

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1811

Eingemachte Früchte und Gefrorenes.

urn:nbn:de:bsz:31-55066

nem von einem halben Eyerweiß geschlagenen Schaum, nimmt hierauf erst den Saft von einer halben Zitrone dazu, und rührt es noch eine Zeitlang. Alsdann kann es zu jeder kleinen Confektur gebraucht werden.

Zu den Eissen, welche auf Lebkuchen und auf braune Confecturen gebraucht werden können, nimmt man ungefähr 4 Loth Zucker in ein kleines Geschirr, gießt ein halbes Trinkglas frisches oder Rosen- auch Pomeranzentlühwasser daran, läßt es kochen, bis es dicklich ist, überstreicht dann das Gebackene damit, und trocknet es im Ofen. Dieß ist ein Glanz-Eis. Gestroßener Zimmer oder Spanischer Flor darin gekocht, giebt wieder andere Farbe und Geschmack.

Eingemachte Früchte und Gefrorenes.

Pomeranzenschalen.

Vier süße Pomeranzen schneidet man jede in 4 Theile, kocht sie in Wasser weich, bis man ohne Mühe mit einem zugespitzten Holz durch die Schalen dringen kann, legt sie dann ins kalte Wasser, schabt das Mark hierauf mit einem Löffel sauber ab, läutert ein halbes Pfund Zucker mit einem halben Schoppen Wasser, kocht die Schalen darin auf, und behält sie in einem Porzellangeschirr. Auf diese Art fährt man 5 bis 6 Tage fort, nimmt am letzten Tage, weil der Zucker dünn ist, noch ein Viertelpfund oder

mehr Zucker darein, die Schalen dazu, und läßt sie noch stark damit kochen. Während des Kochens müssen sie fleißig und rein abgeschäumt werden. Wenn es ein wenig erkaltet ist, werden die Schalen in einem Glase oder Porzellanschiff aufbewahrt. Nach dieser Maafgabe kann man also machen, so viel man will.

Eingemachte Nüsse.

Die Nüsse dürfen noch keine innere Schale haben, welches man bey dem Entzweyschneiden einziger davon sehen muß. Die gewiße Zeit dazu ist einige Tage vor Johannis. Sie werden oben und unten ein wenig abgeschnitten, mit einer Spindel auf jeder Seite wie auch oben und unten durchstoßen, und in einem reinen Geschirre 8 Tage lang mit frischem Wasser erhalten. Das Wasser muß täglich ab- und frisches daran gegossen werden. Den letzten Tag macht man in einem Kessel oder einer Pfanne Wasser siedend, läßt die Nüsse stark darin aufkochen, gießt das Wasser ab und wieder frisches daran, und fährt so lang mit Abgießen und wieder Aufkochen fort, bis man sie ohne Mühe mit einem spitzigen Holz durchstechen kann. Alsdann werden sie in ein kaltes Wasser gelegt, damit dasselbe das Bittere vollends herauszieht, und so 5 bis 6 mal abgegossen. So viel Pfund Nüsse, so viel halbe Pfund Zucker thut man in eine messingene Pfanne, kocht denselben dünn, läßt die Nüsse darin aber nicht stark aufkochen, und gießt es samt den Nüssen in eine Porzellanschüssel. Auf diese Art muß 5 bis 6 Tage fortgefahren werden. Jeden Tag kocht mans stärker, legt die Nüsse endlich

aus dem Zucker auf eine Platte, läßt sie kalt werden, spickt sie mit Zimmer, Nägelein und Pomeranzenschalen. In den zurückgebliebenen gekochten Zucker thut man auf jedes genommene halbes Pfund noch ein Viertelpfund Zucker, läutert diesen nach langer Fäden Art, nimmt die Rüsse darein, und läßt es miteinander noch recht kochen. Wenn sie sauber abgeschäumt sind, läßt man sie in einem Geschir kalt werden, behält sie in Gläsern oder in einem Porzellangesäße auf, und verwahrt sie wohl mit einem Wachspapier. Das Papier muß oben gestupft werden, welches bey allen eingemachten Sachen zu befolgen ist. Sollte der Saft durch die Länge der Zeit candirt werden, so müssen die Rüsse wieder mit einem halben oder ganzen Schoppen Wasser umgekocht werden.

Pfirschen (Pferfiche) in Brantwein.

In einer messingenen Pfanne macht man Wasser siedend, und thut ungefähre 24 bis 50 fast zeitige Pfirschen hinein. So bald man sieht, daß sich die Haut davon ablöst, setzt man die Pfanne vom Feuer weg, läßt sie abkühlen, nimmt die Pfirsche aus dem Wasser, zieht die Haut davon ab, legt sie auf ein Sieb, daß sie abtrocknen, läutert 2 Pfund Zucker, legt die abgetrockneten Pfirsche darein, deckt sie zu, läßt sie mit 5 bis 4 Willen aufkochen, schäumt sie wohl ab, schüttert sie dann in eine irdene oder Porzellanschüssel, läßt den andern Tag den Zucker von den Pfirschen allein 8 bis 10 Wille thun, gießt solchen an die Pfirsche, läßt sie wieder stehen, und am dritten Tag Zucker und Pfirsche untereinander

zugesetzt viermal aufwallen. Sobald sie kalt sind, thut man einen Pfersich um den andern in ein Zuckerglas oder Porzellangefäß, den zurückgebliebenen Zucker dazu, und einen halben Schoppen Brantwein darunter. Ist das Geschirre nicht voll, so wird etwas Syrup darauf gethan, damit die Früchte gut bedeckt sind. Wenn sie kalt sind, werden sie noch mit einer Blase wohl verwahrt.

Johannis-Beere (Träublein) mit Stielen.

Von schönen Johannisbeeren brüdet man je 3 oder 4 Träublein in ein Büschlein, läutert ein halbes Pfund Zucker nach kurzer Fäden Art, und legt die gebundenen Büschlein so darein, daß keines auf das andere zu liegen kommt. Wenn sie eine Zeitlang gekocht haben, thut man sie auf eine Porzellanplatte, kocht wieder ein frisches Geleg Träublein in dem Zucker, und legt es abermals auf die Platte. Der zurückgelassene Saft wird aufgehoben, und zur Gelée (Scherlee) gebraucht. Sobald die Büschlein alle kalt sind, bestreut man ein weißes Blech stark mit Zucker, legt die Büschlein darauf, und stellt sie in ein gemäßigtes (temperirtes) Zimmer zum Abtrocknen. Sind sie ein paar Tage darin gewesen, so legt man sie in ein dazu bestimmtes großes Haarsieb, und läßt sie darin, bis sie ganz abgetrocknet sind. Wenn sie auf diese Art gut getrocknet sind, können sie ein ganzes Jahr aufbehalten werden. Man setzt sie zum Nachtsch auf, garnirt auch Torten damit.

Johannisbeere in Zucker.

Es werden schöne Johannisbeere abgezopft. So viel Pfund abgezopfte Beere, so viel Zucker

nimmt man, und rechnet auf das Pfund einen starken halben Schoppen Wasser zum Läufern. Wenn der Zucker keinen Schaum mehr wirft, werden die Johannisbeere hinein gethan. So bald sie kochen, wird der Schaum immer davon abgeschöpft, bis es keinen mehr giebt. Wenn sie so lange gekocht haben, bis die Beere anfangen zu sinken, können sie vom Feuer weggesetzt, auf ein Porzellangeschire geschüttet, kalt in Gläser oder Porzellangesäße gefüllt, wie jede Frucht mit einem Wachs-Papier wohl verwahrt, und zugebunden werden. Statt des Wachs-Papiers kann man auch ein Blättchen weißes Papier in Branntwein tunken, und dasselbe auf die eingemachten Früchte legen.

Kleine Zuckerbirnen einzumachen.

Die Birnen werden geschält und die Büxen herausgeschnitten, die Stiele aber bleiben daran. Hierauf läßt man die Birnen in einer messingene Pfanne mit siedendem Wasser einen Wall aufkochen, legt sie zum Abtrocknen auf ein Tuch, steckt dann in jede derselben in die eine ein ganzes Nägelein, in die andere aber ein Stücklein Zimmt. Zu 2 Pfund Birnen rechnet man ein Pfund Zucker, läutert diesen nach langer Fäden Art, legt die Birnen darein, und die klein geschnittenen Schalen von einer Zitrone dazu. Wenn sie eine Zeitlang gekocht haben, und rein abgeschäumt sind, thut man sie in eine Porzellan-Schüssel, läßt sie über Nacht stehen, und kocht sie den andern Tag wieder etwas auf, bis der Zucker dicklich ist. Nun werden sie in ein Porzellan-Geschire gethan, darin gelassen, bis

ſie kalt ſind, alsdann in Zuckergläſer eingefüllt, mit einem Wachſpapier bedeckt und zugebunden.

Aprikofen einzumachen.

Aprikofen, welche noch nicht ganz zeitig ſind, ſchneider man von einander, läßt ſie im ſiedenden Waſſer nur ein wenig aufstoßen, legt ſie dann auf ein Tuch, daß ſie abtrocknen. So ſchwer die Aprikofen ſind, ſo ſchwer läutert man Zucker, legt die Aprikofen darein, kocht ſie langſam wie ein paar harte Eyer, legt die Früchte mit einem ſilbernen Löffel in eine Porzellanſchüſſel, gießt den Zucker darüber, kocht ſie den andern Tag wieder etwas ſtärker, und macht ſo 3 bis 4 Tage fort. Das leztmal nimmt man die Aprikofen pünktlich heraus, kocht den Zucker mit etwas fein geſchnittnen Zitronenſchalen dick ein, thut die Frucht in ein Glas oder Porzellan-Gefäß, den Zucker darüber, und verwahrt ſie wie andere Früchte.

Pfiſchen (Pferſiche) einzumachen.

Mit dieſen verfährt man ganz ſo wie mit den Aprikofen. Nur ſind die meiſten Arten dieſer Frucht allzuwäſſerig. Es dürfen auch keine ganz reife dazu genommen werden.

Kenecloden einzumachen.

Dieſe werden, wenn ſie noch nicht ganz weich ſind, mit den Stielen abgehrochen. Vom Stiel ſchneider man ein klein wenig ab, läßt ſie gleich den Aprikofen im ſiedenden Waſſer aufstoßen, legt ſie auf ein Tuch, und trocknet ſie ab. Zu einem Pfund Kenecloden nimmt man 3 Viertelpfund

Zucker, läutert denselben dünn, kocht die Frucht in dem Zucker, legt sie mit einem silbernen Löffel auf eine Porzellanschüssel, gießt den Zucker darüber, den andern Tag aber denselben (Zucker) wieder ab, kocht die Kenecloden etwas stärker darin, behält sie wieder über Nacht auf, und macht es auf diese Art noch zweymal. Das letztemal kocht man den Zucker dick ein, legt die Kenecloden mit einem Löffel pünktlich in ein Glas, gießt den gekochten Zucker darüber, und verwahrt sie mit einem Wachspapier.

Nirabellen einzumachen.

Mit diesen verfährt man wie mit den Kenecloden, nur wird, wenn sie im ersten Zuckerswasser gekocht sind, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone nebst dem Saft derselben darein gethan, damit beydes noch einigemal mitkocht. Es ist aber dabey wohl Acht zu geben, daß die Frucht niemals zu stark kocht, weil sie wässerig ist, und gerne zerfällt. Auch ist bey allen eingemachten Früchten das Abschäumen eine Hauptsache.

Quitten einzumachen.

Die Quitten werden geschält, zu dünnen Schnitzken gemacht, im Wasser halb weich gekocht, wieder herausgenommen und auf ein Tuch gelegt. So schwer die Quitten wiegen, so viel Zucker läutert man, thut die Quitten nebst klein geschnittenen Zitronenschalen darein, ein Stücklein verbrockelten Zimmt und einige ganze Nägelein dazu. Sobald die Quitten ganz weich und kurz eingekocht sind, füllt man sie in beliebige

Gefäße von Glas oder Porzellan. Sie können als eine Compote (Compot) auch zu Torten gebraucht werden.

Marmelade (Marmelad) (Latwerge) von Quitten.

6 bis 8 Quitten siedet man im Wasser weich, schält sie hierauf, und reibt das Mark auf dem Reibeisen ab. Auf ein Pfund Mark rechnet man 3 Viertelpfund Zucker, läutert diesen dünn, thut die fein geschnittene Schale von einer Zitrone nebst dem Saft derselben dazu, das Quittenmark darein, und rührt es beständig auf Kohlen, bis die Marmelade ziemlich dick ist. Als dann wird sie auch in Gläsern oder Porzellan-Gefäßen aufbehalten, und hauptsächlich zu den Speisen, bei welchen sie in diesem Buche angeführt ist, und zu Torten gebraucht.

Marmelade von Aprikosen.

Ganz zeitige Aprikosen schneidet man voneinander, nimmt die Steine heraus, läßt sie im Wasser aufstoßen, und zieht die Haut davon ab. So schwer die Aprikosen sind, so schwer läutert man Zucker, thut die Aprikosen nebst der fein geschnittenen Schale von einer Zitrone darein, kocht sie ganz weich, verrührt sie mit einem hölzernen Löffel, kocht sie so lang auf schwachem Feuer, bis es eine ziemlich dicke Masse ist, und verwahrt sie in Gläsern oder Porzellan-Gefäßen.

Marmelade (Latwerge) von Borsdorfer Äpfeln.

Die Borsdorfer werden geschält und in der Mitte von einander geschnitten. Zu 2 Pfund

Apffel rechnet man ein Pfund Zucker, läutert denselben dünn, schäumt ihn rein ab, thut die klein geschnittene Schale von einer Zitrone nebst dem Saft derselben dazu, die Apffel und für 2 kr. spanischen Flor darein, deckt sie zu, und kocht sie schnell, bis sie recht weich sind, nimmt nun den Flor wieder heraus, verrührt sie mit einem Kochlöffel, und läßt sie so lang auf schwachem Feuer oder starken Kohlen, bis sie zu einer dicken Marmelade gekocht sind, welche in Gläsern oder Porzellan aufbehalten wird. Der Gebrauch ist der nehmliche wie der Quitten-Latwerge.

Zu einer Kirschen-Marmelade (Latwerge)

werden saure Kirschen ausgesteint. Zu 4 Pfund ausgesteinten Kirschen stoßt man ein Pfund Zucker, und setzt ihn mit den Kirschen in einer Pfanne zu. Wenn es langsam zu kochen beginnt, schäumt man's fleißig ab, kocht es so lang, bis es dick zu werden anfängt, schneidet von einer Zitrone die Schale klein, und 6 Loth geschälte Mandeln ebenfalls länglicht zart. Wenn die Masse nicht mehr fließend ist, thut man erst das Geschnittene darein, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet dazu, rührt es fleißig mit einem reinen hölzernen Löffel, macht von weißem Papier eine Kapsel wie eine Anisform, bestreut solche stark mit gesiebtm Zucker, läßt die Kirschenmasse ein wenig abkühlen, stellt das Papier auf ein Blech, gießt die Masse darein, bringt sie in eine Gleichheit, und trocknet sie in einem temperirten (in Ansehung der Wärme gemäßigten) Zimmer. Alsdann wird die Mas-

melade zu Schnitten gemacht, aufbewahrt, und zum Nachrißch aufgestellt.

Trockene Kirschen mit Stielen.

Zwei Pfund sogenannte Troll- oder Wein- Kirschen werden sammt den Stielen in einem halben Pfund geläutertem Zucker gekocht, recht verschäumt, und in Gläsern oder in einem Porzellan- Gefäß aufbehalten.

Kirschen einzumachen.

Es werden Weichsel- oder Troll- Kirschen abgezopft, und die Steine herausgenommen. So viel Pfund ausgesteinte Kirschen, so viel Pfund Zucker nimmt man in eine messingene Pfanne oder Kastrol, läutert denselben nach kurzer Fäden Art, und legt die Kirschen darein. Wenn sie anfangen zu kochen, kommt der Schaum, welchen man immer abschöpfen muß. So bald sie kurz (dick) eingekocht und kalt sind, füllt man sie in Gläser oder Porzellan, bestreicht den andern Tag ein geschnittenes weißes Papier mit weißem Wachs, legt es auf die Kirschen, bindet sie mit Papier zu, und stopft dieses oben.

Anmerkung. Will man trockene Kirschen verfertigen, so werden so viel mit Stielen gekochte Kirschen, als man machen will, herausgenommen, von den eingemachten Kirschen ebenfalls auf eine Platte gethan, und von den eingemachten über die mit Stielen versehenen angeschlagen. Drei bis vier Kirschen gehören dazu, daß sie ihre rechte Dicke bekommen. Hierauf bestreut man ein weißes Blech mit Zucker, und legt die Kirschen darauf. Wenn sie an einem temperirten

Die 24 Stunden gelegen sind, werden sie auf das dazu bestimmte Sieb gelegt, und vollends abgetrocknet. Alsdann können sie in Zuckergläsern aufbehalten, zum Dessert (Nachtsisch) aufgestellt, auch Torten damit garnirt werden.

Wein-Kirschen mit Gewürz einzumachen.

Zu einem Pfund ausgefeinteter Kirschen läutert man 3 Viertelpfund Zucker, nimmt die Kirschen dazu, verschäumt sie wohl, thut hierauf ein halbes Quint ganze Nägelein, und ein halbes Loth gebröckelten Zimmet darein, läßt dieß zusammen ganz kurz einlocken, und füllt die Kirschen, sobald sie kalt sind, in Porzellan-Gefäße oder Gläser. Diese Kirschen werden zu Braten gegeben.

Kirschen in Bouteillen,

welche im Winter zu Kirschenkuchen zu gebrauchen sind.

Es werden Weichseln oder saure Kirschen in Bouteillen abgezopft, bis sie ganz voll sind, und die Bouteillen zugepfrost. Hierauf thut man in einen Kessel Heu und so viel warmes Wasser, daß die Bouteillen bis an die Stöpsel hineingestellt werden können, macht ein Feuer darunter, und läßt sie so lang darin, bis das Wasser kleine Blätterlein zum Sieden bekommt, thut dann sogleich das Feuer unter dem Kessel weg, läßt die Bouteillen im Wasser kalt werden, pstopft sie nach diesem fest zu, umbindet sie gut, und legt sie im Keller in den Sand. Sie halten sich das ganze Jahr hindurch.

Kirschensaft,

welcher in Wein gebraucht werden kann.

Es werden halb schwarze und halb Weins
Kirschen abgezopft, zerstoßen, in einem irdenen
oder steinernen Gefäße einige Tage in dem
Keller gestellt, alsdann durch ein Tuch gepreßt.
Hierauf läßt man sie noch eine Nacht stehen,
und gießt das Helle ab. Zu einem Schoppen
hellen Saft nimmt man 12 Loth gestoßenem
Zucker, zu einer Maasß Saft ein halbes Loth
geböckelten Zimmet, auch ein Quint geschnit-
tene Nägelein, setzt alles zusammen über das
Feuer, siedet es wie ein paar harte Eyer, ver-
schäumt es rein, läßt es abkühlen, und fülle
es in Bouteillen.

Zwetschen in Zucker.

Sie werden geschält und aufgeschnitten, nur
daß die Steine herausgenommen werden können.
Zu einem Pfund ausgesteinter Zwetschen läutert
man 3 Viertheilspfund Zucker, schneidet die Schale
von einer Zitrone, 2 Loth Zitronar und eben so
viel Pomeranzenschalen klein, thut das Geschnit-
tene auch in den Zucker, und die Zwetschen dar-
zu. Sobald sie zu kochen anfangen, werden sie
stetig abgeschäumt, und, wenn sie eine Zeit-
lang gekocht haben, mit einem Löffel pünktlich
in die Schüssel g. legt, den andern Tag wieder
etwas stärker gekocht, und dann in Gläsern
oder Porzellan-Gefäßen aufbehalten. Sie kön-
nen zur Fülle in Torten gebraucht werden.

Dörrlizen einzumachen.

Zu 2 Pfund Dörrlizen läutert man 1 Pfund Zucker, legt die Dörrlizen darein, schäumt sie während des Kochens fleißig ab, läßt den Saft dicklicht einkochen, thut sie mit dem Schaumlöffel in ein Porzellan-Geschirr, gießt den Saft darüber, läßt sie kalt werden, und bindet sie fest zu. Diese Frucht ist zu den gebackenen Wiener-Gipseln am besten zu gebrauchen.

Erdbeere mit Zitronensaft und Kirschengeist.

Zu einem Schoppen verlesener frischer Erdbeere drückt man den Saft von einer Zitrone, nimmt einen Eßlöffel voll Kirschengeist, und 4 starke Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dazu, mengt dieß untereinander, und stellt es als eine kalte Schale auf.

Himbeere einzumachen.

Man nimmt die schönsten Himbeere dazu, läutert zu einem Pfund Himbeere 3 Viertel pfund Zucker nach kurzer Fäden Art, thut die zuvor verlesenen Himbeere darein, kocht sie zuerst langsam, und schöpft den Schaum immer davon ab, bis sie stärker ins Kochen kommen. Es darf aber ja nicht darin gerührt werden. Wenn die Himbeere zu sinken anfangen, und kein Schaum mehr darin zu sehen ist, werden sie behutsam in eine Schüssel gethan, und kalt in beliebige Gläser gefüllt.

Himbeersaft.

Drei oder vier Maas Himbeere, so viel es nämlich Saft werden soll, thut man in einen Hasen, bindet ihn zu, stellt ihn in den Keller, läßt ihn stehen, bis sich die Himbeere aufwerfen,

preßt sie dann fest aus, und läßt den Saft wieder über Nacht stehen, damit er sich wirft. Hierauf wird der helle Saft gemessen, zu jedem Schoppen Saft 3 Viertelpfund Zucker geläutert, nachher erst der Saft darein gethan, beides zusammen so lang gekocht und rein abgeschäumt, bis der Saft dicklich ist. Nun läßt man ihn kalt werden, und verwahrt ihn in Bourellen.

Himbeer-Essig.

So viel Maas Himbeere, so viel Maas guten Essig gießt man daran, bindet das Geschirre fest zu, stellt es 3 bis 4 Tage in den Keller, preßt sie dann durch ein Tuch, und läßt den Saft wieder über Nacht stehen, daß er sich setzt. Das Helle wird in eine messingene Pfanne Schoppenweise gemessen, und zu jedem Schoppen ein halbes Pfund feiner Zucker gethan. Wer den Zucker sparen will, kann auch nur anderthalb Viertelpfund Zucker auf den Schoppen Saft nehmen. Der Zucker muß deswegen fein genommen werden, daß er keine Unreinigkeit hat, und nicht geläutert werden darf, auch damit der Essig desto heller bleibt. Wenn der Himbeereßig über das Feuer gesetzt, fleißig abgeschäumt, und so lang wie ein paar harte Eyer gekocht worden ist, schütret man ihn über Nacht in einen reinen Hafen, legt ein Papier darüber, bis er abgekühlt ist, gießt ihn dann in Bourellen, pfropft sie fest zu, oder, welches noch besser ist, verpicht sie wie fremden Wein. Auf diese Art kann der Himbeereßig 2 bis 3 Jahre aufbehalten werden, ohne die Farbe zu verlieren. Das Sahige von dem Essig kann auch mit Zucker gekocht und zu

Saucen aufbewahrt werden. Zu diesem letztern darf man auch geringern Zucker nehmen.

Himbeer-Mark.

So viel verlesene Himbeere, als man Mark machen will, werden durch ein Haarsieb getrieben. Zu einem Schoppen Mark wird ein halbes Pfd. feiner Zucker genommen, derselbe gestoßen, an das Mark gerührt, dann dasselbe in einer messingnen Pfanne oder Kastrol unter fleißigem Rühren auf Kohlen ziemlich dick gekocht, und in Porzellanhäfen aufbehalten. Von diesem Mark nimmt man auffer der Himbeerzeit, rührt es mit gutem süßem Rahm an, reibt von einer halben Zitrone die Schale darein, und giebt es als eine Creme.

Mark von Hagen oder Hangbuden.

Es werden Hagen zerschnitten, recht ausgepuzt, 2, 3 auch mehr Maak in einen reinen Hasen gethan, und 2 bis 3 Tage stehen gelassen. Wenn sie darthaus weich sind, nimmt man etwas davon in ein Haarsieb, und zwingt es mit einem reinen Löffel durch. Zum Durchtreiben dürfen jedesmal 2 oder 3 Eßlöffel Wein genommen werden. Das Mark wird immer unten am Sieb mit einem Eßlöffel abgenommen, und in ein besonderes Geschirr gethan, das im Sieb Geblicke bene aber, wenn es kein Mark mehr giebt, wegwerfen, und wieder frisches darein genommen, nur niemals zu viel auf einmal, weil es sonst schlimmer zu bearbeiten ist. Wenn alles beisammen ist, wiegt man das Mark, nimmt zu einem Pfund Mark 3 Viertelpfund Zucker, läutert diesen nach kurzer Fäden Art, schneidet die Schale

von einer Zitrone ganz fein darein, läßt den Zucker ein wenig abkühlen, rührt dann das Mark in einer Schüssel langsam damit an, thut alles zusammen in die Pfanne, läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen ein wenig aufkochen, gießt es in Porzellanhäfen, und bewahrt es darin auf. Wenn es kalt ist, wird ein Wachspapier darauf gelegt, und ein wenig Kirschengeist darüber gegossen.

Gefrorenes von Kaffee.

Zu einer halben Maas guter Milch kocht man ein Viertelpfund hellgelb gerösteten aber nur zerschnittenen Kaffee nach Proportion mit etwas Zucker, verklopft 12 Eyer gelb stark in einem Hafen, rührt die gekochte Kaffeemilch langsam daran, läßt es noch ein wenig damit anziehen, treibt es dann durch ein Haarsieb, thut es in eine dazu verfertigte zinnerne Büchse, und setzt dieselbe in einen hohen Kübel, daß rings herum gestoßenes Eis gesetzt werden kann, welches beständig umgekehrt werden muß. Wenn sich nun die Masse an die Büchse gefroren ansetzt, wird das Gefrorene mit einem langen hölzernen Löffel fleißig abgelöst und unter das noch nicht Gefrorene gemischt. An das Eis, welches im Kübel ist, thut man etwas Salz, damit es stärker gefriert. Die Büchse muß wohl verwahrt seyn, damit kein Eiswasser oben hineinfließt. Wenn es nun durchaus gefroren ist, füllt man's mit dem Löffel in obere Tassen. Auf diese Art wird alles folgende Gefrorene verfertigt.

Gefrorenes von Himbeeren.

Macht man's außer der Himbeerzeit, so wird ein Schoppen Himbeerfaß, ein halber Schoppen

Wasser, der Saft von 4 Zitronen und ein halbes Glas guter Wein genommen. Giebt es aber frische Himbeere, so treibt man 2 Maas mit einem Glase Wein durch ein Haarsieb, nimmt den Saft von 4 Zitronen und so viel gestoßenen Zucker dazu, bis es seine rechte Süße hat. Auf beide Arten wird es in die Büchse genommen, stark gerührt, und, wenn sich das Eis angehängt hat, in Tassen eingefüllt.

Gefrorenes von Erdbeeren.

Zwei Maas Erdbeere treibt man durch ein Haarsieb, rührt das Durchgetriebene mit Zucker, Zimmet und einem Glase Muskatwein recht untereinander, und füllt es dann in die Büchse. Die weitere Behandlung ist wie bei dem andern Gefrorenen. Das leicht Gefrorene kommt nicht auf das Feuer.

Gefrorenes von Kirschen

wird von eingemachten Kirschen eben so wie das Erd- und Himbeer-Gefrorene verfertigt.

Das Gefrorene von Chocolate, Pommeranzen, Zitronen macht man wie das Gefrorene von Kaffee.

Bröckel. Erbsen zu trocknen.

Noch kleine Bröckel-erbsen werden angebrockelt und in eine Schüssel gethan. Ist es eine ganze Schüssel voll, so streut man eine Hand voll Salz darüber, mengt es untereinander, läßt sie eine Stunde stehen, thut sie aus dem Salz über Nacht auf ein Tuch, daß sie abtrocknen, legt auf Brettchen weißes Papier,

oder nimmt ein Backblech, breitet die Brockeln erbsen darauf aus, und trocknet sie über Nacht in einem abgekühlten Ofen, oder stellt sie in ein temperirtes Zimmer, daß sie langsam abtrocknen. Wenn sie ganz dürr sind, werden sie in Schachteln aufbehalten. Will man sie kochen, so werden sie ein paarmal mit siedendem Wasser aufgesetzt, dann erst in Butter mit Petersilie gedämpft, und hierauf mit süßem Rahm oder Fleischbrühe wie die grünen ausgekocht.

Eingemachtes mit Essig.

Melonen in Essig.

Man schält die Melonen, schneidet die kleinen in 4 Theile, die großen aber zu Schnitten, legt sie in eine Schüssel, schüttet guten Essig darüber, läßt sie 2 Tage daran stehen, und gießt den Essig wieder davon in eine messingene Pfanne. So viel Pfund Melonen, so viel halbe Pfund Zucker kocht man in dem Essig, nimmt nach dem Abschäumen $\frac{1}{2}$ Loth gebröckelten Zimmt darein, 10 bis 12 ganze Nägelein und die Melonen dazu, kocht dieselben halb weich, thut sie in ein Porzellangeschirr, läßt sie über Nacht darin stehen, setzt sie den andern Tag wieder über das Feuer, kocht sie so lang, bis die Melonen ganz weich sind; und bewahrt sie nun in Gläsern oder Porzellangefäßen auf. Sie werden größtentheils zu Broten gegeben.