eyer gerührt, der Teig in dazu gehörige und mit Butter ganz dünne bestrichene Mödelgen bis zur Hälfte eingefüllt und in einer schnellen Hitze abgebacken.

115. Wie aber klein geschnittenes Brod?

Man pflegt ein ganz ausgeschlagenes Ey zu nehmen, selbiges zu zerklöpfen, 4 Loth Zucker nebst einem halben Loth Anis dazeln zu rühren, so viel Mehl dazun-
ter zu thun, daß das Teiglein recht ausgewirkt werde, länglichte und eines Fingers dicke Strizeln daraus zu formiren, ein Blech mit Butter zu überschmieren, es aber bald wieder abzurischen, die Strizeln darauf zu legen, sie mit Eyer zu überstreichen, in Ofen zu setzen, abzubacken, und selbige also warm zu kleinen Schnittgen zu schneiden.

116. Wie Nonnen Brod?

Man nehme geriebene Leckrüchlein, befeuchte sie mit Wein, mische klein geschnittene Mandeln, Zucker, Pfeffer, wie auch würflicht geschnittenen Citronat dazun-
ter, schlage es in einen Teig, bestreiche solchen mit Butter, lege ihn auf ein Blech und lasse ihn bey steter Hitze fein backen, so wird es recht seyn.

117. Wie weißes Brod?

Die Mödelgen werden mit Zucker bestrichen, mit klarem Zuckerbrod bestreut, 7 Eyer eine Stunde lang und zuletzt mit einem halben Pfund wohl durchgeseibten

gesiebten Zucker geschlagen, 1 Löffel voll starkes Zimmetwasser daran gegossen, die geriebene Schalen von 2 Citronen nebst etwas Muscatenblüthe, wie auch in der Geschwindigkeit ein halb Pfund felnes Mehl, davon die Helfte gedörret ist, dazu gethan, die Modellen über die Helfte damit voll gefüllt, in einen erhitzten Ofen gesetzt und in gleicher Hitze gebacken.

118. Wie schwarzes Hausbrod von Zucker?

Man muß 22 Loth durchgesiebten Zucker, welcher fein braun ist, wie auch 12 ganze Eyer und 12 Dottern nehmen, es bey einer Stunde lang untereinander wohl abschlagen, hernach 8 Loth Roccenmehl und eben so viel Weizenmehl, das zuvor ein wenig in der Stuben ertrocknet ist, in obiges einrühren, mit 2 Loth Zimmet, 1 halben Loth Muscatenblüthe, 1 Loth Muscatennuß, 1 Quentlein Gewürznelgelein, anderthalb Loth Cardamomen, 18 Loth mit Zimmetwasser gröblich gestoffenen Mandeln, einer Eyerschale voll Zimmetwasser und einer mit starkem Braudewein angefüllten Eyerschale vermischen, auch wenn man will, 2 bis 4 Loth geriebene Chocolate darunter thun, es noch ein wenig unter einander rühren, alsdann in einen dazu gehörigen und mit Butter wohl bestrichenen Model schütten, 2 Stunden lang anfänglich bey einer etwas schnellen Hitze, hernach aber bey einem gleichen Feuer wohl backen lassen.

119. Wie ein gutes Bauern-Brod?

Es werden vorher 4 ganze Eyer und 4 Dottern in eine Schüssel wohl untereinander geschlagen, hernach pflegt man 11 Loth des schwärzesten, dürresten, kleingestoffenen und durchgesiebten Zuckers dazu zu thun,

thun, auf einer Seite es eine Stunde lang zu rühren, alsdann 8 Loth schwarzes und wohl gedörtes Bollensmehl warm in den Zucker hinein zu rühren, zuvor aber eine Everschale voll Rosenwasser und anderthalb Everschalen voll Brandwein dazu zu gießen, endlich in ein Näpfgn, welches wie ein Läublein Brod geformet ist, hinein zu schütten und fein gemächlich zu backen.

120. Wie ein treffliches Quittenwerk von Mandeln und Citronen?

Vorhero wird 1 Pfund Quitten genommen, selbiges übersotten, das Linde herab geschnitten, solches nebst einem halben Pfund Mandeln, in einem stehernen Mörsel recht zart gestossen, das Selbe von einer grossen Citrone dazu geschnitten, doch so, daß das Weiße bey dem Selben eines Messerrückens dicke bleiben möge; hierauf über Nacht im Wasser liegen gelassen, ganz dünne geschnitten, alsdann anderhalb Pfund Zucker geläutert und recht dicke gesotten. Nach diesem läßt man die Citronen im Wasser einen Sud aufthun und wieder trocken werden, auch können die Citronen nebst den Quitten und Mandeln in den geläuterten Zucker so lange, bis sie sich von der Pfanne lösen, gesotten, aber gerührt werden, damit sie nicht anbrennen. Wenn solches geschehen, wird diese Masse in blecherne Mödel geschüttet, mit Zucker bestreut, oft umgerührt und bey dem Ofen getrocknet.

121. Wie werden Englische Bänder von Marzipan-Teige gemacht?

Hiezu wird der feinste Canarienzucker gestossen, auf einem Reibesteine, wie von den Mahlern die Farbe,

be, zerrieben, hernach durchgeseiht, alsdann ein wenig vorher in Rosen- oder Pomeranzenblüch-Wasser eingeweichter und zergangener Tragant darunter gemischt, hievon ein Teig angemacht und zwar also, daß er mit dem Kollholz gewalget werden kan. Wenn dieses geschehen, muß man diesen Teig in gleiche Theile, als man die Farben in dem Bande haben will, abtheilen, sodann jeden Theil zuvor mit den Farben besonders vermischen, und es mit dem Wellholze so dünne als es möglich ist, machen; ferner lange Streifen, wie Bänder, schneiden, jede Streife, an den Enden, wenn sie noch feuchte sind, zusammen fügen. Wenn nun die Bänder formirt und verfertigt sind, werden sie mit einem Kollholze sehr ordentlich und bey der Zusammenfügung ganz gemächlich gerollt, damit sie desto besser beysammen bleiben. Endlich pflegt man von diesen Bändern den Bildern zu einem Schauessen zierliche Kleidung zu machen, selbige um ausgeschnittene und gebogene Kartenblätter zu legen, damit die Kunde desto besser stehen bleibt, bis daß sie trocken sind, welches ohngefähr in 2 Stunden geschehen kan; alsdann kan man die Kartenblätter unten wieder hervor thun. Von diesem Teige können allerhand Sachen, die man in gewisse Formen abdrücket, gemacht werden.

122. Wie werden allerhand Wappen von eben diesem Teige verfertiget?

Wenn der vorhergehende Marzipanteig verfertiget ist, so kan davon allerhand durchgebrochene Arbeit, als die Wappen sind, davon gemacht werden. Das Durchgebrochene wird nemlich von allerhand weichen Confituren und mit solchen Farben, welche zu

Do oo

einem

1278 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
einem Wappen erforderlich sind, gefüllt, als z. E.
wenn man Gelb oder Gold in das Wappen haben
will, muß in das Ausgeschnittene Aepfel oder Apricosenlatwerge gethan werden. Zu grünen Farben
nimmt man Traubensaft, grüne Apricosen oder Mandeln, und zu rothen Farben, Johannisbeere, Kirschchen, u. d. g. Ferner gehört sich, daß man zuvor von dem Teige einen Boden, gleichwie einen Tortenboden, zu diesen Sachen mache, und können selbige Sachen auf einem Papier in einem verdeckten Kupfernen Geschirre, da man oben und unten ein Kohlfeuer macht, getrocknet und gebacken werden.

123. Wie werden ausgestochene Blumen mit
Eispiegel gemacht?

Man pflegt einen Mandelteig auszuwalgern, alsdann mit einem blechernen Model oder eingeschnittenen Papiere eine Blume oder Laub auszustecken, einen schmalen Rand herum zu machen und selbigen backen zu lassen. Wenn dieses nun gebacken und kalt worden ist, wird ein weißes Zuckereis, oder ein Waserspiegel darauf gemacht, auch wenn es beliebig mit Zimmet bestreut und verguldet.

124. Wie ausgestochene Blätter?

Man muß 16 Loth abgezogene Mandeln nebst 12 Loth Zucker nach und nach mit Rosentwasser zart abstoßen, ein kleines Ey daran schlagen, hierauf ein halbes Quentlein Muscatenblüthe, eben so viel Cardamomen, ein halb Loth Zimmet, eine ganze Muscatennuß und von einer Citrone die Schalen klein darunter geschnitten, dazu thun, einen Teig davon anmachen, ihn auswalgern, mit blechernen Modeln,
welche

welche keine Böden haben, ausstechen, und ein Zimmet- oder ander Eis darauf machen.

125. Wie werden candirte Mandeln verfertigt?

Es werden abgezogene Mandeln in Rosenwasser eingeweicht, eine Welle darinnen liegen gelassen, als dann abgeseiht, in gröblich gestossenem Zucker geschwungen, ein recht heißes Schmalz in eine Pfanne gelegt, hübsch gelb heraus gebacken, auf Papier gethan und abgekühlt.

126. Wie geröstete und gebrannte Mandeln?

Man röste 1 Pfund Mandeln in einer messingenen Pfanne auf dem Feuer bis sie ganz dürr und hart werden, wende sie aber fleißig um, daß sie nicht verbrennen, schütte sie heraus und laß sie kalt werden. Als dann kan man einen Schoppen Wasser an ein halb Loth Zimmet und 3 Viertel Pfund Zucker schütten und solchen so lange bis er spinnet, sieden lassen, hierauf die geröschten Mandeln hinein thun, mit dem Zucker röschen lassen, bis er sich an die Mandeln hänget, damit sie aussehen, als ob sie candirt wären. Es müssen die Mandeln beständig in der Pfanne, bis sie hart sind, herum gerührt, auf einen zinnernen Teller geschüttet, kalt gemacht, und wenn sie zusammen gebacken sind, von einander gebrochen werden, so sind sie recht.

127. Wie macht man in Zucker gebackene Mandeln?

Vorher muß man 1 Pfund feine grosse Mandeln wohl putzen und reinigen, hernach 1 Pfund Zucker a perle sieden, die Mandeln hinein werfen, sie so lange sieden lassen, bis der Zucker den Sud a souffle erreichet,

1280 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
chet, indem die Mandeln beständig umgerührt wer-
den müssen. Wenn sie nun gebacken sind, werden
sie vom Feuer genommen, immerzu mit einem Spa-
tel umgerührt, bis sie völlig trocken sind, alsdann in
eine Schüssel gelegt, die kleinen Stückgen Zucker das
von gemacht, selbige wieder in die Pfanne und über
das Feuer gethan, bis sie ein Del von sich geben, hier-
auf wenn der Zucker, der in der Schüssel geblieben,
nach und nach dazu gethan worden, in der Pfanne
unter beständigem Umrühren, kalt gemacht, so sind sie
alsdann fertig.

128. Wie aber auf eine andere Art, und zwar
mit Violblumen?

Man pflegt ohngefähr 8 Loth wohl ausgelesene
Violblumen zu nehmen, alsdann feinen Zucker a souf-
fle sieden zu lassen, ihn vom Feuer zu stellen, ein
halb Pfund in Zucker gebackene Mandeln nebst den
Violblumen hinein zu thun, alles wohl unter einan-
der zu rühren, es auf Bretter oder Siebe zu legen,
und trocknen zu lassen. Wer Belieben hat, kan an-
statt der Violblumen den Syrup unter den Zucker neh-
men, so ist es auch recht.

129. Und wie werden gebackene Languedocki-
sche Mandeln zubereitet?

Man schütte sauber geschälte Mandeln ins Was-
ser, lasse sie abtropfen, thue sie in ein Becken mit
zart gestossenem Zucker, lasse Del in einer Pfanne
warm werden, backe die Mandeln darinnen, bis sie
ein wenig goldgelb aussehen, nehme sie hierauf mit
einem Schaumlöffel heraus, und richte sie mit dem
Löffel auf Papier an.

130.

130. Wie weiß überzogene Mandeln?

Man kan ein halb Pfund feine abgeschälte Mandeln, nebst einem halben Pfund Zucker und 1 Schoppen frisches Wasser in ein messingenes Becken thun, den Zucker recht dick sieden, daß er fliegt; alsdann die Mandeln in den Zucker schütten, selbige in dem Zucker sieden lassen, bis er völlig eingesotten ist, beständig umrühren, und wenn sie zusammen picken, von einander lösen, auf ein Papier schütten, und abkühlen lassen.

131. Wie Zimmet-Mandeln?

Diese Mandeln werden wie die vorher beschriebenen zugerichtet, nur muß man, wenn das Eis dicke genug abgerührt ist, wohl gesiebten Zucker darunter thun, und es auf die vorige Art machen, auch Klein geschnittene Schalen von einer Limonie darunter mischen.

132. Wie werden die Mandeln aber auf Zimmet-Mandeln Art gemacht und gebacken?

Nachdem abgezogene Mandeln eine Weile in Rosenwasser geweicht worden sind, muß ein wenig geriebener Zucker, doch nicht zu viel, daran gethan werden, damit sie nicht kleberig seyn mögen; auch dürfen sie um eben dieser Ursache willen nicht gar zu lange liegen bleiben; inzwischen wird Zucker und Zimmet recht zart gestossen, beedes unter einander durchgeseibt, Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, ein Theil dieser Mandeln mit einem eisernen großlöcherigten Löffel heraus gefangen, zuvor aber wohl abgeseiht, hierauf recht heiß eingelegt, damit diese Mandeln geschwind fein gelblich, und sofort auch die übrigen,

1282 XXIII Abschnitt, von Zuckerw. eingem. Sachen,
gen, heraus gebacken werden. Nach diesem kan
man einen Bogen Papier mit dem vermischten Zucker
und Zimmet dicke überstreuen, und wenn die Man-
deln hübsch gelbe zu werden beginnen, solche geschwin-
de heraus nehmen, aber wohl Acht haben, daß sie
nicht an einander kleben, sondern nur einzeln auf das
Papier kommen, endlich die Mandeln, weil sie noch
heiß sind, in dem Zucker und Zimmet auf dem Papier
geschwinde herum wälzen, indem sie sonst selbiges nicht
annehmen. Damit nun dieses Geschäfte geschwinde
von statten gehe, müssen hierzu allezeit drey Perso-
nen einander hülfliche Hand leisten.

133. Wie ferner gebackene Mandeln von Teig,
mit Zucker und Gewürze?

Wenn man solche machen will, muß man feines
Mehl in eine Schüssel schütten, von 6 oder 8 Eiern
die Dottern, oder aber 2 ganze Eyer und 3 Dottern
nehmen, solche zuvor wohl zerklöpfen, ein aut Theil
Zucker darunter mischen, ein wenig Rosenwasser da-
zu gießen, das Mehl damit anrühren und einen Teig
davon anmachen, ihn mit zart gestossenem Zimmet,
Cardamomen und Salz würzen, ein wenig klein ge-
stossene Mandeln darunter thun, alles wohl unter
einander rühren; alsdann den Teig auf ein mit Mehl
bestreutes Brett legen, und ihn auswirken, bis er sich
walgern und mit dem Eisen drucken läßt. Wenn
nun der Teig ohngefähr 2 Messerrücken dicke ausge-
walgert worden ist, so wird das dazu gehörige Man-
delkerneisen darein gedruckt; solten sie aber ungerne
aus demselben gehen, so darf man das Eisen nur in
das Mehl drucken, alsdann wird es nicht mehr feh-
len. Wenn dieses geschehen, werden die Mandeln
auf

auf ein Brett gelegt, und in heiß Schmalz hübsch gelblich heraus gebacken. Von diesen Mandeln kan man gar wohl einen guten Theil auf einmal einlegen.

134. Wie braun gebackene Mandeln?

Vorher wird ein halber Bierling abgezogene Mandeln mit Rosenwasser in einem Mörsel zart abgestossen, alsdann muß man 6 ganze Eyer und 16 Dottern, welche zuvor wohl gequerlet worden, nebst 1 Pfund gestossenen Zucker, und die Mandeln in eine Schüssel thun, wohl unter einander rühren, mit Mehl auswirken, in die blecherne Modelformen drücken und hierauf in heißem Schmalz backen, damit sie eine solche Farbe, wie Mandeln bekommen, so sind sie recht.

135. Wie können die Mandeln vom Teig glänzend gemacht werden?

Dieser Teig wird fast auf eben die Art, wie die kurz vorher angezeigte gebackene Mandeln von Teig mit Zucker und Gewürz, jedoch aber ohne Gewürz zubereitet, in einem von Zucker und Rosenwasser vermischten Teig herum gewälzt; hernach darf man die Mandeln nur ein klein wenig in heißes Schmalz legen, und wenn sie noch ganz sind, wieder heraus nehmen, alsdann also warm noch einmal in obgemeldetem mit Rosenwasser angemachten Zuckerteige herum kehren, ins Schmalz legen und hübsch gelbe heraus backen.

136. Wie werden Brezeln von Mandeln verfertiger?

Hiezu pflegt man ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, 8 Loth Eyerklar und 4 Loth weißes Rosenwasser zu nehmen und es wohl zu zerklöpfen, alsdann

die Mandeln auf das allerzärteste zu zerstoßen oder zu zerreiben, und das vorher mit dem Eyweiß wohl zerflopfte Rosenwasser gemächlich in die Mandeln, damit sie nicht öhlicht werden, zu tröpfeln; man hat aber mit diesem Geschäfte eine Stunde lang genug zu thun. Wenn sie nun recht klein sind, so wird 1 Viertelpfund fein gestoffener Zucker darunter gethan und der Teig wohl abgeknetet, hernach werden Brezeln daraus formirt, selbige auf ein rundes unten mit Mehl bestreutes Tortenblech und damit auf ein kleines Kohlf Feuer gesetzt, und wenn sie sich heben, auch oben auf den Deckel glüende Kohlen gethan, damit sie im Backen eine schöne lichtgelbe Farbe bekommen mögen. Es können auch diese Brezeln auf ein Blech gesetzt und in einem Ofen gebacken, ferner ein wenig mit einem zerflopfen Eyerdotter überstrichen werden, so sehen sie den Eybrezeln nicht ungleich. Nachdem nun diese Mandelbrezeln hübsch lichtbraun, und aus dem Ofen heraus gethan worden, läßt man sie auf einem Brett fein zugedeckt kalt werden, so sind sie alsdann fertig.

137. Und wie gebackene Eyer von Mandeln?

Es werden abgezogene Mandeln gestoffen und zart gerieben, in 2 Theile abgetheilt, der eine Theil davon wird ganz weiß gelassen, der andere hingegen mit Safran gelbe gemacht, daß er wie ein Dotter wird. Hernach nimmt man von dem Weißen, und machts um das Gelbe herum, daß es wie ein Ey wird, und fährt damit fort, bis alles fertig ist, sodann bereitet man ein Eis von Eyklar und schönem weißen Zucker, überstreicht das ganze Ey damit, daß es hübsch glatt wird, und wenn es trocken ist, sieht man es vor ein rechtes Ey an. Wenn dieses Ey in Viertel

tel zerschnitten werden soll, muß es geschehen, ehe es geisset wird und müssen hernach die Viertel allein geisset werden, indem das Eis sonst abzuspringen pflegt.

138. Wie pflegt man Mandel-Bögen auf die Torten zu machen?

Zu 12 Bögen wird eine messingene Pfanne genommen, ein halb Pfund Zucker nebst einem halben Schoppen Wasser hinein gethan, und recht dicke eingesetzt, alsdann ein halb Pfund Mandeln klein geschnitten, ein Viertelpfund aber klein gestiftelt geschnitten. Hernach muß man die klein geschnittene Mandeln erslich in den gesottene Zucker rühren, sie wohl einsieden lassen, öfters umrühren, damit sie nicht anbrennen. Zuletzt pflegt man auch die andern Mandeln, 2 Eyklar, klein geschnittene Schalen von einer Limonie, nebst dem Saft darein zu rühren, die dazu gehörige blecherne Bögen mit Schmalz zu beschmieren, Oblaten so groß zu schneiden, daß die Bögen damit überdeckt werden können, mit Schweiß anzustreichen, daß sie sich biegen lassen, alsdann die Mandelfülle hübsch dicke darauf zu streichen, langsam zu backen, ferner ein oder zweyerley Eis mit Citronat bestreut zu machen, und bis das Eis hart wird, anzuziehen zu lassen, hierauf es auf die Torte fein hoch aufzurichten, aber vorher einen Zucker mit Wasser hübsch braun zu sieden, die Dörter in heißen Zucker einzutunken und aufgebogen doppelt auf einander zu setzen, so werden sie gut halten.

139. Wie Kränzgen von Mandeln und Rosinen?

Es werden vorher abgezogene Mandeln in Rosinwasser eingeweicht, auch recht feine grosse Rosinen
Dooo 5 auss

1286 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
ausgekernet und in Wein geweicht, alsdann eine Ro-
sine, hernach eine Mandel an einen weissen oder gel-
ben Drath gehangen, bis dieselben einen Kranz aus-
machen. Hierauf muß man den Drat hintenzu beu-
gen, 2 kleine Stückgen daran lassen, daß er wieder
aufgemacht und davon gehalten werden kan. Zuvor
werden sie alle so viel man verlanget, verfertiget, nach
diesem wird ein Teig, wie zu den Datteln angemacht,
auch wol ein Ey dazu gethan, geschmolzene Butter in
einem Siegel oder Pfännlein heiß gemacht, ein Kränz-
gen in den Teig getunkt, in die Butter gelegt, auf
beyden Seiten gebacken, sodann heraus genommen,
der Drat hinten aufgebogen, die Hand auf das Kränz-
gen gelegt, der Drat sanfte heraus gezogen, mit ei-
nem scharfen Messer von einander geschnitten, so kom-
men 2 Kränzgen heraus, und die Mandeln wie auch
die Rosinen werden darinnen wahrgenommen. Zu
diesem Geschäft gehören eigentlich 2 Personen, eine
welche bäckt, und die andere so auszieht und zer-
schneidet.

140. Wie werden gebratene Lünen von Man-
delzeug bereitet?

Es wird ein halb Pfund Mandelzeug in Mödel
gedruckt, wieder heraus genommen, getrocknet, als-
dann auf folgende Weise gemahlet: Man nimmt 3.
E. 2 Loth Gummi, ein halb Loth armenischen Bolus,
einen Laßkopf voll Safran, 6 Tropfen schwarze Far-
be und einen halben Laßkopf Wasser, rührt alles un-
ter einander, mahlt das Huhn wenn es noch naß ist,
damit, und bestreut nach dem es trocken ist, mit
geriebenem Zucker, überpinselt es noch einmal mit ei-
ner solchen Farbe und Gummi und läßt es wieder tro-
cken werden.

141.

141. Wie aber gefüllte Hüner von Mandelzeug?

Man pflegt einen Mandelzeug auszuwalgern, selbigen in ein Model zu drucken, eine Fülle, wie bey den gefüllten Fischgen gezeigt wird, anzumahlen, es in einen andern Model zu füllen, hierauf die zwey Model auf einander zu drucken, die eine Helfste von dem Model herab zu nehmen, das Huhn heraus zu thun, solches auf ein Blech zu stellen, fein gelbe zu backen, auch wenn man will, mit Zucker zu bestreun, und wie die gebratene Hühner zuzurichten, oder nur bestreut zu lassen, nach eines jeden Belieben.

142. Wie süsse Mandelschnittgen?

Man kan abgezogaene Mandeln stossen, oder klein hacken, geriebene Semmel in Butter rösten, sie zu den gestossenen Mandeln in eine Schüssel thun, ein wenig süssen Weisn nebst Zucker, Muscatennuß und Cardamomen dazu schütten, Citronenmark mit Zucker einstreuen, solches nebst Citronenschalen auch darunter rühren, es auf die Semmelschnitten fein derb und in der Mitte hoch aufstreichen, obenher mit Eyerdottern beschmierer, und in geschmolzener Butter hübsch gelbe abbacken. Die Schnitten können auch durch gequerlte Eyer gezogen werden, so sind sie auch recht.

143. Wie Mandel, Kränzgen?

Man muß 2 Pfund abgezogene und gröblich gehackte Mandeln nehmen, 1 Pfund wohl durchgesiebten Zucker darunter rühren, beedes mit Rosenwasser anfeuchten, 2 wohl zerklöpfte Eyerklar nach und nach darunter mischen, doch also, daß es nicht zu feucht werde, ferner mit klein geschnittenen Citronenschalen

Säften,
eine Mo-
der gel-
anz aus-
zu deu-
wieder
Zu vor
get, nach
gemacht,
Butter in
in Kränz-
egt, auf
nommen,
s Kränz-
mit ei-
so kom-
ie auch
a. Zu
n, eine
und zer-
Man
Model
als
mit z-
Jolus,
Fars
s un-
af ist,
mit
mit ei-
er tro-
141.

1288 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
schalen vermengen, den Teig sodann auf Oblaten le-
gen, wie man will, groß oder klein, auch wenn es
beliebig, mehr als einen Kranz davon aufrichten und
zwar den ersten groß, die andern aber immerzu klei-
ner. Sollen aber die Kränze recht groß seyn, und
viel auf einander gelegt werden, so muß auch mehr
Teig angemacht werden. Wenn man sie nun auf
die Oblaten gelegt hat, kan man sie auf einem Blech
in dem Ofen fein schnelle abbacken, alsdann die Krän-
ze, wenn sie aus dem Ofen gethan werden, mit ei-
nem von Zucker und Rosenwasser angemachten Eise
überstreichen, und noch ein wenig an einen war-
men Ort stellen, damit sie hübsch rösch bleiben.

144. Wie Mandel-Strizel?

Man lasse abgezogene Mandeln eine Stunde
lang in kaltem Wasser liegen, trockne sie auf einem
saubern Tuche ab, stosse selbige in einem Mörsel mit
Rosenwasser recht zart ab, schlae 1 bis 2 Eyer nach-
dem die Anzahl der Mandeln groß oder klein ist, mit
ein wenig Rosenwasser ab, schütte sie gemächlich an
die abgestoffene Mandeln, mache also ein Teiglein an,
rühre ein wenig Semmelmehl, Zucker, gestoffenen
Zimmet und Muscatenblüthe darunter, mache den
Teig nicht zu dick auch nicht zu dünne, mache frisches
Schmalz heiß, und lasse es sodann wieder erkalten,
neze einen zinnernen Teller auswendig mit Schmalz,
thue ein wenig Teig darauf und formire Strizeln dar-
aus in der Grösse nach eigenem Gefallen, doch dürfen
sie nicht gar zu groß seyn. Nach diesem kan man sie
in das Schmalz legen, welches aber nicht gar zu heiß
seyn darf, die Pfanne alsbald über das Feuer hal-
ten, den Strizeln zuerst eine starke Hitze geben, bis
sie

sie ein wenig in die Höhe gehen, selbige fein langsam heraus backen, endlich, daß sie nicht schmalzig werden, wieder eine gute Hitze geben, so sind sie alsdann fertig.

145. Wie aufgehende Mandel-Kräpflein?

Es wird 1 Bierling Zucker nebst 4 Eyerklar eine Viertelstunde lang abgerührt, alsdann anderthalb Bierling zart gestoffene Mandeln dazu gethan und wieder abgerichtet, hierauf von einem Bierling Mehl, so viel Zucker, süßen Milchrahm und 2 Eyerdottern ein Teig angemacht, selbiger fein dünne ausgewalgert, die Mandelfülle länglicht eines Fingers dicke darein geschlagen, mit einem Krapfenrädgen abgerädelt, ein runder Ring daraus formirt, auf ein Tortenblech gelegt, mit Eyern beschmiert und hübsch rösch gebacken, hernach mit einem abgetriebenen Limonieneis bestrichen, wiederum ein wenig gebacken und als ein Confect auf den Tisch gegeben.

146. Wie aber geröstete Mandelkräpflein?

Man pflegt ein halb Pfund gestoffene Mandeln, eben so viel feinen durchgeseibten Zucker, nebst 4 Eyweiß und klein geschnittenen Limonienschalen in einer messingenen Pfanne wohl abzurühren, es auf eine Glut zu setzen, bis es ein wenig dicklicht wird, alsdann hübsche runde Kräpflein auf Oblaten zu formiren und fein gelbe zu backen.

147. Wie Mandel-Bläzlein?

Es müssen Mandeln mit Citronenmark abgestossen, die gelbe äußerste Schalen von Citronen auf einem Reibeisen gerieben, gezuckert und zu einem Teige abge-

1290^r XXIII. Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
abgerührt werden. Wenn nun dieser Teig zu dick
seyn sollte, kan er mit Citronensaft etwas dünner ge-
macht, auf Oblaten gestrichen, in Ofen gesetzt und
abgebacken werden.

148. Wie aber bittere Mandelplätzlein?

Vorher werden 4 Loth bittere und eben so viel
süße Mandeln abgezogen, mit Zimmet, oder Rosen-
wasser so zart wie ein Mehlbrei, abgestossen, mit ei-
nem Viertelfund wohl durchgeseihten feinen Zucker
in einer Schüssel wohl unter einander gerührt. Nach
diesem läßt man solches eine halbe Stunde lang ste-
hen, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu einem Schaum.
Wenn nun die Mandeln und der Zucker eine halbe
Stunde lang an einander gestanden sind, wird der
Schaum von den Eiern nach und nach darein gequert,
alsdann noch eine halbe Stunde zusammen unter ein-
ander gerührt, auf ein Papier geschüttet, zu Plätzlein
gemacht, und bey einer nicht allzustarken Hitze feil
licht abgebacken.

149. Wie Mandel-Rüchlein?

Die Mandeln werden geschälet, in einem Mörs-
sel gestossen, unter währendem Stossen aber mit ein
wenig Milch besprizet, damit sie keinen öhllichten Ge-
schmack bekommen, alsdann eingemachte Pomeran-
zenschalen auch gestossen und mit rohen Eiern nebst
ein wenig Pomeranzenblüthwasser wohl abgerieben,
hierauf die gestossene Mandeln darunter gemischt, al-
les zusammen mit so viel Mehl, als zu einem linden
Teig nöthig ist, geklopft, mit einem Kollholz aus-
gewalget, Stücke daraus geschnitten, auf gewöhnli-
che Weise gebacken, und zuletzt mit Zucker überstreut.

150.

150. Wie Pfifferlinge von Mandeln?

Man kan die Mandeln mit Zucker und Rosenwasser abreiben, doch daß sie fein dicke bleiben, einen Pfifferling-Model nehmen, selbigen mit Rosenwasser anfeuchten, die abgeriebene Mandeln darein thun, daß es aber zu den Stielen heraus gehen möge, alsdann den Pfifferling aus dem Model thun, und solchen wie Marzipanteig backen, so ist es recht.

151. Wie Rübleintraut von Mandeln?

Man lasse 1 Pfund gehackte Mandeln durch ein Sieb oder grossen Durchschlag lauffen, damit die Mandeln hübsch gleich werden, mische die abgeriebene gelbe Schalen von 2 Citronen mit dem Saft, nebst 4 Loth Zimmetwasser darunter, und rühre alles wohl unter einander, so ist es fertig.

152. Wie kan man von Mandeln formirte Aepfel machen?

Man stößt ein gut Theil abgezogene Mandeln mit Rosenwasser ab, rührt Zucker und geriebenes Eyerbrod darunter, schlägt so viel ganze Eyer daran, damit der Teig fest werde, wäre selbiger aber zu dünne, muß noch ein wenig geriebenes Eyerbrod darunter gemischt werden. Hierauf kan man Aepfel daraus formiren, anstatt des Büßens ein Gewürzkegeln und den Stiel vorzustellen, ein Stückgen Zimmet daz ein stecken. Wenn nun solches geschehen, werden die Aepfel aus Schmalz heraus gebacken, also trocken, oder in einer Weinbrühe und mit Zimmet und Zucker überstreut, auf den Tisch gegeben.

153. Wie Mandel-Maultaschen?

Hiezu wird 1 Pfund feines Mehl und 1 Pfund frische

1292 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen
frische Butter Blätterweiß darein geschnitten, mit
einem Walgerholze wohl abgearbeitet, hierauf mit
16 Eyerdottern und 8 Löffeln voll Wein ein Teig an-
gemacht, mit einem Nudelwelger ausgetrieben, und
zweymal vierfach zusammen geschlagen. Wenn dies
geschehen, pflegt man 64 Stückgen zu schneiden,
ein jedes fein dünne und viereckigt auszuwalgern,
und zwar in der Größe eines kleinen Tellers, alsdann
die Mandelfülle zuzurichten, ferner das schmalere
Theil über die Mandeln und das andere etwas mehr
als halb darüber zu legen, abzurädeln, mit Eyern zu
bestreichen, mit fein gesiebttem Zucker zu überstreuen,
und langsam zu backen.

154. Wie einen Mandel-Hirsch?

Man kan so viel Mandeln als man vermeynt
die Forme damit zu füllen, hacken und zart reiben,
weißem Tragant in Rosenwasser einweichen, alsdann
wenn die Mandeln gerieben sind, den Tragant nebst
3 Löffeln voll Summitwasser dazu thun, die Mandeln
auch noch damit abreiben, ein gut Theil Zucker dar-
an schütten, hierauf die Mandeln in die Hirschforme
drücken, und wenn dieselbe mit ein wenig Mehl an
beyden Seiten bestreut worden, zu blinden, eine Wei-
le darinnen lassen, hernach die Forme abzuleben, den
Hirsch mit zart gesiebttem Zimmet bestreuen, auch wenn
es gefällig ist, selbigem Hörner machen und sie ver-
gulden.

155. Wie gefüllte Mandel-Fische?

Es wird ein Teig von feinem Mehl, Eyerdottern,
etwas süßen Wein und ein wenig Zucker angemacht,
zu einem Teiglein gewirkt, ausgewalget, ein dazu
gehöriger

gehöriger Model mit bestreut, der Teig darein gedrückt, mit einer kräftigen Mandelfülle angefüllt der andere Model darauf gelegt, und solcher feste darüber zusammen gedrückt; wiewol derselbe auch nur auf einer Seite ganz flach mit dem Teige kan zugemacht, bezwickelt und zuvor mit einem Ey überstrichen werden, damit der Teig beyammen bleibe. Wenn dieses geschehen, können diese also formirte, gefüllte und zusammen gemachte Fische aus dem Model genommen, mit einem Ey überstrichen, auf einem Blech in den Ofen gesetzt, darinnen schön lichtgelb gebacken, und wenn es beliebig, mit gröblich zerstoßenem Zucker überstreut werden, so sind sie recht.

156. Wie aufgehende Mandel-Lebzelten?

Man muß das Weiße von 5 Eiern in einer Schüssel zu einem Schaum schlagen, selbiges nach und nach unter ein halb Pfund zart gestossene Mandeln rühren, einen Bierling wohl durchgeseibten Zucker dazu thun, und zu einem Teig anmachen, alsdann diesen Teig in einem messingenen Becken auf einer Blut schön weiß abtrocknen und kalt werden lassen, selbigen auf Oblaten legen, obenher mit Zucker bestreuen, den gehörigen Model allezeit oben aufdrücken und fein langsam backen.

157. Wie aber Mandel-Lebzelten von Citronen?

Man nehme zart gestossene Mandeln, vermische sie mit Eyweiß, ein wenig Butter und Rosenwasser, schneide eine eingemachte Citrone zu dünnen Spalten und rühre sie unter die Mandeln, alsdann auch einen in Citronensaft eingeweichten und durch ein Tuch gepreßten Tragant unter Zucker und Krafftmehl darun-

P p p p

ter,

1294 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
ter, richte einen Teig zu, lege ihn besonders, hernach
walgere man die Mandeln mit den Citronen auf Ob-
laten aus, und rolle von dem Tragantteig auch ein
Blättlein zwey Messerrücken dicke aus, thue es oben
darauf, drucke die Mödel darauf und lasse es gemäch-
lich abbacken.

158. Wie ferner Citronen-Zelbzelten?

Es wird das Weiße und Gelbe von Citronen und
zwar jedes besonders, klein gewürfelt geschnitten, ge-
wogen, in Wasser gelegt, auch so viel Zucker als der
Citronen sind, genommen, hierauf das Gelbe und
Weiße jedes in ein Tüchlein gebunden, im Wasser
ein wenig gesotten, alsdann wieder in ein kaltes Was-
ser gethan, auf einem Tuch abgetrocknet, hernach
das Weiße und Gelbe nebst dem Zucker in eine Pfan-
ne oder Kessel geschüttet, auf einer Stut so lange bis
es sich von dem Kessel abschält, getrocknet, ferner
den Citronensaft auch darunter gethan, damit es fein
säuerlich werde. Nach diesem kan man es kalt wer-
den lassen, mit grob gestossenem Zucker auswalgern,
in ein Model drucken, und bey dem Ofen trocken machen.

159. Wie Hagebutten-Zelten?

Es werden ausgeputzte Hagebutten gesotten,
durchgetrieben, mit oder ohne Gewürz, wie die Quit-
tenzelten bereitet und in die Model gedruckt, so sind
sie fertig.

160. Wie die Quittenzelten?

Man pflegt hübsche grüne Quitten zu schälen,
solche wie die Aepfel zu einem Nuß klein zu schneiden,
weich zu sieden, und durch ein Tuch den Saft heraus

zu pressen, hernach andere Quitten zu siedern, das
 Mark zu reiben und durch ein Sieb zu treiben, als
 dann ein Viertelfund von diesem durchgetriebenen
 Mark und ein halb Pfund von dem durchgepreßten
 Saft zusammen in eine Schale zu thun, es wohl un-
 ter einander abzurühren, hierauf anderthalb Pfund
 von dem feinsten Zucker zu läutern. Von diesem ge-
 läuterten Zucker wird nachstehende Probe gemacht,
 daß er recht sey, wenn man nemlich ein Tröpflein von
 dem gesottenen Zucker in frisches Wasser fallen läßt,
 wird er nun im Wasser hart, wie ein Nüchlein, so hat
 er genug gesotten. Nach diesem kan man selbigen
 vom Feuer nehmen, den Quittenzeug behende in den
 Zucker rühren, und solches ohne Verzug in die dazu
 gehörige Mödel fassen; der Kessel aber muß unter-
 dessen immerzu auf einem Kohlfeuer stehen, bis die
 Mödel allerdings damit angefüllt worden sind; die
 Mödel können auch hübsch warm erhalten, selbige
 zuvor durch ein siedendes Wasser gezogen und wieder
 wohl ausgeschwenkt werden. Wenn nun dieses ge-
 schehen, füllt man den Quittenzeug darein, alsdann
 werden die Zelten gar bald heraus gehen. Nachdem
 nun die Mödel eingefüllt sind, werden sie auf ein
 Brett gesetzt, in eine warme Stube gestellt hernach
 wenn sie eine Weile gestanden, auf Stückgen Papier,
 welche so groß als die Mödel geschnitten seyn müssen,
 gethan, und solche auf einen jeden Mödel gelegt, so
 wird das Papier an den Zelten kleben bleiben, und
 man kan sie nach Verfließung zweyer Stunden, oder
 auch wohl ebender aus den Mödeln heraus heben.
 Sollten sie aber noch an einigen Orten ankleben, könn-
 en sie mit einer Stecknadel oder mit einem subtilen
 Messer zugleich ein wenig abgelöset, und wenn sie her-

1296 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
ausgegangen, auf dem Papier, bis sie hart sind, ge-
trocknet werden. Zuletzt wird das daran klebende
Papier unten mit Wasser angefeuchtet, oder nur mit
einem nassen Schwamm überfahren, so kan man als-
dann das Papier völlig davon herab ziehen.

161. Wie gewürzte Quittenzelten?

Man setze 2 Pfund von dem durchgetriebenen
Quittenzug nebst 1 Pfund Zucker in einem messing-
nen Kessel ans Feuer, rühre es so lange, bis es wohl
abgetrocknet ist, alsdann nehme man anderthalb Loth
Zimmet, 2 Loth eingemachten Ingber, ein Viertel-
pfund Citronat, 3 Quintlein Gewürznägelein, eben
so viel Cardamomen, Muscatenblüth und dergleichen
Nüsse, von jedem ein halb Loth, alles gröblich zer-
schnitten, wie auch von 4 Citronen die würflich ge-
schnittene Schalen, rühre es unter den Zeig, thue es
aber nicht mehr über das Feuer, lege hernach den Zeig
auf ein Brett, damit er zuvor erkalte. Nach diesem
wird 1 Pfund fein gesiebter Zucker in den Zeig ge-
wirkt, selbiger ausgewälget, in hölzerne Mödel ges-
druckt, und einige Tage in eine warme Stube gesetzt,
bis sie trocken sind. Hierbey ist noch anzumerken,
daß dieser Zeig zu den Quitten- wie auch zu den Ha-
gebuzzelten über Nacht stehen bleiben muß, ehe
man solchen in die Mödel druckt, indem die Zelten
sonsten nicht füglich heraus gebacken werden können.

162. Wie rothe Quittenzelten?

Man muß 8 Loth gestoffenen Zucker mit Wasser
läutern, bis er grosse Blasen bekommt, alsdann sie-
det man rothe Flecklein darinnen, bis der Zucker hübsch
roth wird. Hierauf kan man die Flecklein wieder
hera

heraus nehmen, den Zucker vom Feuer thun, 4 Loth wohl durchgeseibtes Quittenmark darinn fein glatt abrühren, wiederum übers Feuer setzen, fein gemächlich noch ein wenig sieden, und immerzu auf den Kohlen stehen lassen, auch wie die andern in die Mödel füllen.

163. Wie ferner gläserne Quittenzelten?

Hierzu wird nur allein der oben angezeigte ausgepreste Zucker genommen, in Mödel geschüttet, und damit nach obgemeldeter Vorschrift übrigens verfahren. Die Mödel werden mit Mandelöl bestrichen, um die Zelten besser heraus zu bringen, und in der Hitze getrocknet, damit sie nicht roth werden.

164. Und wie werden die Zelten von Quitten und Borstorfer Äpfeln gemacht?

Vorher muß man anderthalb Pfund Zucker auf schon ermeldte Weise läutern, den vorher beschriebenen Quittensaft bereiten, sodann Borstorferäpfel schneiden und das Mark durch ein Sieblein pressen. Hiernauf kan man ein halb Pfund Apffelmark und eben so viel Quittensaft in einer Schale wohl abrühren, den Zucker auch darunter mischen, und es wie die vorigen zurichten, so wird es recht seyn.

165. Wie Genueser Zelten von Quitten?

Es werden zuerst schöne Quitten in Röhrwasser abgesotten, hernach geschält, auf einem Reibeisen gerieben, oder würflicht geschnitten. Hierauf pflegt man 1 Pfund Quittenmark und eben so viel zart geriebenen Zucker in einen Kessel zu schütten, solches so lange, bis es auf einem zinnernen Teller gesteht, zu sieden, beständig zu rühren, sodann Muscatenblüth, Musca

Muscatennuß, Gewürznägelein, Zimmet, Cardamomen, ingleichem Citronen- und Pomeranzenschalen, auch Citronat nach Belieben, alles aber klein zerschnitten, darunter zu mischen und noch einen Sud thun zu lassen. Verlangt man es säuerlich, so kan man nach dem Sieden das Marck von einer oder 2 Citronen darein thun, hernach von grünem Citronat kleine Pläslein schneiden und sie auch darein rühren, zulezt es in blecherne Mödel, welche hohl sind und keine Boden haben, schütten, so sind sie fertig.

166. Wie Pistacien- Lebzelten ?

Zu 8 Loth Zucker werden 2 Loth fein geschnittene Pistaciennüßlein, anderthalb Loth Zimmet, ein halb Quintlein Ingber, Muscatenblüth, Cubeben und Cardamomen genommen, und mit ein wenig weissen Rosenwasser gesottet. Hierauf läßt man den Zucker erkalten, rührt das Gewürze und die Nüßgen darein, und läßt es mit einander einen Sud aufthun, legt Oblaten auf ein Blech und schüttets darauf. Endlich werden sie getrocknet, und nach Belieben verguldet.

167. Wie Zimmet-Lebzelten mit Citronen ?

Man kan ein halb Pfund Mandeln nehmen, selbige über Nacht in frischem Wasser liegen lassen, sie schälen, fein stossen, und im wählenden Stossen den Saft von 2 Citronen, wie auch 2 Loth gerädelten Zimmet und 1 Pfund gesiebten Zucker darunter thun, es mit einander abwirken, auf Oblaten streichen und backen.

168. Und wie Zwieback- Lebzelten ?

Vorher müssen zart gestossene Mandeln mit Rosenwasser geläuterten Honig, welches wohl kalt ist, dicke

Diese zerrieben werden; alsdann kan man ein schwarzes Mehl darein kneten, daß es zu einem festen Teig wird, auch Zimmet, Muscatennuß und Ingber nach eigenem Belieben dazu thun, damit die Zelten fein rösch und wohl geschmack werden mögen, den Teig in die Mödel füllen, und hübsch kühl abbacken.

169. Wie Pflirsichzelten?

Man pflegt die Kerne aus den Pflirsichen zu machen, das Mark auf ein häreres Sieb und hernach über siedendes Wasser zu setzen, solches zuzudecken, und bis es weich wird dünsten zu lassen, selbiges durch das Sieb wie Quittenmark zu treiben, alsdann ein Pfund des durchgetriebenen Teiges nebst 3 Viertel pfund gestossenen Zucker unter einander zu rühren, es stark aufsieden zu lassen, hernach in eine Schale zu schütten, in kaltes Wasser zu stellen, damit es kalt werde und gestehe, ferner diesen Teig zuzubereiten, ihn in Mödel zu drucken und zu trocknen.

170. Wie pflegt man überzuckerte Blumen zu machen?

Man muß ein wenig Tragant nehmen, ihn ein wenig in Rosenwasser weichen, 2 Eyerklar mit einem Löffel voll wohl schlagen, von dem eingeweichten Tragant einer Erbse groß nebst ein wenig gestossenen Zucker dazu thun, es ferner zu einem lautern Schaum wohl abschlagen, alsdann ein Federlein hinein tunken, die Blümlein damit bestreichen, mit gestossenem Zucker über und über bestreuen, ein jedes Blättlein auf ein Brett legen, es zum warmen Ofen thun, damit sie ertrocknen, sodann auch bey der Wärme stehen lassen.

171. Wie überzuckert man die Johannisbeeren?

Man koche nach Gutdünken ein wenig Johannisbeerfaft und etwas Zucker, auch so es beliebig, ein wenig Rosenwasser in einem Pfännlein, bis es zimlich dick wird, alsdann tunke man recht feine Johannisbeersträuslein hinein, ziehe sie geschwind wieder heraus, umwalgere sie in schönem weissen durchgeseibten Zucker, auf daß sie ganz weiß werden, hänge sie auf und lasse sie trocknen, verbrauche sie sogleich, denn sie halten sich nicht lange.

172. Und wie die Kirschen?

Hierzu kan man hübschen weissen Zucker läutern, und ihn so steif kochen, daß er gleich hart wird, wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller fallen läßt, hernach schöne reife Kirschen nehmen, eine nach der andern hinein tunken, geschwind wieder heraus ziehen, aufhängen, damit sie trocken werden, und also frisch gleich verbrauchen.

173. Wie wird Zuckerbrod a la Chanceliere gemacht?

Man pflegt 8 frische Eier zu nehmen, daß Weißse davon zu thun und den Dotter in eine Schüssel oder Terrine zu werfen, sie mit einem Löffel wohl unter einander zu rühren, in währendem Rühren zart gestoffenen Zucker Löffel voll weiß darunter zu mengen, und immittelst stark fort zu rühren, eine Welle hernach 2 Löffel voll Mehl, ein wenig Pomeranzenblüthwasser, wie auch ein wenig geschlagenen Anis darunter zu schütten, alles wohl unter einander zu mischen, und fort zu fahren gestoffenen Zucker darunter zu thun,

thun, bis endlich ein Teig daraus wird, welcher in einer beliebigen Form auf sauber Papier gelegt werden kan, alsdann das Zuckerbrod in einem kùpfernen Backofen also zu backen, daß unten und oben nur ein gelindes Feuer gemacht wird, endlich wenn es gebacken und wieder kalt worden ist, ordentlich hinweg zu thun und aufzuheben.

174. Wie ferner Zuckerbrod a Dame Barbe?

Nachdem vorher 1 Pfund süsse Mandeln und 1 Viertelpfund bittere Mandeln sauber geschält und in einem Mörsel wohl gestossen worden, muß man nach und nach ein Eyerweiß darunter mischen, damit sie nicht ölicht werden, den Teig hernach aus dem Mörsel thun, am Gewicht eben so viel gestossenen Zucker nebst einigen Eyerklaren nehmen, alles wohl unter einander mengen, indem der Teig in einer Pfanne mit der Hand geknetet wird. Wenn nun dieser Teig in einem solchen Stand ist, daß er gebraucht werden kan, so werden Biscuits eines Thalers breit und nicht so dick mit einem Messer daraus formirt, selbige sodann abgetrennt, auf einen Bogen Papier gelegt und in einen Backofen gesetzt. Nach diesem wird gleich Feuer oben darauf gemacht, und wenn das Zuckerbrod wohl aufgelaufen ist und sich schön gefärbt hat, auch Feuer darunter gethan, damit es volends gar werde.

175. Und wie Zuckerbrod a la Dauphine?

Hierzu werden 3 bis 4 Eyer wohl geklopft, alsdann muß man vier oder fünf mal so viel gestossenen Zucker als man zwischen den Fingern halten kan, wie auch eben so viel Citronenschalen, und 4 bis 5 Löffel

P p p p s

voll

voll zuvor im Backofen getrocknetes Mehl darunter mischen. Wenn nun alles wohl vermischt ist, wird es auf einige mit Zucker bestreute Bögen Papier geschütet, der Teig ebenfalls damit bestreut, und in einem Backofen bey mäßigem Feuer gebacken. Nach diesem, wenn es gebacken ist, so kan man es wieder heraus nehmen, alsdann die Biscuits so schneiden, daß das Papper darunter bleibt, und nachdem man sie haben will, und damit es desto zierlicher heraus kommen möge, das Papier mit einem Federmessergen ablösen, endlich selbige zum Gebrauch entweder gleich, oder bey einer andern Gelegenheit derselben sich zu bedienen, aufheben.

176. Wie aber auf Savoyische Art?

Es wird eben so, wie die andern gemacht, ausser daß von 5 Eiern das Weiße heraus und an ihre Stelle ein wenig Pomeranzenblüthwasser gethan werden muß. Nachdem es nun wohl geklopft worden, kan man es mit einem Löffel auf Papier thun, hernach ein wenig Mehl mit gestoffenem Zucker vermengen, und wenn beydes also zusammen gemischt worden, das Zuckerbrod damit bestreuen, alsdann das Mehl und den Zucker, so auf das Papier fällt, wegblasen. Wenn es nun also zubereitet ist, wird es gebacken, aber nicht mit so starkem Feuer, wie das andere, und wenn es gebacken ist, mit der Schneide eines Messers ganz warm hinweggethan, so ist es alsdann recht.

177. Wie ferner von Jasmin?

Es wird die Blüthe von Jasmin sauber abgepflückt, in einem saubern marmornen Mörsel wohl gestoffen, mit Eyweiß und gestoffenem Zucker vermischt, alsdann das Zuckerbrod wie gewöhnlich fertig gemacht.

178. Wie wird ein gutes Citronen-Confect gemacht?

Es wird von einem halben Pfund feinen Mehl, 3 oder 4 Eyern und 1 Pfund schönen Zucker ein Teig angemacht, 1 Pfund gestoffene Mandeln, 1 Viertel pfund eingemachte Citronenschalen, wie auch ein halb Loth Gewürznelgelein, 2 Loth Zimmet, ein halb Loth Muscatenblüthe, nebst 2 Loth Muscatennuß und zwar alles klein zerschnitten, unter dem Teig gethan, wohl durchgearbeitet, auf eine Oblate gelegt, eine Forme darauf gedruckt und schnell gebacken.

179. Wie Magen-Confect?

Man nehme 1 Pfund Zucker, giesse ein wenig feisches Wasser daran, lasse ihn so lange sieden, bis er ganz dicke wird, lasse ihn erkalten, thue allerley gutes Gewürz hinein, als Muscatenblüthe, Zimmet und Gewürznelgelein, von jedem ein halb Loth, Cubeben und Cardamomen, jedes 1 Quentlein, alles gröblich zerstoßen, wie auch ein halb Pfund Mandeln und klein geschnittene Citronenschalen, mache mit feinem Mehl einen Teig davon an, walgere ihn hübsch dünne auf, drucke ihn in hölzerne Mädel, beschmiere das Blech mit Butter und backe es, aber nicht braun, zuletzt mische man Zucker, Rosenwasser und ein Eyweiß unter einander, bestreiche solches damit, und setze es noch einmal in den Ofen.

180. Wie werden gute Zimmerkränzgen zubereitet?

Man pflegt ein halb Maas Mehl zu nehmen, ein achtel Pfund zerlassene Butter und so viel gestoßenen Zimmet darzu zu schütten, damit die Kränzlein hübsch

1304 XXIII Abschnitt, von Zuckern, eingem. Sachen,
hübsch braun davon werden, alsdann ziemlich viel
Zucker, wie auch ein wenig Rosenwasser daran zu
thun, es mit Eyweiß zu einem festen Teiglein anzu-
machen, auf ein Brett zu legen, ein wenig auszu-
wirken, hierauf Stücklein daraus zu schneiden, sie
länglichlich zu walgern und sie in die Runde wie ein
Kränzlein zu biegen, aussen herum mit einem Messer
kleine Schnittlein darein zu schneiden, damit sie hübsch
krause werden, endlich diese Kränzlein über Nacht ste-
hen zu lassen, und erst auf den andern Tag aus dem
Schmalz ganz langsam heraus zu backen.

181. Wie Citronen- & Morfellen?

Man nehme feinen Canarienzucker, so viel als
bellebig, drucke auf einem irdenen Teller Citronen
darein, doch also, daß der Zucker recht bleibe. Hier-
auf kan man ein wenig würflich geschnittene Citro-
nenschalen und Pistaziennüßlein darunter rühren, es
stehen lassen, bis es ein wenig dick wird, und Mor-
schellen daraus formiren.

182. Wie Quitten- & Gest?

Hiezu wird ein halb Pfund durch ein Sieb ge-
riebenes Quittenmark und eben so viel Zucker genom-
men, mit 4 bis 5 Eyerklar so lange geklopft, bis der
Schaum recht leicht und hoch zu steigen pflegt, auch
ein wenig Citronensaft darein gedruckt, und etwas
von zart geschnittenen Citronenschalen dazu gethan.
Wenn dieses geschehen muß man Oblaten von aller-
ley Form und Blumwerk schneiden, diesen Schaum
jein hoch und glatt darauf streichen, oben mit etwas
spitziges hin und her Aldern darauf reißen, sie auf ein
Sieb legen, in einer Stube langsam trocken werden
lassen

lassen, und wenn sie ausgetrocknet sind, vergulden, oder in Quittenzelten Model drucken.

182. Wie Quitten-Morsellen?

Man pflegt hierzu den vorigen Zeug zu nehmen, selbigen mit noch mehrerem Gewürz, sonderlich Muscatennuß zu vermischen, auf ein Blech zu schütten, und nach Belieben die Morsellen daraus zu schneiden.

183. Wie Kraft-Morsellen?

Man kan 1 Pfund Zucker, anderthalb Loth Zimmet, 1 Quentlein Kalmus, eben so viel Galgant, Lavendelblumen und anderthalb Loth Pfeffer nehmen, auch so es beliebig ein halb Quentlein Muscatenblüthe, 1 Loth Pistaziennüsse, 2 Loth Citronat, ein halb Loth Muscatennuß, Gewürznelgelein, Zibeben und Cardamomen, 3 Loth Datteln, Citronen- und Pomeranzenschalen, jedes ein halb Loth, 2 Loth durre Rosenblätter, wie auch etwas von blauen und gelben Veilgen. Alle diese Stücke zerschnitten dazu thun, den Zucker mit Lavendel oder Rosenwasser läutern, ihn dicke sieden lassen, wie es bey Verfertigung der Quittenzelten zu geschehen pflegt, hernach obiges Gewürz nebst den Citronenschalen und Pistaziennüßlein darein rühren, selbiges in die dazu gehörige Form schütten, oder auf einem angefeuchteten Marmorstein Strizeln daraus schneiden, und sie ein wenig trocken werden lassen.

184. Wie Morsellen vor den Schlag und Schwindel?

Es muß vorher Tragant in Lavendelwasser 2 Stunden lang eingeweicht, durch ein sauber Tuch gepreßt,

1306 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
gepreßt, in einem steinernen Mörser nebst vielem Zu-
cker wohl unter einander gestossen werden. Hierauf
kann man nachfolgende Stücke als man gedenket, nöthig
zu seyn, dazu thun, als nemlich: Zimmet Gewürz-
negelein, Ingber, Cubeben, Muscatenblütthe und
Muscatennuß, Anis, Coriander, Paradieskörner,
Rosmarinblütthe, Hollunderblütthe, Lavendelblütthe,
Wajoran, Kümmel, Fenchel und Ringelblumen, als
dann dasjenige, was zu schneiden ist, ganz klein schnei-
den, alles zusammen in den Traganth thun, noch ein
wenig damit überstossen, einige Tropfen Agtsteinöl
darunter schütten, ein Brett anfeuchten, es fein glatt
darauf streichen, bey dem Ofen trocknen, und es end-
lich in beliebige Stückgen schneiden, so ist es recht.

185. Wie Haupt- und Magen-Morsellen?

Man pflegt hiezu 2 Pfund Zucker wohl zu läu-
tern und abzuklären, alsdann solchen halb kochen zu
lassen, vom Feuer zu setzen, ihn hübsch weiß zu rüh-
ren, ein wenig Rosenwasser dazu zu schütten, wie-
der ein wenig zu sieden, hernach vom Feuer zu nehmen,
und ihn so lange bis er klebt, zu rühren, hierauf wieder
ein wenig warm, doch nicht heiß werden zu lassen,
nachstehende Ingredienzien hinein zu rühren, als: Mu-
scatenblütthe, Zimmet, Gewürznegelein, Cardamo-
men, von jedem 1 Loth, ein halb Loth Lavendel, eben
so viel Muscatennuß, 1 Loth Citronat, Pistazien und
Piniennüßlein jedes 1 Loth, auch Citronen- und Po-
meranzenschalen, so viel als beliebt. Das Gewürz
muß man aber gröblich zerstoßen, den Citronat, Ci-
tronen- und Pomeranzenschalen würflicht, die Pistas-
zien- und Piniennüßlein aber länglicht zerschneiden,
alles wohl unter einander rühren, in eine Form schüt-
ten,

ten, und wenn es erkaltet ist, schneiden nach eigenem Gefallen.

186. Wie Magen- Morfellen?

Diese werden gemacht wie die vorhergehende, und muß nachfolgendes Gewürz dazu genommen werden: 1 halb Loth Muscatennuß, 1 Quentlein Muscatenblüthe, 1 Loth Zimmet, 1 Quentlein Gewürznelgelein, 2 Pfund Zucker, 1 Quentlein langen Pfeffer, eben so viel Cardamomen, 1 Loth Pistaziennüsse, eben so viel Piniennüsse, 1 halb Loth Coriander, Citronen- und Pomeranzenschalen nach Belieben, ein halb Loth Lavendelblüthe, und ein halb Quentlein Rosmarienblätter. Das Gewürze kan man gröblich stossen, die Pistazien- und Piniennüßlein länglich, den Citronat, wie auch die Citronen- und Pomeranzenschalen würflich schneiden. Die Citronen- und Pomeranzenschalen aber müssen, wie oben schon angemerkt worden, ein wenig mit dem Zucker gekocht werden. Sodann kan auch der Zucker, wenn man will, mit Rosenwasser geläutert werden, so ist es auch recht.

187. Und wie Saurach- Morfellen?

Es wird Saurachsaft unter feinen geläuterten Zucker geschüttet, wohl unter einander gerührt, bis der Zucker feucht und dick zu werden beginnet; alsdann mag man nach Belieben geschnittene Pistaziennüßlein darunter thun, auf einen Marmorstein oder zinnernes Blech gießen, und Morfellen daraus formiren. Diese Morfellen können auch auf eben die Art, wie die Citronenmorfellen verfertigt werden.

188. Wie pflegt man candirte Muscheln zu machen?

Es kan eine Muschel von Mandelsteig hohl gedrückt,

1308 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
drückt, ein wenig im Ofen getrocknet, aussenher mit
weissm Candelzucker oder Zimmet überstreut, inwendig
aber mit weissm Zuckereis überzogen werden.

189. Wie werden hohle Birne und Aepfel braun
gebacken?

Wenn dergleichen braun gebackene Früchte hohl
gemacht werden sollen, darf man nur den Marzipans
zeug zurichten, wie es schon oben angezeigt worden,
alsdann solchen nicht gar eines halben Fingers dicke
auswalgern, hierauf die Mödel wohl bestüppen, den
Teig in beede Theile der Mödel recht eindrücken, hier
auf in die Höhlen desselben, diejenige Fülle, welche
zu den gefüllten Makronen genommen wird, einfüllen,
oder sonst eine kräftige Mandelfülle von klein geschnittenen
Mandeln, Citronen, und Pomeranzenschalen,
Citronat, Zucker, Zimmet, Muscatenblüthe und
Cardamomen, auch ein wenig geriebenes in Zucker
geröstetes Everbrod mit darunter anrühren, mit süßem
Wein benezen und darein machen, hernach die
zwey Mödel auf das beste auf einander zusammen drücken,
sodann den einen Model gemächlich herab nehmen,
mit einem subtilen Messer den Teig rings herum
glatt abschneiden, und nachdem die Früchte
wohl abgetrocknet sind, in dem Ofen fein leichtgelb
backen oder abbräunen lassen, endlich zierlich vergulden,
so sind sie recht und gut.

190. Wie Zimmet-Röhrlein?

Man nehme in Rosenwasser gewelchten Tragant,
presse ihn durch ein sauber Tüchlein, rühre zart durchgesiebten
Zucker, Zimmet und etwas weniges von armenischer
Boluserde darunter, als welches ihren die
Farbe

Farbe giebt. Hernach kan man einige Tropfen Zimmetöl darein fallen lassen, so viel sein durchgeseibten Zucker darunter wirken, bis es zu einem rechten Teiglein wird, sodann selbigen zu langen Strizeln auswalgern, mit einem Rollholz überfahren, damit es in der Dicke, wie ein Zimmetröhrlein werden möge, selbige auf ein Papier legen, sie trocken werden lassen, und wenn sie erhartet sind, die Hölzlein herausziehen, so sind sie fertig.

191. Wie Quitten-Strizeln?

Man pflegt 2 grosse schöne Quitten sauber zu waschen, die Büxen heraus zu stechen, selbige im Wasser weich zu kochen, zu schälen, das Weiße heraus zu schneiden, damit nichts steinigtes mit hinein komme, hierauf so viel Zucker als die abgeschälte Quitten, zu nehmen, einen halben Schoppen Rosenwasser daran zu gessen, es auskochen zu lassen, die Quitten in eine Schüssel zu thun, sie eine halbe Viertelstunde abzureiben, auch einen Löffel voll Zimmetwasser, darein zu schütten, es so lange zu rühren und von dem Zucker der noch siedend ist, 3 Löffel voll darein zu thun, und wieder so zu reiben, auch sofort eines um das andere, bis das Weiße von 3 Eiern, 9 Löffel voll Zucker, und 3 Löffel voll Zimmetwasser hinein gerührt sind. Hierauf werden Citronenschalen, nachdem sie vorher in Wasser aufgekocht worden, würflich geschnitten und darein gethan; ferner Oblaten breit und so lang als Strizeln geschnitten, 2 Finger hoch, oben aber nicht gar glatt, mit der Masse bestrichen, auf ein Bret oder Papier an den Ofen gelegt, 2 bis 3 Tage getrocknet und an einem warmen Ort aufbehalten, damit die Oblaten nicht zähe werden.

192. Wie aber saure Quitten, Strizeln?

Man kan 1 Pfund Quitten weich sieden, das beste davon nehmen, fein glatt abstossen, 5 Viertel pfund Zucker und 1 Schoppen Wasser nehmen und so dicke sieden, wie zu den Quittenzelten. Hierauf wird Citronensaft, welcher zuvor mit Zucker abgestossen ist, dazu geschüttet, damit es säuerlich werde, und wohl darein gerührt; der Zucker aber muß warm bleiben so lange man rührt. Nach diesem thut man die Quitten darein und rührts wohl, bis es hübsch weiß wird, schüttets auf ein Pappier und wenn es gestanden ist, schneidet mans eines Fingers breit; auch wenn man will, nimmt man Citronenschelfen darunter und läßts trocken werden.

193. Wie Oblaten, Blätzgen?

Man muß 12 Eyer wohl zerschlagen, ein gut Theil Zucker hinein thun, und denn so viel Mehl, daß der Teig nicht mehr allzu sehr fließe, selbigen glatt abschlagen, auch Muscatenblüthe, Fenchel und ein wenig Cardamomen dazu thun, hierauf den Teig auf Oblaten streichen, es auf ein Blech legen und backen lassen. Wenn es aufsteigt, wird es geschwinde in den Ofen gesetzt, indem es sonst von einander fließen möchte.

194. Wie aber Oblaten, Kräpflin?

Man pflegt 3 Viertel pfund abgeschälte Mandeln zu hacken oder zu schneiden, 4 Eyrweiß zu nehmen, eine gute Viertelstunde zu rühren, die Mandeln nebst einem halben Pfund Zucker, Zimmet, einer geriebenen Muscatennuß, Gewürznelken, wie auch klein geschnittenen Citronenschalen darein zu thun. Von diesem

diesem nun werden kleine runde Kröpflein auf die Oblaten gemacht, fein langsam gebacken und auf den Tisch gegeben.

195. Wie Quitten-Plätzgen?

Hiezu wird der Teig von Quittenkäse genommen.

196. Und wie Quitten-Sippen?

Diese können auch von Quittenteig gefertigt, in den Model gedruckt, gekrümmt und getrocknet werden.

197. Wie pflegt man das Quittenfleisch zu machen?

Man lasse 1 Pfund Zucker mit einer halben Maas wohl ausgepreßten rothen Quittensaft fein langsam verdeckt sieden, bis er hübsch roth wird und fast gestehen will, hierauf kan man 2 gute Löffel voll durchgeschlagene Quitten darein rühren, daß es fein glatt wird, auch den Saft von einer Citrone darauf drucken und sieden lassen, bis es gestehet, in ein Glas thun, und wenn es auf den Tisch gegeben werden soll, mit einem Löffel Stückweise heraus nehmen.

198. Wie einen Quittenkäse?

Es werden 8 feine Quitten, welche ein weißes Mark haben, nebst der Schale in Röhrwasser hübsch weich gesotten, geschälet. Alsdann muß man das Mark mit einem Messer abschaben, solches durch ein hârenes Sieblein treiben, ferner zu einem Pfund Teig anderthalb Pfund feinen Zucker, oder auch nur, wenn es beliebig, so viel Zucker als Quitten nehmen, den Zucker zu Stückgen schlagen, ohngefähr 3 Achtel Maas Wasser daran schütten, den Zucker damit läutern,

1312 XXIII. Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
tern, ihn kochen lassen, auf einen zinnernen Teller
einige Tropfen fallen lassen; wenn er nun gesteht
und hart wird, so ist es ein Zeichen, daß er recht ist.
Hierauf wird der Zucker vom Feuer genommen, der
Quittensaft darein gerührt bis er glatt zu werden be-
ginnet, wie auch klein geschnittene Citronenschalen.
Nach diesem kan man den Saft von einer Citrone dar-
ein drucken, es noch einen Sud thun lassen, hernach
die Model durch frisches oder auch warmes Wasser
schwenken, selbige wieder wohl ausklopfen, den Quit-
tenteilg darein thun, ihn über Nacht also stehen las-
sen, rings herum solchen mit einem subtilen Messer-
gen ablösen, den Model auf ein sauberes Papier klo-
pfen, um ihn desto bequemer heraus zu bringen,
ferner die Rinde mit rothen Santel oder zart abgerie-
benem Lack, oder welches noch besser ist, mit gefeinten
Köslein färben, weil er noch naß ist, und ihn fein
langsam trocknen lassen, so wird er recht seyn.

199. Wie macht man Citronenkraut?

Man pflegt um Allerheiligentag einige Quitten
zu schälen, weil sie um diese Zeit etwas zäher seyn
sollen als sonst, hernach selbige dünne und länglich,
so lang es nemlich die Quitten zulassen, nebst feinen
gelben Citronenschalen zu schneiden, alsdann sie in
neuen Wein, so solcher zu haben ist, oder aber in
Quittenwein kochen zu lassen, nach und nach den Zu-
cker Stückweise darein zu thun, und zwar eben so
viel Zucker als Quitten, etwa von jedem ein halb
Pfund. Nach diesem wird der Zucker mit den Quit-
ten und Citronenschellen nur ein wenig aufgesotten,
das Kraut heraus gesäumet, die Brühe sodann ziem-
lich dick eingesotten, und solche über das Kraut in
die Schüssel geschüttet.

200. Wie Zimmet-Mandeln?

Nachdem vorher ein Eyweiß mit ein wenig Ros
senwasser wohl zerklopft worden, muß man abgezogene
Mandeln darein thun, sie durch einen Selher
ablaufen lassen und durchsieben, zart gestossenen Zucker
in eine Schachtel schütten, die Mandeln nach
und nach da hinein legen, sie hin und her rütteln,
damit sich der Zucker an die Mandeln hängen möge,
hierauf solche in eine andere mit Zimmetstipp angefüllte
Schachtel werfen, sie wie zuvor schütteln und rütteln, da
mit der Zimmet an dem Zucker klebend bleibe, endlich auf
einem breiten zinnernen Teller selbige legen und sie an
einen trocken Ort verwahren und aufbehalten.

201. Wie Muscaten-Zienlein?

Man kan ein halb Pfund Mandeln sauber aus
Flauben, damit nichts Unreines darinnen bleiben mög
e, indem sie nicht abgezogen werden. Hierauf pflegt
man sie mit einem saubern Tuch wohl abzureiben, so
viel Zucker als der Mandeln sind, zu nehmen, selbige
mit einander gröblich zu stossen, aber auf einmal
mehr nicht, als eine Handvoll Mandeln und ein Stück
gen Zucker, denn sie stossen sich sonst sehr ungleich,
wiewol sie nur von einigen gebackt werden. Nach
diesem wird 1 Loth Zimmet und eine Muscatennuß
Klein geschnitten, auch 1 Quentlein Muscatenblütze,
eben so viel Gewürznelgelein und ein halbes Quentlein
Pfeffer gestossen, nebst würflicht und Klein geschnitten
nen Schelfen von einer halben oder ganzen Citrone
darunter gemischt und etwas von dem Saft der Ci
trone darein gedruckt. Wenn dieses geschehen, muß
man 1 bis 2 frische Eyer daran schlagen, alles wohl
unter einander rühren bis es feucht wird, alsdann den

D 9 99 3

Zeig

214 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
Teig ein wenig auf einem Backbrett mit Mehl aus-
walgern, doch so, daß nicht zu viel Mehl darunter
komme, noch auch der Teig von dem Citronensaft und
Eiern nicht gar zu hart benezt werde, hernach Stück-
gen, und zwar so groß, als man sie etwan auf ein-
mal nöthig hat, daraus schneiden, eines nach dem
andern in den mit Mehl beriebenen und wieder abge-
kehrten Model drucken, sie auf ein mit Mehl bestreu-
tes Blech legen, in Ofen setzen und solche backen las-
sen; wenn sie nun aufgehen, so sind sie fertig. Diese
Muscatzinken werden von einigen wenn sie aus dem
Model kommen, auf eine Platte gelegt und alsdann
gebacken; wiewol sie auch über Nacht oder doch etli-
che Stunden können stehen bleiben, und erst den an-
dern Tag abgebacken werden, da sie dann schöner und
besser aufgehen sollen. Wenn sie nun aus dem Ofen
kommen, so wird von ihnen ein gemeiner von Zucker
und Rosenwasser angemachter, oder aber ein Zim-
metspiegel darüber gezogen. Der Model zu diesen
Muscatzinken ist gemeinlich wie zwey mit denen brei-
ten Theilen an einander stossende Jacobsmuscheln, so
sich in der Mitte mit einem Bund vereinigen, geschnit-
ten und geformet.

202. Wie Tabacksrullen?

Es wird ein Teig von 3 Viertel Pfund schönen
Mehl, 1 Viertelpfund Butter, 4 ganzen Eiern, 12
Loth Zucker, 12 Loth mit Rosen- und Zimmetwasser
abgestoffenen Mandeln, wie auch Zimmet, Musca-
tenblüthe, Cardamomen und Muscatennuß nach Be-
lieben angemacht, und wenn der Teig zu trocken wä-
re, ein wenig Rosen- oder Zimmetwasser daran ge-
gossen, der Teig zusammen gemacht, daß er hübsch
glatt

glatt ist, ein Stück davon herab geschnitten, ausgewalget, alsdann das Holz oder Brügel zum Feuer gethan, an einem Spies herum gebraten, und solches mit Butter bestrichen. Wenn nun das Holz warm ist, muß es vom Feuer gethan, der Teig herum gelegt und mit einem saubern Bindsaden, doch nicht zu feste gebunden werden, damit er solchen nicht durchschneidet. Nach diesem bratet man es bey dem Feuer herum, daß es abbäcke, und bestreicht es immerzu mit einem Pinsel, so werden sie hübsch braun. Endlich wenn sie schön braun sind, werden sie vom Feuer und vom Holze herab gethan, so sind sie alsdann fertig und gut.

203. Wie Hobel-Späne?

Man pflegt 6 Loth Zucker und 1 Viertelpfund abgezogene und mit Rosenwasser abgestoffene Mandeln in eine messingene Pfanne zu schütten, auf einer Glut so lange zu rösten, bis sich der Teig oder die Mandeln streichen lassen, alsdann ein wenig zart gestoffenen Zimmet und Muscatenblüthe darunter zu rühren, selbige eines guten Messerrückens dicke auf länglichte und eines Fingers breit geschnittene Oblaten zu streichen, solche alsobald um runde kleine Hölzlein zu winden, sie auf ein Blech über sich auf in ein Deselein zu setzen und sie wohl trocken werden zu lassen, aber kein Licht zu haben, daß sie hübsch weiß und rösch werden.

204. Wie gute Brustküchlein?

Es wird 1 Pfund des allerfeinsten Zuckers und ein halb Pfund Rosenwasser unter einander geweicht, und so lange gekocht bis das Rosenwasser völlig eingesotten

1316 XXIII Abschnitt, von Zuckerw. eingem. Sachen,
gefotten ist, hernach Tropfenweise auf eine kupferne
Platte gegossen, und wenn es trocken, ein wenig über
das Feuer gehalten, so lösen sich die Küchlein. Hier-
auf werden diese Küchlein in eine Schachtel gethan,
und an einem warmen Ort verwahrt.

205. Und wie Pfeffer- oder Zimmetnüsslein?

Man kan ein Viertelpfund feines Mehl, ein frisches wohl zerklopftes Ey, wie auch ein Viertelpfund weissen durchgeseibten Zucker, 2 Löffel voll Rosens- oder Zimmetwasser nebst einer ganz klein gestoffenen Muscatennuß nehmen, solches alles wohl unter einander rühren, auf einem Brett mit gar wenig Mehl abwirken, den Teig auswälgern, mit einem dazu gehörigen Eisen kleine Plätzlein daraus drucken, oder sie aus freyer Hand wie es beliebig formiren, selbige alsdann auf ein mit ein wenig Butter zuvor bestrichenen Blech legen, in einen Ofen setzen und sie nicht gar zu hart backen lassen. Soll aber kein Zimmetwasser dazu kommen, muß man ein halb Loth Zimmet anstatt dessen darunter rühren, und also Zimmetnüsslein verfertigen; werden aber Pfeffernüssgen verlangt, so läßt man den Zimmet und das Zimmet-Wasser davon, und rührt davor 1 Quintlein zart gestoffenen Pfeffer darunter.

206. Wie Zimmet-Würmer?

Es werden abgezogene Mandeln mit Rosenwasser zu einem recht zarten Brey gestoffen, mit etwas gestoffenen Zimmet und so viel Zucker vermischt, damit es einen recht zähen und melst trockenen Teig abgibt. Hierauf pflegt man diesen Teig durch einen Selher auf Papier neben einander zu treiben, ihn
dicke

dicke mit gestoffenem Zimmet zu bestreuen, in eine warme Stube zu setzen, und wenn er etwas trocken zu werden beginnt, das Papier fein langsam hin und wieder zu schütteln, damit sich der Zimmet an die Würmer aller Orten anhängen möge. Auf diese Weise kan mit andern Gewürzen auch verfahren werden. Dieses Confect ist von geringen Kosten, und hat doch einen recht guten Geschmack.

207. Wie Lebzelten, Kräpflein?

Man pflegt geriebenen Lebkuchen mit geläutertem Honig und Zucker, ingleichem Quittenlatwerge mit Malvasier und Rosenwasser nebst eingemachten Citronenschalen, wie auch mit Zimmet, Gewürznäselein und Pfeffer zu vermischen, Kläklein daraus zu wälgern, einen Teig von Mehl und Rosenwasser darüber zu decken, mit einem Kräpfleisen abzuschneiden, auf einen Bogen Papier zu legen und sie abbacken zu lassen.

208. Wie wird ein Trisanet gemacht?

Hierzu kommen 3 Loth Zimmet, 1 Pfund feiner Canarienzucker, Muscatenblüth, Cardamomen und Muscatennuß, von jedem 2 Quintlein, 1 halb Loth weißer Ingber, wie auch Paradiekskörner, Cubeben und Galgant jedes 1 Quintlein. Dieses alles wird klein zerstoßen und unter den Zucker gemischt. Oder: Man nimmt 1 Pfund Zucker, ein halb Loth Gewürznäselein, 2 Loth Zimmet, 1 Quintlein Muscatenblüth, eben so viel Cardamomen; dieses alles zerstoßt man klein und mischt es wohl unter einander, so kan es als ein gemeines Haustrisanet gebraucht werden.

1318 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
209. Wie pflegt man braun gebackene Früchte
zu machen?

Es wird ein abgetrockneter Mandelzeug auf einem Brett zerschnitten, mit feinem Mehl ausgewirkt, der Model eingemelbet, der Teig hinein gethan, der andere Theil des Models aber darauf und feste zuge deckt, der übrige Teig wenn er noch in dem halben Model liegt, mit einem subtilen Messer herab geschnitten, und so er nicht wohl gefallen, noch einmal gedruckt, damit er schön wird. Nach diesem muß man ihn aus dem Model klopfen, unten ein Dräthlein darein stecken, und dieses sodann in einen strohenen Kranz, das mit er trocken werde. Auf solche Weise können allerley Früchte in den Modeln abgedruckt werden. Hingegen die Zwetschgen, Amarellen, Weichseln, Äpfel, Pfefen und Rüben anbelangend, so werden selbige mit den Händen also frey formirt, wie sie seyn sollen, und was ferner das Spalten anbetrifft, kan solches artig mit einem subtilen Messer verrichtet werden. Man pflegt aber alles an die Dräthlein zu stecken, selbige an dem Ofen wohl ertrocknen zu lassen, und sie an einigen Orten hier und da hübsch zu vergulden. Verlangt man sie aber braun gebacken, so wird ein Papier auf ein Blech gelegt, thut die Früchte nach einander darauf, setzt sie in einen Ofen, läßt sie fein lichtgelb backen, und verguldet sie ebenfalls, so sind sie recht.

210. Und wie können welsche Nüsse braun gebacken werden?

Die welsche Nüsse können eben so, wie die gefüllte Äpfel und Birne, auch ebenfalls mit zweyerley Fülle angefüllet, im Ofen fein lichtgelb gebacken, abge

getrocknet, oder auch, wenn sie zuvor wohl getrocknet sind, aus heissem Schmalz gebacken werden.

211. Wie werden gelbe Rüben von Quitten gemacht?

Es werden 6 bis 8 Quitten von mittelmäßiger Größe, nachdem sie sauber abgewischt worden, im Wasser doch nicht allzu weich gesotten, alsdann klein und länglicht wie die gelbe Rüben, geschnitten. Hier auf pflegt man zu einem Pfund Feig 1 Pfund Zucker zu kleinen Stücklein zu schlagen, 1 Schoppen Wasser in eine messingene Pfanne daran zu schütten, es nicht gar zu dicke sieden zu lassen, doch daß der Zucker spinnet, ferner von 2 Citronen die Schalen herab, auch ein wenig das Weiße heraus, und hernach wenn sie im frischen Wasser gelegen sind, den halben Theil derselben länglicht, den andern halben Theil aber würflicht zu schneiden, das Mark davon heraus zu machen, es zusammen nebst ein wenig Zucker in ein Schüsselgen zu thun, selbiges eine Welle also stehen zu lassen, und wenn der Zucker gesotten ist, die Quitten nebst den Citronen darein zu schütten und es mit einander sieden zu lassen, bis es sich von der Pfanne ablöset. Die Quitten dürfen aber nicht allzusehr verrührt werden, indem sie sich sonst anlegen möchten. Wenn dieses geschehen, kan man sie in blecherne Mödelgen, die keine Böden haben, oder auch in Schächtelgen glessen, aber die Mödel zuvor durch ein Wasser ziehen, solche hernach auf ein zinnernes Blatt stellen, und sie sodann, wenn sie eine Welle gestanden sind, welter heraus ziehen, so sind sie fertig.

212. Wie pflegt man Westphälische Schinken zu machen?

Es muß 1 Pfund von abgeröstetem Mandelzeug und 1 Viertelfund mit Weinnägeleinsaft gefärbter Mandelzeug ausgewälger, der rothe in die Mitte gethan, alsdann wieder ein weißer genommen, in den Model gedruckt, abgeschnitten, trocken gemacht, gemahlt, und eine Farbe auf folgende Art zubereitet werden: Man nimmt nemlich eine Eyerschale voll Wasser, ein halb Loth Gewürznägelein, eben so viel Zimmet, 6 Tropfen schwarze Farbe, 1 Loth Gummi und ein halb Quintlein Armenischen Bolus, rührt es wohl unter einander ab, mahlt den Schinken damit, läßt ihn ertrocknen und überstreicht ihn mit Gummi, so ist er fertig und recht gemacht.

213. Wie Bratwürste?

Man pflegt in ein halb Pfund Mandelzeug ein Quintlein allerley feines Gewürz zu wirken, Bratwürste daraus zu formiren, und sie trocken werden zu lassen. Hernach wird eine Farbe von einem Löffel voll Wasser, einem Löffel voll Gummi, 3 Tropfen schwarzer Farbe, 1 Quintlein Zimmet und ein wenig Armenischen Bolus angemacht, recht unter einander gerührt, und zuletzt werden die Bratwürste damit gemahlt.

214. Wie Tauben von Zuckerzeuge?

Vorher werden 6 Eyerdottern und 2 ganze Eyer so lange zerklöpft, bis sie einen Gest geben, alsdann kan man nach und nach 1 Viertelfund durchgesiebten Zucker, eben so viel Mehl, und zwar ein jedes besonders, ferner auch ein halben Bierling, oder 1 Achtel

telpfund mit Rosenwasser abgeriebene Mandeln und allerley gutes Gewürze nach eigenem Belieben darunter rühren, alles wohl unter einander klopfen, die Mödel mit Butter bestreichen, sie aussen mit Leimen oder Lette vermachen, den Teig hinein füllen, die Mödel in den Ofen setzen, die Tauben bey gelindem Feuer backen lassen, und wenn man will, vergulden.

215. Wie ferner Tauben oder Kluckhennen?

Nachdem vorher 12 ganze Eyer und 8 Eyerdottern mit 3 Löffel voll Zimmet- oder Rosenwasser wohl geklopft worden, muß man 1 Pfund gesiebten feinen Zucker unter die Eyer rühren, alsdann 1 halb Pfund zart gehackte Mandeln, 3 Viertelpfund von dem feinsten Mehl Löffelweiß darein thun, zuletzt ein halb Loth Zimmet, Muscatennuß und Cardamomen, dieses alles recht unter einander rühren, den Model mit Butter bestreichen, mit zartem Semmelmehl einstreuen, feste zubinden, mit Mehl und Wasser verstreichen, in Ofen setzen, selbigen bey gelinder Hitze 3 Stunden lang backen lassen, und wenn er fertig, behutsam heraus nehmen, vergulden und nach eigenem Gefallen auferieren.

216. Und wie einen Haasen?

Es wird aus 1 Pfund abgetrockneten Mandelzeug und 1 Quintlein allerley feinem Gewürze ein Haase formirt, selbiger 24 Stunden lang getrocknet, alsdann eine Farbe von einem halben Quintlein Gewürznägelein und Zimmet, einem Löffel voll Gummi, einem Löffel voll Armenischen Bolus, und 3 Tropfen schwarzer Farbe angemacht, der Haase damit gemahlt, hernach wenn er trocken ist, mit Gummi bestrichen, und mit lang geschnittenen Mandeln gespickt.

217. Wie gebratene Vögel?

Nachdem vorher ein halb Pfund Mandelzeug in die Mödel gedruckt worden, muß man solchen wieder heraus nehmen, trocken werden lassen, und eine Farbe von 1 Quintlein Zimmet, einem Laßkopf voll Wasser, eben so viel Safran, 1 Quintlein Armenischen Bolus, 1 Loth Gummi, und 8 Tropfen schwarzer Farbe anmachen, es wohl unter einander rühren, die Vögel damit mahlen, mit grobem Zucker bestreuen, und sie trocken werden lassen.

218. Wie blau gefottene Fische?

Die Fische werden aus einem halben Pfunde Mandelzeug zubereitet, hernach läßt man sie trocken werden, und macht eine Farbe von 1 Löffel voll Wasser, 1 Löffel voll Gummi, 1 Quintlein blauer Schmalte, und 3 Tropfen schwarzer Farbe zurechte, rührt es wohl unter einander, mahlt die Fische damit, und läßt sie trocknen. Die Krablein an diesen Fischen werden von Mandelzeug verfertiget, mit einer von ein wenig Wasser, Armenischen Bolus und Gummi angemachten Farbe gemahlt, und, nachdem sie gefärbet worden, mit Gummi überstreichen.

219. Wie ferner gebackene Fische?

Die aus einem halben Pfund abgetrockneten Mandelzeug gemachte Fische werden getrocknet, mit einer Farbe von einem Löffel voll Zimmet, ein wenig Safran, 1 Löffel voll Armenischen Bolus, ein wenig Wasser, und 1 Löffel voll Gummi gemahlt, trocken gemacht, alsdann noch einmal mit einem Löffel voll Wasser, 1 Löffel voll Gummi, und 2 Tropfen Armenischen Bolus

Bolus, so zuvor alles zusammen wohl unter einander gerührt worden, über und über gemahlt, so sind sie fertig.

220. Wie Schnecken?

Die Schnecken können aus einem Vierling gerösteten Mandelzeug formirt und getrocknet werden; alsdann muß man eine Farbe von 2 Löffel voll Wasser, 14 Tropfen Gummi, einen Tropfen schwarzer Farbe, und ein wenig Armenischen Bolus anmachen, es wohl unter einander rühren, die Schnecken damit mahlen, sie mit Gummi überstreichen, mit ein wenig Zuckerreis bestreichen, und zuletzt mit Muscatenblüthe überstreuen, so sind sie recht.

221. Wie ferner Krebsse?

Vorher wird Mandelzeug in Krebsmödel gedruckt, selbiges neben herum sauber abgeschnitten, und getrocknet, eine Farbe von Gummi und Fernambuck ange macht. Wenn dieses geschehen, werden die Krebsse drey mal über und über bestrichen, bis sie hübsch roth sind, hlerauf nochmals mit Gummi überfahren, damit sie glänzen, so sind sie alsdann fertig.

222. Und wie Heringe?

Es werden aus einem halben Pfund abgeröstetem Mandelzeug Heringe formirt, und getrocknet, alsdann mit Gummi über und über bestrichen, und mit Silberblättlein belegt.

223. Wie eine Zimmer-Schlange?

Man pfelet 1 Pfund abgezogene Mandeln nicht gar klein zu hacken, 1 halb Pfund Zucker nebst 2 Loth Zimmet gröblich zu zerstoßen, das Weiße von 2 Eiern daran

daran zu schlagen, 1 viertel Pfund Citronat darunter zu mischen, dieses alles wohl unter einander zu rühren, hernach einen festen Teig von 4 Loth Mehl, ein wenig Wasser und 2 Eyer anzumachen, solche in 2 Theile zu zertheilen, ihn 4 Finger breit und fein auszuwalgern, den Teig mit Butter zu bestreichen, die Fülle darauf zu thun, ihn rings herum hinauf zu schlagen, ferner den andern Theil des Teiges auf den abgeschrittenen Ort zu schlagen, ihn in die Runde, wie eine Schlange, zu winden, selbige um und um zu bezwicken oder zu beschneiden, in einer gleichen Hitze zu backen, hierauf mit einem von Zucker und Rosenwasser wohl abgerührtem und angemachtem Eise zu überstreichen, noch einmal in den Ofen zu setzen und backen zu lassen.

224. Wie wird ein Tragant-Teig bereitet?

Man kan 1 Loth Tragant nehmen, Klein stoffen; 4 Loth halb frisches und halb Rosenwasser daran schütteln, es 24 Stunden weichen lassen, alsdann durch ein zartes Tuch pressen, ihn auf einem zarten Marmorstein reiben, oder auch in einem marmorsteinernen Mörsel fein glatt abstossen, hierauf 1 viertel Pfund durchgeseibten schönen Zucker, wie auch 12 Loth ebenfalls durchgeseibtes weißes Mehl, und zwar vom Mehl einen Löffel voll auf einmal, und ein kleines Löffelgen voll Zucker, eines um das andere unter einander mischen bis der Teig feste wird. Verlangt man Tragantspizen, so werden sie von jetzt besagten Tragantteige verfertigt. Ist es aber gefällig von einem Marzipanteige Spizen zu machen, so kan nur der vierte Theil darunter genommen werden. Will man ein braun Gebackenes zureichten, muß man ein wenig von diesem angemachten Tragantteige unter den Marzipanteig

teig mit einwirken, so wird es etwas glätter und reiner ausfallen. Es darf auch der Marzipanteig oder Tragant allein darzu gebraucht werden, und kommt solches überhaupt auf eines jeden Belieben an.

225. Wie wird der Italiänische Zwieback gemacht?

Vorhero wird ein feiner durchgeseibter Zucker mit in Rosenwasser eingeweichem Gummi und Tragant in einem Mörzel mit ein wenig Eyrweiß wohl gestossen, und mit ein wenig Anis durchknetet; alsdann kan man Ballen, in der Grösse wie Äpfel, daraus formiren, selbige wie eine Semmel beschneiden, und sie auf Pastetenstüffeln zu backen. Wenn sie nun beginnen in die Höhe zu steigen, werden sie heraus genommen, und nicht angerührt, bis sie kalt sind, in dem sie leicht zerbrechen möchten.

226. Wie auf Holländische Art?

Es muß das Weiße von frischen Eyern zu einem weissen Schaum gerührt, hernach von einer guten frischen Citrone das Gelbe auf einem Reibeisen gerieben, alsdann das Eyerklar nebst den abgeriebenen Citronenschalen und Saft, mit feinem weissen Zucker, in einem Mörzel zu einer Massa, die sich auswalgern läßt, gestossen werden. Zum auswalgern wird Zucker und kein Mehl genommen, alsdann mit der Form ausgeschnitten, und bald gebacken, damit es nicht lange liegen bleibt, denn sonst zieht es sich nicht auf. Wenn solches geschehen, mag man es auf ein Papier, und damit in eine Tortenpfanne legen, und es bey starkem Feuer geschwind aufbacken lassen. Wenn es sich nun aufgezogen hat und gelbe wird, so ist es fertig und gut.

Rr rr

227. Wie

227. Und wie Carlsbader Zwieback?

Hierzu werden 4 Loth Zucker genommen, 2 Eyer daran geschlagen, in ein Häfelein geschüttet, 3 Loth gestoffene Mandeln, geschlittenene Citronenschelfen, etwas Gewürznelgelein, und 4 Loth Mehl mit dazu gethan, Formen von Pappier, einer Hand breit, und so lang, als das Backblech breit ist, gemacht, diese Formen mit dem Teig nur halb voll gemacht, auf das Blech zum Backen gesetzt, alsdann, wenn sie braun genug und über das Pappier gestiegen sind, Scheibgen daraus geschnitten, dichte auf das Blech gelegt, in der Backröhre erhärtet, und wieder heraus genommen, so hat man einen recht guten Zwieback.

228. Wie werden die Nürnberger Lebkuchen gemacht?

Man pflegt Farinmehl und Honig, jedes gleich viel, zu nehmen, beedes über dem Feuer ein wenig zergehen zu lassen, mit allerhand gutem Gewürz als Zimmet, Pfeffer, Ingber, Gewürznelgelein, Citronat, Citronenschalen, einem guten Theil abgezogener Mandeln, so aber alles gröblich zerschnitten und zerstoffen werden muß, zu vermischen, und zwar von jedem nach Belieben, hernach es mit Honnem Mehl zu einem Teig abzuwirken, in Formen zu drucken, im Ofen abzubacken, und die Lebkuchen mit Honigwasser zu überstreichen.

229. Wie die Leipziger Lebkuchen?

Hierzu wird ein halb Pfund Zucker, ein viertel Pfund Mandeln, 1 Quintlein Gewürznelgelein, 1 halb Loth Muscatenblüthe, eben so viel Cardamomen, 2 und

und 1 halb Loth eingemachten Ingber, nebst 3 Loth Zimmet, 3 Loth Citrouen Pomeranzenschalen, 5 Loth Citronat, wie auch Mehl genommen, alles unter einander gewirkt, bis es sich drucken läßt, alsdann im Ofen abgebacken, so sind die Lebkuchen alsdann fertig.

230. Wie aber weiße Lebkuchen?

Es werden 4 Eyer mit einem Besen zu Gest geschlagen, mit einem halben Pfund zartgestossenem Zucker wohl abgerührt, alsdann 15 Loth Mehl, und zwar Löffelweise nach einander darein gethan, und auf eine Seite gerührt. Nach diesem muß man 1 Quentlein Muscatennuß, eben so viel Cardamomen, ein halb Loth Zimmet, ein wenig Pfeffer und Ingber nehmen, auch ein halb Pfund Mandeln abzulehen; sie zu Vierteln schneiden, im Schmalz, oder in einem Oselein hell heraus backen, sie darunter rühren, auf Oblaten streichen, und gemächlich heraus backen, so werden diese Lebkuchen recht seyn.

231. Wie ferner weiße Mandel-Lebkuchen?

Vorhero müssen 6 Eyer und 4 Dotter eine viertel Stunde lang wohl geklopft werden, hernach kan man 1 Pfund Mehl, eben so viel Zucker, abgebräunte Mandeln, 2 Loth Pomeranzenschalen 1 Achtelpfund Citronat, ingleichen Zimmet, Pfeffer, Muscatenblüthe und Cardamomen darein rühren, die Mandeln und Pomeranzenschalen länglicht zerschneiden, alles wohl unter einander mengen, es auf Oblaten streichen, alsdann selbige auf ein Pappier legen, auf ein Blech also thun, und sie fein langsam backen lassen.

II. Von eingemachten Sachen.

1. Was nennt man eigentlich Einmachen?

Einmachen heißt eigentlich einer Sache vermittelst des Zuckers oder Honigs einen besondern und angenehmen Geschmack beybringen, und selbige noch dazu lange Zeit unversehr aufbehalten.

2. Können alle Sachen auf einerley Art eingemacht werden?

Nein, denn wollen jedes Ding nicht von einerley Art ist, so können alle Sachen nicht auf einerley Art, sondern eine jede nach ihrer Beschaffenheit eingemacht werden.

3. Wie vielerley hat man Eingemachtes?

Man hat überhaupt zweyerley, nemlich nasses und trockenes.

4. Werden diese beeden Arten wieder abgetheilt?

Ja! sie werden wieder in besondere Classen abgetheilt.

5. Und wie geschiehet die Abtheilung, ingleichen was ist darbey anzumerken?

Bey dem nassen Eingemachten sind es entweder ganz dünne und nasse Säfte oder Syrup; oder die Säfte sind ziemlich dicke als Gallerte, weißer Käse und Marmelade; oder die Früchte, das Kraut, die Blumen und dergleichen Dinge werden ganz oder höchstens nur zerschnitten und zwar unmittelbar in dem Syrup eingemacht, oder gleichsam in dickem Syrup einges

eingebeket, und wird Conserve, oder überhaupt Eingemachtes genennet; oder man pflegt allerley zu zartem Pulver gestoffene Sachen in dem geläuterten Zucker oder Honig zu rühren, und heisset eine Latwerge. Das trocken Eingemachte kan wieder besonders abgetheilt werden und zwar auf folgende Art, wenn nemlich eine Sache mit einer undurchsichtigen Rinde von Zucker überzogen und deswegen überzogenes Confect genennet wird; oder, wenn man diese Rinde durchsichtig macht, daß sich nemlich der Zucker darauf crystallisirt, und es candirtes Confect heisset; oder, wenn ein Körper so stark im Zucker gekocht wird, daß alle Feuchtigkeit abrauchet, und dieser Körper so trocken aufgehoben werden kan, und man hernach selbigem den Nahmen eines trocken Eingemachten giebt; oder, wenn gröblich zerstoffene oder zerschnittene Dinge in Zucker gerühret, in Formen zu Täfelein gegossen und dieser halb Morzellen, wie auch Tropfenweise auf ein Blech geschüttet und Ruchlein genennet werden.

6. Was ist ferner bey allen eingemachten Sachen und Säften inacht zu nehmen und zu erinnern?

Alle eingemachte Sachen und Säfte, sie mögen nun seyn wovon sie immer wollen, die pflegen sich nicht zu halten, bis sie einigemal umgekocht worden sind, und well man es bey dem Umkochen leicht versehen kan, oder selbige verdorben werden können, so ist es nöthig, daß man bey allen eingemachten Sachen, wenn sie umgekocht werden sollen, nachfolgende Regel wohl inacht nimmt, nemlich: Es muß alles behende aus den Gläsern in eine Pfanne gethan und solches anfänglich auf ein nicht allzustarkes Feuer gesetzt werden, damit es nur allmählig heiß und dünne

1330 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
ne wird: alsdann nimmt man die Sachen mit einer
Schaumkelle behende heraus und läßt das Nasse wie-
der zu dem andern rein ablaufen, thut nach Propor-
tion ein Stück Zucker dazu, kochts hierauf fein or-
dentlich auf einem nicht allzustarken Feuer, rührt
fleißig um, kühlet öfters einige Tropfen auf einem zin-
nernen Teller ab, und probirts ob es gesteht; so bald
es nun wie eine Gallerte gestanden und kalt ist, so
kan man versichert seyn, daß es recht ist; alsdann
muß es gleich vom Feuer abgenommen werden, denn
wenn es zu stark und zu viel kocht, pflegt es schwarz,
hart, zähe, auch seinen besten Geschmack und Anse-
hen zu verlieren, mithin muß ja vorsichtig damit um-
gegangen, und solche lieber einmal mehr umgekocht
werden, wenn man was gutes bekommen will.

7. Wie pflegt man allerley Früchte trocken ein-
zumachen?

Man nehme eine Frucht, so zuvor in Zucker ein-
gemacht worden, lege solche in siedheißes Wasser, was-
sche das Zähe recht sauber davon ab, hierauf thue
man sie geschwinde wieder heraus, und trockne sie an
der Sonne, oder bey einem warmen Ofen; doch
müssen die Früchte so gelegt werden, daß sie einan-
der nicht berühren. Wenn sie nun trocken, so kan
man Zucker kochen, daß er spinnet, alsdann die Fruch-
te hinein thun, sie wohl umrühren, bis der Zucker
einen weißen Schaum von sich giebt, hernach es vom
Feuer seken, hierauf die Früchte mit einem Schaum-
löffel heraus nehmen, und sie so aut man kan, legen,
damit sie trocken werden; doch dürfen sie einander nicht
berühren, und muß solches fein geschwinde geschehen,
indem sie sonst unter den Händen ertrocknen und
verderben.

5. Wie werden die Früchte glacirt, daß sie den Winter über frisch bleiben?

Vorher muß man feinen Zucker mit schlechtem oder Rosenwasser läutern, selbigen aber recht stark sieden lassen, ihn vom Feuer setzen und ein wenig erkühlen lassen, hierauf die Früchte, welche glacirt werden sollen, in den Zucker tunken, alsobald wieder heraus nehmen, auf ein sauberes Stroh legen bis sie trocken werden, alsdann in ein Glas oder steinernes Geschirr thun, es feste zubinden, damit keine Luft dazu kommen möge, in einen tiefen Keller setzen, und wo er nicht frisch genug wäre, es noch darzu in die Erde vergraben. Auf diese Weise kan man zuwege bringen, daß sich solche Früchte den ganzen Winter durch halten und frisch bleiben, als wenn sie eben vom Baume oder Stock kommen wären. Wenn nun dergleichen Früchte auf den Tisch gegeben werden sollen, so darf man nur mit dem Finger daran klopfen, so fällt der Zucker völlig ab, und kan man sie mit dem Zucker, oder aber zur Winterzeit, ohne Zucker geben, welches noch besser ist, indem man sich hernach darüber sehr verwundert, und nicht weiß, wo solche Früchte so frisch herkommen.

9. Wie wird der Zucker zur trocknen Einmischung gekocht?

Man pflegt so viel Zucker, als beliebt, gehörig zu läutern, und wenn er hell und rein ist zu kochen so lange bis er spinnet, welches so viel bedeutet, wenn etwas weniges davon mit einem Kochlöffel herausgenommen und dieser Kochlöffel hurtig in der Luft herum geschwenkt wird, alsdann der gekochte Zucker in

1332 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
Gestalt langer dünner Fäden davon fliegt, so ist es
recht.

10. Wie kan man den Honig läutern?

Mit diesem verfährt man eben so wie bey dem
Zucker angezeigt worden, nur daß noch Eyrweiß dar
zu genommen, und es länger geschäumet werden muß,
indem vieles davon abgeht, und nicht zu gebrauchen
ist, auch eine wunderliche Vermischung giebt.

11. Wie pflegt man die Aepfel trocken und feucht
einzumachen?

Die Aepfel welche trocken eingemacht werden,
sind gemelniglich die Reinetten und rothen Calvillen,
die man in Stücken zerthellet. Wenn nun selbige
wohl eingemacht und kalt worden sind, muß man sie
austropfen lassen, sie wie gewöhnlich auf Bleche ses
zen und Zucker darauf streuen. Wenn man sie feucht
eingemacht behalten und hernach etwas davon ins tro
ckene bringen will, so läßt man Zucker a perle sieden,
und einige Ball darinnen thun, alsdann können sie ins
Trockene gesetzt werden, und zwar ist es weit besser, als
wenn diese Vorsichtigkeit nicht gebraucht worden wä
re, indem sie sonst nicht leicht trocknen, weil ihre
Feuchtigkeit sie nachgehends wieder weich macht.

12. Wie werden die Borstorfer Aepfel trocken
eingemacht?

Diese Aepfel müssen sauber geschälet, in der
Mitte durch, und die Kernhäuser geschwinde heraus
geschnitten, sogleich in kaltes Wasser gelegt, sodann
ein Kessel mit Wasser zum Feuer gesetzt, und wenn es
zu sieden anfängt, die Aepfel hinein gethan und lang
sam

sam gekocht werden, bis sie durch und durch ein wenig weich sind, aber ja nicht zu mürbe. Wenn nun solches geschehen, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, thut sie in kalt Wasser, damit sie darinnen ganz abkühlen. Hierauf legt man sie auf Tücher, daß sie fein abtrocknen, hernach nimmt man so viel Zucker, als nach Proportion Aepfel genommen worden sind, daß sie darinnen schwimmen können, und weil der Zucker sehr verkocht, muß man etwas mehr als auf ein jedes Pfund Aepfel ein Pfund Zucker nehmen, sodann den Zucker ganz dick und stark läutern, auch eben so machen, wie bey den Apricosen es gewiesen wird, so ist es recht.

13. Und wie die Birnen?

Mit den Birnen verfähret man eben so als mit den Aepfeln, nur muß darnach gesehen werden, daß sie nicht zu mürbe und wässerig sind, und taugen alle gute harte Birne, die nicht steinigt sind am besten dazu.

14. Wie pflegt man die Kirschen trocken einzumachen?

Man nehme von den schönsten Kirschen, die man haben kan, schneide die Stiele mit einer Scheere halb ab. Wenn nun dieses geschehen, so muß man 2 Pfund Kirschen, 2 Pfund Zucker nehmen, selbigen läutern und sieden, bis er Faden zieht, alsdann die Kirschen darein thun, sie kochen lassen bis sie kraus werden, hernach mit einem Schaumlöffel heraus heben, die Brühe so lange bis sie gesteht, sieden lassen, die Kirschen in ein Zuckerglas oder steinernes Geschirre thun, die Brühe darüber glessen und sie an einem nicht allzuwarmen Ort verwahren. Oder: die

Kirschen werden gestossen und ausgepreßt, hernach läßt man den Saft gestehen, damit er sich setzet und klar wird, alsdann wird der Saft abgeseihtet, übers Feuer gesetzt, so viel Zucker hinein gethan, daß er recht süsse wird, und die Kirschen so man damit einmachen will, auch süsse davon werden können. Nach diesem pflegt man es abzuschäumen, es kochen zu lassen, bis es gestehet, auch wenn es beliebig, ein wenig Zimmet und Gewürznelgelein hinein zu werfen, daß es mit Kocht, so bekommt es hievon einen angenehmen Geschmack. Wenn es nun stark genug gesotten, kan man es abkühlen lassen, die Kirschen hinein thun, sie sieden bis sie schrumpflicht werden, solche wieder heraus in eine Zuckerbüchse thun, die Brühe davon seihen, sie noch einmal kochen lassen und zwar so lange bis sie gestehet, alsdann selbige über die Kirschen schütten, so ist es fertig.

15. Wie aber ohne Steine?

Man pflegt so viel Kirschen als beliebig zu nehmen und zwar so frisch wie sie vom Baume kommen, selbige auf einer Seite aufzuschneiden, die Steine subtile heraus zu nehmen, und muß solches geschwinde geschehen, damit die Kirschen nicht zerdrückt werden, hernach so viel Zucker, als nach Proportion dazu nöthig ist, zu läutern, solchen abkühlen zu lassen, über die Kirschen zu geben, 24 Stunden stehen zu lassen, sodann abzugießen, und ohne daß man frischen Zucker dazu thut, wieder zu seiner vorigen Dicke zu kochen, lauwarm wieder über die Kirschen zu schütten und wieder 24 Stunden also stehen zu lassen, und damit 3 bis 4 mal fortzufahren, das letzte mal aber den Zucker ganz sanfte zu kochen, und wenn

er

er vom Feuer genommen wird, die Kirschen darein zu thun, zusammen kalt werden zu lassen, endlich heraus zu nehmen und zu trocknen.

16. Wie ferner die Weichseln?

Es werden die Stiele von den Weichseln abgedreht, daß der Saft nicht heraus lauffe, die Weichseln in einen irdenen Tiegel gelegt, und zwar eine Lage Weichseln, hernach eine andere Lage von zerschnittenem Zimmet und ganzen Gewürznelken, und wird damit fortgefahen, bis der Tiegel voll wird. Hierauf muß man Weichseln in einem Mörsel zerstoßen, selbige durchpressen, und zu einem Schoppen ausgepreßten Saftes ein halb Pfund Zucker nehmen, solchen in festem Sud, doch nicht zu sehr fort sieden lassen, und so er anfängt Fäden zu ziehen, so ist er genug gesotten. Wenn er nun ein wenig kalt worden ist, kan man ihn über die Weichseln in den Tiegel schütten, solche 14 Tage lang beschweren, hernach die Brühe wieder herab seihen, sie noch einmal übersieden, selbige, wenn sie erkaltet ist, über die Weichseln gießen, und zwar so oft bis die Brühe dünne wird, indem die Kirschen sonst gerne anzulauffen pflegen.

17. Wie werden die Weichseln eingeseset?

Man nimmt 1 Pfund hübsche frische und zeltige Weichseln, schneidet von selbigen die Stiele halb ab, läutert alsdann ein halb Pfund Zucker, läßt ihn ziemlich dicke sieden und ein wenig abkühlen, legt denn die Weichseln darein, siedet sie gemächlich ab, bis sie gestehen oder runzlicht zu werden beginnen, fängt hernach die Weichseln mit einem Schaumlöffel heraus, setzt sie fein ordentlich in ein Glas oder Schachtel,

1336 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
tel, und gießt den Saft langsam darüber, damit sie
nicht umfallen. Es kan auch 1 Viertelpfund Saft
ausgepreßt und mit dem Zucker gesotten werden, so
ist es auch recht.

18. Und wie werden sie in Honig eingesezt?

Wenn man vorher die Stiele an recht zeitigen
Weichseln heraus gedrehet hat, so wird Honig geläu-
tert, alsdann eine Lage Weichseln und eine Lage ganz
ze Gewürznegelein mit Muscatenblütthe und Zimmet
in einem Tiegel wechselsweise gemacht und dieses etz
wan drey mal, hierauf der Honig warm darüber ge-
schüttet, ein Brettlein darauf gelegt, beschwert, 14
Tage stehen gelassen, ferner abgeseiht, ein wenig
übersotten und hernach warm darüber gegossen, so ist
es recht.

19. Wie macht man Weichselkugeln zum Weich-
sel Wein?

Es werden feine zeitige Weichseln nebst dem sechs-
sten Theil schwarzer Kirschen unter einander gemischt,
in einem Ofen ein wenig well gemacht, doch daß sie
nicht gar dürre werden, alsdann in einem Mörset ge-
stossen, mit grob gestossenen Gewürznegelein, Mus-
scatenblütthe und Zimmet überstreut, und sodann aus
dieser Massa Kugeln bereitet, welche in der Grösse ei-
nes Hünereyes sind, hernach auf ein Brett gelegt,
und in einer Schachtel an einem trockenen Ort auf-
behalten. Wenn man nun einen guten Weichsel-
wein verlanget, müssen zur Zeit der Weinlese die Ku-
geln zerbrochen, mit Zugießung eines süßen starken
Mostes, in ein Fäßlein gethan, und also zum Bergah-
ren in einen Keller gelegt werden. Wäre es aber belie-
big,

big, einen Weichselwein auffer der Jahreszeit anzumachen, so kan man 2 Maas Wein über eine solche Kugel schütten, selbige einige Tage lang daran stehen lassen, und siel durch ein sauberes Tuch selhen, so wird man einen guten und kräftigen Weichselwein bekommen.

20. Wie werden die spanische Kirschen und Johannisbeeren überzuckert?

Man pflegt rechte weiße Kirschen zu waschen und sie wieder zu trocknen, hernach Zucker zu läutern, ihn so lange bis er Fäden zieht zu kochen, die Kirschen, und zwar eine nach der andern hinein zu tunken, selbige in durchgeseibtem Zucker wohl umzukehren, daß sie ganz mit Zucker überzogen werden und bey einem warmen Ofen trocken werden zu lassen. Auf diese Weise werden auch die Johannisbeeren überzuckert, allein es müssen sowol die Kirschen, als auch diese die Stiele behalten.

21. Wie pflegt man die Zwetschgen trocken einzumachen?

Man muß die Haut von den Zwetschen, ehe sie zu zeitig und mürbe werden, ganz dünne abschälen, alsdann in siedend Wasser werfen, ein wenig kochen lassen, damit sie etwas mürbe werden, hernach auf ein Sieb legen daß sie abtrocknen, so viel Zucker als nöthig ist, ziemlich hart läutern, ihn ein wenig abkühlen lassen, die Zwetschen darein thun, zusammen aufs Feuer setzen und ein wenig langsam kochen lassen, bis sie vollends gut sind. Nach diesem kan man sie mit einem Schaumlöffel heraus nehmen und auf eine zinnerne Schüssel thun, den Zucker wieder

1338 XXIII Abschnitt, von Zuckerw. eingem. Sachen,
der darüber schütten und einige Stunden stehen lassen,
hierauf selbige heraus nehmen, irgendwo auflegen
und in einer warmen Stube trocknen. Wenn es be-
lieblich, mag man einige auf einer Seite aufschneiden,
den Stein heraus nehmen, solche Zwetsche über eine
andere, worin ein Stein befindlich ist, kleben, so wer-
den sie überaus groß und schön.

22. Wie werden sie noch auf eine andere Art
eingemacht?

Es werden Zwetschen welche frisch vom Baum
gebrochen worden sind, hier und da mit einer Hefts-
oder Stecknadel zerstoichen, und in ein Glas gelegt;
alsdann thut man ein wenig gröblich zerbrochenen
Zimmet und Muscatenblüthe darein, schüttet geläu-
terten und zuvor wieder kalt gemachten Zucker darü-
ber, übersiedet den Zucker oft, und wenn man sie
trocken haben will, nimmt man sie nach einigen Ta-
gen heraus, tunkt sie in recht stark geläuterten Zucker
und trocknet sie beym Ofen so sind sie fertig.

23. Wie unzeitige Pflaumen?

Die Pflaumen werden wenn sie eben anfangen
sich zu färben aber noch hart sind, einige Tage hingaes-
legt, damit sie ein wenig welkigt werden und sodann
abgeschält. Hernach nimmt man zu jedem Pfund
Pflaumen 1 Pfund Zucker, kocht selbigen mit ein we-
nig Rosenwasser wohl, und läutert ihn bis er einen
dünnen Faden zieht, alsdann thut man die Pflau-
men hinein, kocht sie ein wenig darinnen, bis man
meynt daß es genug ist, nimmt sie hernach heraus,
läßt das Masse sauber ab und zu dem andern lauffen,
kocht es noch ein wenig, läßt beydes abkühlen, machts
zu

zusammen ein, und wenn es dünne wird, kocht mans wiederum bis es gestehet, so ist es recht.

24. Wie aber zeitige Pflaumen?

Solche werden wenn sie zeitig sind abgenommen, aber ehe sie weich werden in einen glazirten Hafen gethan; alsdann muß man halb Wasser und halb weissen Jungfernhonig mit ein paar Eyerklar wohl läutern, schäumen und kochen, bis es ein wenig dick zu werden beginnet, hernach abfühlen lassen und über die Pflaumen schütten, einen hölzernen Deckel, der in den Hafen hinein geht, darauf legen und mit einem Stein beschweren, so werden sie recht schön ausfallen.

25. Wie ferner solche Pflaumen, welche grün bleiben?

Die Pflaumen können, wenn sie zwar meist zeitig aber doch noch ein wenig hart sind, abgenommen werden; hierauf muß man ihnen die blaue Haut abzziehen, sie in ein Glas thun, und es im übrigen machen wie mit den vorhergehenden. Auch mag man die blaue Haut von den Zwetschen und Pflaumen abzziehen, in der Mitte von einander schneiden, die Steine heraus nehmen, und wie Apricosen und Pirsiche einmachen.

26. Wie werden grosse Kayser-Pflaumen feucht eingemacht?

Es werden schöne grosse Kayserpflaumen, welche erst anfangen zeitig zu werden, geschält und unmittelbar in frisch Wasser gelegt, hernach in fast siedheißes Wasser gethan, auf ein gelindes Feuer gesetzt, bis sie anfangen grün zu werden, aledann vom Feuer genommen, in ihrem Wasser kalt gemacht, und wenn sie

1340 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
sie kalt sind, heraus gezogen, und in frisch Wasser
gethan. Wenn solches geschehen, pflegt man Zucker
a soufflé sieden zu lassen, die Pflaumen, nachdem sie
aus ihrem Wasser gezogen und ausgeklopft sind, hin-
ein zu thun, bey starkem Feuer zu sieden, sie wohl ab-
zuschäumen, hierauf vom Feuer zu nehmen und kalt
werden zu lassen. Wenn solches geschehen, werden
sie nochmals ans Feuer gesetzt, gesotten, bis daß der
Syrup a perle gekocht ist, sodann heraus gethan, in
Häfen angerichtet, und wenn sie kalt worden sind zu-
gedeckt. Auf eben diese Weise kan man allerley
Pflaumen einmachen, ausgenommen die rothen Da-
mastpflaumen, welche in siedendem Wasser aufge-
schwellet, und wenn sie beginnen weiß zu werden,
wieder heraus genommen, auch wie die grossen Kay-
serpflaumen, vollends fertig gemacht werden müssen.
Einige schälen sie nicht, sondern stechen 3 bis 4 mal
beym Stiel und hin und wieder noch etliche mal mit
einer Stecknadel hinein, damit sie nicht auffspringen
und den Zucker besser annehmen.

27. Und wie werden Pflaumen mit Zucker
eingemacht?

Man pflegt insgemein 2 Pfund Zucker zu 4
Pfund Pflaumen zu nehmen, ihn a perle zu sieden,
die Pflaumen hinein zu legen, selbige einen kleinen
Ball darinnen thun zu lassen, hernach weg zu thun,
sie ruhen zu lassen, bis sie ihr Wasser von sich gegeben
haben, hierauf wieder aufs Feuer zu setzen, sie bis
a perle sieden zu lassen, selbige in diesem Stande bis
den andern Tag stehen zu lassen, und zum Gebrauch
aufzuheben.

28. Wie macht man die Apricosen trocken ein?

Es werden schöne grosse Apricosen wenn sie noch ein wenig härtlich sind sauber abgeschält, in der Mitte von einander geschnitten, die Steine heraus genommen und sogleich in rein kalt Wasser gelegt. Nach diesem kan man so viel Pfund Zucker als Apricosen sind nehmen, selbigen recht dick kochen und läutern, abnehmen und ein wenig abkühlen lassen, unterdessen die Apricosen aus dem Wasser ganz trocken ausschwenken, in den halb warmen Zucker legen, so lange stehen lassen, bis der Zucker kalt wird, alsdann so zusammen aufs Feuer setzen und kochen, daß der Zucker zu seiner vorigen Probe kommt, hierauf abnehmen, zusammen in eine steinerne Schüssel thun, eine Nacht in eine warme Stube stellen, mit Löffeln Stück vor Stück geschwinde heraus nehmen, den überflüssigen Zucker behende ausdrucken, auf Schiefersteine legen, in einer warmen Stube trocknen, unterdessen wenn sie trocken, die heraus gemachte Steine aufschlagen, den inwendigen Kernen die braune Haut abschälen und in die Apricosen stecken, so sind sie alsdann fertig.

29. Wie werden grüne Apricosen feucht eingemacht?

Man schäle ganz welche grüne Apricosen, lege sie immittelst in frisches Wasser, thue sie alsdann in warmes Wasser, setze sie so lange auf ein gelindes Feuer, bis sie anfangen grün zu werden, nehme sie vom Feuer, lasse sie in ihrem Wasser erkalten, hernach wenn sie kalt worden sind, werfe man sie wieder in frisches Wasser, thue die Apricosen in Zucker, welcher a lisse gekocht worden, nachdem man sie vor-

Es ss

her

her wohl hat austropfen lassen, lasse sie ferner ein wenig sieden, nehme sie vom Feuer, damit sie ein wenig kalt werden, setze sie wieder aufs Feuer, lasse sie wohl sieden, bis der Syrup a perle gekocht ist, lege sie in Porcellainhäfen, und nachdem sie wohl erkaltet sind, decke man sie recht zu.

30. Und wie werden solche mit der Schelfe eingemacht?

Man pflegt diese grüne Apricosen, damit sie von ihrer Wolle gereinigt werden, in eine Lauge zu thun, selbige ganz in den geläuterten Zucker zu legen, über dem Feuer 7 bis 8 Wall thun zu lassen, sodann wieder heraus zu nehmen, abtropfen zu lassen, die Apricosen wieder in die Pfanne zu werfen, noch ein wenig Zucker zuzusetzen, damit also bis zum dritten oder vierten mal fort zu fahren, allezeit ein wenig Zucker dazu zu thun, weil die Quantität desselben beständig abnimmt, das letzte mal aber wenn die Apricosen vollends ausgemacht werden, den Syrup a perle sieden zu lassen, selbige hinein zu werfen, und Zucker von gleichem Sud dazu zu thun, ihn zudecken, einen Wall thun zu lassen, vom Feuer zu nehmen und ihn wohl abzuschäumen, endlich die Häfen bereit zu halten, nur die Apricosen hinein zu legen, sie darinnen kalt werden zu lassen, wohl zuzudecken und zum Gebrauch aufzuheben.

31. Wie ferner in die Haushaltung?

Nachdem vorher noch nicht vollkommen zeitige Apricosen geschält worden, muß man so viel schwer Zucker a la plume sieden lassen, die Apricosen hinein legen, sie einen kleinen Wall thun lassen, damit sie ihr Wasser von sich geben, selbige wieder erkalten lassen,

fen, wieder aufs Feuer setzen und kochen lassen, bis sie nicht mehr schäumen. Wenn nun die Apricosen wohl abgeschäumt worden sind, kan man den Syrup a perle kochen lassen, und wenn er nicht hinlänglich ist, ihm allemal einen Zusatz geben, endlich wenn die Apricosen wieder hinein gethan worden, solche zudecken, einen Ball thun lassen, und sie sodann in die Häfen zu legen, so sind sie fertig.

32. Wie macht man die Pfirsiche trocken ein?

Diese werden eben so tractirt, wie die Zwetschgen, nur daß man sie nicht vorher im Wasser kocht, sondern nur dünne und sauber abschält, auf dem Rost ein wenig brägelt, oder durch hitzen läßt, alsdann so gleich in geläutertem Zucker kocht, und man in allen Stücken verfährt, wie mit den Zwetschgen, so sind sie recht und gut.

33. Wie aber die grünen?

Es werden unzeitige grüne Pfirsiche in Wasser ein wenig weich gekocht, die Kerne heraus gemacht und in eine steinerne Schüssel gelegt. Alsdann kan dünne geläuterter Zucker, welcher aber laulich seyn muß, darüber geschüttet, und solches, wie vorher, dreymal gethan werden. Das letzte mal kan man die Pfirsiche mitkochen, daß der Zucker etwas dick wird, selbiges zusammen kalt werden lassen, die Pfirsiche heraus nehmen und trocknen, so ist es alsdann geschehen.

34. Wie werden Pfirsiche von Corbeil feucht eingemacht?

Man muß Pfirsiche, welche noch ein wenig grün sind, schälen, die Steine heraus nehmen, in frisch
 Wasser

Wasser legen, anderes Wasser siedend werden lassen, die Pflirsche hinein thun, selbige bey gelindem Feuer bis sie anfangen grün zu werden, darinnen siedend zu lassen, alsdann vom Feuer stellen, damit sie kalt werden, wieder in frisch Wasser thun, Zucker a perle siedend, die Pflirsche nachdem sie aus dem Wasser gezogen und ausgetropfet, hinein legen, siedend lassen, sie fleißig abschäumen, hernach wieder vom Feuer setzen, kalt werden lassen, und wenn sie kalt sind, wieder zum Feuer stellen, selbige siedend lassen, bis der Syrup a perle gekocht ist. Wenn nun dieses alles geschehen, werden die Pflirsche heraus gezogen, und nachdem sie kalt worden sind, in Häfen gethan. Wer will kan anstatt sie zu schälen, solche in der Lauge aufschwellen lassen, so ist es auch recht. Die andern Pflirsche, die nicht zu groß sind, werden auch auf diese Art eingemacht.

35. Wie die zeitige Pflirsche?

Es werden halb zeitige Pflirsche sauber geschälet, die Steine heraus gemacht, in Wasser über dem Feuer aufgeschwellt, damit sie weiß werden, und immittelst daß sie steigen, mit dem Schaumlöffel heraus genommen, in frisches Wasser gelegt, damit sie abtropfen können, in den geläuterten Zucker gethan und darinnen so lange sie schäumen, gesotten. Den Schaum aber muß man fleißig davon thun, hernach die Pflirsche ohngefähr 2 Stunden ruhen lassen, alsdann sie wieder zum Feuer stellen, ferner den Syrup, wenn er zu viel abgenommen hat vermehren, solchen a liffe kochen, hierauf die Pflirsche noch einmal vom Feuer nehmen, sie noch 2 Stunden in ihrem Syrup ruhen lassen, selbige wieder zum Feuer thun, um den Syrup

Syrup au grand perle zu sieden, da man sie denn wegnehmen kan.

36. Und wie ganze Pfirsiche in einer Sulze?

Man kan schöne rothe frische Pfirsiche sauber schälen, 1 Pfund Zucker nehmen, anderthalb Schoppen von dem zu Ende beschriebenen Aepfelsaft dazu thun, es kochen lassen, wohl abschäumen, hierauf die geschälten Pfirsiche hinein legen, langsam kochen lassen, bis sie gestehen, doch daß die Pfirsiche fein ganz bleiben. Wenn es beliebig, darf man gleich anfänglich auch etwas zart geschnittene Hausblase mit hinein thun. Wenn nun die Pfirsiche fertig sind, werden sie, nachdem die Brühe darüber geschüttet worden, in Larvergläser gethan und also auf den Tisch gesetzt. Der Aepfelsaft nun wird auf folgende Art bereitet: Man nehme Aepfel, schneide das Kernhaus heraus, die Schaaale aber lasse man daran, schneide sie ganz in Stücken, koche sie in Wasser, doch nicht gar zu weich, presse den Saft durch ein saubers Tuch, hierauf nehme man 3 Viertelpfund Zucker zu einem Pfund derselben und koche es zusammen ein wenig stark ab, so wird es recht seyn.

37. Wie macht man die Quitten trocken ein, und zwar daß sie weiß bleiben?

Man pflegt feine glatte Quitten zu nehmen, sie sauber abzuwischen damit nichts Raubes daran bleiben möge, hierauf gutes Regen- oder Brunnenwasser zum Feuer zu setzen, und wenn es zu sieden beginnt, die Quitten hinein zu werfen, sie durchaus weich kochen zu lassen, auf ein Sieb zu legen, damit sie abkühlen und trocken werden, alsdann in 2 Theile

zu schneiden, die Kernhäuser und das Harte sauber heraus zu machen, abzuschälen, ferner so viel Zucker als nöthig ist, so stark daß er bald einen Faden ziehet, zu kochen oder zu läutern, die Quitten in eine steinerne Schüssel zu legen, den Zucker lauwarm darüber zu schütten, eine Nacht also stehen zu lassen, hernach den Zucker rein ablauffen zu lassen, wieder mit frischem Zucker es also zu machen und solches viermal zu thun, aufzulegen und zu trocknen. Der Zucker, welcher allemal abgegossen, wird zu andern Sachen gebraucht und nicht zu den Quitten, indem sie davon insgemein roth werden, doch wer es nicht achtet, kan sich desselben ebenfalls bey den Quitten bedienen. Ferner ist hierbey noch anzumerken, daß wo die Quitten weiß getrocknet werden sollen, und der erste Zucker noch nicht fertig ist wenn man sie abschält, so müssen sie gleich so lange in kalt Wasser gelegt werden, daß mit sie nicht anlaufen und schwarz werden, und wenn man sie aus dem Wasser thut, so muß das Rasse ganz trocken abgeschwenkt, und sodann der Zucker darüber geschüttet, auch ferner so, wie schon lange angezeiget worden, gemacht werden, so ist es recht.

38. Wie werden sie aber feucht eingemacht?

Es werden wohlzeltige Quitten geschälet, in 2 oder 4 Stücke geschnitten, die Kerze davon gethan, immittelst in frisches Wasser geworfen, alsdann in ein siedendes Wasser gelegt, darinnen liegen gelassen, bis sie beginnen weich zu werden, hernach heraus genommen und wieder in frisch Wasser gethan. Wenn solches geschehen, muß man Zucker a Masse sieden lassen, die Quitten darestn legen, sie bey kleinem Feuer sieden lassen, und wenn sie roth werden sollen, zu decken,

Decken, ferner selbige zuweilen vom Feuer thun, wieder darauf setzen, nachdem sie von einer Zeit zur andern ein wenig gestanden sind, bis der Syrup fast zu einer Gallerte gekocht ist, endlich in Hasen thun, und wenn sie kalt worden sind, zudecken.

39. Wie kan man den Quitten eine schöne Farbe geben?

Dieses geschieht folgendermassen: wenn man Cochenille im Wasser siedet, Alaun, hernach auch Crem. Tartari dazu thut, alles durch ein Tuch seihet, so kan man sich dieses Mittels im Fall der Noth sehr wohl bedienen.

40. Wie werden sie ganz eingemacht?

Man muß den Buzen aus recht zeitigen Quitten mit einem eisernen Bohrer ausstechen, solche faulber schälen, in vergohrnem Weinmost fein weich sieden, doch aber, daß sie nicht zerfallen, hierauf sie heraus nehmen, mit Zimmet und Gewürznelgelein bestecken, den Most, worinnen sie gesotten, so dick sieden, als wie man sonst den gesottenen Wein zu sieden pflegt, in ein Glas thun, den süßen Wein kalt darüber schütten und zum Gebrauch aufheben.

41. Und wie Quitten in Model?

Es werden vorher Quitten weich gesotten, geschält und kleine Blättlein daraus geschnitten; hernach kan man ein halb Pfund der geschnittenen Quitten und 1 Pfund geläuterten Zucker nehmen, die geschnittenen Quitten hinein rühren, sie geschwinde kochen lassen, ein wenig auf einen zinnernen Teller thun, alsdann wenn es gestehet, vom Feuer nehmen,

1348 XXIII Abschnitt, von Zuckern, eingem. Sachen,
Selbe von einer Citrone wegschneiden, Blumen oder
Buchstaben daraus schneiden und formiren, sie in fla-
che Gläslein oder kleine Schachteln auf den Boden
legen, die Quitten mit einem Messer, die Blätter
fein zwischen die ausgeschnittene Citronen richten, da-
mit man solche durchsehen möge, denn wenn man im
Sieden damit recht umgeht, so pflegt es wie Glas
durchsichtig zu werden.

42. Wie ferner Quitten, Spalten?

Man pflegt hübsche zeitige und weichgesottene
Quitten sauber zu schälen, das Weiße aber nicht zu
dick auf das Steinigte herab zu schneiden, von sol-
chen 1 Pfund nebst 5 Viertelpfund feinen Zucker in
eine mehlingene Pfanne zu thun, auf einem Kohlfeuer
wohl abzutrocknen und fleißig zu rühren, damit es
nicht anbrenne, bis es sich von der Pfanne schält und
wie eine dicke Latwerge gesteht, alsdann ferner zu rüh-
ren, bis es schier gestehen will, hierauf in kleine irr-
dene Schüsselgen, welche die Größe einer halben
Quitte haben zu schlagen, bey einer Stunde stehen
zu lassen, damit sie gerad heraus gehen, endlich sol-
che auf ein sauber Brett zu legen, über Nacht stehen
zu lassen, in der Mitte mit einem Löffel darein zu dru-
cken daß sie hohl werden, und wie halbe Quitten aus-
sehen. Wenn es beliebig, so kan auch eine Salze
von ausgepresstem Quitten und Apfelsaft darüber ge-
macht werden.

43. Wie werden die unzeitigen Weinbeeren tro- cken eingemacht?

Es müssen dieselben, ehe sie zeltig, genommen
werden, solche an einer Seite nur ein wenig aufge-
schnitten,

schnitten, und mit einem Stecknadellopf die kleinen Steingen geschwinde heraus gemacht werden, doch daß die Beeren nicht verdrückt werden. Wenn dieses geschehen, kan man einen kupfernen Kessel mit Wasser zum Feuer setzen, und wenn es siedet, vom Feuer herab nehmen, die Weinbeeren darein thun, zu decken, eine Nacht darin stehen lassen, damit sie grün werden, alsdann heraus legen, daß sie sauber abtrocknen, hierauf Zucker läutern, solchen ziemlich dicke kochen, abnehmen und abkühlen lassen, die Beere in eine steinerne Schüssel thun, den gekochten Zucker lauwarm darüber schütten, 24 Stunden also stehen lassen, sodann den Zucker fein abglessen, ein Stück frischen Zucker dazu thun, es wieder zur vorigen Dicke kochen lassen, damit 3 bis 4 mal continuiren, das leztemal aber den Zucker ziemlich dicke kochen, und wenn er vom Feuer genommen wird, die Beeren ganz darein thun, sie in dem Zucker erkühlen lassen, bis der Zucker recht dick darauf wird, endlich heraus nehmen und trocknen, so ist es recht.

44. Wie macht man sie aber feucht ein?

Man pflegt die Haut und die Körner von solchen unzeitigen Trauben zu thun, alsdann Wasser fast siedheiß zu machen, die Trauben hinein zu werfen, und sie darinnen bey gelindem Feuer zu lassen, bis sie anfangen grün zu werden, hierauf in ihrem Wasser kalt werden zu lassen, und nachdem sie kalt worden sind, heraus zu thun, in den bereits ein wenig gesotteneu Zucker zu werfen, selbige 7 bis 8 Ball thun zu lassen, dabey stark zu kochen und zuletzt weg zu stellen.

45. Wie aber die Muscateller-Trauben?

Man kan schöne Muscatellertrauben, die noch ein wenig grün sind, nehmen, die Haut und Körner davon wegthun, Zucker a perle sieden, die Muscatellertrauben hinein legen, sie wohl zudecken, ein wenig sieden, hierauf wieder kalt werden lassen, wieder aufs Feuer setzen, sie so lange sieden lassen bis der Syrup a perle gefotten ist, die Trauben in die dazu bereitete Häfen thun, und wenn sie kalt worden sind zudecken.

46. Wie werden die Hagebutten eingemacht?

Hiezu werden die schönsten Hagebutten genommen, die Büxen und Stiele hinweg geschnitten, wiewol die Stiele auch daran gelassen werden können, damit sie an den Sträuslein hangen bleiben, hierauf nach der Länge behutsam aufgeschnitten, die Stiele nebst dem Rauhen sauber heraus genommen, mit frischem Wasser gewaschen und mit einem saubern Tuch gleich abgetrocknet, der Schnitt wieder zugesdruckt und die Hagebutten in ein Glas gethan. Hierauf muß man einen gar linde geläuterten Zucker darüber schütten, nach einigen Tagen die Brühe davon herab gießen, sie noch einmal sieden und dieses einigemal wiederholen. Einige haben auch die Gewohnheit, daß sie die Hagebutten gleich anfänglich im Zucker, wenn er geläutert ist, ein wenig absieden, andere thun es im Wasser, bis sie weich werden.

47. Wie werden die Hagebutten oder Ziesfen gefüllt eingemacht?

Es werden grosse Hagebutten, welche nicht weich sind

sind, der Länge nach von einander geschnitten, oben die schwarze Bugen herab gemacht, die Steine nebst dem Rauhen sauber heraus gethan, die zwey Theile so sich auf einander schicken, zusammen gelegt, alsdann einige gepuzte Hiefen bey einem Ofen weich gemacht, recht klein gehackt, so viel zart gestossene Mandeln und eben so viel Zucker als dieses alles ist, in einem steinernen Mörsei darunter gemischt, bis der Zucker darinnen zerschmolzen ist. Nach diesem muß man solches in die Hagebutten füllen, und zwar einen jeden halben Theil besonders; es wieder zusammen machen, ein länglicht geschnittenes Stückgen Zimmet hindurch stecken, damit sie beysammen bleiben, und oben anstatt des schwarzen etwas zugespizten Bugens ein Gewürznegeln darauf, die Hagebutten in ein Glas legen, Zucker sieden daß er zwischen den Fingern kleben bleibt, selbiaen also warm, aber ja nicht heiß darüber schütten, und sie mit einem Brettlein beschweren, damit sie nicht über sich schwimmen können, so sind sie fertig.

48. Wie pflegt man die Johannisbeeren trocken einzumachen?

Man nimmt schöne grosse zeltiae Johannisbeeren und streift sie behende von den Stielen ab, alsdann pflegt man ein halb Pfund fein gestossenen Zucker zu einem jeden Pfund Johannisbeeren zu nehmen, solches zusammen eine Schicht um die andere in ein Geschir zu thun, übers Feuer zu setzen, ein wenig kochen zu lassen, selbige mit einer Schaumkelle heraus zu nehmen, das Masse sauber ab und wieder zu dem andern lauffen zu lassen, und vollends wieder zu einem dicken Syrup zu kochen, alsdann abzukühlen,
die

1352 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
die Johannisbeere wieder darein zu legen und in Zu-
ckergläser einzumachen, so bleiben sie gut.

49. Wie werden sie trocken candirt?

Es werden Johannisbeeren die noch an dem
Sträuslein hängen, durch ein frisches Wasser gezo-
gen, auf einem Tuch wohl abgetrocknet; hierauf muß
man Zucker nehmen, solchen etwas dicklich läutern,
auch einen guten Theil feinen Zucker auf ein sauber
Schreibpapier durch ein Sieb sieben, die Sträuslein
zuerst durch den geläuterten Zucker ziehen, sodann sel-
bige in dem andern durchgeseibten Zucker recht herum
kehren, damit derselbe daran klebend bleiben und die
Beeren hübsch weiß anzusehen, das Rothe aber nur
ein wenig dadurch heraus scheinen möge, endlich sol-
che auf ein Papier legen und sie trocknen lassen, so
werden sie etwas härtlich.

50. Wie werden die Stachelbeeren trocken ein-
gemacht?

Diese können eben so wie die Weinbeeren zube-
reitet werden.

51. Wie macht man grüne Stachelbeeren
feucht ein?

Sie werden eben so wie die Apricosen gemacht,
ausgenommen, daß man sie nicht schält, sondern
nur die Kerne heraus nimmt.

52. Und wie die rothen Stachelbeeren?

Man pflegt schöne rothe Stachelbeeren zu neh-
men, die Stiele sauber herunter zu thun, Zucker a
souffle zu sieden, die Stachelbeeren darein zu legen, sie
wohl sieden zu lassen, fleißig abzuschäumen, vom
Feuer

Feuer zu setzen, kalt werden zu lassen, wieder aufs Feuer zu thun, sie so lange abzuschäumen, bis der Syrup fast zur Gallerte gekocht ist, welches daran erkannt wird, wenn man einen Löffel darein tunket und derselbe roth wird. Nach diesem werden sie vom Feuer genommen und wenn es nöthig ist, wiederum abgeschäumt, ferner in Häfen gethan, auch wenn sie kalt worden sind, zugedeckt und zum Gebrauch aufbehalten.

53. Wie werden die Himbeeren feucht eingemacht?

Es müssen schöne Himbeeren die nicht wohl zeitig und fein ganz sind, genommen, die Stiele davon gemacht und in eine Terrine, deren Boden platt ist, gethan werden. Alsdann kan man Zucker a soufflé sieden, ihn auf die Himbeeren glessen, selbige kalt werden lassen, sie gemächlich in eine Pfanne schütten, solche sieden lassen, abschäumen bis daß der Syrup a perle gesotten ist, sie in die Häfen legen, und wenn sie kalt worden sind, zudecken, so sind sie recht.

54. Wie die Maulbeeren?

Man nehme schöne noch etwas grüne Maulbeeren, thue die Stiele davon, mache sie wie die Kirschchen ein, oder lasse Zucker a petit perle sieden, lege die Maulbeeren hinein, decke sie zu und lasse sie unter sachter Bewegung der Pfanne, nur einen gelinden Ball thun. hernach setze man die Maulbeeren vom Feuer, schäume sie wohl ab, lasse sie ohngefähr 2 Stunden ruhen, thue sie hierauf wieder übers Feuer bis der Syrup den Sud a grand lisse erreicht hat. Hierbey ist noch zu merken, daß 3 Pfund Zucker zu 4 Pfund Maulbeeren genommen werden müssen.

55. Wie macht man die Nispeln ein?

Hiezu werden Nispeln welche noch ein wenig hart und nicht gar zeitig sind genommen, abgewischt, oben einige Löchlein mit einem Pfriemen hinein gestochen, doch daß sie nicht völlig durchgehen, oder man kan auch siedend Wasser darüber schütten, auch solche einen einzigen Ball thun, und hernach trocken werden lassen, sie ferner in einen Tegel oder Glas legen, geläuterten Zucker darüber schütten, sie beschweren und also stehen lassen.

56. Wie die Melonen?

Es werden schöne zeitige Melonen in längliche Stücken geschnitten, sauber abgeschält, hernach muß man innwendig das Weiße heraus schneiden, guten Weineßig darauf schütten, einige Tage damit stehen lassen, abgessen, alsdann noch einmal frischen Eßig darauf geben, wieder ein paar Tage damit ruhen lassen, auf ein Tuch legen, damit sie abtrocknen, hierauf in geläutertem Zucker kochen, doch daß sie nicht zu weich werden, sodann heraus nehmen, den Zucker oder das Masse sauber ab- und wieder zu dem andern lauffen lassen, den Zucker vollends kochen bis er gestehet, endlich abkühlen lassen, zusammen in ein Zuckerglas einmachen, auch so oft es nöthig ist, abgießen und umkochen, bis er gestehet, so wird es recht und gut seyn.

57. Wie die Limonten?

Diese werden in allen Stücken, wie die Citronen, bereitet.

58. Welche Citronen sind zum Einmachen taugliche?

Zum Einmachen sind keine Citronen tauglicher, als diejenige, welche spät im Herbst gegen Simonis und Juda Tag zu uns heraus gebracht werden. Sodann soll man feine glatte und grünlichte Citronen dazu nehmen.

59. Wie werden sie nun eingemacht?

Die Citronen können, nach eigenem Gefallen, entweder zu langen Schnitten, oder aber runden Scheiben und Plägen geschnitten, auch, wenn sie nicht gar zu groß sind, wohl halb gelassen werden; das Saure hingegen, und so weit sie weiß und hautig sind, muß man heraus schneiden, die Citronen alsobald in frisches Wasser legen, hernach das Wasser in einen gläsernen Hafen schütten, so lange salzen, bis ein frisch gelegtes Ey oben auf schwimmt, und die Citronen langsam darinnen sieden lassen, dabey aber wohl in acht nehmen, daß sie nicht zu weich werden, sondern etwas härzlich bleiben, indem sie sich gar bald versieden. Wenn nun die Citronen durchsichtig sind, so ist es ein Zeichen, daß sie fertig sind, oder, wenn man mit einem Pfriemen darein sticht, fällt nun solcher gleich herab, so haben sie genug; weicher aber dürfen sie nicht gesotten werden. Wenn sie nun genug gesotten, so kan man solche aus etlichen frischen Wassern waschen, sie hernach darinnen liegen lassen, einige Tage hinter einander öfters frisches Wasser daran schütten, bis sie nimmer gesalzen sind, alsdann auf einem Tuch wohl abtrocknen, sie abwägen, und zu einem Pfund Citronen ein und ein viertel Pfund Zucker nehmen, densel-

denselben mit dem letzten Wasser, darinnen die Citronen gelegen sind, läutern, und an das Pfund Zucker eine halbe Maas von besagtem Wasser schütten, ihn so lang sieden lassen, bis er zwischen den Fingern schlüpferig oder Honigdicke wird. Nach diesem pflegt man die Citronen in ein weites Geschir zu legen, den Zulep ziemlich warm darüber zu gießen, ein dickes Bretlein darauf zu legen, damit sie nicht über sich schwimmen können, sie aber nicht zu sehr zu beschweren. Wenn nun der Zucker wässerig worden, wird er abgeseiht, ein anderer frischer darzu gethan, und wieder zu voriger Dicke eingesotten. Es muß aber immer zu etwas von dem Zucker zum Nachlegen zuruck behalten, kühl darüber geschüttet werden, und zwar jedesmal, so oft der Zucker wässerig zu werden beginnt, bis er in seiner rechten Dicke daran bleibet, und auf diese Art können die Citronen einige Jahre lang aufbehalten werden. Auf eben die nemliche Weise werden sie auch in Honig eingemacht; es wird aber ein feiner mit Rosenwasser geläuterter Honig dazu genommen, mit gutem lautern Wein zu rechter Zeit dick gesotten, kühl darüber gegossen, und also ferner damit verfahren, wie mit dem Zucker es angezeigt worden.

60. Wie werden sie aber mit dem Sauren eingemacht?

Die Citronen pflegt man gleich den vorhergehenden zu dünnen runden und eines Messerrücken dicken Schnitten zu zerschneiden, die Kerne heraus zu nehmen, alsdann ein Wasser, welches aber nicht gar zu stark gesalzen, sondern daß das Salz nur ein wenig vorschlägt, siedheiß darüber zu gießen, und etwa eine Viertel- oder halbe Stund wohl zugedeckt stehen zu

zu lassen, hernach heraus zu nehmen, durch etliche Wasser zu ziehen, in ein frisches zu legen, damit das meiste Salz davon kommen möge, hierauf wieder auf ein Tuch zu thun, in ein sauberes Geschirr zu legen, den Zucker etwas fester, als bey den vorigen, zu siededen, und warm darüber zu schütten. Wenn der Zucker aber dünner worden wäre, muß er nochmals, wie im vorigen angemerkt worden, übersotten werden.

61. Und wie macht man gefüllte Citronen in Syrup oder trocken ein?

Nachdem vorhero von kleinen Citronen unten und oben ein Plätzlein hinweg geschnitten, und ausgehölet worden, damit das saure und weisse Häutige davon komme, so muß man sie, wie die vorher beschriebene Citronen einmachen, alsdann eine andre eingemachte Citrone klein schneiden, das saure Mark von einer mit Zucker abgefottenen Citrone darunter mischen, daß sie fein dicklich wird; Oder es können auch saure Citronen dazu genommen, und, wenn sie zu dünne sind, gehackte Schelfen davon darunter gemischt, in die ausgehöhlte Citronen fest eingefüllt, die Plätzlein mit einem Faden darauf gebunden, und in den vorigen Syrup gelegt werden. Sollen selbige auf einer Schaale aufgetragen werden, kan man den Faden hinweg schneiden, und die ledige Plätzlein mit einem Zimmetstängel anstecken und ausfüllen. Ist es aber beliebig, sie trocken einzumachen, darf man selbiae, ehe sie gefüllt werden, nur in einer warmen Stube trocknen, und die Deckelgen oder Plätzlein mit einem länglicht geschnittenen Stückgen Zimmet anstecken und befestigen, den Zucker etwas hart gießen, doch nicht so gar stark mit dem Reibholz abtreiben,

Et t t

1358 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
ben, damit er weißlicht, aber nicht allzu dicke werde
Hierauf werden die Citronen darinnen umgekehrt,
damit der Zucker fein dünne daran behangen bleibe,
sodann auf zweyen Hölzlein über ein Sieb gelegt, und
behende in einer warmen Stube getrocknet. Damit
man aber nicht sehe, wo sie auf den Hölzern auf ge-
legen sind, können sie zuweilen ein wenig mit dünnem
weißen Eiß überstrichen werden, so sind sie recht.

62. Wie die Citronenschalen?

Man nehme hübsche frische Citronen, schneide
die Schalen in zierliche länglichte Stücke, mache das
Weiße heraus, lege sie 8 bis 9 Tage nach einander
in frisches Wasser, wässere sie darinnen aus, alsdann
koche man solche in frischem Wasser, bis sie ein wenig
weich werden, nehme sie heraus, und lasse sie trocken
werden, hierauf koche man sie ferner in geläutertem
Zucker, bis sie recht sind, nehme sie heraus, koche den
Zucker zur völligen Dicke, fühle sie ab, und mache sie
also ein, so werden sie recht gut seyn.

63. Wie ferner das Citronen-Kraut?

Die Citronen müssen nach der Länge zu recht
dünnen Blättlein, und alsdann überzwerch wie ein
Kraut recht zart und klein geschnitten, in frisch Was-
ser gelegt, und solche so lang darinnen liegen gelassen
werden, bis sie durchsichtig sind. Hierauf kan man
immer zu ein anderes frisches Wasser daran glessen,
sie hernachmals auf ein über ein Sieb gebreitetes Tuch
schütten, damit sie verseihen, und selbige in ein sau-
beres irdenes Geschirr legen, unterdessen Zucker läu-
tern, ihn, wenn er kalt worden ist, darüber glessen,
das Geschirr wohl verwahren, und es an einen kalten
Ort

Ort setzen. Sollte nach einigen Tagen die Brühe wasserig werden, kan man sie alsobald abseihen, solche von neuem über siedern, und dieses so oft, bis der Zucker in seiner dichten Dicke bleibt. Die Brühe aber muß völlig über dieses Citronenkraut gehen, indem es sich sonst nicht lange halten wird.

63. Wie werden die Pomeranzen ganz eingemacht?

Es werden schöne Pomeranzenäpfel, die weder Flecken noch Mängel, sondern dünne Schaaalen haben, und hübsch saftig sind, genommen, Sternweise geschnitten, auch zuvor geschraubet, die Schalen auf das subtilste abgelöst, damit der innere Apfel mit seiner Haut ganz bleibe, und nichts daran verletzt werde; die äußerste Schaaale aber muß, wie gedacht, auf das allerdünnste und zärtste mit grosser Behutsamkeit von denen Äpfeln gelöst werden, unten und oben aber daran bleiben, daß es das Ansehn habe, als stünde der Apfel nur gleichsam in der Schale; vor allen Dingen aber hat man dahin zu sehen, daß außenher die weiße harte Haut ganz bleiben möge, damit der Apfel von dem Sieden nicht verletzt werde. Wenn nun die Pomeranzen also beschnitten und zugerichtet sind, werden sie in ein sauberes und verglastes Geschirr, in welchen sie genug Raum haben, gelegt, mit frischem Wasser begossen, und wohl zugedeckt. Alsdann muß man sie 2 Tage und 1 Nacht also stehen lassen, und das Auf- und Zugießen des Wassers, jeden Tag zweymal wiederholen, auch ein subtiles Bretgen darauf legen, damit sie im Wasser nicht über sich schwimmen, und, nach dem man sie einige Tage gewässert hat, diese Äpfel heraus in einen verglasten

1360 XXIII Abschnitt, von Zuckerm.eingem.Sachen,
glasten Hasen legen, wieder Wasser darauf giesen, daß
es darüber zusammen gehe, und sie wohl zudecke. Wenn
dieses geschehen, werden sie auf eine Glut von ferne
zum Feuer gesetzt, gemächlich gesotten, bis die Schal-
len linde sind, alsdann auf ein sauberes weißes Tuch
gelegt, und sogleich mit einem andern bedeckt. Zu 3
Pomeranzen wird 1 Pfund Zucker genommen, selbi-
ger wie ein Syrup gekocht, doch daß er nicht zu dick
werde, und erkühlet. Unterdessen muß man die Pome-
ranzen in ein weites Geschirr legen, den gesottenen
Zucker darüber schütten, sie 2 bis 3 Tage wohl zu-
gedeckt stehen lassen, nachdem nemlich dieselbe den
Zucker bald oder langsam annehmen, solchen, wenn
er wässerig werden will, davon abseihen, die Pome-
ranzen wiederum, wie zuvor, damit abkochen, und
dasselbe zum drittenmal, bis sie durchsichtig sind, wie-
derholen; es muß aber im Sieden grosser Fleiß an-
gewendet werden, daß sich die Schellen nicht abstos-
sen, noch auch die Schale gar zu weit von dem innern
sich abziehen möge. Hernach pflegt man die Pome-
ranzen in einem Geschirr auf oder neben ein einander
zu setzen, die Zuckerbrühe noch ferner etwas dicklicht
sieden, und zwar bis sie Fäden spinnet, sodann, wie
zuvor, erkalten zu lassen, selbige wieder über die Pome-
ranzen zu gießen, sie zum Gebrauch aufzubehalten
und zu verwahren.

64. Wie werden sie feucht eingemacht?

Die Pomeranzenschalen werden von dem Markt
abgeschälet, alsdann in ein siedendes Wasser gewor-
fen, so lang, als weiche Eyer, gesotten, hernach her-
aus genommen, 2 Tage lang in frisches Wasser, auf
ein Tuch gelegt, getrocknet, in ein Glas gethan, mit
geläu

geläutertem und einigemal über sottenem Zucker begossen. Hierbey ist noch anzumerken, daß man den Pomeranzenschalen zweymal des Tages frisch Wasser geben muß.

65. Und wie trocken?

Man nehme eingemachte Pomeranzenschalen, läutere hierauf Zucker etwas stark, lasse ihn wieder erkalten, lehre die Pomeranzenschalen darinnen um, setze eine flache Schüssel vor den Ofen, thue Holzlein darauf, lege die Schalen darüber, lehre sie wieder im Zucker um, lasse sie trocken werden, und solches thue man drey bis viermal, so sind sie alsdann recht.

66. Wie wird aber Pomeranzenblüthe frisch eingemacht?

Es wird die Pomeranzenblüthe, wenn sie noch zugerhan ist, gleich frisch von dem Baum genommen, in siedend Wasser geworfen, darinnen liegen gelassen, bis es abgekühlt, hierauf das Wasser abgeseiht, auf ein sauber Tuch gelegt, damit sie wohl abtropfen möge, der Saft von einer Limonie darauf gedrückt, unter einander gemischt, daß der Saft auf alle Blätter kommt, so werden sie hübsch weiß, endlich in ein Glas aethan, und stark geläutertem Zucker darüber gegossen.

67. Wie pflegt man welsche Nüsse einzumachen?

Die welschen Nüsse werden ohngefähr um Johanni, wenn sie noch kein hartes Holz gesetzt haben, genommen, alsdann einige Löcher mit einem hölzernen Pfriemen kreuzweise durchgestochen, in frisches Brunnenwasser gelegt, alle Tage 3 mal frisch Wasser gegeben,

ben, und damit 9 Tage lang continuirt, hierauf in einem Kessel mit Wasser so mürbe gekocht, daß man mit einem steifen Strohalm hinein stechen kan, sodann aufgelegt, damit sie abtriefen können, ferner mit Zimmet und Gewürznelgelein besteckt, und in ein weißes Zuckerglas gelegt. Wenn dieses geschehen, muß man einen guten Syrup von Hutzucker kochen, ihn ein wenig verschlagen lassen, solchen über die Nüsse schütten, daß sie bedeckt sind, ferner einige Tage also stehen lassen, bis der Syrup dünne wird, sodann abgießen, wieder zur gehörigen Dicke kochen, laulicht übergießen, und solches einige mal thun, bis der Syrup nicht mehr gähret, so sind sie fertig. Es muß aber allezeit, wenn der Syrup umgekocht wird, ein Stück frischer Zucker dazu gethan werden, denn sonst hat man zuletzt gar keinen mehr übrig.

68. Wie werden sie aber weiß eingemacht?

Hierzu müssen die Nüsse um solche Zeit, wenn sie sich recht völlig gesetzt haben, doch also, daß das Holz nicht allzu hart ist, genommen, das Grüne bis an das Weiße sauber abgeschälet, in frisches Wasser gelegt, aber einige Stunden allemal frisches Wasser darüber geschüttet, hernach in frischem Wasser mürbe gekocht, heraus und in frisch Wasser gethan, einige Nächte darinnen stehen gelassen, aber allemal frisch Wasser gegeben, hierauf auf ein Tuch gelegt, damit sie abtrocknen, und in Glas gethan werden. Nach diesem wird Zucker zu einem dicken Syrup gekocht, und laulicht darüber gegossen, und wenn es nach etlichen Tagen nachlassen oder dünne werden sollte, so darf man es wie das vorhergehende, gleichfalls ein paar mal, umkochen, bis es gesteht, so sind sie auch recht.

69. Wie

69. Wie werden grüne Mandeln trocken oder feucht eingemacht?

Die Mandeln werden, wenn die Kerne noch nicht hart sind, geschält, in Wasser ganz weich gekocht, doch daß sie nicht zerfallen, ausgelegt und getrocknet. Hernach muß man sie in stark gesottene Zucker legen, sie stehen lassen, bis der Zucker dünne wird, ihn abgießen, noch einmal kochen, solchen wieder über die Mandeln schütten, und sie also aufbehalten. Sollen sie aber trocken seyn, so kan man noch einen andern Zucker so lange, bis er Fäden zieht, kochen, die Mandeln darein thun, sie 2 bis 3 Tage darinnen stehen lassen, hierauf den Zucker noch dicker machen, die Mandeln darein tunken, sie auf ein Bret legen, trocken werden lassen, und sie in die Wärme stellen.

70. Wie werden grosse Castanien glacirt?

Es werden schöne grosse Castanien in einer Blut gebraten, mittlerweile, daß Zucker geläutert und a perle gesotten wird, alsdann die Castanien geschält, eine nach der andern in den Zucker gelegt, mit einem Löffel gleich wieder heraus genommen, und in frisches Wasser gethan, so gefriert der Zucker, welcher um die Castanien herum ist, augenblicklich.

71. Und wie werden sie a la Limosine zugerichtet?

Man muß grosse Castanien nehmen, selbige wie sonst braten, hernachmals schälen, sie ein wenig zwischen den Händen breit drücken, auf einen Teller legen, einen Syrup von Wasser, Citronensaft, Zucker

1364 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
Eier und Pomeranzenblüchwasser verfertigen, alsdann
ihn ganz siedheiß auf die Castanten schütten, und sie
entweder warm oder kalt auf den Tisch geben.

72. Wie macht man die Kürbisse trocken ein?

Diese werden wie die Melonen eingemacht; nur
ist dabey zu merken, daß der Hals an den Flaschens
Kürbsen das beste ist.

73. Wie die Muscatennüsse?

Man pflegt recht schöne und gute Muscatennüs-
se 8 Tage lang in Wein zu legen, sie wohl mit Na-
deln zu durchstechen, wieder starken frischen Wein
darauf zu schütten, und also wieder 8 Tage darinnen
liegen zu lassen, hernach 3 Tage lang ins Wasser zu
thun, alle Tage frisches daran zu glessen, und end-
lich geläuterten Zucker darüber zu schütten, so wird
es recht seyn.

74. Und wie den Ingber?

Hierzu wird hübscher weißer Ingber genommen,
solcher allenthalben abgeschabt, 8 Tage lang in ei-
ne scharfe Lauge gelegt, mit Pfeilen durchstochen,
wieder eine frische Lauge daran gegossen, 14 Tage
lang darinnen liegen gelassen bis er weich wird, hier-
auf wohl ausgewaschen in frisches Wasser gethan,
auch alle Morgen ein frisches daran geschüttet, bis
die Lauge heraus kommt, alsdann über Nacht in Zü-
chern abgetrocknet, und geläutertes Zucker darüber ge-
gossen. Doch muß man den Ingber mit dem Zucker
einen Sud aufthun lassen und solches einigemal wie-
derhohlen.

75. Wie ferner Kalmus und zwar feucht?

Der Kalmus wird auf das sauberste geschabt, zu langen Stücken geschnitten, in Röhrwasser weich gesotten, alsdann das Wasser abgeseiht, Zucker geläutert, darüber gegossen, hernach wenn er 5 bis 6 Tage lang gestanden, und die Brühe dünne ist, wieder davon abgeseiht, alsdann so oft mit dem Zucker verstärkt, bis der Kalmus den Zucker angezogen, und zum essen tauglich seyn möchte.

76. Wie aber trocken?

Vorher muß man die obere dünne rotthe unsaubere Rinde von Kalmuswurzeln sauber abschälen, die Wurzeln in genugsamen Wasser weich kochen, damit die widrige Bitterkeit sich verliert, hernachmals solche mit einem saubern Tuch wohl abtrocknen und sie quer durch in dünne Bläsgen schneiden. Hätten aber diese Bläsgen beym Kochen zu viel Feuchtigkeit an sich gezogen, können selbige in einem Siebe beym Ofen übertrocknet oder well gemacht werden. Nach diesem werden die Kalmusbläsgen in genugsamen geläuterten und gekochten Zucker gethan, und unter stetem Rühren damit sie nicht anbrennen, mit dem Zucker so lange gekocht, bis sich derselbe an dem Rand des Kessels anhängt und trocken wird, sodann vom Feuer genommen, beständig gerührt, bis sie erkalten, hierauf auf ein Brett gelegt und vollends getrocknet.

77. Wie ferner die Alant-Wurzeln?

Die Alantwurzeln werden geschält und zu Bläsken geschnitten, über Nacht in Röhrwasser aelegt, in einen mit siedendem Wasser angefüllten Kessel gethan,

so lange als man ein paar Eyer zu sieden pflegt, gesotten, hernach wenn das Wasser herab gegossen ist, selbige auf ein Sieb geschüttet, damit sie verfeinert, hierauf in geläuterten Zucker gelegt, und so lange darinnen gesotten, bis der Zucker dicke genug seyn möchte. Wenn dieses geschehen, kan man ein halb Aechtel Rosenwasser daran glessen, sie noch einen Sud darüber thun und erkalten lassen, die Mantwurzeln in einen Ziegel legen, sie wohl verbinden und an einen kühlen Ort setzen. Solte die Brühe zu dünn werden muß man sie wieder abseihen, mit Zucker verstärken, und bis zur rechten Dicke absieden lassen, so ist es recht.

78. Wie die Wegwarten u. Zichorienwurzeln?

Diese werden ebenfalls wie die Kalmuswurzeln trocken eingemacht.

79. Wie die Peterfillenwurzeln?

Man nehme feine grosse Wurzeln, die nicht fassig noch stockigt sind, wasche sie sauber und siede sie in geläutertem Zucker vollends gar; doch müssen sie in dem Zucker langsam gesotten werden, damit der Zucker die Wurzeln wohl durchziehen möge. Zu dem Zucker können auch wenn es ohngefähr 3 Schoppen sind, 12 Löffel voll Rosenwasser gleich bey dem Anfang des Siedens genommen werden.

80. Wie die Lackrücke oder Endivien?

Diese können nicht ehender hierzu gebraucht werden, als wenn sie geschlossen und blühen wollen, aber noch nicht hart sind. Solche werden nun auf folgende Art eingemacht: Man pflegt die längsten und dicksten

dickeſten Stiele zu nehmen, das Harte davon zu ſchälen, damit ſie recht ſauber ſeyn mögen, 10 Tage lang in Salz zu legen, hernach wieder heraus zu wäſſern, und ſie in klar geläutertem Zucker biß ſie weich ſind ſieden zu laſſen, auch in dieſem Zucker verwahrt aufbehalten. Sollen ſie aber recht klar ſeyn, muß wieder friſcher Zucker gekocht und darüber geſchüttet werden.

81. Wie kleine Cucumern?

Dieſe pflegt man wie die unzeitigen Melonen einzumachen.

82. Wie candirt man die Gewürznelken?

Hiezu kan man einige Pfunde vom beſten Carrienzucker nehmen, ſolchen läutern und bey langſamen Feuer biß er ſtark ſpinnt, ſieden, ſodann ihn ſo viel abkühlen laſſen biß man einen Finger darin leiden kan. Unterdeſſen muß man die Gewürznelken in ein etwas flaches Geſchirr neben einander legen, das keines das andere berühre, den laulichten Zucker darüber gieſſen, damit alles wohl bedeckt ſeyn möge, es 24 Stunden lang in einer Stube bey dem warmen Ofen ſtehen laſſen, ein ander ſolches flaches Geſchirr darüber decken, den Zucker, welcher ſich nicht angeſetzt, heraus lauffen laſſen, das Geſchirr ſodann mit dem Candirten auf ein gelindes Feuer ſtellen, damit es etwas warm werde und ſich löſe, es umgekehrt etwas ſtark auf ein Brett ſtoſſen, daß alles heraus falle, es ferner mit einem Meſſer von einander löſen, und in einem Siebe bey dem Ofen vollends trocknen. Verlangt man daß es ſtärker candirt ſey, ſo wird der abgelauſſene Zucker noch einmal aufgeötten, oder friſcher genommen und dieſe Arbeit wiederholt.

III. Von Conserven.

1. Was nennt man Conserve?

Die sogenannte Conserve ist ein trockenes Confect, welches mit Zucker von vielerley Zeig oder Früchten, wie auch Blumen verfertigt wird, damit solches dem Geschmack desto angenehmer werde, auch eine Zierde des Nachtisches, welcher damit ausgefüllt werden kan.

2. Wie wird eine Conserve von allerley Früchten gemacht?

Hiezu werden Kirschchen und Apricosen a oreilles, wie auch eingemachte und trockene grüne Pflaumen, Pfirsiche und Mandeln genommen, selbige in kleine Stücken geschnitten. Hierauf kan man Zucker a soufflé sieden, und wenn er gesotten ist, die Früchte hinein thun, ferner die Conserve, wie die andern zu richten, nachdem alles, was dabey erinnert worden, genau beobachtet worden ist. Diese Art von Conserve wird zu der Zeit, da keine solche Früchte zu haben sind, bereitet, denn wenn man sie zu ihrer Jahreszeit haben kan, pflegt man die Kirschchen zu nehmen, selbige ihr Wasser von sich geben zu lassen, sie auf ein Sieb zu setzen, damit sie abtropfen, alsdenn solche im Mörstel zu stossen. Was aber die andere ob erwähnte Früchte anbelangt, werden sie nur gestossen und auf dem Feuer getrocknet. Nach diesem läßt man Zucker a casse sieden, mischet das Mark von der Frucht, womit die Conserve gemacht werden soll, darein, und macht sie oberwehnter massen fertig.

3. Wie

3. Wie eine Conserve a l'Intendance?

Es werden Apricosen, Kirschen, Citronenschalen und Pistazien in kleine Stücken geschnitten, mit gestossenem Zucker bestreut und bey gelindem Feuer getrocknet, hierauf in etwas stark a la plume gesotteten Zucker gethan, und zwar ohne ihn vom Feuer zu setzen. Wenn nun der Zucker a la plume gesotten ist, wird er vom Feuer gethan und gemacht daß er weiß wird, alsdann wenn sich endlich oben eine dünne Glace sehen läßt, die Conserve mit einem Löffel heraus genommen, so ist sie recht.

4. Wie ferner eine Rosen-Conserve?

Man pflegt die rothesten Rosen so zu finden sind, zu nehmen, selbige so viel möglich bey gelindem Feuer entweder in einer Casserole oder zinnernen Schüssel trocknen zu lassen, sie öfters mit der Hand umzurühren, hernach, wenn sie recht trocken sind, in einem Mörsel zu stossen, durch ein recht zartes Sieb zu setzen und mit dem Saft von einer Citrone, worauf 1 Loth zu Pulver gestossene Rosenblätter gethan werden müssen, angemacht; wo aber kein Citronensaft zu haben wäre, so nimmt man Holzapfel-Eßig dazu. Wenn nun dieses geschehen, kan man Zucker a la plume sieden lassen, und nachdem er gesotten ist, ihn vom Feuer setzen, mit einem Spatel blanchiren, so dann die Rosen darein thun und sie so lange darinnen lassen bis die Composition sich angefarbet hat. Solte der Zucker ohngefähr zu viel gekocht seyn, so darf man nur den Saft von einer halben oder ganzen Citrone hinein thun, nachdem man es vor nöthig befindet, alles zusammen ein wenig kalt werden lassen und es anrichten.

5. Wie

5. Wie von Violblumen?

Es werden abgepflückte Violblumenblätter in einem Mörsel gestossen, auf ein weiß Tuch gelegt, hierauf kan der Saft davon ausgedruckt, Zucker a soufflé gesotten, selbiger vom Feuer genommen, und wenn er sich gesetzt hat, der Violessaft hinein gethan, ferner alles wohl untereinander gemischt, sodann die Conserve in Mödel geschüttet, und wenn sie kalt worden ist, solche aus den Mödel gethan, und mit der Spitze eines Messers nach eigenem Belieben geschnitten werden.

6. Wie von Citronensaft?

Diese Conserve wird eben auf die Art wie die von Pomeranzenblüthwasser verfertigt, indem in den gekochten Zucker, sobald selbiger vom Feuer gesetzt wird, Citronensaft gethan werden muß. Es ist eine sehr angenehme Conserve und dient den schwangern Weibern, welche zu Ohnmachten geneigt sind, un-
gemein wohl.

7. Wie aber von geriebene Citronen?

Man lasse das Geriebene von einer Citrone in reines Wasser fallen, presse es in einem Tuch wohl aus, trockne es wohl, siede Zucker a soufflé, setze ihn vom Feuer, thue das geriebene von der Citrone darein, und mache die Conserve, wie die vorhergehende fertig, rühre es alsdann wacker um, und zwar so lange bis sich eine dünne Glace oben aufzusetzen beginnet, so ist es recht und gut.

8. Wie ferner von Pomeranzenblüthe?

Man pflegt eine kleine Hand voll Pomeranzenblüthe

blüthe zu nehmen, die Blätter von den Knospen zu thun und sie zu stossen, hernach Zucker a soufflé zu sieden, ihn vom Feuer zu nehmen, die Pomeranzenblüthe darein zu legen. Es muß aber alles wohl gerührt und unter einander gemischt werden, damit die ganze Composition in allem gleich seyn möge. Ferner soll fleißig Sorge getragen werden, daß der Zucker in der Pfanne stark umgerührt werde, bis er nemlich oben gesteht und eine kleine Glace bekommt. Nach diesem kan man die Conserve in die Mödel schütten, und wenn sie darinnen kalt worden, solche heraus nehmen, und sie zum Gebrauch aufheben. Soll sie aber zu Tische getragen werden, muß mit einer Messerspitze hin und wieder darein geschnitten werden.

9. Und wie von Pomeranzenblüth-Wasser?

Diese wird eben auf die Art wie die vorhergehende bereitet, nur daß in den gesottenen Zucker Pomeranzenblüth-Wasser gethan werden muß. Nach einiger Meynung soll diese Conserve die vorhergehende weit übertreffen, weil sie von dem Pomeranzenblüthwasser einen weit durchdringendern und bessern Geschmack erhält.

10. Wie eine Pomeranzen-Conserve?

Vorher wird ein halb Pfund Pomeranzenschalen im Wasser recht weich gesotten, ganz klein gestossen, alsdann 1 Pfund Zucker mit Wasser angefeuchtet, gesotten und der Schaum herab genommen. Oder, es können Aepfel abgesotten, mit den Pomeranzen abgestossen, in den Zucker gethan, mit einander recht klar gesotten und oft umgerührt werden. Hier
auf

1372 XXIII Abschnitt, von Zuckern, eingem. Sachen,
auf pflegt man den Saft von einer Pomeranze und
Citrone darein zu drucken, den Saft noch ein wenig
sieden zu lassen, ihn in Gläser zu schütten, selbigen
wohl zu verwahren und zum Gebrauch aufzuheben.

11. Wie eine Himbeer-Conserven?

Es müssen hierzu recht schöne Kirschen genom-
men, die Steine heraus gemacht, hernach in Was-
fer gesotten, abgetrocknet, zerquetscht, alsdenn eini-
ge Handvoll Himbeeren mit ihren Körnern darein ge-
than, und wohl ausgedruckt werden. Nach diesem
muß man die Kirschen mit dem Saft vermischen, fer-
ner Zucker a casse sieden lassen, die Composition hin-
ein thun, alles wohl unter einander mengen und
ducharbeiten, zuletzt, wenn die Conserven im Stande
ist, solche anrichten, wie man mit den andern Con-
serven zu thun pflegt, auch sie eben so schneiden, so
ist es recht.

12. Wie wird eine Conserven in Gestalt von Schinkenschnitten verfertigt?

Hierzu wird der allerfeinste Zucker genommen,
selbiger in 2 Theile getheilt, in 2 Pfannen gethan,
in beyden Pfannen a soufflé gesotten, in beyde Citro-
nensaft wie auch etwas von geliebener Citrone ge-
schüttet, und in die eine ein wenig Zinober geworfen,
solcher unter den Zucker wohl vermischt, damit er die
Farbe recht annehmen möge, alsdenn, ohngefehr ei-
ner Hand breit, eine Lage von der weissen Conserven
auf ein Pappier, oben darauf eine Lage von der ro-
then, auf die rothe wiederum eine Lage von der weis-
sen gemacht, und damit fortgefahren, bis die Lagen
4 Finger hoch sind, und zwar also, daß die letzte Lage
roth

roth ausfällt, hernach alles mit einem Messer zu Schin-
fenschnitten geschnitten, und auf ein Pappier gelegt.
Dabey aber ist nicht zu vergessen, daß man, so oft
von der rothen Conserve genommen wird, ein wenig
Zinober darein thue, damit dieselbe desto röther aus-
fallen möge.

13. Wie von Gewürznegelein?

Vorher muß man anderthalb Pfund Zucker mit
einem Schoppen rothen Wein läutern, alsdenn ein
Biertelpfund geschnittene und klein gehakte feine Ge-
würznegelein darein werfen, es so lange als weiche
Eyer sieden lassen, ferner 6 Loth eingemachten Ingber,
ungleichem Zimmet, langen Pfeffer und Gewürznege-
lein, von jedem 1 Quintlein, Citronat, Citronen-
und Pomeranzenschalen, von jedem 4 Loth, wie auch
Muscatennuß, Muscatenblüthe, Galgant und Car-
demomen, von jedem ein halbes Quintlein dazu thun,
aber alles vorher gröblich zerstoßen, oder klein schnei-
den, und nachdem der Saft vom Feuer herab genom-
men worden, alsobald hinein rühren, hierauf diese
Gewürznegelein-Conserve in einen Ziegel oder Glas
thun, und zum Gebrauch aufbehalten. Doch kan
auch obiges Gewürze garfüglich weggelassen werden.

14. Wie eine Pistazienconserve?

Es werden geschälte Pistazien in frisches Wasser
geworfen, auf ein Tuch gelegt, damit sie abtropfen
können, und fein gestossen. Nach diesem kan man
Zucker a la plume sieden, und, wenn er gesotten ist,
solchen arbelten, bis er weiß wird, hernach die Pista-
zien darein thun, sie umrühren, und die Conserve auf
Pappier legen, so ist sie alsdenn fertig.

U u u

15. Und

15. Und wie eine Conserve von Granatenkörnern?

Die Granatenkörner pflegt man in einer Sieb-
vlette wohl auszupressen, daß der Saft heraus fließt,
diesen Saft mit ein wenig gestossenem Zucker in eine
Schüssel zu schütten, solches ein wenig über dem Feuer
warm werden zu lassen, bis nemlich der Zucker zers-
schmolzen ist, alsdenn Zucker a soufflé zu kochen,
und, wenn er genug gekocht ist, vom Feuer zu neh-
men, den Saft von den Granatenkörnern hinein zu
thun, endlich die Conserve, wenn die Glace oben dar-
auf ansichtig wird, anzurichten, so wird sie alsdenn
recht seyn.

IV. Von Compoten.

1. Was bedeutet eigentlich Compote?

Das Wort Compote wird von dem Sud der
Baumfrüchte, welche gleich verspeiset werden sollen,
gebraucht.

2. Wie wird nun eine Compote von Reinertens-
äpfeln gemacht?

Diese Äpfel werden geschält, in 4 Viertel ge-
schnitten, und, nachdem der Buz heraus gemacht,
in frisches Wasser gelegt, alsdenn die Schelfen davon
gethan, nebst denen von andern Äpfeln, welche auch
in kleine Schnitze zertheilet werden müssen, gekocht,
bis sie wohl gekocht sind, und in einem saubern weis-
sen Tuche ausgepreßt. Wenn nun dieses geschehen,
wird das herausgeflossene Wasser in eine saubere Kup-
ferne Pfanne, und von dem allerfeinsten Zucker,
und

und zwar so viel, als zu der Anzahl der Aepfel erforderlich ist, woraus nemlich die Compote gemacht werden soll, gethan, dieses alles bey starkem Feuer so lange gesotten, bis die Aepfel genugsam gekocht sind, einigemal mit einem Löffel umgewandt; alsdenn muß man sie heraus nehmen, auf einer weissen Serviette oder am Rande einer Schüssel austropfen lassen, und auf einen Teller anrichten. Nach diesem kan der Syrup bey starkem Feuer ferner gekocht, noch ein wenig Zucker und Citronensaft hinein gethan, selbiger bis zum Sud, welcher Lisse genennt wird, gesotten, hiers auf, wenn der Syrup so beschaffen und ein wenig abgekühlt ist, über die Aepfel und auf den Rand des Tellers angerichtet werden.

3. Und wie eine Compote von Aepfeln a la Bouillone?

Die Reinettenäpfel werden in 2. oder 4 Stücke geschnitten, und, wenn der Bugen heraus gestochen worden, in eine mit Wasser und Zucker angefüllte Pfanne gethan, alsdenn auf die Schelfen gelegt, so lange gekocht, bis kein Syrup mehr vorhanden, und sie eine bräunliche Farbe an sich genommen haben, selbige ferner auf einem Porcellaingeschirr angerichtet, doch so, daß die Schelfen oben zu stehen kommen, und, nachdem sie mit ein wenig Pomeranzenblüthwasser benetzt worden, auf den Tisch gegeben.

4. Wie eine von Birnen?

Die Birnen müssen in einer warmen Asche gekocht, alsdenn geschält, in 2. bis 4 Viertel geschnitten, hernach wenn der Bugen heraus gemacht worden, in eine mit ein wenig Wasser und Zucker angefüllte

U u u 2

füllte

1376 XXIII Abschnitt, von Zuckern, eingem. Sachen,
füllte Pfanne gelegt, so lange gekocht, bis kein Sy-
rup mehr daran ist, und sie eine röthliche Farbe be-
kommen, angerichtet und mit Pomeranzensaft anges-
feucht werden. Doch ist dieses noch dabey zu erin-
nern, daß in der Pfanne bey dem Stiel es öfters umge-
rührt werden muß, wenn sie nicht anbrennen sollen.

5. Wie eine Kirschens Compote?

Hierzu werden schöne Kirschens ausgesucht, und
von solchen die Stiele zur Helfte abgeschnitten, als-
dann kan man den Zucker in einer mit sehr wenig
Wasser versehenen Pfanne zergehen lassen, indem
die Kirschens Saft genug von sich geben. So bald nun
der Zucker zerschmolzen ist, werden die Kirschens hin-
ein gelegt, lange gesotten, fleißig abgeschäumt, bis
sie weichlich werden, und den Zucker hinlänglich an
sich genommen haben, und vom Feuer gesetzt. Soll-
te aber der Syrup noch nicht gar seyn, so muß man
denselben vollends aufkochen lassen, und sodenn über
die Kirschens schütten, so ist es recht.

6. Wie von Apricosen?

Diese müssen, ehe sie zur vollkommenen Zelti-
gung gelangt sind, abgebrochen, geschält und die
Steine herausgemacht werden; alsdann kan man sie
über dem Feuer im Wasser aufschwellen und einige
Stunde thun lassen, bis sie in die Höhe zu steigen be-
ginnen, und man spürt, daß sie weich worden sind.
Wenn dieses geschehen, werden sie heraus genom-
men, in frisches Wasser geworfen, ferner in geläu-
serten Zucker gethan, so lange gesotten, bis sie keinen
Schaum mehr von sich geben, heraus gesetzt, und
warm zu Tische getragen.

7. Wie

7. Wie von Pfirsichen?

Diese wird eben auf die Art, wie eine Moricosencompote verfertigt, nur müssen solche Pfirsiche, welche noch nicht völlig zeitig sind, dazu genommen werden. Wären selbige aber vollkommen zeitig, so können sie sauber geschält, die Steine heraus gemacht, in 4 Theile geschnitten, in eine irdene Schüssel, deren Boden mit Zucker bestreut, nebst klein gehackten eingemachten Citronenschelfen, gelegt, und in einem Backofen gar gemacht werden. Wenn nun die Pfirsiche gar sind, pflegt man geriebenen Zucker darauf zu streuen, eine Feuerschaufel im Feuer glüend roth zu machen, darüber zu halten, damit sie eine Farbe bekommen, nachdem sie in dem Porcellaingeschirr angerichtet worden, und warm auf den Tisch zu geben.

8. Wie eine Quitten = Compote?

Zuvor müssen die Quitten geschält, in 4 Theile geschnitten, die Herzlein heraus gemacht, mitlilerweise in frisches Wasser gelegt, die Schalen und Kerne davon genommen, andere Quitten, welche auch in vier Stücke geschnitten sind, dazu gethan, und gesotten werden. Wenn solches geschehen, nimmt man die Decoction davon, wie bey den Reinnetenäpfeln schon angemerkt worden, schüttet solche in eine mit vielem Wasser und Zucker angefüllte Pfanne, wirft die Quitten hinein, thut ein wenig Zimmet dazu, decket sie zu, und läßt sie bey gelindem Feuer kochen, ist aber dahln bedacht, daß sie sich recht färben, und fehr roth werden. Wenn nun der Syrup wie eine Gallerte gekocht ist, werden sie heraus genommen, angerichtet, und auf den Tisch getragen.

U u u 3

9. Wie

9. Wie eine von Pflaumen oder Zwetschen?

Die Pflaumen oder Zwetschen werden vorher mit einer Stecknadel um und um bestochen, in frisches Wasser gelegt, mit anderm Wasser wieder angefüllt, hernach in einer Pfanne über das Feuer gesetzt, aufgeschwellt, und, wenn sie beginnen in die Höhe zu steigen, heraus genommen, auch wieder in ein frisches Wasser gethan, hierauf auf dem Feuer gesotten, bis sie weichlich werden, in geläuterten Zucker gelegt, und ferner gesotten, bis sie nicht mehr schäumen. Wenn sie den Zucker angenommen haben, so können sie in einer nicht allzuflachen Schüssel angerichtet und auf den Tisch gegeben werden, wenn nemlich der Syrup gar ist; widrigenfalls muß man ihn besonders kochen lassen, und darüber schütten. Zu einer solchen Compote sind die Mirabellen oder gelbe Pflaumen, die Islevert und Saint Julien, und die Verdriçon oder Spanische Pflaumen am tauglichsten.

10. Wie eine Nispeln-Compote?

Man nehme recht schöne und zeitige Nispeln, thue die Flügel davon, schmalze frische Butter ganz braun, schwellt die Nispeln darinnen auf, lasse sie wohl kochen, und, wenn sie gar sind, giesse man einen halben Schoppen rothen Wein daran, lasse alles wohl zusammen zu einem Syrup kochen, thue es heraus, richte sie an, streue Zucker darauf, und trage sie zu Tische.

11. Wie von unzeitigen Trauben?

Diese Trauben muß man im Wasser aufschwellen, und wieder grün werden lassen, alsdenn, wenn sie

sie zu steigen beginnen, vom Feuer herab nehmen; doch darf das Wasser nicht sieden, sondern nur recht warm werden. Nach diesem werden sie in frisches Wasser gethan, wieder übers Feuer gesetzt, damit ihnen die grüne Farbe benommen werde, sodann heraus gethan, damit sie abtropfen können. Wenn dieses geschehen, wird eine gute Quantität Zucker a lisse gesotten, hernach pflegt man die Trauben hinein zu legen, 10. bis 12 Ball thun zu lassen, sie anzurichten, und sogleich warm auf den Tisch zu geben.

12. Wie ferner eine Himbeer-Compote?

Man nehme recht frische und wohl ausgesuchte Himbeeren, lasse Zucker a perle sieden, lege die Himbeeren hinein, decke sie zu, lasse sie einen Sud thun, so ist es alsdenn damit geschehen, und die Compote fertig.

13. Wie eine von Erdbeeren?

Diese wird eben so, wie die Himbeeren-Compote verfertigt.

14. Wie eine Compote von grünen Stachelbeeren?

Hierzu müssen schöne grüne Stachelbeeren ausgesucht, und über dem Feuer im Wasser blanschirt werden, doch dürfen sie nicht sieden; hernach, wenn das Wasser zu sieden anfangen will, werden sie vom Feuer gesetzt, mit einem weissen saubern Tuch zuge deckt, und läßt sie darunter wohl dämpfen. Nach diesem kan man Zucker nehmen, selbigen a la plume sieden lassen, und zwar gehört 1 Pfund Zucker zu einem Maas Stachelbeeren. Wenn dieses geschehen,

muß man die Stachelbeeren in den Zucker thun, sie einen guten Ball sieden lassen, damit der Zucker darüber gehe, alsdenn solche vom Feuer nehmen, sie ruhen lassen, selbige noch einen kleinen Sud thun lassen, sie wieder hinweg stellen, zudecken, damit sie wieder eine grüne Farbe bekommen. Wäre der Syrup noch nicht gar und im rechten Stande, so muß man denselben so lange sieden lassen, bis er zu seiner völligen Consistenz gelangt, endlich die Compote anrichten, und, wie es beliebig, warm oder kalt auf den Tisch geben.

15. Wie aber von rothen Stachelbeeren?

Zu einem Pfund Stachelbeeren pflegt man einen halben Schoppen Wasser und 6 Loth Zucker zu nehmen, den Zucker hernach in einer Pfanne zu läutern, ihn fleißig abzuschäumen, sodann die Stachelbeeren hinein zu thun, sie zu einer Sulze sieden zu lassen, hernach vom Feuer zu setzen, abzuschäumen, ein wenig abzukühlen, und in einer Compoteschüssel auf den Tisch zu tragen. Einige sind dieser Meinung, man müsse die Stachelbeeren in den Zucker, wenn er den Sud a soufflé erlangt hat, thun, solche einen Ball thun lassen, sie hinweg nehmen und anrichten, wenn sie den Zucker genugsam an sich gezogen haben, wie drigenfalls seye es nöthig, daß man dieselben noch einen Sud thun lasse.

16. Wie von grossen Castanien?

Hierzu müssen die schönsten und größten Castanien genommen, gebraten, nachhero geschält, breit gedrückt, in eine Schüssel gelegt, und zwar so, daß ein Teller damit angefüllt werden kan, und mit einem

nem Pflaumen, oder Apricosensyrup, wie auch mit einem andern überschüttet werden. Wenn es beliebig, kan man auch eine Decoction von Aepfeln nehmen, solche mit Zucker a perle sieden lassen, alsdenn über die Castanien thun, bey kleinem Feuer sieden, und indem sie kochen, dann und wann Syrup daran glessen, damit man sie warm auf den Tisch geben könne, hernach, wenn sie aufgetragen werden sollen, einen Teller auf die Schüssel, worinnen sie befindlich sind, decken, selbige wie einen Käse umstürzen, und mit ein wenig Syrup beneßen, so sind sie recht und gut.

17. Wie ferner von grünen Mandeln?

Diese wird zu ihrer Jahreszeit wie die Apricosencompote verfertigt. Wenn man selbige das ganze Jahr hindurch aufsezen will, muß mit den Mandeln sowohl als mit den Apricosen die Vorsicht gebraucht werden, daß man sie feucht einmache, und, wenn eine Compote daraus gemacht werden soll, nimmt man so viel davon, als eben nöthig ist. Es werden nemlich solche in eine Pfanne gethan, im Wasser aufgeköcht, hernach, wenn der Syrup dicke genug ist, angerichtet und aufgetragen.

18. Wie eine Compote von Citronenschnitten?

Die Citronen werden bis an das Weiße Schnittweise geschnitten, die Kerne heraus gemacht, die Citronenschnitte ins Wasser geworfen, bis das Mark davon ein wenig in einer Reinettenäpfel- Decoction gesotten. Wenn solches geschehen, muß man ein wenig Citronensaft dazu thun, die Citronenschnitte aber nicht ehender hinein legen, als bis man sie zu-

U u u 5 vor

vor hat wohl austropfen lassen, und der Syrup fast wie eine Gallerte aussieht. Unterdessen daß sie wohl sieden, müssen selbige fleißig abgeschäumt, bis endlich die Citronenschnitte den Zucker angenommen haben, alsdann mit den Syrup angerichtet, nachdem der Saft von einer Citrone darein ausgedrückt worden, und warm auf den Tisch gegeben werden.

19. Wie eine von Citronen-Mark?

Vorher muß eine Apfelsulze verfertigt und gekocht werden; hernach wenn sie gekocht ist, pflegt man eine grosse Citrone recht dick, und zwar nahe an den Saft abzuschälen, selbige nach der Länge entzwey, und jede Helfte in viele Schnitten zu schneiden, die Kerne heraus zu machen, diese Schnitten in die Apfelsulze zu werfen, alles mit einander so lange bis die Sulze noch ihren ersten Sud hat, sieden zu lassen, alsdann vom Feuer zu nehmen, sie halb kalt werden zu lassen, zuletzt einen Teller mit den Citronenschnitten zu belegen und die Gallerte darüber zu schütten.

20. Und wie eine Compote von Pomeranzen?

Diese wird eben so wie eine Citronencompote gemacht und dürfen die Pomeranzen nur Schnitt- oder Scheibenweise, nach eines jeden elgenen Belieben, geschnitten werden. Nur hat man dieses dabey zu erinnern, daß man bey den Pomeranzen keine Decoction von Äpfeln nöthig hat, und daß man den Syrup nur a perle sieden läßt.

V. Von Marmeladen.

1. Was heißt Marmelade?

Ein von Baumfrüchten halb feucht angemachter Teig.

2. Was werden eigentlich vor Früchte dazu genommen?

Äpfel, Birnen, Kirschen, Apricosen, Pflaumen, Quitten, Pfirsiche, Hagebutten, Johannis- und Maulbeeren, u. s. f.

3. Wie wird überhaupt eine Marmelade fertig?

Die Baumfrüchte, woraus eine Marmelade gemacht werden soll, müssen im Wasser zum Feuer gebracht, aufgeschwellt in kaltes Wasser gethan um sie abkühlen zu lassen, in einem andern Wasser wieder über das Feuer gesetzt, weich gesotten, durch ein Sieb getrieben und in der Pfanne getrocknet. Nach diesem kan man so viel Zucker am Gewichte als der Baumfrüchte sind, a casse sieden, alles zusammen wohl unter einander vermischen, zum Feuer setzen bis es zu Kochen anfangen will, hierauf die Marmelade anrichten, zu Tische tragen, oder sie trocknen, um einen Teig daraus zu formiren.

4. Wie nun eine Marmelade von Äpfeln?

Hiezu werden die besten Bostorfer Äpfel genommen, ungeschält in Viertel zerschnitten, in einen Hasen mit so viel Wasser daß sie bedeckt sind, gethan, recht weich gekocht, durch ein Haartuch geschlagen,

1384 XXIII Abschnitt, von Zuckerm. eingem. Sachen,
schlagen, alsdann noch einmal durchgeseiht, damit
sie recht fein werden, hernach gewogen. Wenn dies
geschehen, muß man so viel Zucker als man Ap-
pfel hat, nehmen, solchen läutern und kochen, daß
er Fäden zieht, hernach die Äpfel hinein thun, vol-
lends so lange kochen lassen, daß sie in Forme geschla-
gen werden können, und wohl verwahren. Wenn
man will, kan man diese Marmelade auch in kleinen
porcellanen Schüsselgen oder Weingläsern als ei-
nen Nachtsch mit aufsetzen. Diese Apfelmarmela-
de kan auch mit ausgepreßten Rettig, Rüben, oder
mit Safran gefärbt werden, welches recht schön aus-
sieht.

5. Wie eine von Birnen ?

Diese wird eben auf die Art wie die Apfelmarmelade
bereitet; nur müssen gute saftige Birnen,
welche ein zartes und felnes Fleisch haben, dazu ge-
nommen, in wenig Wasser gekocht, auch ein paar
Quitten nebst etwas Citronenschalen dazu gethan
werden. Wer will, kan sie auch wie die Apfelmarmelade
färben.

6. Wie eine Quitten-Marmelade.

Man pflegt die Quitten zu schälen, in 4 Thei-
le zu schneiden, das Kernhaus heraus zu machen, sel-
bige in einem mehingenen Kessel hübsch weich zu ko-
chen; doch dürfen nicht mehr Quitten in den Kessel
gethan werden, als daß sie darinnen schwimmen könn-
en. Hierauf wenn sie weich, werden solche mit ei-
nem Schaumlöffel heraus genommen, mit einem sau-
bern Tuch abgetrocknet, durch ein Haarsieb gerieben
und nebst so viel Zucker als der Quitten sind, wie auch
dem Saft von 2 Citronen wohl unter einander gerührt,
als

alsdann so lange gekocht, bis es nicht mehr fließt wenn es auf einen zinnernen Teller geschüttet wird. Wenn es nun bald gekocht ist, kan man von 2 Citronen die gelbe Schale in länglichte Streifen schneiden, sie dazu thun, es mit einander recht durchkochen lassen, in 2 bis 3 Finger hohe Schachteln giesen und verwahren, und wenn es zum Confect mit aufgesetzt werden soll, es Scheibenweise aus den Schachteln schneiden, hernach auflegen, so ist es recht. Hiebey ist noch zu erinnern, daß wenn die Quitten kochen, man den Kessel zudecken damit sie ehender weich werden, auch wenn die Quitten und der Zucker zusammen kochen, es stets rühren muß, indem es sonst gerne anbrennt.

7. Wie eine gewürzte?

Vorher müssen die Quitten sauber abgewischt, auf einem Reibelsen gerieben und in einer Saftpresse fein ausgepreßt werden; hernach kan man den Saft eine Nacht im Keller stellen, damit er sich wohl setzen möge, alsdann andere Quitten schälen, solche Scheibenweis schneiden bis auf den Rücken, auf daß nichts hartes hinein komme; ferner diese Scheiben in eine messingene Canditorschüssel thun, den ausgepreßten Saft darüber schütten, doch also daß die Scheiben nicht ganz bedeckt seyn, auch das Dicke welches sich in den Saft gesetzt hat, zurück bleibe. Wenn solches geschehen, wird es mit einander aufgeköcht, daß es weich wird, durch ein Haarsieb gerieben und gewogen. Nach diesem muß man 3 Pfund Zucker auf 4 Pfund Quitten nehmen, es mit einander aufkochen lassen, bis es auf einem zinnernen Teller gesteht, endlich das Gewürze wie auch Citronenschalen, nach eigenem Belieben hinein thun, und nachdem es kalt worden ist, in Schachteln giesen. 8.

8. Wie eine geschabte ?

Die Quitten werden ein wenig gesotten, geschälet und bis auf das Harte abgeschabet. Wenn dieses geschehen, nehme man 3 Viertel davon, thue 5 Viertel geläuterten, zuvor stark gekochten auch noch recht warmen Zucker, nebst 1 Viertel klein geschnittener gelben Citronenschale dazu, rühre es ein wenig unter einander, gieße es in Gläser, und lasse es in einer warmen Stube 2 Tage lang stehen, so ist sie fertig.

9. Wie eine durchsichtige ?

Man kan die besten Quitten aussuchen, selbige nicht allzuweich sieden, schälen, das Fleisch von dem Harten so viel schneiden, bis es 1 Pfund ausmacht, es auf die Seite legen, das übergebliebene Harte in kleine Stücke schneiden, selbiges nebst ein paar rothen Quitten mit der Schale und dem Mark von einer Citrone dazu thun, dieses mit anderthalb Maas Wasser weich kochen, auch noch 6 bis 8 Borstorfer äpfel, welche in Spalten geschnitten, dazu nehmen, hernach wenn dieses alles weich zu werden beginnt, durch ein starkes Tuch reiben, es noch einmal durch ein Haartuch seihen, damit der Saft fein klar werde. Von diesem Saft nun wird nur ein Quartierlein genommen, von dem feinsten Zucker 1 Pfund dazu gethan, und sobald es geschmolzen, gekocht bis es Fäden zieht, endlich in Formen gegossen. Hiebey ist aber noch zu erinnern, daß es recht geschwinde gekocht werden muß, damit es fein weiß bleibe.

10. Und wie eine in einer Form ?

Man nehme geschälte Quitten, schneide sie in dünne

dünne Scheiben, bis man 6 Pfund hat, schütte 4 Maas Wasser darüber, und koche sie so mürbe als nur immer möglich, doch nicht gar zum Brey, denn das Wasser muß die Kraft der Quitten an sich ziehn, und kan man dabey wahrnehmen ob es genug gekocht ist, wenn die Quitten ihren Geschmack verlieren. Nach diesem pflegt man es durch ein Haarsieb zu glessen, zu dem Wasser 3 Pfund abgekärtten Zucker zu thun, es mit einander kochen zu lassen, bis es auf einem Teller gesteht, alsdann in zinnerne mit Mandel- oder Nusöl bestrichene Formen zu schütten, und wenn es erkaltet ist, auf ein mit Zucker bestreutes Papier zu schlagen, bey einem Ofen es vollends trocken werden zu lassen, zuletzt es an einem warmen Ort in Schachteln oder Zuckergläsern zu verwahren.

11. Wie eine Marmelade von grünen Apricosen?

Vorher thut man Wasser in eine Pfanne, nimmt Asche vom Feuer, so noch nicht gebraucht worden dazu, und läßt es warm werden, macht mit einem Schaumlöffel die Kohlen davon, oder läßt sie zuerst durch ein Sieb lauffen, wenn man diese Mühe ersparen will. Wenn nun das Wasser eine Zeitlang gefotten hat, und man spürt, daß es so ausgefallen ist, wie man es zu der Lauge braucht, so setzt man es vom Feuer und wirft die Apricosen hinein, damit sie hübsch rein werden, hernach nimmt man sie heraus, wäscht sie mit einer Serviette sauber ab und legt sie in frisches Wasser daß sie geschält werden können, läßt sie alsdann stark sieden bis sie recht weicht werden, treibt sie durch ein Sieb. Wenn sie nun also zur Marmelade worden sind, so nimmt man alsdann die Marmelade, thut sie in eine Pfanne, läßt sie

sie über dem Feuer trocken werden, indem sie fleißig umgerührt und auf allen Seiten umgewandt wird, bis alle Feuchtigkeit sich heraus zieht, und sie sich an die Pfanne beginnt zu hängen. Nach diesem kan man Zucker nehmen, solchen a casse sieden lassen, hierauf die Marmelade hinein thun, alles wohl untereinander rühren. Wenn solches nun zu sieden anfangen will, so ist die Marmelade fertig.

12. Wie aber von gelben Apricosen?

Hiezu werden reche zeitige Apricosen genommen, selbige in Zucker a perle gekocht, wohl abgeschäumt, alsdann vom Feuer gethan, damit sie kalt werden, hernach zum zweytenmal aufs Feuer gesetzt. Nach diesem kan man die Apricosen, als welchen ehe sie gekocht worden, die Steine heraus gemacht sind, auslegen, und selbige trocken lassen, bis sie keine Feuchtigkeit mehr von sich geben. Wenn solches geschehn, läßt man den Zucker a casse sieden; das erstemal daß man die Apricosen kochen läßt, wird 1 Pfund Zucker zu drittehalb Pfund Apricosen erfordert, und das 2te mal muß man anderthalb Pfund Zucker zu drittehalb Pfund Apricosen haben. Wenn nun alles wohl vermengt ist, kan die Marmelade oberwähntermassen fertig gemacht werden. Wenn die Marmeladen in Häfen angerichtet worden sind, müssen sie allemal mit Zucker bestreut werden, denn solches erhält sie. Nur die Marmelade von grünen Apricosen und grünen Mandeln hält sich nicht, deswegen kan man sie auch nicht aufheben, weiln sie aerne fett wird, dero halben pflegt man solche zu trocken. Diese Marmeladen nun sind sehr gut zu gebrauchen und recht dienlich zu Torten und andern dergleichen Dingen.

13. Wie eine Pflaumen-Marmelade?

Es wird ein Hafsen von den schönsten und größten Pflaumen bis oben an vollgefüllt, verbunden, feste verklebt in einen Kessel mit Wasser gesetzt, doch daß das Wasser ja nicht hinein gehe, 6 bis 8 Viertelstunden gekocht, der Hafsen wieder heraus genommen, der darin sich befindliche Saft durch ein Haarsieb gegossen, alsdann so viel geläuterten Zucker als des Saftes ist, dazu genommen, so lange bis es geseht, gekocht, in einen Modell gethan und damit wie bey der Quittenmarmelade angezeiget worden, verfahren. Man kan auch wenn man will, nachdem die Pflaumen recht weich und süß sind, den Saft allein so lange, bis er sich in Formen schlagen läßt, kochen, allein es braucht vielmehr Mühe und kan nicht anders als in Schachteln gethan und aufbehalten werden.

14. Wie eine Zagebutten-Marmelade?

Hiezu müssen wohl zeitige und gesäuberte Zagebutten genommen, solche durch ein Haarsieb geschlagen, von selbigen 7 Loth in ein halb Pfund geläuterten, stark gekochten und ein wenig verschlagenen Zucker gethan, auf Papier geschlagen und bey einer gelinden Wärme getrocknet werden.

15. Wie eine von Johannis- und Maulbeeren?

Diese pflegt man auszupressen, den Saft fein dick zu kochen, sodann so viel Zucker als des Saftes ist, dazu zu thun, es kochen zu lassen, bis es dicke genug ist, und auf eben diese Art, wie mit den andern Marmeladen zu verfahren. Doch wird selbthe nicht zu den Schachtelmarmeladen genommen.

16. Wie eine Kirschen-Marmelade?

Diese wird eben so wie eine Pflaumenmarmelade gemacht; nur ist dabey in Acht zu nehmen, daß hierzu die besten schwarzen Kirschen genommen, und nicht so lange gekocht werden müssen, wenn nur der bloße Saft abgegossen und denn vollends damit verfahren wird, wie mit der Pflaumenmarmelade, so ist sie fürtrefflich.

17. Und wie eine Marmelade von schwarzen sauren, auch andern Kirschen, so in Schachteln verwahret auch zu den Torren und zum Verspelsen genommen werden können?

Es werden 4 Pfund Kirschen genommen, die Stiele davon gemacht, die Kerne heraus gethan, mit einem Löffel zerquetschet. Nach diesem nimmt man 1 Pfund Zucker, wlegt aber zuvor den Zucker und die Kirschen, thut den Zucker, nachdem er zuvor wohl gestossen worden, in die Kirschen, läßt es zusammen gemächlich kochen, in währendem Kochen zerstoßt man aber die Kerne, nimmt das Weiße heraus, thut sie zu den Kirschen, läßt sie recht durchkochen, wirft auch Klein gestossene Citronenschalen darzu, bis es dicke genug ist, verwahret sie in Schachteln und hebt sie zum Gebrauch auf.

VI. Von allerhand Säften, Syrupen und Latwergen.

1. Was hat man eigentlich bey den Säften zu merken und in Acht zu nehmen?

Erstlich muß man die Säfte, sobald sie durchgerührt

gerührt sind, sieden, auch ja nicht über Nacht, oder so lange als sie sich setzen und klar werden können. Stehen lassen, sondern selbige gleich in einen Kessel thun und den Zucker dazu schütten, denn wenn der Zucker nachdem der Saft schon gesotten ist, erst dazu gethan wird, so pflegt der Saft pechicht zu werden. Zweyten dürfen die Säfte zuletzt nicht stark, sondern ganz langsam gesotten werden, indem der Saft sonst zu Wech werden möchte, besonders wenn er erst grosse Blasen bekommt.

2. Wie wird ein Aepfelsaft gemacht?

Hierzu pflegt man Borstorferäpfel zu nehmen, selbige auf einem Reibessen zu reiben, auszupressen, den Saft über Nacht stehen zu lassen, das Helle und Lautere davon herab zu selhen, zu einer Maas Saft 3 Viertelpfund Zucker zu nehmen, solchen in rechter Dicke zu sieden, ein wenig Citronensaft darein zu drücken, und noch einige Sud thun zu lassen. Wer will kan diesen Saft auch ohne Zucker sieden, welches ebenfalls recht seyn wird.

3. Wie ein Birnsaft?

Dieser kan auch wie der Aepfelsaft bereitet werden. Oder man nehme von den besten und saftigsten Birnen, stosse sie zu einem völligen Muse, presse den Saft aus, lasse solchen 7 Stunden lang sieden und schäume ihn wohl. Wenn dieser Saft so dicke wie Honig wird und bräunlich aussieht, so ist er recht.

4. Wie ein Quitten-Saft?

Hierzu wird 1 Maas roher ausgepresster Quittensaft genommen, 1 Pfund Zucker daran gethan, Lxx 2 gesot

1392 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
gesotten, alsdann von 2 Citronen den Saft ausge-
druckt, selbigen daran geschüttet und zu einer völligen
Saftdicke gesotten, endlich, wenn dieser Saft wie-
der ein wenig erkaltet ist, in ein Glas gegossen, so
ist er fertig.

5. Wie wird er in Formen gemacht?

Man pflegt recht schöne Quitten, welche keine
Flecken haben, auch nicht gestossen sind, zu nehmen,
solche recht sauber abzuwischen, in Wasser weich zu
kochen, doch daß die Schale nicht springen möge, her-
nach selbige mit einem Schaumlöffel heraus zu fan-
gen, in eine Schüssel zu legen damit sie wohl abtro-
pfen und erkühlen mögen, sodann zu schälen, das
Fleisch mit einem Messer bis an den Bußen oder das
Kernhaus nach und nach abzuschaben, doch daß nichts
hartes dazu komme, hierauf ein Beuteltuch hübsch
glatt über ein sauberes Geschirr zu spannen, die ges-
schälte Quitten mit einer hölzernen Keile durchzurei-
ben, und was nicht durch will, wegzurwerfen, das
Durchgeriebene aber zu wägen, eben so viel recht fei-
nen Zucker zu läutern, solchen bis er Fäden zieht, zu
kochen, ihn vom Feuer zu setzen, die Quitten hinein
zu rühren, und wenn es wacker untereinander gerührt
worden, wieder zum Feuer zu thun, bis es zu kochen
beginnet, wieder vom Feuer zu nehmen, in die For-
men zu schütten, endlich, wenn es kalt ist, heraus
zu schlagen und auf einem Papier ertrocknen zu las-
sen. Hierbey ist noch zu erinnern, daß die Formen
allemaal vorher angefeuchtet werden müssen.

6. Wie aber in Schachteln?

Die Quitten werden nebst den Kernen und allem
in

in kleine Stücklein geschnitten, recht weich gekocht und durch ein Tuch gepreßt, daß der Saft heraus geht. Wenn man nun 1 Quartiergen Saft hat, so wird 1 Viertel Pfund Zucker daran gethan und so lange gekocht, bis es so dicke wie eine Gallerte gesteht. Hierauf tunkt man die Formen in frisch Wasser, schützt den Saft hinein, und wenn es erkaltet ist, kan man es heraus in zuvor naß gemachte und ein wenig offen gebliebene Schachteln legen, so ist es recht.

7. Wie ferner ein gewürzter Quittensaft.

Man kan 2 Maas lautern Quittensaft, 1 Pfund Zucker, frische Citronenschalen ein halb Loth Zimmet, Gewürznelgelein, Galgant, Zitwer, von jedem 1 Quentlein, wie auch ein halb Loth Muscatenblüthe nehmen, dieses alles zu einer rechten Saftdicke siedend lassen, und wenn es bald gar seyn solte, ein wenig Citronensaft darauf drucken, noch einen Ball aufhün lassen und zum Gebrauch aufbehalten. Das Gewürz wird vorhero recht klein und zart gestossen.

8. Und wie ein säuerlicher in Formen?

Dieser Saft wird eben so wie der klare in Formen gemacht, gekocht und die Quitten werden auch geschält. Wenn nun dieser Saft vom Feuer genommen wird, muß man ein wenig Citronensaft daran thun, aber nur so viel, daß es ein wenig darnach schmeckt und etwas säuerlich ist, hierauf es auf eine Schüssel oder Teller schütten, damit es erkalten möge, sodann es mit feinem durchgeseibtem Zucker wie einen Teig abwirken, die Formen mit durchgeseibtem Zucker bestreun, den Teig hinein thun, ihn wieder mit Zucker bestreun, aus den Formen heraus thun,

1394 XXIII Abschnitt, von Zuckerm. eingem. Sachen,
es trocken werden lassen, auch wenn man will vergul-
den und zum Gebrauch aufheben.

2. Wie aber ein ungekochter?

Man nehme die Quitten, wische sie sauber ab,
schäle sie, reibe solche auf einem Reibbellen, presse
Saft aus, thue so viel Zucker, als nöthig ist, dazu,
rühre es so lange, bis der Zucker völlig zerschmolzen,
lasse es durch ein Filtrierpappier lauffen, schütte es
in ein Glas, welches einen engen Hals hat, und
zwar so voll, daß es an den Hals gehet, hierauf gieße
man ein wenig Mandelöl darauf, verbinde das Glas
wohl, so wird es lange Zeit gut bleiben. Wenn
man Gebrauch davon machen will, muß das Man-
delöl mit einer Feder oder ein wenig Baumwolle fein
sauber herab genommen werden.

10. Wie ein Weichsel- oder Kirschensaft?

Es werden hierzu schwarze Kirschen genommen,
die Kerne heraus gemacht und ausgepreßt. Alsdenn
schütte man den Saft in einen Kessel, nehme so viel
Zucker, als beliebig ist, dazu, und lasse es kochen
bis es gesteht. Verlangt man den Saft etwas herz-
ber, so können die Kirschen mit den Kernen gestossen
werden.

11. Wie wird er aber ohne Zucker gemacht?

Man pflegt recht schöne zeitige Kirschen zu neh-
men, selbige von den Stielen abzupflücken, sie in ei-
nen Kessel ohne etwas Wassers hinzu zu thun, über
das Feuer zu setzen, und zwar muß das Feuer etwas
gelinde gemacht werden, und die Kirschen müssen oft
umgeschüttet und nicht gerührt werden. Hernach,
wenn

wenn sie bersten und den Saft von sich geben, wieder abgefüllt, so lange nemlich, als er klar bleibt, alsdenn in einen andern Kessel gethan, und gekocht, bis er gesteht; doch soll er sein langsam sieden, indem, er sonst wie Pech wird. Die übrigen Kirschen darf man durch ein Sieb schlagen, und ein Mus daraus kochen; doch muß es bald verspisset werden, da der Saft hins gegen wohl 10 Jahre, auch noch länger sich hält, wie die Erfahrung lehret.

12. Und wie ein Weichselsaft, welchen man unter den Wein schütten kan?

Man kan Weichseln nehmen, solche abzupfen, sie nebst den Kernen in einem Mörsel stossen, alsdenn den Saft auspressen, ihn einige Stunden lang stehen lassen, damit sich das Dicke am Boden setzen möge. Wenn dieses geschehen, muß man den Saft in ein mit einem langen Hals versehenes Glas setzen, andertholb Pfund Zucker, Gewürznelgelein und Zimmt, von jedem 1 Loth nehmen, den Zucker zu Stücken schlagen, das Gewürze klein schneiden, es zusammen in das zum Saft werfen, aber das Glas nur bis an den Hals voll füllen, selbiges wohl vermachen, und es eine Zeitlang an die Sonne setzen. Will man nun einen guten Kirschenwein zubereiten, so darf man nur einen solchen Saft unter den Wein schütten, alsdenn wird er recht annehmlich zu trincken seyn.

13. Wie ein Erdbeersaft?

Die Erdbeeren müssen recht zeitig, und von den kleinen Feld-Erdbeeren seyn, im übrigen kan er, wie

1396 XXIII Abschnitt, von Zuckerm. eingem. Sachen,
der Himbeersaft bereitet werden, so bekommt man es
nen recht gesunden in kühlenden Saft und Zulepen.

14. Wie ein Himbeersaft?

Diese Beere, nachdem sie vorhero sauber verlesen
worden sind, werden in einen Hasen gethan, darinnen
zerdrückt, 4. bis 5 Tage in den Keller gesetzt, und als
dann ausgepreßt. Hierauf wird der Saft wieder ei-
ne Nacht in den Keller gesetzt, abgekürt, gesotten,
der Zucker nach und nach Stückweise hinein gewor-
fen, dicke gesotten, doch nicht zu viel, damit er nicht
pechigt werde. Zu 1 Maas Saft aber gehört auch
1 Pfund Zucker.

15. Wie ein Johannisbeersaft, welcher gekocht
werden muß?

Die Johannisbeeren müssen vorhero sauber abge-
beeret, und durch ein Haartuch gepreßt werden, als
dann schüttet man den Saft und eben so viel Zucker
als beliebig in einen Kessel, läßt es so lange, bis es
gesteht, mitelander kochen, so ist der Saft fertig.

16. Wie wird er aber ohngekocht hübsch und
lauter gemacht?

Es werden zeitige Johannisbeeren sauber abge-
beeret, mit den Händen ganz entzwey gedrückt, in ei-
nen zarten Leinwand gethan, durchgepreßt. Hier-
auf wird der Saft in ein Glas geschüttet, 2 Tage
lang an einen kühlen Ort gestellt, wieder durch ein
dichtes leinenes Tuch geseiht, und wieder 2 Tage
hingeseht. Wenn dieses geschehen, kan man es noch
einmal durchlaufen lassen, und solches so oft wieder-
holen, bis es recht klar und helle wird, hierauf ein
halb

halb Pfund Zucker zu einem Pfund von diesem Saft nehmen, ihn so lange rühren, bis er geschmolzen, alsdenn wieder 2 Tage stehen lassen, und wenn er noch trübe seyn sollte, wieder durchlaufen lassen, ihn wohl verwahren und zum Gebrauch aufheben.

17. Wie ein Maulbeersaft?

Man thue recht zeitige Maulbeeren in einen neuen verglasten Hasen, drucke sie mit einem hölzernen Löffel ganz entzwey, presse sie aus, setze den Saft ans Feuer, thue zu anderthalb Pfund Saft 1 Pfund Zucker, lasse es miteinander kochen, schäume es wohl, und, wenn es auf einem Teller gesteht, so ist es eine Anzeige, daß der Saft gut ist.

18. Und wie ohne Zucker?

Dieser wird wie der vorhergehende, gemacht, nur muß der Zucker weggelassen werden, und der Saft allein ganz langsam, bis er gesteht, gesotten werden.

19. Wie Weinbeersaft von unzeitigen Trauben?

Man pflegt ganz grüne und harte Weinbeeren, klein zu zerstoßen, den Saft davon auszupressen, hierauf 1 Pfund Zucker zu drey Viertelpfund dieses Saftes zu nehmen, selbigen in Stücken zu schlagen, und in den Saft zu werfen. Nachdem nun der Zucker in dem Saft völlig geschmolzen ist, muß er in einem Kessel über das Feuer gesetzt, und so lange, bis er zu einer Saftdicke gelangt, gesotten werden. Nach diesem kan man die Schalen von einer Citrone auf einem Reibeisen reiben, in den Saft thun, es damit

1398 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen,
noch einen Ball thun lassen, vom Feuer setzen, und
ihn zum Gebrauch wohl verwahren.

20. Und wie ohne Zucker?

Man nehme vollkommene, doch noch nicht zeitli-
ge Weinbeeren, presse den Saft davon aus, siede ihn
so lange, bis er nicht mehr schaumet, lasse ihn erkäl-
ten, verwahre solchen in kleinen enghalsichten Gläsa-
lein, gieße gutes Baumöl darauf, verbinde sie wohl
mit Bläslein, und behalte sie an einem kühlen Orte
auf. Dieses, wie auch des vorhergehenden Saftes
kan man sich bey mancherley Brühen bedienen, auch
zum Gebratenen zugleich aufstellen.

21. Wie ferner von zeitigen Weinbeeren?

Dieser wird auf die Art bereitet, wie bey dem
unzeitigen Traubensaft gemeldet worden, nur daß der
Saft zweymal durchgeseiht und wohl gekläutert wer-
den muß; auch darf man die Citronenschalen gar
füalich weglassen; doch wird der Saft von unzeitigen
Weinbeeren vor besser, als dieser gehalten.

22. Wie Citronensaft?

Man nehme feine geschälte Citronen, drücke den
Saft davon aus, lasse solchen über Nacht stehen,
bis er sich recht gesetzt hat; alsdenn kan man ihn so-
oft durchsiehen, bis er hübsch klar wird, 3 Pfund
Zucker zu 1 Maas Saft nehmen, solchen in den
Saft thun, und ihn über der Kohle kochen, aber ja
nicht sieden lassen. Oder, man nimmt ausgepreß-
ten Citronensaft, thut so viel Zucker dazu, daß es
süße genug ist, so kan dieser Saft gleich gebraucht
werden.

23. Wie

23. Wie Granatäpfelsaft?

Wenn vorher die Körner aus den Granatäpfeln heraus gemacht worden sind, so werden sie in einer Schüssel auf das beste zerrieben, und durch ein Haarsuch geseiht. Wenn man nun 3 Loth von diesem Saft hat, kan ein halb Pfund Zucker dazu gethan, dieser Zucker aber vorhero recht dicke, bis er nemlich an einem Löffel hangen bleibt, gesotten, und der durchgelaufene Granatäpfelsaft in den Zucker gegossen werden, so ist er alsdenn fertig.

24. Wie ferner von Nusschelfen?

Hierzu wird erfordert, daß die Nüsse noch jung seyn müssen, damit, wenn sie aufgeschnitten werden, sie noch keinen Kern haben, sondern nur sulzig sind, alsdann sind sie recht. Diese Nüsse nun kan man sauber abwischen, klein stossen und den Saft auspressen. Zu einem Schoppen Honig werden 150 Nüsse genommen. Der Honig wird in ein Becken gethan, und der Saft dazu geschüttet, nachdem er vorhero durch ein Tuch geseiht worden, und alsdann fein gemächlich gesotten. Doch darf man diesen Saft verschäumen, und nicht lange sieden lassen, damit er ein wenig eine Dicke bekomme, und sich mit dem Messer heben läßt. Wenn solches geschehen, wird er in ein Glas gethan, an einen kühlen Ort gesetzt, und zum Gebrauch aufbehalten.

25. Wie ein Süßholzsaft?

Hierzu pflegt man 1 Pfund Süßholz, welches nicht alt und dürr ist, zu nehmen, es in einem Mörsel recht zart zu stossen, in einen neuen Hasen zu thun
3 Schopa

3 Schoppen frisches Wasser daran zu schütten, stark einsieden zu lassen, sodann auszupressen, wieder Wasser daran zu gießen, es wieder einsieden zu lassen, mit diesem letztern Saft 1 Pfund Zucker zu läutern, hernach, wenn er recht geläutert ist, den erst ausgepressten Saft dazu zu schütten, einmal aufzusieden, es durch ein Haartuch lauffen zu lassen, und vollends dicke zu sieden, so ist alsdann der Saft fertig.

26. Wie ein Nelken-Saft?

Man nehme rothe gefüllte Nelken, zupfe sie aus, schneide das Weiße davon, hache solche, schütte sie denn Wasser daran, alsdann lasse mans stehen, bis es kalt ist, presse sie in einem saubern Tuch aus, mache das Wasser wieder siedheiß, thue andere gehackte Nelken hin, und solches wiederhole man so oft, bis das Wasser einen starken Nelkengeschmack bekommt, und die Farbe an sich nimmt. Nach diesem wird Zucker genommen, selbiger stark geläutert, und, wenn er dicke ist, der Saft dazu gegossen, auch mit einander, aber nicht allzustark, gekocht.

27. Wie ferner Klatschrosen-Saft?

Man kan die schwarzen Flecken unten von den Blättern schneiden, und eben auf die Art damit verfahren, wie bey dem Violensaft angemerkt worden. Er ist ein gutes Mittel wider den Husten.

28. Wie ein Saft von weissen Rosen?

Diese werden gehackt, und ausgepresst, wie bey den rothen Rosen es angezelgt wird. Wenn man nun 8 Loth von diesem Saft beysammen hat, so schüttet man 1 Schoppen heiß Wasser auf die ausgepressten Blät-

Blätter, läßt
man es wieder
aus, läutert
hart gekocht ist
und läßt
Dicke bekomme

Man mu
das gelbe S
dann in einen
und den Saft
2 Tages kan m
de, 3 Vierli
pen Saft neh
siedendes Wa
auch auszupress
ten, und zu ei

Man neh
er, zerhacke si
s wohl zu, sch
daran, lasse es
wie sie wieder
millichen Theil
dann so viel W
in, und presse
Zeit beysamme
des Saftes in
das Feuer g
möglich ist, vo
verliert.

Blätter, läßt es über Nacht stehen, alsdann preßt man es wieder mit solchem Wasser nebst 2 Eyweiß aus, läutert 1 Pfund feinen Zucker, und, wenn er stark gekocht ist, thut man den ausgepreßten Saft dazu, und läßt ihn wieder sieden, bis er seine rechte Dicke bekommt.

29. Wie aber von rothen Rosen?

Man muß hlerzu hübsche rothe Rosen nehmen, das gelbe Spiglein hinweg schneiden, sie hacken, alsdann in einem steinernen Mörsel stossen, auspressen, und den Saft über Nacht stehen lassen. Des andern Tages kan man ihn durchsieben, damit er helle werde, 3 Bierling oder 1 Pfund Zucker zu einem Schoppen Saft nehmen, allein die ausgepreßten Rosen in siedendes Wasser thun, 4 Stunden also stehen lassen, auch auspressen, und dazu schütten, aufs Feuer setzen, und zu einer Saftdicke sieden, so ist er fertig.

30. Wie ein Violett-Saft?

Man nehme 1 Pfund abgesechnittene Violettblätter, zerhacke sie, thue sie in ein irrdenes Gefäß, decke es wohl zu, schütte 2 Pfund siedend Brunnenwasser daran, lasse es eine Nacht also stehen, presse sie aus, thue sie wieder in das Geschirr, erfrische sie mit einem ziemlichen Theil zerhackter Violettblätter, giesse wiederum so viel Wasser darauf, lasse es die Nacht stehen, und presse sie ebenmäßig aus. Wenn nun der Saft beyammen ist, wird noch einmal so viel Zucker, als des Saftes ist, genommen, in den Saft gethan, über das Feuer gesetzt, und, nachdem der Zucker geschmolzen ist, vom Feuer gethan, indem er sonst die Farbe verliert.

31. Wie

31. Wie ein Beronten-Saft?

Die Blumen werden auf einem Teller gehackt, zu einem halben Pfund Blumen, anderthalb Schoppen siedendes Rosenwasser daran geschüttet, über Nacht also stehen gelassen, und selbige ausgepreßt. Hier auf kan man anderthalb Pfund Zucker zerschlagen, das ausgepreßte Wasser daran glessen, und solches fein langsam sieden lassen, bis es recht ist.

32. Wie ein Saft von Isopen?

Die Isopblätter werden vorher sauber verlesen, alsdann gehackt und ausgepreßt. Hernach läutere man so viel Zucker, als des Saftes ist, und, nachdem derselbe dicke genug gesotten ist, thue man den Saft dazu, lasse es wieder zusammen sieden, damit er seine rechte Dicke bekommt. Hierbei ist in acht zu nehmen, daß man ihn ja nicht zu stark kochen lasse, indem er sonst pechicht wird.

33. Und wie ein Cardobenedicten-Saft?

Man pflegt 2 Hand voll Cardobenedictenblätter, 2 Hände voll Romanischen Wermuth, 2 Loth Löffelkraut, nebst der Wurzel, eine Hand voll bitterm Wermuth, eine Hand voll Borabilblumen, eine gute Hand voll Ochsenzungen, wie auch eine Hand voll Gundeln zu nehmen, dieses alles recht klein zu zerschneiden, dritthalb Maas Wasser daran zu schütten, 24 Stunden also stehen zu lassen, es durchzupressen, in die abgeseihete Brühe dritthalb Pfund Zucker zu thun, es zu einer Saftdicke sieden zu lassen, alsdann, wenn er vom Feuer kommt, ein halb Loth Muscatenblüthe nebst 2 Citronen Plätzweise zerschnitten darein zu werfen, wieder

Eisten, Con

über 3 Tage stehen
in ein Glas zu
und er alsdann
den Saft kan
in warmem S
man will,
kalt bedien

34. Wie p

Auf diese
träutern geb
von Wermuth
Mariendistel
Wermuth abe
ndern genom

35. W

Dieser wir
himbeersaft,
nd schwarzen
m Wasser, ge
Wasser nur b

36. Wie ei

Man nehme
wie die g
Züthen ander
Maas Wasser
bis zu Faden s
Darauf lege m
Unterdesse mu

wieder 3 Tage stehen lassen, noch einmal abzuseihen, ihn in ein Glas zu schütten, und wohl zu verbinden, so wird er alsdann von langer Dauer seyn. Von diesem Saft kan man Morgens früh 2 bis 3 Löffel voll in warmem Wein einnehmen, auch sich dessen, wenn man will, unter dem Wein, während der Mahlzeit, Kalt bedienen.

34. Wie pflegt man allerhand Säfte von Kräutern zu machen?

Auf diese Weise können allerhand Säfte von Kräutern gekocht und zubereitet werden, als nemlich von Bermuth, Melissen, Löffelkraut, Krausemünze, Mariendisteln, und dergleichen Kräutern. Beym Bermuth aber muß doppelt so viel Zucker als zu den andern genommen werden.

35. Wie einen Julep zu Säften?

Dieser wird von 3 Loth Biolensaft, eben so viel Himbeersaft, nebst einem halben Schoppen Erdbeers und schwarzen Kirschenwasser, wie auch etwas Rosenwasser, gemacht, auch anstatt obiger gebrannten Wasser nur blosses Brunnenwasser genommen.

36. Wie eine Latwerge von Citronen und Quitten?

Man nehme 4 bis 5 weichgefottene Quitten, schneide sie wie die gelbe Rüben, nehme zu 1 Pfund solcher Quitten anderthalb Pfund Zucker, schütte 3 Achtel Maas Wasser daran, läutere und lasse ihn sieden, bis er Faden spinnet, aber doch nicht hart wird; Hierauf lege man die Quitten darein, und siede sie mit. Unterdessen muß man 5 Citronen schälen, die Schaa-
len

len davon in Röhrenwasser sieden, das Weiße heraus und das Gelbe länglicht schneiden, das saure Mark aber hacken. Nachdem nun die Quitten ein wenig gesotten haben, kan man die Citronenschaalen, nebst dem Mark auch hinein thun, alles zusammen, bis es rauschet, sieden, alsdann ein wenig kalt werden lassen, und in gläsern Schalen fassen, so ist die Latwerge fertig.

37. Wie eine Pfirsich-Latwerge?

Hierzu nimmt man recht schöne Pfirsich, macht die Kerne heraus, setzt das Mark auf ein häreres Sieb, und alsdann über siedendes Wasser, deckts zu, läßts dünsten, bis es weich wird. Hernach wird solches, wie Quittenmark durchs Sieb getrieben, ferner 1 Pfund des durchgetriebenen Marks, wie auch drey viertel Pfund gestoffener Zucker abgewogen, selbiges unter einander gerührt, stark aufgesotten, in eine Schale geschüttet, und in kalt Wasser gesetzt, damit solche, wenn man die Latwerge darein gießt, nicht zerspringen möge.

38. Wie eine Apricosen-Latwerge?

Selbige wird auf eben die Art, wie die Pfirsich-Latwerge, verfertiget.

39. Und wie eine von Borstorfer-Aepfeln?

Hierzu kommen 6 Borstorfer-Aepfel, welche geschält und im Röhrenwasser, doch nicht gar zu weich gesotten, alsdann dünne Stückgen, wie zu einem Aepfelmus, daraus geschnitten werden müssen. Nach diesem kan man so viel Zucker als die Aepfel schwer sind, abwägen, beydes mit einander sieden lassen, und

ob wenn es eine
die feingesch
unter rühret
Röhrenwassers,
sieden die Aepf
haben, so wie
werden. Vor
nicht lange sied
im Zucker felt
angezeigt wor
nebst den Citr
40. Wie ei

Die Qu
gar zu weich,
gesotten, gesch
ten werden.
ihrem jeden P
nehmen, eine
die Quittenip
darein legen,
über solche zur
mit sie hübsch
am sich mit d
schön blüten
ne man sie ne
th geschnitten
legt. Diese
gefärbt we
weicher gesot
Wasser daran s

und wenn es eine gute Wille gesotten hat, das Mark und die kleingeschnittene Schalen von einer Citrone darunter rühren, auch wenn man will, anstatt des Röhrwassers, den Borstorferäpfelsaft nehmen, in gleichen die Äpfel, anstatt daß sie geschnitten werden, schaben, so wird die Latwerge weißer und kräftiger werden. Vor allen Dingen aber darf man sie ja nicht lange sieden lassen; oder man siede auch erstlich den Zucker fein dicke, wie bey der Citronenlatwerge angezeigt worden, und rühre alsdann das Mark nebst den Citronen darein, so ist es recht.

40. Wie eine durchsichtige rothe Quittenlatwerge?

Die Quitten müssen in einem Hafen aber nicht gar zu weich, sondern nur daß sie sich greifen lassen, gesotten, geschälet und zu langen Spältlein geschnitten werden. Wenn solches geschehen, kan man zu einem jeden Pfund Quitten ½ Viertelpfund Zucker nehmen, einen Schoppen Wasser daran schütten, die Quittenspältlein, wenn der Zucker versaumet hat, darein legen, sie verdeckt ganz langsam sieden lassen, aber solche zuweilen mit einem Löffel umwenden, damit sie hübsch gleich sieden; auf eine solche Art wird man sich mit dem Sud gar leichte helfen können, daß sie schön blüthroth, oder aber nur blaßroth werden, wie man sie nemlich verlangt. Zuletzt werden länglicht geschnittene übersottene Citronenschelfen darein gelegt. Diese Latwerge kan auch mit Saurachsast roth gefärbt werden, aber alsdann werden die Quitten weicher gesotten und man muß nur ¾ Viertel Maas Wasser daran schütten.

41. Wie aber eine eingewürzte und brockigte
Lätwerge?

Man nehme 1 Viertelfund ausgepreßten Quitten-
saft zu 1 Pfund Quitten, schneide die Quitten zu
kleinen Schnittten, schütte einen Theil des Safts
daran, lasse beydes mit einander sieden, bis die Quit-
ten ziemlich weich werden, alsdann zerrühre man sie
wohl, giesse den übrigen Saft vollends daran, und
rühre 3 Viertelfund Zucker darein. Wenn nun
solche ein wenig dick zu werden beginnt, muß man
würflicht geschnittene Pomeranzenschalen und Citro-
nat, von jedem 6 Loth darein thun, sie unter einan-
der rühren und solche, wenn sie gesteht in die Schach-
teln schütten. Will man diese Lätwerge noch kräf-
tiger machen, darf man nur mit obigen 1 Quentlein
Muscatenblüthe, Galgant und Ingber, wie auch
ein halb Loth Zimmet noch darein rühren. Die Po-
meranzenschalen nebst dem Citronat können auch da-
von weggelassen werden.

42. Und wie eine ungesottene Quittenlätwerge?

Die Quitten werden abgesotten, geschält, ge-
schabt, durch ein Sieb getrieben und unter 1 Pfund
Quitten 3 Viertelfund Zucker gerührt. Hierauf
pfllegt man das Weiße von den Citronschalen her-
aus zu schneiden, das Gelbe im Wasser zu sieden, es
zwischen zweyen Tüchern zu trocknen, klein zu schnel-
den, unter den Quittenteig zu rühren, solchen in glä-
serne Schälgen zu füllen, einige Tage lang in einer
Stube ertrocknen zu lassen, selbige wenn sie noch
feucht, zerlich mit geschnittenem Citronat, Citronen-
und Pomeranzenschalen zu belegen und mit Bisem-
zucker zu bestreuen.

43. Wie die rothe Citronen-Latwerge?

Es wird das Gelbe von 6 Citronen zu dünnen Schnitten, ohngefähr eines halben kleinen Fingers lang und in der Breite wie zu den Citronenbügeln geschnitten, das Mark von der Haut und den Kernen gereinigt, doch daß es nicht hart zerdrückt werde und mit geriebenem Zucker wohl eingestreut. Hierauf kan man eine schöne grosse Quitte in Röhrwasser, aber nicht gar zu weich sieden, sie schälen, zu länglichten Schnittgen wie die Citronenschalen, aber in der Dicke, wie ohngefähr ein kleines Fingerspizlein, schneiden, sie wohl bedecken, damit sie fein weiß bleiben, auch 1 Viertelpfund durch ein Haarsieb getriebenes Quittenmark in Bereitschaft halten, die länglicht geschnittene Citronenschalen in ein sauber Tüchlein binden, in Röhrwasser in einem Häfelein, als ohngefähr harte Eyer sieden lassen, sie abseihen, heraus nehmen, sie zudecken, damit sie nicht verfechten, 2 Pfund Zucker mit einem halben Maas ausgepreßten und lautern Quittenwerk darein schütten, eine Weile sieden lassen, auch das Citronenmark nebst den gesetzten Saft hinein thun, es eine halbe Stunde lang gemächlich und unter stetem Umrühren sieden lassen, damit es hübsch roth werde, hierauf auch die Citronenschalen hinein werfen, und es noch eine gute Viertelstunde lang sieden lassen, hernach erst die geschnittene Quittenschnitten dazu thun. Mit diesen aber hat man sich im Rühren wohl vorzusehen, daß sie fein ganz bleiben mögen. Endlich wird die Latwerge zu ihrer rechten Dicke gar gesotten, in mit Rosenwasser bestrichene Schachteln gefüllt, solche in eine warme

1418 XXIII Abschnitt, von Zuckern. eingem. Sachen
me Stube in die Höhe gesetzt, bis sie etwas vertrock-
net und zum Gebrauch aufbehalten.

44. Wie einen Aepfel-Syrup?

Vorhero werden Reinettenäpfel sauber geschält
und Scheibenweise geschnitten; hernach muß man ge-
stossenen Zucker nehmen, auf eine Terrine oder Schüs-
sel kleine Stäblein nahe an einander legen, auf dies
selben erstlich eine Lage Aepfel, alsdann eine Lage
Zucker legen, bis es genug ist, alsdann die Terrine
oder Schüssel mit den Aepfeln und dem Zucker an ei-
nen kühlen Ort setzen, und allda eine Nacht stehen
lassen, in welcher Zeit der Syrup fließen, auch recht
gut und schön seyn wird.

45. Und wie einen purgirenden Aepfel-Syrup?

Hiezu wird der Saft von Reinettenäpfeln, Bu-
retsch, Ochsenzungenkraut, von einer Infusion von
Anis und Senetblättern genommen, so viel Zucker
als man vor gut befindet, darunter gemischt. Die-
ser Trank ist ein sehr gelindes Purgiermittel, dessen
man sich bey einer vorkommenden Gelegenheit bedienen
kann.

46. Wie einen Kirschen-Syrup?

Man nehme gute Kirschen, mache die Steine
heraus, lasse Zucker a soufflé kochen, werfe sie hin-
ein, lasse sie 10 bis 12 Stude thun, schütte alsdann
alles zusammen auf ein Sieb, lasse es in ein Gefäß
fließen, thue es hernach in Gläser, und hebe es zum
Gebrauch auf.

47. Wie einen Quitten-Syrup?

Man pflegt recht zeitige Quitten zu nehmen, sie
mit

Edlen, Co
mit einem Zuck
reihen, das
auszupressen
ste gläserne
Terne oder an
reden ist, hie
den Saft a
und Zucker
nehmen ihn
oder mischen
halten. So
so muß er a
alle Syrupe
Ist er aber
Saft dazu g
werde.

48. Wie
Man k
wey schneide
Terrine legen
und auf diese
kann fortfa
im muß ma
kühlen Ort se
Apricosen
nach Schütten
messen aber
in. Hierau
weber von
ten wird, in
men gekochten,
dann heraus g

mit einem Tuch sauber abzuwischen, bis an das Herz zu reiben, das Geriebene durch ein Tuch zu seihen und auszupressen, alsdann den Saft in eine unbedeckte gläserne Flasche fließen zu lassen, ihn an die Sonne oder ans Feuer zu setzen, bis solcher ganz klar worden ist, hierauf ihn aus der Flasche zu thun, ohne den Saß aufzurühren. Nach diesem kan man 1 Pfund Zucker a souffle sieden, 8 Loth Quittensaft nehmen, ihn in den Zucker schütten, alles untereinander mischen, und in einer gläsernen Flasche aufbehalten. Solte der Zucker gar zu stark verköcht seyn, so muß er a perle gesotten werden, indem solches für alle Syrupe die sich halten sollen, der rechte Sud ist. Ist er aber nicht genug gekocht, so wird noch mehr Saft dazu gethan, damit er vollends recht gekocht werde.

48. Wie ferner einen Apricosen-Syrup?

Man kan wohl zeitige Apricosen schälen, sie entzwey schneiden, kleine Stäblein überzweg über eine Terrine legen, eine Lage Apricosen auf die Stecken, und auf diese eine Lage gestoffenen Zucker machen, und damit fortfahren bis derselben genug sind. Nach diesem muß man alles zusammen über Nacht an einen kühlen Ort setzen, ein wenig Wasser warm machen, die Apricosen hinein thun, sie auf ein sauber weißes Tuch schütten, das Wasser ablauffen lassen, die Apricosen aber so wenig als nur immer möglich ist, pressen. Hierauf wird das Wasser mit dem Syrup, welcher von den Apricosen in die Terrine gestoffen seyn wird, in eine Pfanne geschüttet, alles zusammen gesotten, bis der Syrup a perle gekocht ist, so dann heraus gethan und in eine irdene Phiole geschüttet,

schüttet. Hierbey ist noch anzumerken, daß man zu einem halben Pfund Apricosen 1 Pfund Zucker nehmen muß, und weilten der Syrup gerne fett zu werden pflegt, so darf man nur so viel, als man gleich gebrauchen will, davon verfertigen.

49. Wie einen Syrup von unzeitigen Trauben?

Hierzu muß man solche Trauben, welche noch nicht zu zeitigen anfangen, nehmen, selbige schälen, den Saft heraus pressen, ihn läutern, in eine irdene Flasche, die nicht zugedeckt ist giesen, alsdann diese Flasche an die Sonne oder Feuer setzen, bis der Traubensaft so klar wie Wasser wird, hernach solches fein gemächlich aus der Flasche thun, damit sich der Saft nicht rührt. Wenn solches geschehn, nehme man 8 Loth davon, lasse 1 Pfund Zucker a souffle le kochen, und wenn er gekocht ist, setze man ihn vom Feuer, giesse den Traubensaft hinein. Wenn er nun kalt worden ist, so wird er zugedeckt und aufgehoben. Will man gerne mehr Syrup machen, so darf nur die Dosis vermehrt werden, sowol in Ansehung des Zuckers als auch des Safts, nachdem man viel oder wenig zu machen verlangt.

50. Wie einen Maulbeer-Syrup?

Man nimmt Maulbeeren, welche noch roth sind, preßt sie aus, läßt sie sieden, nimmt einen Schoppen davon, und verfertigt solchen wie den Kirschensyrup, so ist er recht.

51. Wie einen Citronen-Syrup?

Man pflegt 8 Loth Citronensaft zu nehmen, solches in 1 Pfund a souffle gekochten Zucker zu thun, diesen

den Syrup eben
migen. Diesen
man solchen
mit ein kühlend

52. W

Hierzu w
man, solche in
er muß man
Briolette au
Blolblumen
er schütten
ben und es
men, welche
einen starken
genz vor der
mit sie Ihre K
Regenwetter
ich sind.

53.

Man n
ten, zupfe d
in irdenes
wasser darübe
auf eine war
Erunde lang
wie Infusion
mehrmals auf
welchen fr
sie schütten
und 6 Pfund
is in ein Sieb

diesen Syrup eben so wie den Quittensyrup zu verfertigen. Dieser Syrup nun muß nicht ehender als bis man solchen gebrauchen will, gemacht werden; er ist ein kühlendes und für die Brust dienliches Mittel.

52. Wie ferner ein Violett-Syrup?

Hierzu werden 8 Loth feine Violblumen genommen, solche in einem Mörser wohl gestossen. Hierauf muß man 1 Pfund Zucker a soufflé sieden, eine Serviette auf eine Schüssel oder Terrine breiten, die Violblumen hinein thun, den Zucker oben darüber her schütten, alles unter einander rühren, durchsieben und es zum Gebrauch aufheben. Diese Blumen, welche darzu gebraucht werden sollen, müssen einen starken Geruch haben, weswegen sie des Morgens vor der Sonnenaufgang aufzubrechen sind, damit sie ihre Kraft behalten, indem diejenige, so bey dem Regenwetter abgebrochen worden, hierzu nicht tauglich sind.

53. Wie einen Nelken-Syrup?

Man nehme 3 Pfund frisch abgebrochene Nelken, zupfe die Blätter davon sauber ab, thue sie in ein irdenes Gefäß, giesse 9 Pfund siedendes Quellwasser darüber, decke den Hafen zu, und setze ihn auf eine warme Asche, damit alles zusammen eine Stunde lang infusiren möge. Nach diesem kan man diese Infusion einen Sud thun lassen, sie durchsieben, nochmals aufwärmen und ganz warm auf 3 Pfund dergleichen frische Nelkenblätter in obgemeldetes Gefäß schütten alsdann diesen Syrup mit einem Eyweiß und 6 Pfund a perle gekochten Zucker aufklären, alles in ein Sieb, worunter ein Geschir gestelt, schütten,

1422 XXIII Abschnit, von Zuckern einem Sachen,
ten, oder es durch ein sauber Tuch seihen. Dieser
Syrup, wenn er entweder allein oder in Wein,
oder in Wasser eingenommen wird, stärket das Haupt
und das Herz, und ist ein bewährtes Mittel wider
Ohnmachten, heftige Fieber und ungesunde Luft.

54. Und wie einen Syrup von Granatenkörnern?

Nachdem solche vorher durch ein reines Tuch
geseiht, und der Saft ausgepreßt worden, muß man
selbigen in eine gläserne Flasche gießen, ihn klar ma-
chen, und wie den Quittensyrup verfertigen, so ist er
alsdann recht und gut.

55. Wie endlich einen Alkermes-Syrup?

Hierzu pflegt man 1 Pfund ausgepreßten und
durchgetriebenen Borstorferäpfelsaft, eben so viel Ros-
senwasser, und 2 Pfund geläuterten Zucker zu neh-
men, selbiges mit einander bis zu einer Honigdicke
einzukochen, hierauf 1 Pfund Montpellanischen Al-
kermes-saft darunter zu rühren, auch, wenn es noch
laulich ist, 1 Scrupel Zimmetöl, und wenn es be-
lieblich, 10 Gran Bissam, wie auch so viel Ambra, so
zuvor mit Zucker wohl abgerieben worden, dazu zu
schütten und zum Gebrauch aufzubehalten. Wenn
man in die Syrupe allerhand wohlriechende Sachen,
destillirten Oele, u. d. g. thun will, so muß solches je-
derzeit zuletzt und wenn der Syrup nur noch laulich
ist, geschehen, indem sonst die beste Kraft davon
weggeheth.

