

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

Dritter Theil.

urn:nbn:de:bsz:31-69960



Koch-Buch.

Dritter Theil.

Erstes Capitul.

Von den Confituren oder eingemachten Sachen, und von alle dem, was einen vollkommenen Canditer überhaupt angehet.

Vom Zucker, dessen Läuterung, und von denen verschiedenen Graden des Suds, so man denselben geben soll.

Läuterung des Zuckers und der Cassonade oder Koch-Zuckers.

Simm hundert Pfund Koch-Zucker, thue ihn in ein grosses Becken oder in einen Kessel mit fünf Maas Wasser, rühret alles zusammen und setze es auf ein Kohlen-Feuer. Nimm hernach ein Duzend frische Eyer, schlage sie auf, ohne das Weiße vom Ey und die Schalen wegzuthun, und klopf sie

ſie ſo lang mit einer Birkenen Ruthe, bis ſie ganz zu Schaum werden. Wenn du den Zucker ſieden ſieheſt, ſo gieſſe ohngefehr einen halben Schoppen Waſſer darein, und einen guten Theil von denen geklopften Eiern: Laſſet alles eine Zeitlang zuſammen ſieden, ſchäume es wohl ab, und fahre fort nach und nach Waſſer und Eier wieder hinein zu thun. Nachdem du es endlich wohl abgeſchäumt, ſo filtrire den geläuterten Zucker durch ein Wollen Tuch oder durch eine ſaubere Leinwand, ſo wirſt du finden, daß dein Syrup à liſſe wird geſotten ſeyn, welches der rechte Sud iſt, wenn er ſich lang halten ſoll.

Auf dieſe Weiſe kan man eine ſolche Quantität Zucker oder Caſſonade läutern, als man will, wenn man Waſſer und Eier nach Proportion dieſer Quantität darunter menget.

Wenn man viel Zucker läutert, ſo giebt es allezeit viel Schaum, welcher immer etwas Zucker mit ſich nimmt; um nun ſolchen nicht zu verlihren, muß man den Schaum in dem Beſcken, worein man ihn gethan, mit Waſſer anrühren, und alles zuſammen durch ein Wollen Tuch ſaihen: den daraus fließenden geläuterten Zucker brauchet man ſowol als den erſten, ohne daß er den Conſturen von ihrer Schönheit und Güte etwas benimmt.

Vom verſchiedenen Sud des Zuckers.

Weilen das Waſſer beym Zuckersieden allezeit nöthig iſt und man im Zweifel ſtehen könnte, wie viel Waſſer man zu einer gewiſſen Quantität

tität Zucker nehmen müste, so soll man wissen, daß ein halber Schoppen Wasser zu einem Pfund Zucker genug ist. Denn wenn man mehr Wasser dazu thut, so muß es nur durch siedern verdrauchen, damit der Zucker wieder zu zu seinem rechten Sud komme.

Von den verschiedenen Graden des Zuckerfiedens.

Es giebt Zucker à liffé, à perlé oder à la boulette, à soufflé, à la plume, à cassé, und au caramél oder à brulé, welche zwen letztere Worte gleich viel bedeuten. Und diese Sude unterscheidet man noch nach ihrem geringern oder stärckern Grad; denn man sagt: petit liffé und grand liffé, petit perlé und grand perlé, la petite plume und la grande plume; das versteht sich schon, daß ein jeder Grad sich unterscheidet, nachdem er alsdenn weniger Consistenz behält.

Zucker-Sud à liffé.

Den ersten Sud des Zuckers nennet man à liffé, und man kan wahrnehmen, daß er in diesem Stand ist, wenn ihr von eurem Sud auf den mittlern Finger thut, und solchen auf den Daumen gelegt, es nicht fließet, sondern rund darauf stehen bleibet, wie eine kleine Erbse; denn alsdann kan man versichert seyn, daß der Zucker à liffé gesotten ist.

Zucker-Sud à perlé.

Man erkennet, d.ß dieser Sud zu seiner Vollkommenheit gelanget ist, wenn man mit dem

dem Finger davon nimmt, es auf den Daume
leget, und die andern Finger von dem Dau-
men entfernt; es ziehet sich davon ein kleiner
Faden, und wenn dieser sich soweit hinaus zie-
hen läffet, als man die Finger aufstun kan,
so nennet man diesen Sud grand perlé, läffet
er sich aber nicht so weit ziehen, so nennet man
ihn petit perlé menu. Man kan es auch wahr-
nehmen, wenn der Sud runde Perlen aufwirft.

Zucker = Sud à soufflé.

Dieser Sud, den man auch à Rozat nennen
kan, kan für vollkommen erkannt werden,
wenn man einen Schaum-Löffel in den Zucker
tuncket, und indem man durch denselben blaset,
der Zucker als trockene Blätter in die Luft flie-
get; denn alsdann ist er gesotten; wenn er aber
noch fließet, so ist er nicht gesotten.

Man kan auch eine Spatul in den Zucker
tuncken; und wenn der Zucker in die Luft flie-
get, indem man sie schüttelt, so ist der Sud
recht.

Zucker = Sud à la plume.

Dasß der Zucker à la plume recht gesotten sey,
wird daraus erkannt, wenn man den Zucker ei-
nige Sud mehr, als den vorhergehenden thun
läffet, und man hernach durch den darein ge-
tauchten Schaum-Löffel blaset, oder mit der
Hand auf die Spatul schläget; fahren alsdenn
grössere Funcken oder Blasen heraus, welche in
die Luft fliegen, so hat man la petite plume.

Fahren

Fahren aber, nachdem man es öfters probiret, grössere Blasen und in grösserer Menge heraus, welche an einander hangen bleiben, so hat man la grande plume.

Zucker = Sud à café.

Stücke den Finger ins frische Wasser, und hernach in den siedenden Zucker, sodann wieder ins frische Wasser; bricht er alsdenn und wird im Wasser trocken, so ist der Sud recht; picht er aber an, und läset sich ausbreiten, so ist er noch nicht recht.

Wenn du besorgest, du möchtest dir den Finger verbrennen, so nimm ein reines Stäblein, und mache damit eben diese Prob, so wird dein Zucker à café gesotten seyn.

Zucker = Sud au caramel oder à brûlé.

Der Sud au caramel ist der letzte Grad, den man dem Zucker im Sieden giebt; man erkennet, daß er recht sey, wenn er unter dem Zahn nicht als ein Gummi anlebet, sondern in Stücken bricht; wenn man den Zucker au caramel wohl sieden will, so muß man wohl acht geben, daß man ihn zu rechter Zeit weghut, wenn er den nöthigen Grad erlanget hat, weil es sonst Gefahr hätte, daß er ganz verbrennen möchte; wodurch er einen raffen und unangenehmen Geschmack bekommen, und ausser Stand gesetzt würde ihn zu etwas brauchen zu können; es wäre dann, daß man ihm mit Wasser im Sieden wieder helfen wollte. Dieser Zucker tauget

206 Von Läuterung und Sud des Zuckers
get zum candiren, und zum Sud von allerhand
Confituren und Compoten, wie auch andern die
Canditoren betreffende Sachen.

Wie man den Zucker wehlen soll.

Es giebt viele Gattungen Zucker; als da sind
groß und klein Melis, Raffinat, und Canari-
Zucker. Den ersten nennen die Franzosen brut
oder Sucre blanc; den andern affiné; den drit-
ten Sucre Royal oder Sucre fin. Diese letztere
Gattung, welche mit dem Canari-Zucker über-
ein kommt, ist am feinsten und am weissesten.
Er dissolvirt sich nicht in dem guten Spiritu
Vini; das ist die Prob, die man davon machen
kan. Von allen diesen Gattungen Zucker ist der
weisseste der härteste und der am besten klinget,
allezeit der beste zu den Confituren, und den-
selben muß man wehlen.

Anstatt des Zuckers kan man Cassonade oder
Kochzucker nehmen, welches eine Art Zucker
ist, so man entweder in Pulver oder kleinen
Stücken, oder auch in grossen Stücken verkauft,
weil diesem Zucker das abgehet, daß er nicht
hart ist, noch wie anderer in Zuckerhüte kan ver-
wandelt werden. Man hält dafür, daß die
Cassonade besser Zuckert als der Zucker selbst.
Die weisseste ist die beste, und sie ist wohlfeiler
als der raffinierte Zucker.

Zwentes

Zweytes Capitul.

Compoten von verschiedenen Arten.

Als Wort *Compôte* braucht man von dem End der Baum-Früchte, welche man gleich essen will. Es ist eine Art Confitur, welche sehr leicht zu machen ist. Erfordert sie gleich nicht so viel Sorgfalt, als die eingemachten Früchte, welche man aufheben will, so ist doch eine gewisse Art selbige zu machen, welche man wissen muß, und ohne welche man solche Compoten machen würde, die nur den Namen, nicht aber die Schönheit, noch Vortrefflichkeit derselben an sich haben.

Compote von Reinetten-Aepfeln.

Nehmet Reinetten-Aepfel, scheelet sie, schneidet sie in vier Theile, thut den Buz heraus, und legt sie in frisch Wasser. Nehmet die Schelfen davon, nebst denen von andern Aepfeln, welche ihr auch in kleine Schnitze zertheilet, und sieden lasset, bis sie wohl gekocht sind. Thut sie sodann in ein sauberes weisses Tuch, und ringet sie aus. Nehmet das Wasser, so daraus gestossen, und welches man gemeiniglich Decoction nennet: Thut es in eine recht saubere küpferne Pfanne, und von dem besten Zucker, den man haben kan, thut so viel, als beliebig, darain, doch so viel als die Quantität Aepfel erfordert, woraus ihr eure Compote machen wollet. Las-

set

set dieses alles bey starkem Feuer so lange sieden, bis eure Aepfel gekocht sind, welche ihr inzwischen etliche mal mit dem Löffel umwendet, Nehmet sie sodann heraus, und lasset sie am Rand einer Schüssel oder auf einem weissen Salvete austropfen; richtet sie hernach auf einem Teller an. Wenn solches geschehen, so lasset euren Syrup bey starkem Feuer ferner kochen, und thut noch ein wenig Zucker und Citronensaft hinein. Lasset ihn sieden bis zum End, so man liffé nennet, wie man es oben angezeigt. Wenn der Syrup diese Beschaffenheit an sich hat, und ein wenig abgekühlt ist, so richtet ihn über die Aepfel und auf den Rand des Tellers an.

Man kan die Aepfel im Wasser ohne die Schellen auch sieden lassen; aber die erste Art ist die beste.

Compôte de Pommes de Calville.

Compote von Calvillen - Aepfeln.

Nehmet Calvillen-Aepfel, schneidet sie in zwey oder vier Stücke, thut den Butz davon: Machet ganz leichte Schnitte in die Schelle, doch so, daß sie nicht bis an den Rand des Apfels kommen. Kochet sie in der decoction der Reinetten-Aepfeln, und machet eure Compote wie die vorige fertig, ausgenommen, daß man im Anfang keinen Citronensaft hinein thun muß, sondern guten rothen Wein, um denselben eine Farb zu geben.

Compôte

Compote de Pommes à la Bouillone.

Compote von Neyseln à la Bouillone.

Nehmet Reinetten = Neysel, schneidet sie in zwey oder vier Stücke, thut den inwendigen Bus davon, und thut sie in eine Pfanne mit Zucker und viel Wasser, leget sie auf die Schelfen, und laßt sie kochen, bis daß kein Syrup mehr da ist, und sie eine bräunliche Farb an sich genommen. Richtet sie sodann auf einem Porcellan = Geschirr an, so daß die Schelfen oben zu stehen kommen, und traget sie auf, nachdem ihr sie mit ein wenig Pomeranzenblüth = Wasser angefeuchtet.

Compôte de tranches de Citron.

Compote von Citronen = Schnitten.

Schneidet eure Citronen Schnittweise bis an das Weiße, thut die Kerne heraus, und leget eure Citronen = Schnitte ins Wasser bis das Marck davon ein wenig weichlich werde. Thut sie heraus, und leget sie in frisch Wasser. Nehmet hernach ein wenig von der decoction von Reinetten = Neyseln, und lasset sie darinnen sieden, wie in der Compote von Reinetten = Neyseln gesagt worden. Thut ein wenig Citronensaft darein; leget aber eure Citronen = Schnitte nicht hinein, ihr habet sie denn zuvor wohl austropfen lassen, und nicht ehender als bis euer Syrup fast einer Galert gleich siehet. Derweilen daß sie wohl sieden, müßet ihr sie fleißig abschäumen, bis eure Citronen den Zucker an sich genommen haben. Hernach richtet man sie mit dem Syrup an,
D nach,

nachdem man den Saft von einer Citron darein gepresset; hernach setzt man diese Compote warm auf.

Compôte d'Oranges.

Pomeranzen • Compote.

Sie wird wie die vorhergehende gemacht. Diese Pomeranzen und Citronen können Schnitt- oder Scheibenweise geschnitten werden; es kommt alles auf des Kochs Belieben an. Nur dieses ist zu bemerken, daß man bey den Pomeranzen keine decoction von Aepfeln braucht, und daß ihr Syrup nur à perlé gesotten werden muß.

Compôte de Chair de Citron.

Compote von Citronen • Marck.

Machet eine Sultz oder Galert von Aepfeln, und lasset sie kochen. Wenn sie gekocht ist, so nehmet eine grosse Citron, scheelet sie dick ab und nahe am Saft, schneidet sie nach der Länge entzwey, und schneidet jede Helfte in viele Schnitten. Thut die Kerne heraus, und werffet diese Schnitten in eure Sultz; lasset alles mit einander sieden, so lange bis eure Sultz noch ihren ersten Sud hat: Thut sie vom Feuer, und lasset sie halb kalt werden; beleet endlich einen Teller mit euren Citronen-Schnitten, und schüttet eure Gallrey darüber.

Ihr kömnet sie auch wie die vorige machen.

Compôte

Compôte de Marons.

Compote von grossen Castanien.

Nehmet von den schönsten und grössten Castanien, die man haben kan, lasset sie braten; wenn sie gebraten sind, so scheelet sie, und drucktet sie breit: Thut sie hernach fein sauber in eine Schüssel, und zwar so, daß man einen Teller damit ehrlich anfüllen kan. Thut Albricosen = oder Pflaumen-Syrup, oder sonst einen andern darauf. Ihr könnet auch dazu eine decoction von Aepfeln nehmen, und selbige mit Zucker so lang sieden lassen, bis sie den Sud à perlé bekommt, und sie hernach über eure Castanien thun. Wenn solches geschehen, so decktet sie zu, und lasset sie bey kleinem Feuer sieden, und thut, indem sie kochen, dann und wann wieder Syrup dazu, damit sie im Stand seyen warm aufgetragen zu werden. Wenn die Zeit kommt, daß man sie auftragen soll, so stürzet einen Teller auf die Schüssel, worinnen sie sind, und stürzet sie um, wie ihr einen Käß stürzen würdet, und feuchtet sie mit ein wenig Syrup an.

Compôte de Piores.

Compote von Birn.

Die Birn, derer man sich gemeiniglich bedienet, um eine Compote daraus zu machen, sind die Birn Blanquettes genannt, der kleine Rouffelet, die Muscateller = Birn und die Septen-gueule. Man thut wohl, wenn man oben ein Gewürz-Nägelein hinein steckt, weil sie da-

von einen guten Geschmack bekommen. Einige läutern ihren Zucker ehe sie ihre Baum-Früchte hinein thun, und die Compote ist darum nur desto besser.

Scheelet eure Birn, und thut sie in einen irdenen Topf, oder in eine kupferne Pfanne; Thut Wasser, Zucker und Zimmet darein. Wenn sie halb gekocht sind, so schüttet ein Glas guten rothen Wein dazu, und decket sie beständig wohl zu, denn davon werden sie röthlich. Lasset sie ohngefähr so lang kochen, als sonst den Syrup zu andern Confituren, sehet aber zu, daß nicht zu viel Syrup daran sey.

Auf eine andere Art.

Lasset Birn in der warmen Asche kochen: wenn sie gekocht sind, so scheelet sie, und schneidet sie in zwey oder vier Stücke, nachdem sie groß sind, und thut den Bug hinweg. Thut sie in eine Pfanne mit Zucker und ein wenig Wasser: Lasset sie kochen, bis kein Syrup mehr daran ist, und sie eine röthliche Farb bekommen. Richtet sie an, und thut den Saft von einer oder zwey Pomeranzen dazu; erinnert euch aber, daß ihr die Pfanne beym Stiel öfters umrühret, damit sie nicht anbrennen.

Auf eine andere Weise.

Sind eure Birn gekocht, und so beschaffen, wie in der vorigen Anweisung gesagt worden, so machet einen Syrup mit Zucker und Citronensaft, oder Pomeranzenblüth-Wasser. Schüt-
tet

Set eure Birn in diesen Sirup, lasset sie einen Sud thun, und thut sie auf einen Teller.

Compôte de Nefles.

Compote von Nespeln.

Wenn ihr schöne und wohlzeitige Nespeln habt, die nicht schimlicht sind, so thut die Flüssigkeit davon, lasset gute frische Butter in der Pfanne schmelzen, bis sie ganz braun wird, lasset eure Nespeln darinnen aufschwellen, und wohl sieden, und wenn ihr meynet, daß sie gar sind, so thut ohngefähr einen Schoppen oder halbes Seidel rothen Wein dazu, lasset alles wohl zusammen kochen, daß es eine Art von Syrup giebt; thut sie hernach heraus, und traget sie auf mit Zucker bestreuet.

Compote de Coins. Quitten-Compote.

Nehmet Quitten und wickelt sie in Papier: Nekt sie und verscharrt sie unter der warmen Asche und Kohlen: Wenn sie gekocht sind, so schneidet sie in zwey oder vier Stücke, thut den Saft heraus, und werffet sie in eine Pfanne: Lasset sie sieden und kochen mit Wasser und Zucker, bis der Syrup gemacht ist: Richtet sie sodann an, und traget sie warm auf, nachdem ihr den Saft von einer Pomeranz und von einer Citron darauf gethan.

Auf eine andere Art.

Lasset eure Quitten oberwehnter massen in den Kohlen braten; scheelet sie ab, und schneidet

det die, so recht gar sind, schnittweise. Thut sie in eine Schüssel mit gestossenem Zucker und ein wenig Bomeranzenblüth = Wasser: deckt sie zu, und thut sie hernach auf die warme Asche: der Syrup wird langsam gemacht, und wird so dick als er seyn soll. Er ist sehr angenehm.

Anderer Manier.

Nehmet Quitten, scheelet sie, und schneidet sie in vier Theile: Thut das Herz heraus, und werffet sie unterdessen in frisch Wasser: Nehmet die Schelfen und Kerne davon, nebst andern Quitten, welche auch in vier Stücke geschnitten sind: Lasset sie wohl sieden, und nehmet die decoction davon, als wie die von den Reinetten-Aepfeln. Thut dieselbe in eine Pfanne mit vielem Zucker und Wasser: Werffet eure Quitten hinein, und thut ein wenig Zimmet dazu; decket sie zu, und lasset sie bey gelindem Feuer kochen. Sehet zu, daß sie sich recht färben und schön roth werden; und wenn euer Syrup als eine Sulz oder Gallert gekocht ist, so nehmet sie heraus und richtet sie an.

Compôte d'Abricots.

Compote von Abricosen.

Diese wird auf zweyerley Weise gemacht, nach der Ordnung ihrer Zeitigung; das ist: wenn sie grün sind, und wenn sie fast zeitig sind. Wenn sie grün sind, so muß man sie scheelen, oder auf folgende Weise im Wasser blanschiren.

Nehmet

Nehmet Wasser in eine Pfanne nebst Asche vom Feuer, so man noch nicht gebraucht, und laffet es warm werden. Thut mit einem Schaum-Löffel die Kohlen davon, oder laffet sie zuerst durch ein Sieb lauffen, um euch diese Mühe zu ersparen,

Wenn euer Wasser eine Zeitlang wird gesotten haben, und ihr fühlet, daß es so worden, wie man es zu der Lauge brauchet, so thut solches vom Feuer, und werffet einige Abricosen hinein, nachdem ihr das klarste heraus genommen, und wenn ihr sehet, daß eure Abricosen hübsch rein werden, so werffet das übrige hinein, und thut alles über das Feuer, doch so, daß ihr sie nicht sieden laffet, und daß ihr sie mit einem sauberen Koch-Löffel immer umrühret

Wenn eure Abricosen blanschiret sind, so nehmet sie heraus, und wickelt sie in ein Salvet, wischet sie ab, und waschet sie mit reinem Wasser.

Wenn sie rein sind, so machet ein Loch durch die Mitten, und werffet sie inmittelst ins frische Wasser, laffet sie hernach über dem Feuer wieder grün werden, und laffet sie so lange kochen, bis ihr sehet, daß wenn ihr eine Steck-Nadel hinein stecket, solche gerne wieder heraus gehet, ohne sich daran zu halten.

Thut hernach eure Abricosen heraus, laffet sie kalt werden und austropfen; sehet sie sodann mit geläutertem Zucker auf zwey Löffel voll Zucker und einem Löffel voll Wasser. Der Zucker und das Wasser müssen laulich seyn. Laffet alles zusammen in diesem Zustande eine Stunde

oder zwö, und wenn ihr hernach eure Compote fertig machen wollet, so thut alles zusammen übers Feuer in eurer Pfanne, und lasset es so lang sieden, bis eure Abricosen weich werden, und den Zucker an sich nehmen.

Wenn dieses geschehen, so lasset sie abkühlen, und wenn sie genug gekocht sind, euer Syrup aber seine Consistenz noch nicht hat, so könnet ihr diesen vollends besonders kochen lassen, um denselben hernach auf eure Compote zu schütten, welche ihr in einem Porcellan-Geschirr, welche heut zu Tage Mode sind, warm auftragen könnet.

Compôte d'Abricots bons à manger.

Compote von Abricosen, welche gut zu essen sind.

Man muß diese Abricosen abbrechen, ehe sie zur vollkommenen Zeitigung gelanget sind; man scheelet sie und thut den Stein heraus, hernach läffet man sie über dem Feuer im Wasser aufschwollen und einige Sud thun, bis sie in die Höhe steigen, und man fühlet, daß sie weich worden. Wenn dieses geschehen, thut man sie heraus, und wirfft sie ins frische Wasser. Hernach thut man sie in den geläuterten Zucker, und läffet sie so lange sieden, bis sie keinen Schaum mehr von sich geben, wornach man sie heraus nimmt, und warm aufsetzt.

Compôte d'Amandes verdes.

Compote von grünen Mandeln.

Diese macht man zu ihrer Jahreszeit, wie die von

von Abricosen; die, so das ganze Jahr über selbige aufsetzen wollen, brauchen mit den Mandeln sowol als mit den Abricosen, die Vorsichtigkeit, daß sie selbige feucht einmachen; und wenn sie sodann eine Compote daraus machen wollen, nehmen sie so viel davon, als sie nöthig haben; sie thun dieselben in eine Pfanne, und lassen sie im Wasser aufkochen, und wenn ihr Syrup dick genug ist, alsdenn richten sie dieselben an und tragen sie auf.

Compôte de Groseilles verdes.

Compote von grünen Stachel-Beeren.

Nehmet schöne grüne wohlausgesuchte Stachelbeeren, lasset sie über dem Feuer im Wasser blanschiren; sie müssen nicht sieden; wenn das Wasser will anfangen zu sieden, so thut sie vom Feuer, decket sie mit einem weissen Tuch zu, und lasset sie darunter wohl dämpfen. Wenn solches geschehen, so lasset Zucker sieden, bis daß er den Sud à la plume erlanget; zu einem Maßlein Stachelbeeren gehöret ein Pfund Zucker. Hernach thut ihr die Stachelbeeren in den Zucker, und lasset sie einen guten Ball sieden, daß der Zucker drüber gehet. Hernach thut ihr sie vom Feuer, und lasset sie ruhen. Sodann könnet ihr sie noch einen kleinen Sud thun lassen, sie wieder hinweg thun, sie zudecken, damit sie wieder grün werden. Ist euer Syrup noch nicht gar, so müßet ihr denselben sieden lassen, bis er zu seiner Consistenz gelangt, hernach könnet ihr eure Compote anrichten, und nach Belieben warm oder kalt aufsetzen.

D 5

Compôte

Compôte de Groseilles rouges.

Compoten von rothen Stachelbeeren.

Thut anderthalb viertel Pfund Zucker zu einem Pfund Stachelbeeren, und ein halb Seidel oder Schoppen Wasser. Lüttert euren Zucker in einer Pfanne, schäumet ihn fleißig ab, und werffet sodann eure Stachelbeeren hinein.

Wenn solches geschehen, so laffet sie einen starken Wall sieden, und so fort machen, bis sie zu einer Sulz oder Gallert werden: Thut sie sodann vom Feuer, schäumet sie ab, laffet sie ein wenig abkühlen, und traget sie in einer Compoete-Schüssel auf.

Einige werffen ihre Stachelbeeren in den Zucker, wenn er den Sud à soufflé erlangt hat, und lassen sie einen Wall thun, wornach sie dieselben weg thun und anrichten, wenn sie sehen, daß sie den Zucker genugsam eingeschluckt haben; widrigenfalls lassen sie dieselben noch einen Sud thun.

Compôte de Cerises.

Compote von Kirschen.

Nehmet Kirschen, schneidet den Stiel zur Helfte ab. Sie müssen schön und wohl ausgesucht seyn. Lasset hernach euren Zucker in einer Pfanne mit sehr wenig Wasser zergehen, denn die Kirschen geben Saft genug von sich. So bald der Zucker zergangen ist, sollet ihr eure Kirschen drein thun, und sie lange sieden lassen, und fleißig abschäumen, bis sie weichlich werden, und den Zucker sattfam an sich genommen haben.

So

Sodann kömnet ihr sie vom Feuer thun. Ist aber euer Syrup nicht gar, so kömnet ihr die Kirschen heraus nehmen, und den Syrup vollends austochen lassen, um denselben sodann über eure Kirschen zu schütten.

Compôte de Framboises.

Compote von Himbeeren.

Man muß acht geben, daß die Himbeeren, welche man zur Compote machen will, nicht nach den Cantariden oder Spanischen Mücken riechen, und daß sie fein frisch und wohl aussesucht seyen.

Habt ihr dieses wohl beobachtet, so gebt dem Zucker den Sud à perlé, hernach kömnet ihr eure Himbeeren hinein thun, sie zudecken, und einen Sud thun lassen, das wird hinlänglich seyn sie zu kochen.

Compôte de Fraises.

Compote von Erdbeeren.

Diese macht man wie die vorige, ohne etwas weiters dabey zu mercken, als daß die Erdbeeren zeitig genug seyn müssen.

Compôte de Prunes.

Compote von Pflaumen.

Nehmet Pflaumen oder Zwetschgen, stechet sie um und um mit einer Stecknadel, und werffet sie immittelst ins frische Wasser; gebt ihnen hernach ein anderes Wassers; laffet sie über dem
Feuer

Feuer in einer Pfanne aufschwollen, und wenn sie in die Höhe steigen, so nehmet sie heraus, und thut sie wieder in ein frisch Wasser.

Lasset sie hiernächst auf dem Feuer sieden, bis sie weichlich werden, thut sie hernach in geläuterten Zucker, lasset sie sieden, bis sie nicht mehr schäumen. Wenn ihr sehet, daß sie den Zucker genugsam angenommen, so richtet sie an in einer nicht allzufachen Schüssel, um darinnen aufgetragen zu werden, im Fall, daß euer Syrup gar ist; widrigenfalls könnet ihr ihn besonders sieden lassen, und darüber giesen. Die Mirabellen oder gelbe Pflaumen, die Perdrigon oder Spanische Pflaumen, die Islevert und Saint Julien sind die Pflaumen, welche man zu den Compoten aussuchet.

Compôte de Verjus.

Compote von unzeitigen Trauben.

Man läßt sie im Wasser aufschwollen, läßt sie wieder grün werden, und wenn sie zu steigen anfangen, so thut man sie vom Feuer; das Wasser darf nicht sieden, sondern nur recht warm werden. Wenn dieses geschehen, so thut man sie in ein frisch Wasser, und wieder übers Feuer, um ihnen das grüne zu benehmen. Man nimmet sie sodann heraus, und lasset sie wohl austropfen. Man macht sodann besonders eine gute Quantität Zucker à liffé, thut die Trauben hinein, und lasset sie zehen oder zwölf Wall thun, richtet sie sodann an, und setzt sie gleich auf.

Compôte

Compôte de Pêches.

Compote von Pfirsching.

Die Compoten von Pfirsching werden eben so gemacht, wie die von den Abricosen, welche gut zu essen sind. Siehe oben pag. 216. Man muß nur wohl merken, daß man die Pfirsching dazu nehmen muß, ehe sie zu ihrer vollkommenen Zeitigung gelangen.

Wenn aber die Pfirsching ganz zeitig sind, so scheelet sie fein sauber, thut den Stein heraus, schneidet sie in vier Theile, und leget sie in eine irdene Schüssel oder Casserole, deren Boden mit Zucker bestreuet, nebst klein gehackten eingemachten Citronen-Schalen; Lasset alles zusammen im Backofen gar werden. Wenn sie gar sind, so reibet Zucker darauf, macht eine Feuer-Schauffel im Feuer glüend roth, und haltet sie darüber, daß sie eine Farb bekommen, nachdem ihr sie in eurem Porcellan-Geschirr angerichtet, und traget sie warm auf.

Drittes Capitul.

Von denen verschiedenen Sorten von Teig,
die man aus Baumfrüchten bereitet.

TJe verschiedenen Sorten von Teig, welche man aus den Baumfrüchten zubereitet, tragen zu dem Nach-Tisch ein grosses bey, denn sie machen die größte Zierde desselben aus,
und

und man kan sagen, daß ein Obst = Teig, der wohl gemacht ist, nicht weniger von der Geschicklichkeit eines Zucker = Canditoren = Inspectoris zeuget, als alle andere Sachen, die sein Amt betreffen. So lasset uns denn sehen, wie sie zubereitet werden.

Pâte de Prunes.

Teig von Pflaumen.

Die besten, die man dazu brauchet sind die Mirabelles, Islevert, Perdrigons und Mirabolans: Der Teig davon wird auf folgende Art gemacht:

Nehmet von oberwehnten Pflaumen, welche Sorte ihr wollet, thut die Steine heraus, setzet sie mit Wasser über das Feuer, bis sie ganz weich worden, lasset sie hernach austropfen, und treibet sie mit Gewalt durch ein Sieb; das macht eine Marmelade, deren ihr euch bedienen könnet, um euren Teig auf folgende Weise zu machen:

Wenn diese Marmelade fertig ist, so nehmet ihr am Gewicht so viel Zucker, als eure Pflaumen schwer sind, ihr lasset denselben so lange sieden, bis er den Sud à cassé oder à la grande plume erreicht; ihr thut alsdann eure Marmelade darein, indem ihr mit einer Spatul oder Eß-Löffel alles umrühret, und lasset es auf dem Feuer recht warm werden, doch ohne daß es siedet.

Man nimmt hernach mit einem Löffel von dieser Composition, man richtet sie in kleinen Stücken

auf Schiefer-Steine oder in Mödel, und man setzt sie bey starckem Feuer in ein eingehitztes Zimmer, daß sie trocken werden.

Des andern Tages oder selbigen Abend wendet man sie auf die andere Seite auf den Schieferblatten oder auf Sieben, und wenn sie recht trocken sind, so hebt man sie in Schachteln auf, welche inwendig mit weißem Papier gesütert sind.

Pâtes d'Abriquets verds.

Teig von grünen Abriquetsen.

Man muß sie gleich in eine Lauge thun, wie man in dem Articul von den Compoten p. 214. 215. angezeigt, und hernach thut man sie ins frische Wasser, daß man sie scheelen kan.

Lasset sie hernach starck sieden, bis sie recht weichlich werden, treibet sie durch ein Sieb, und wenn sie also zur Marmelade worden, so lasset euren Zucker sieden, bis er den Sud à callé erreicht, thut euren Teig hinein, rühret denselben wohl um; am Gewicht muß so viel Zucker, als Abriquetsen seyn; Lasset alles zusammen recht warm werden.

Wenn solches geschehen, so richtet euren Teig an, wie wir im vorigen Articul gesagt, und lasset ihn auf gleiche Art trocknen.

Pâte d'Amandes verds.

Teig von grünen Mandeln.

Man macht denselben wie den vorigen; man darf nur selbigen Articul ansehen.

Pâte

Pâte de Citrons.

Teig von Citronen.

Nehmet Citronen, schneidet Zesten daraus, thut den Saft hinweg, und werffet sie inmitst ins frische Wasser, damit sie nicht schwarz werden. Schneidet sie in vier Stücke, und lasset sie in einem andern Wasser auf dem Feuer sieden. Man muß sie vier oder fünf Mal thun lassen, wornach ihr in dieses Wasser den Saft von einer Citron ausdrucken werdet, und einige Zeit hernach noch so viel Citronen-Saft, in dem ihr eure Citronen kochen lasset, bis sie ganz weich werden.

Thut sie hernach also ins frische Wasser, lasset sie austropfen, ringet sie in einem Tuch aus, stosset sie in einem Mörser, und treibet sie durch ein Sieb; wenn diese Marmelade fertig ist, so machet einen Teig damit an, wie man es in den vorigen Articuli gesagt hat, und trocknet ihn auf gleiche Weise.

Pâte d'Oranges.

Teig von Pomeranzen.

Man nimmet Pomeranzen aus Portugal, die man sonst Apfel Sina zu nennen pfleget, ohne daß man Zesten daraus schneidet. Man schneidet sie in vier Stücke, und thut den Saft und die Köpfe davon weg, weil dieser Theil so hart ist, daß er nicht weich werden kan.

Wenn dieses geschehen, so thut Wasser über das Feuer, und wenn es sieden will, so werffet eure Pomeranzen hinein, und lasset sie darinnen kochen,

Lochen, bis sie recht weich worden sind. Als denn macht man es damit, wie mit den Citronen. Siehe den Articul.

Pâte de Poires. Teig von Birn.

Man nimmt Birn, dergleichen sind: le petit Rouffelet, die Muscateller-Birn und andere gute Birn, die sich brechen lassen, es mögen Sommer- oder Winter-Birn seyn.

Wenn man sie ausgesucht hat, thut man sie in die Kohlen, oder glühende Asche; wenn sie gar sind, nimmt man davon was röthlicht aussieheth und am besten gekocht ist, hernach preßt man sie, und treibet sie durch ein Sieb; das ist die Marmelade, die man haben muß.

Diese nehmet ihr hernach, und thut sie in Zucker, der den Sud à café erreicht hat, so daß der Zucker an Gewicht so viel ausmacht als die Marmelade, ihr rühret alles wohl um, lasset es recht warm werden, und richtet es, wie gesagt an, um es hernach auf gleiche Weise zu trocknen.

Pâte de Cerifes. Teig von Kirschen.

Nehmet die schönsten, die größten und die zeitigsten Kirschen, die ihr finden kömnet, thut den Stiel und den Stein heraus, lasset sie ein wenig im Wasser sieden, aber es muß sehr wenig Wasser seyn. Lasset sie hernach in einem Kupfernen oder irdenen Sayer austropfen, der viele kleine Löcher hat. Thut eine Schüssel darunter, damit alles hinein fällt, was heraus tropset, indem ihr eure Kirschen umrühret und

stampfet: treibet alles durch, und wenn es durch ist, so thut es in eine Pfanne, oder in ein sauberes Becken, und lasset es bey gelindem Feuer trocknen, indem ihr es sowol im Grund als an den Seiten herum beständig mit einer Spatul umrühret, damit es nicht anbrenne, bis ihr sehet, daß eure Kirschen zu trocknen anfangen, welches ihr daraus erkennen werdet, wenn sie an der Pfanne nicht mehr ankleben. Thut hernach ein halb Pfund oder drey viertel Pfund gestoffenen Zucker hinein, und mischet alles wohl untereinander: Wenn also der Teig angemacht ist, so thut ihn auf Schiefer-Steine in solchen Formen als euch beliebet, und lasset sie trocknen, wie das trockene Confect.

Anstatt gestoffenen Zuckers, thut ihr besser, wenn ihr solchen Zucker nehmet, der den Sud à cassé erlangt hat, und denselben eurer Mar-melade einverleibet.

Pâte de Groseille rouges.

Teig von rothen Stachelbeeren.

Reiniget sie fleißig von allem Unrath, und macht einen Teig daraus, wie aus den Kirschen.

Pâte de Framboises.

Teig von Himbeeren.

Nehmet Himbeeren, die wohl zeitig sind, thut die Stiele hinweg, und treibet sie durch ein recht fein Hären-Sieb, und macht euren Teig an, wie von den Kirschen.

Pâte

Pâte d'Abricots. Teig von Abricosen.

Nehmet Abricosen, die wohl zeitig sind, scheelet sie, und thut die Steine heraus: Lasset sie ein wenig im Wasser sieden, und hernach abtropfen; treibet sie hernach durch ein Haar-Sieb, und macht euren Teig an, wie den Kirschen-Teig.

Auf eine andere Art.

Thut eure zeitige und gescheelte Abricosen in eine Pfanne über das Feuer, aber ohne Wasser, und rühret sie öfters mit einem Schaum-Löffel um, bis sie sich zusammen setzen. Wenn solches geschehen, so thut sie vom Feuer, und menget so viel gekochten Zucker darunter, als Teig vorhanden ist.

Pâte de Pêches. Teig von Pfirsching.

Nehmet Pfirsching die nicht gar zu klein sind, scheelet sie, und thut den Stein heraus: Lasset sie bey gelindem Feuer so lang im Wasser sieden, bis sie anfangen wie grün zu werden: Lasset sie hernach in ihrem Wasser wieder kalt werden; wenn sie kalt sind, so thut sie heraus, und lasset sie austropfen; hernach sollet ihr sie durchtreiben, und euren Teig daraus machen, wie aus den Kirschen.

Alle diese Teige auszumachen, muß man den Zucker à cassé sieden lassen, selbigen hinein thun, alles wohl umrühren, und wenn sie über dem Feuer so warm worden sind, daß sie sich angefangen haben zu rühren, so muß man sie oberwehnter massen anrichten. Folgende Teige wer-

228 Von verschiedenen Sorten Teig

den auch also ausgemacht. Dieses dienet ein für allemal zur Nachricht, damit man nicht öfters einerley wiederhole.

Pâte de Verjus.

Teig von unzeitigen Trauben.

Nehmet unzeitige Trauben, wie man sie zum Einmachen nimmt, thut die Körner heraus, und lasset sie im Wasser grün werden wie die Pfersich. Machet hernach den Teig wie den vorigen aus.

Pâte de Coins. Quitten-Teig.

Nehmet recht zeitige Quitten, scheelet sie, und thut den Butz und die Steine heraus; lasset sie im Wasser sieden, und macht hernach euren Teig aus, nach der ersten Manier von Kirschen.

Auf eine andere Art.

Wenn eure Quitten gar sind, wie man oben gesagt, so treibet sie durch ein weites Sieb; lasset sie hernach trocknen in einer Pfanne über dem Feuer. Wenn dieses geschehen, so menget Zucker darunter, rühret sie noch fünf oder sechsmal über dem Feuer um, doch so, daß sie nicht sieden, und richtet sie halb kalt an.

Pâte de Pommes. Teig von Aepfeln.

Nehmet Reinetten-Aepfel, scheelet sie, und thut den Butz weg; Lasset sie im Wasser sieden: wenn sie gar sind, so thut sie ins frische Wasser, lasset sie hernach austropfen, und treibet sie durch
ein

ein Haar = Sieb, trocknet sie sodann über dem Feuer in einer Pfanne, und rühret sie immer um, sowol im Grunde als am Rand der Pfannen herum mit einer Spatul: Wenn sie sich anfangen vom Grund abzulösen, so thut sie vom Feuer und thut ein halb Pfund oder dreyviertel Pfund Zucker hinein: mischet alles wohl unter einander, richtet ihn auf dem Schiefer an, und lasset ihn in der warmen Stube trocknen, wie das trockene Confect.

Anmerkung.

Von allen diesen Teigen ist wohl zu merken, daß man den Zeug dazu nicht muß sieden oder kochen lassen, sondern wie der französische Terminus lautet, nur fremiren, das ist, so warm werden, daß der Zeug anfängt sich zu bewegen.

Pâte contrefaite. Nachgeahmter Teig.

Um allerhand Sorten Teig nachzumachen, muß man die Marmelade von Reinetten = Aepfeln nehmen, und sie durchstreiben, wie wenn man einen Aepfel = Teig machen will.

Pâte de Cerises contrefaite.

Nachgemachter Kirschen = Teig.

Nehmt Aepfel = Marmelade, thut sie in eine Pfanne, und lasset sie trocknen, als wenn ihr einen Aepfel = Teig machen wolltet. Anstatt des Zuckers aber thut auf ein Pfund Marmelade ohngefehr dreyviertel Pfund Syrup, in welchen durre Kirschen sind eingemacht worden:

℞ 3

Lasset

230 Von verschiedenen Sorten Teig

Lasset sie hernach noch einmal trocknen, bis sie am Pfannen-Boden nicht mehr anklebet, und richtet sie auf dem Schiefer als Kirschen an, worein ihr auch Stiele macht, oder auch als sonst einen rechten Kirschen-Teig, oder sonst in einer andern beliebigen Gestalt. Lasset auch alles in der warmen Stuben trocknen, wie die andern Teige.

Mercket hier wohl an, daß allerley andere Früchte auf gleiche weise können nachgemacht werden; wenn man sich des Syrups von den Früchten bedienet, die man nachahmen will, indem man zu einer jeden Sorte die Stiele thut, die ihr eigen sind, und die Farben, wie sie hier nach folgen.

Pour faire autres Pâtes legeres.

Andern leichten Teig zu machen.

Nehmet das weiße vom Ey, klopset es wohl mit ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser, und vermischet es mit ein wenig Pistacien oder Mandeln: Knettet es wohl unter einander mit ein wenig Bisam. Lasset es in einer Torten-Pfanne kochen, indem ihr unten und oben warme Asche thut.

Wenn es die Consistenz eines Teigs erreicht hat, so lasset Zucker à la plume sieden, oder nehmet Syrup von irgend einer Confitur, die euch beliebet, menget alles wohl unter einander, und machet euren Teig vollends wie die andern Teige fertig.

Couleurs

Couleurs pour les Pâtes contrefaites, & qui peuvent servir aux Conservees,

Farben zu den nachgeahmten Zeigen, deren man sich auch bey den eingemachten Blättern bedienen kan.

Rothe Farb.

Nehmet Cochenille, Maun und Berg-Cristal, von einem soviel als vom andern; stoffet alles zusammen in einem Mörser von gegossenem Eisen, bis es wohl pulverisirt ist. Wenn es so beschaffen ist, so reibet ein wenig Holtz-Aepfel-Essig darunter, und sayet es durch ein weiß Tuch: Nehmet den Saft der durchgefallen, und mischet etwas davon in eure Marmelade in dem ihr den Zucker oder den Syrup hinein thut. Nehmet euch aber wohl in acht, daß ihr die Quantität recht treffet, nachdem ihr die Farbe blaß oder lebhaft haben wollet.

Auf eine andere Art.

Nehmet Zimmober, reibet ihn in einem Mörser mit ein wenig Spiritu Vini, bis er recht angemacht ist, thut ihn hernach als kleine Kügeln oder Willen auf Papier; lasset sie trocknen, und pulverisirt sie, die Farb davon ist sehr lebhaft.

Grüne Farb.

Nehmet recht grüne Poirée oder Mangost, thut die Rippen davon, und behaltet nur die Blätter; diese waschet und lasset sie austropfen; stoffet sie

hernach in einem Mörser, und nehmet den Saft davon; Thut denselben in eine Pfanne oder Schüssel, und lasset ihn einen kleinen Sud thun: Wenn er genug gesotten hat, so werffet ihn in ein Sieb, oder auf ein Salvete, und nehmet das, was auf dem Sieb oder auf dem Salvete stehen geblieben, um den Sachen nach Belieben diese Farb zu geben.

Gelbe Farb.

Zur Zeit, da die Lilien blühen, nehmet die kleinen gelben Fäserlein, die sich in dieser Blum befinden; Lasset sie wohl trocknen, und wenn ihrs brauchet, so macht sie zu Pulver.

Alle diese Farben können dienen bey dem gemeinen Teig, bey dem Obst-Teig, bey dem Zucker-Teig, bey dem Zucker-Brod, und bey den eingemachten Blättern.

Pâte de Fleurs. Blumen-Teig.

Pâte de Violette. Teig von Veilgen.

Nehmet ein Pfund Aepfel-Marmelade, die schon durchgetrieben worden, und acht Loth wohl gereinigter Veilgen; Stosset eure Veilgen in einem Marmornen Mörser: Wenn sie gestossen sind, so mischet sie unter eure Marmelade, lasset alles zusammen in einer Pfanne trocknen, thut Zucker dazu, richtet an, und lasset euren Teig in der warmen Stube wie die andern Teige trocknen. Anstatt der Aepfel-Marmelade kan man auch Citronen-Marmelade nehmen, das stehet in eines jeden Belieben;
Anstatt

Anstatt die Violblumen zu stossen, kan man auch Violensyrup nehmen.

Pâte de fleurs d'Orange.

Teig von Pomeranzen-Blüthe.

Nehmet, wie beyhm vorigen, ein Pfund durchgetriebene Nessel-Marmelade, und ein halb Pfund Pomeranzenblüthe, welche wohl gepflückt, gekocht und gestossen ist, wie die Blätter, die man feucht einmacht. Thut sie unter eure Marmelade; Lasset alles auf dem Feuer trocknen, thut Zucker dazu, und richtet den Teig an, und trocknet ihn in der warmen Stube, wie andern Teig.

Pâte de Gennes.

Genueser-Teig.

Nehmet recht zeitige Quitten, reibet das Moos mit einem weissen Tuch davon ab; Lasset sie mit vielem Wasser wohl sieden, und wenn sie gekocht sind, so thut sie in frisch Wasser, scheelet sie, und suchet diejenigen aus, die am besten gekocht sind, und die weder Stein noch rothe Flecken haben; treibet sie durch ein Sieb, und lasset Zucker à soufflé sieden: Wenn er gesotten ist, so werffet eure Quitten hinein, rühret alles wohl unter einander, und lasset es in einer Terrine kalt werden. Wenn euer Teig kalt ist, so richtet ihn sauber an auf Platten von Blech oder auf Schiefer, oder auch in besonders dazu gemachte blecherne Formen, und traget ihn wie einen andern Teig auf, nachdem ihr ihn habt trocknen lassen.

Zu merken ist, daß um diesen Teig recht gut zu machen, man ohngefähr drey viertel Pfund Zucker zu einem Pfund Quitten nehmen muß.

Und wenn man auch ein Pfund dazu thäte, so wäre der Teig darum nicht schlimmer.

Viertes Capitul.

Worinnen man zeiget, wie man die Marmeladen machen soll.

SEr von Marmelade sagt, der redet von einem Teig, welcher halb feucht angemacht ist, und den man mit den Baumfrüchten annacht, die einige Consistenz haben, dergleichen sind die Pflaumen, die Quitten, die Abricosen, &c. Die Marmeladen sind einem Zucker=Canditorey=Inspectori sehr dienlich und nöthig: Man macht sie aber überhaupt auf folgende Weise:

Wenn man eine Marmelade machen will, so muß man den Anfang damit machen, daß man die Baumfrüchte, woraus man sie machen will, im Wasser zum Feuer bringe und aufschwellen lasse, sodann ins kalt Wasser thue, wiederum nachdem sie wieder abgekühlet, in einem andern Wasser übers Feuer setze und so lange kochen lasse, bis sie weich werden, endlich durch ein Sieb treibe, und hernach in der Pfanne trockne: Wenn solches geschehen, laß set man so viel Zucker an Gewicht kochen, als der Baumfrüchte sind, bis er den Sud à cassé erlan-

erlanget, man thut alles zusammen und mischet es wohl unter emander, setzt es zum Feuer, bis man siehet, daß es anfangen will zu kochen; alsdenn richtet man seine Marmelade an, und trägt sie auf, oder trocknet sie, um einen Teig daraus zu machen

Nach diesem allgemeinen Begriff kan man sich ganz sicherlich unterfangen Marmeladen zu machen, wenn man besonders dasjenige dargegen hält, was man im vorhergehenden Capitul davon gesagt hat, in massen die Marmeladen der Grund sind zu den Teigen von Baumfrüchten, die man zum essen macht. Es ist nur noch übrig, daß wir ins kleine sehen, ob nicht ein jedes Obst etwas besonders erfordert.

Marmelade d'Abricots verds.

Mermelade von grünen Abricosen.

Weil wir oben pag. 223. in dem Articul von dem Teig, den man aus dieser Frucht macht, schon angezeigt haben, wie man den Anfang damit machen muß, so ist es nicht nöthig, daß man es hier wiederhole. Nachdem man alles wohl beobachtet, was daselbst angezeigt worden, bis man den Zeug durch das Sieb getrieben, nimmt man die Marmelade, thut sie in eine Pfanne, läffet sie über dem Feuer trocknen, indem man sie fleißig unrühret, und auf allen Seiten umwendet, bis alle Feuchtigkeit sich heraus ziehet, und sie anfängt sich an die Pfanne zu hängen.

Wenn solches geschehen, so lasset euren Zucker

Der à cassé sieden, thut eure Marmelade hinein, mischet alles wohl untereinander, und wenn es will anfangen zu sieden, so ist die Marmelade fertig.

Avertissement.

Man würde von denen verschiedenen Marmeladen allhier weitläufiger handeln, wenn man es für nöthig erachtete; weilen aber, was man davon gesagt, schon hinlänglich ist, und um darinnen wohl fortzukommen, man allezeit gleich anfangs die Baumfrüchte so lange sieden läffet, bis sie zur Marmelade werden, die man durchtreibet, und oberwehnter massen ausmacht; als will man hier weiter nichts erinnern, als daß man die grünen Mandeln, und die gelben Abricosen, die man wie die grünen Abricosen macht, auch also vorstellen kan.

Marmelade d'Abricots jaunes.

Marmeladen von gelben Abricosen.

Man nimmet recht zeitige Abricosen, man kocht sie im Zucker à perlé, man schäumet sie wohl ab, hernach thut man sie vom Feuer, und läffet sie kalt werden, um sie zum andern mal aufs Feuer zu setzen.

Wenn solches geschehen, so nehmet die Abricosen, aus welchen ihr, ehe ihr sie kochen laisset, die Steine gethan, leget sie aus, und laisset sie hernach trocknen, bis sie keine Feuchtigkeitszeit mehr von sich geben.

Hiernächst laffet ihr euren Zucker à cassé sieden;

den; das erste mal daß ihr eure Abricosen kochen lasset, müßet ihr ein Pfund Zucker zu dritthalb Pfund Abricosen haben; und das andere mal anderthalb Pfund Zucker zu dritthalb Pfund Abricosen, und wenn alles wohl vermengt ist, macht man die Marmelade oberwehnter massen fertig.

Was die Pflaumen, Birn und Aepfel, Kirsch, Stachelbeeren, Himbeeren und Pflirsing betrifft, werden dieselben gemacht, wie man es in dem allgemeinen Begriff, den man vom Marmeladen-machen gegeben, angezeigt hat.

Wenn man die Marmeladen in Töpfen angerichtet hat, muß man sie allezeit mit Zucker bestreuen; solches erhält sie. Nur die Marmelade von grünen Abricosen und grünen Mandeln lasset sich nicht aufheben, weil sie gerne fett wird, darum trocknet man dieselben.

Die Marmeladen von Pomeranzen-Blüthen und Citronen candiren sich bald, wenn sie wohl verfertiget sind; es ist aber nur ein gut Zeichen.

Die Marmeladen sind sehr dienlich zu Törten und andern dergleichen Sachen, worauf ein geschickter und sinnreicher Zucker-Canditoren-Inspector, der sein Handwerk wohl versteht, verfallen kan.

Fünftes

Fünftes Capitul.

Vom Zucker-Brodt, wie auch von Macronen und Marciipan von verschiedenen Sorten.

Sillen diese Arten von Teig von der Competenz, eines Zucker-Canditoren-Inspectoris sind, so hat man für gut erachtet, sie ehender in dieses Capitul, als in den Bericht vom Pasteten-Backen, zu setzen, allwo man nichts davon gesagt hat, indem man sich daselbst blos auf die Artikel, die davon handeln beziehen kan.

Biscuits à la Bourgogne.

Zuckerbrodt auf Burgundische Art.

Nehmet ein viertel Pfund süsse Mandeln, drey viertel Pfund bittere Mandeln, brühet sie alle an und scheelet sie ab, stoffet sie wohl in einem Mörser, indem ihr dann und wann zwey Eyerweiß darein menget.

Wann sie wohl gestossen sind, so mischet vier Pfund geriebenen oder gestossenen Zucker darunter, rühret alles stark untereinander, bis der Teig sich behandeln läset; nehmet sodann diesen Teig, und treibet ihn mit Gewalt durch ein Sieb, und von dem durchtriebenen Teig macht Biscuiten, die ihr auf Papier leget.

Wenn

Wenn euer Zuckerbrodt also geformt ist, so thut ihut ihr eine Anzahl davon auf ein Blech, und stürzet einen Deckel darüber und leget Feuer auf den Deckel, daß sie auf dieser Seiten eine Farb bekommen: Wenn sie Farb genug an sich genommen haben, und genug aufgelauffen sind, so thut das Feuer hinweg, machet euer Zuckerbrodt los, so gut ihr könnet, hernach könnet ihrs auf der Seiten glaciren, auf welcher sie gestanden.

Wenn man will, so kan man sein Zuckerbrodt in den gewöhnlichen Mödeln backen; und wen der Teig so dick ist, daß man ihn nicht durchtreiben kan, so kan man denselben mit ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser dünner machen.

Biscuits communs. Gemein Zuckerbrodt.

Nehmet ohngefähr acht Eyer, schlaget sie auf und thut das Weiße und das Gelbe davon in eine Terrine oder in ein Becken; klopset sie eine halbe Stunde lang mit einer hölzernen Spatul; thut ein Pfund Zucker oder Cassonade dazu; mischet alles wohl unter einander, und thut ein Pfund fein Mehl hinein: Klopset alles wieder unter einander eine halbe Stunde lang: Werfset so viel gestossenen Anis darunter, als ihr zweymal zwischen die Finger nehmen könnet; Lasset es eine Zeitlang ruhen, und richtet hernach euren Teig in blechernen oder papyrnen Mödeln an: Menget darunter ein wenig gestossenen Zucker zum Glaciren, und setz endlich eure Biscuits in ihren Mödeln in den Backofen. Der Ofen

Ofen muß nur so warm seyn, daß man die Hand darinnen leiden kan. Oder thut sie in einen kupfernen Backofen, und zündet Kohlen unten und oben an, jedoch ein wenig mehr oben als unten. Lasset sie darinnen, bis sie wohl aufgelauffen sind, und ihre gelbliche Farb an sich genommen haben. Wenn sie gebacken sind, so thut sie mit einer Messerspitze aus den Mödeln, und setzt sie an einen warmen Ort, um sie vollends trocknen zu lassen.

Biscuits de fleur d'Orange.

Zuckerbrodt mit Pomeranzenblüthe.

Nehmet recht frische Eyer, und zwar nur das Weiße davon, und so viel als ihr zu einem Pfund Zucker brauchet. Thut sie in einen recht saubern marmornen Mörser, reibet sie nach und nach, indem ihr von einer Zeit zur andern gestoffenen Zucker darein menget, und ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser dazu gießet. Fahret damit fort, bis alles dick wird, und sich behandeln läffet. Wenn solches geschehen, und euer Teig fertig ist, könnet ihr ihn entweder in kleinen Kugeln, oder in Zuckerbrodts-Gestalt aufsetzen. Macht ihr kleine Kugeln daraus, so müßet ihr sie mit den Händen rund machen mit gestoffenem Zucker, und die Kugeln hernach auf Papier legen, so daß sie einander nicht berühren: Wollet ihr aber Zuckerbrodt daraus machen, so leget euren Teig auf einen recht saubern Tisch, und breitet ihn mit der Rolle aus, indem ihr immer gestoffenen Zucker darunter

und

und darauf streuet, und denselben öfters an eine andere Stelle rücket, bis er ohngefehr so dick ist, als ein Thaler. Schneidet denselben hernach mit einem Messer, und machet eure Zuckerbrodt so lang und so breit ihr wollet. Leget sie auf weiß Papier, von einander absondert, wie die Kugeln. Ihr möget nun euren Teig zu Kugeln oder zu Zuckerbrodt gemacht haben, so backet sie in einem kupfernen Backofen, und macht unten und oben ein mittelmäßiges Feuer. Wenn sie gebacken sind, so laffet sie kalt werden, und hebet sie kalt auf. Diese Art Zuckerbrodt kan man mit Ambra und Bisam annachen; man darf nur seinen Teig in einem Mörser von gegossenem Eisen, mit einem Stempel von gleicher Materie reiben, und ein wenig Ambra oder Bisam mit dem gestossenen Zucker immittelst darein thun.

Biscuits de fleurs d'Orange glacés.

Glacirtes Zuckerbrodt von Pomeranzensblütze.

Machet euren Teig eben so an, wie den vorhergehenden, breitet ihn aus, und schneidet ihn auch so. Thut hernach Eyerklar in eine Schüssel oder in ein Becken; duncket eure Biscuiten nach einander darein, laffet sie austropfen, und thut sie in ein anderes Becken mit einer guten Quantität gestossenen Zuckers, womit ihr sie unten und oben bedecket. Setzet sie hernach auf Papier, und backet sie wie die andern.

Q

Biscuits

Zuckerbrodt von Jesmin.

Nehmet die Blütthe von Spanischem oder gemeinem Jesmin, pflücket sie rein ab, und stosset sie wohl in einem recht reinen marmornen Mörser, und thut hernach Eyerklar und gestossenen Zucker darunter. Machtet hernach euer Zuckerbrodt, wie sonst, fertig.

Biscuits de Citron.

Zuckerbrodt mit Citronen.

Nehmet geriebene oder geschabte Citronen-Schalen, bereitet sie wie die Conserve: Macht einen Teig an, wie den von Pomeranzenblütthe, und wenn ihr ihn im Mörser reibet, so thut die geschabte Citronen-Schalen darunter.

Grands Biscuits de Citron.

Grosse Citronen-Biscuiten.

Lasset Zucker à cassé sieden, thut denselben vom Feuer, thut ein wenig geschabte Citronen-Schalen darunter, und gebt ihm eine Farb, wie es euch beliebt: Thut zwey wohlgeklopfte Eyerklar daren, und schüttet geschwind eure Glace in Mödel von gedoppeltem Papier, nach der Länge oder nach der Breite gefalzet, nachdem ihr viel oder wenig Zucker daren thun wollet. Wenn euer Teig anfängt wieder kalt zu werden, so schneidet ihn, wie ihr wollet, und backet sie wie sonst.

Biscuits

Biscuits de Savoye.

Zuckerbrodt auf Savoyische Art.

Man macht sie eben so, wie die andern, außer daß man von fünf Eyer das Weiße heraus, und an ihre Stelle ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser thun muß. Nachdem ihr sie, wie die vorhergehende, wohl werdet geklopft haben, so thut sie mit einem Löffel voll Pappir, wie die Conserve. Nehmet hernach gestoffenen Zucker, menget ein wenig Mehl darunter, und wenn ihr beides also zusammen gemischet, so bestreuet euer Zuckerbrodt damit, und blaset den Zucker, und das Mehl weg, so auf das Pappir fällt. Wenn sie also zubereitet sind, so backet sie, aber nicht mit so starkem Feuer, als die andern. Wenn sie gebacken sind, so thut sie mit der Schneide eines Messers ganz warm weg.

Auf eine andere Art.

Nehmet sechs Eyerdotter und acht Eyerklar nebst einem Pfund gestoffenen Zucker, drey vier-
tel Pfund gut Waizen-Mehl und Anis, schla-
get alles unter einander und lasset es wohl sie-
den: Macht einen Teig an, der weder zu dünn
noch zu dick sey: Wenn er jedoch zu dünn wäre,
so könnet ihr noch gestoffenen Zucker und Mehl
darein rühren, um ihn vester zu machen. Wenn
er endlich recht gerathen ist, so thut ihn in be-
sonders dazu gemachte blecherne Mödel, und
lasset hernach eure Biscuiten halb im Backofen
backen. Wenn solches geschehen, thut sie wie-
der in den Backofen, um sie auszubacken. Wenn

ſie gebacken ſind, ſo ziehet ſie heraus, und gebt achtung, daß ſie nicht zu ſehr gebrannt noch zu weich ſeyen. Wenn ſie aus dem Backofen gekommen ſind, ſo hebt ſie an einem Ort auf, der weder zu feucht noch zu trocken iſt.

Biscuits à la Chancelière.

Zuckerbrodt à la Chancelière.

Nehmet acht friſche Eyer, thut das Eyerklar davon, und werffet den Dotter in eine Schüſſel oder Terrine, und rühret ſie wohl untereinander mit einem ſilbernen Löffel, und in währenderem rühren menget feinen geſtoſſenen Zucker darunter, Löffel voll weiße, und rühret immittelſt ſtark fort. Thut einige Zeit hernach zwey Löffel voll Mehl, ein wenig geſchlagenen Anis, und ein wenig Bomeranzenblüth-Waſſer darunter. Miſchet alles wohl unter einander, und fahret fort geſtoſſenen Zucker darunter zu thun, biß endlich ein Teig daraus wird, welchen ihr in der Form, die euch beliebt, auf ſauber Papier thut. Wenn ſolches geſchehen, ſo laſſet eure Biscuiten in einem kupfernen Backofen backen, ſo, daß ihr unten und oben nur ein gelindes Feuer machet: Wenn ſie gebacken und wieder kalt worden ſind, ſo thut ſie mit guter Manier weg, und hebt ſie auf.

Biscuits à Dame Barbe.

Zuckerbrodt à Dame Barbe.

Nehmet ein Pfund süße Mandeln, ein Viertel-Pfund bittere Mandeln, ſcheelet ſie; ſtoſſet ſie

ſie wohl in einem Mörſer, und thut von einer Zeit zur andern ein Eyerklar darunter, damit ſie nicht zu Del werden.

Wenn ſolches geſchehen, ſo thut ewen Teig aus dem Mörſer, nehmet am Gewicht eben ſo viel geſtoſſenen Zucker, nebst einigen Eyerklaren, und miſchet alles wohl unter einander, indem ihr den Zeug in einer Pfanne mit der Hand knettet.

Wenn dieſer Teig im Stand iſt, daß man ihn brauchen kan, ſo macht ihr daraus Biscuits eines Thalers breit, und nicht ſo dick; das thut man gemeinlich mit einem Meſſer; ihr leget ſie ſodann abgeſondert auf einen Bogen Papier, thut ſie in den Backofen, macht oben gleich ein Feuer, und wenn ihr ſehet, daß eure Biscuits wohl aufgelauffen ſind, und ſich wohl gefärbt haben, ſo thut ihr auch Feuer darunter, damit ſie vollends gar werden.

Biscuits à la Dauphine.

Zuckerbrodt à la Dauphine.

Man nimmet drey oder vier Eyer, man klopft ſie wohl, man miſchet vier oder fünfmal ſo viel geſtoſſenen Zucker darunter, als man zwischen den Fingern halten kan, eben ſo viel Citronen-Schalen, und vier oder fünf Löffel voll Mehl, ſo man zuvor im Backofen getrocknet.

Wenn alles wohl vermicht iſt, ſo ſchüttet es auf etliche Bögen Papier, die mit Zucker beſtreuet ſind, beſtreuet auch ewen Teig damit, und backet ihn in dem Backofen bey mäßigem Feuer.

Q 3

Wenn

Wenn er gebacken ist, so ziehet ihn wieder heraus, hernach schneidet ihr eure Biscuiten, so, daß das Papis drunter bleibet, nachdem ihr sie haben wollet, und damit es desto netter heraus kommet, löset man hernach das Papis mit einem Federmesser ab; sodann könnet ihr sie aufheben, und euch derselben entweder gleich, oder bey sich ereignender Gelegenheit bedienen.

Glace propre pour les Biscuits.

Glace so zum Zuckerbrodt tauget.

Wenn man Zuckerbrodt glaciren will, so kan man sich hierzu folgender Glace bedienen. Man nimmt Eyerklar und gestoffenen Zucker, man klopft beydes wohl untereinander, bis es ohngefähr so dick wird, wie ein Mehlbreyn.

Wenn diese Mirtion fertig ist, nimmt man mit einem Messer davon, und streichet es auf das Zuckerbrodt, und läffet diese Glace bey gelindem Feuer trocknen, bis sie hart worden ist. Man kan sie auch glaciren mit einer Glace, die aus zusammen gerührtem Zucker und wohlriechenden Wassern gemacht wird.

Massepain.

Marcipan.

Das Marcipan ist schon lange auf den Tafeln üblich; man setz es heut zu Tage noch auf, nicht nur zur Zierde, sondern auch zum Genuß. Man giebt ihm allerley Gestalten; man macht Torten und verschiedene andere Kleinigkeiten von Pastetenwerk, daraus. Man formiret
Felsen

Felsen, Bestungen und dergleichen Sachen von diesem Teig, die der Geist einem eingeben und die Geschicklichkeit des Werkmeisters vollkommen machen kan. Diese ausserordentliche Stücke macht man nur zu grossen Gastereyen, und werden auf grossen Körben aufgesetzt. Lasset uns sehen, wie man dabey zu Werke gehet.

Mallepain commun. Gemein Marcipan.

Nehmet ein Pfund süsse Mandeln, scheelet sie im warmen Wasser, und thut sie immittelst wieder ins kalte Wasser: Thut sie wieder heraus, und lasset sie auf einem Salvet abtropfen. Stoffet sie hernach in einem marmornen Mörser mit einem Stämpfel von Buchbaum oder von anderm Holz; erinnert euch aber, daß ihr sie öfters benecket mit einem Eyerklar, mit Pommeranzenblüth-Wasser, oder sonst mit anderm wohlriechendem Wasser, bis sie so fein gestossen sind, als Mehl. Nehmet hernach drey viertel Pfund vom besten Zucker, so ihr haben könnet. und siedet ihn à soufflé; wenn er fertig ist, so schüttet ihn auf eure Mandeln, und vermischet sie wohl mit einem Spatul unter einander. Setzet alles zusammen wieder aufs Feuer, und rühret es mit der Spatul beständig wieder um, und gebt wohl achtung, daß nichts weder im Grund noch an dem Rand der Pfanne anbrenne; und wenn ihr endlich sehet, daß sich nichts mehr anhänget, so thut euren Teig weg. Ehe ihr ihn arbeitet, müßet ihr ihn kalt werden lassen, hernach könnet ihr Stücke daraus machen,

welche man mit Mödeln zerschneidet, und hernach aus den Mödeln auf Pappyr fallen läffet, und sie darauf nach der Reihhe setzet um sie in den Backofen zu thun. Man muß ihnen nur auf einer Seite Feuer geben, und auf der andern Seite glacirt man sie, und läffet sie sodann im Backofen gar werden.

Massepain Royal. Königlich Marcipan.

Nehmet gemeinen Marcipan-Teig, spinnet ihn auf einem Tische, ohngefähr eines Fingers dick, schneidet ihn in Stücken, und macht Ringe daraus, ohngefähr in der Größe und Ründung eines Eyes; tauchet hernach diese Ringe in Eyerklar, und schließet sie ganz in gestoffenen Zucker ein. Nehmet ein Eyerklar, reibet es in einem Mörser; indem ihr solches reibet, so thut nach und nach Zucker darein, und höret nicht auf, bis ihr einen weichen Teig daraus gemacht: Wenn er in diesem Stand ist, so machet kleine Kugeln daraus in der Größe, wie der innwendige Raum eures Ringes: Thut besagte Ringe aus dem Zucker, womit ihr sie ganz bedecket, stellet sie in verschiedenen Reihhen aufs Pappier, und in jeden Ring thut eine Kugel, und laffet sie im Backofen backen.

Massepain frisé. Krauser Marcipan.

Nehmet gute süsse Mandeln, scheelet und stofset sie, wie die andern; wenn sie wohl gestoffen sind, so mischet nach und nach Zucker darein, und fahret immer damit fort, bis ihr einen
brauch

brauchbaren Teig daraus gemacht, welchen ihr spinnen könnet, wie ihr wollet. Wenn der Teig also zugerichtet ist, so legt denselben auf Papier, in solcher Gestalt, die euch beliebet. Lasset ihn hiernächst nur auf einer Seite unter dem Backofen-Deckel backen, und wieder kalt werden: Wenn er kalt ist, so backet die andere Seite auf gleiche Weise. Hebet ihn ganz warm vom Papier, so wird euer also gemachtes Marcipan leicht, delicat, schön, gut und vollkommen niedlich seyn.

Massepain à la Duchesse.

Marcipan auf Sertzogliche Art.

Man nimmt Mandeln, welche man wie gewöhnlich zurichtet, und in währendem Stossen mit Eyerklar und Pomeranzenblüth-Wasser begießet. Man muß so viel schwer Zucker nehmen, als der Teig wieget; man läßt ihn à la plume sieden, wornach man die Mandeln hinein thut, und selbige wohl darunter mischet.

Wenn dieses geschehen, setzt man diese Masse wieder aufs Feuer, um sie zu trocknen, indem man sie stark herum rühret, bis der Teig sich brauchen läßt, und sich nicht mehr an die Pfanne heftet.

Thut hiernächst euren Teig auf einen recht saubern Tisch, der mit Zucker bestreuet ist, vollet denselben groß zusammen, lasset ihn ruhen; hernach könnet ihr Marcipan daraus machen, und ihnen eine Gestalt geben, wie ihr wollet.

Dom Zuckerbrodt,
Massepain de Monsieur.

Serren Marcipan.

Nehmet ein viertel Pfund schöne Mandeln, scheelet und stoffet sie so viel ihr könnet: Thut zwey frische Eyerklar darein, reibet alles wohl unter einander, thut gestoffenen Zucker darunter, und lasset nicht nach, bis ihr einen brauchbaren Teig daraus gemacht: Treibet ihn durch eine Spritze mit einem grossen Stempel, machet hernach Ringe daraus, und backet dieselben in einem kupfernen Backofen bey gelindem Feuer, so werdet ihr etwas gutes und schönes machen.

Massepain à la Princesse.

Marcipan à la Princesse.

Nehmet ein Pfund süsse Mandeln, scheelet sie sauber, und thut sie in einen Mörser: mischet unter eure Mandeln ein Pfund schönen gestoffenen Zucker, und geschabte grüne Citronenschalen: Stoffet alles unter einander, und leget es hernach auf Pappir in der Gestalt, die euch beliebet. Lasset das, was ihr also aufs Pappir gesetzt unter dem Backofen-Deckel nur auf einer Seite backen. Wenn es gebacken ist, so lasset es kalt werden, und backet es auf der andern Seite.

Massepain d'Orange.

Marcipan von Pomeranzen.

Nehmet ein Pfund Mandeln, scheelet und stoffet sie; siedet drey viertel Pfund Zucker à soufflé;
thut

Macronen und Marcipan. 251

thut ihn vom Feuer, und werffet eure Mandeln darein, welche ihr fleißig damit zusammen rühren werdet. Nehmet hernach ohngefähr ein halb Pfund Pomeranzen-Marc, so feucht angemacht ist, laffet den Syrup davon abtropfen, stoffet es, und thut solches unter eure Mandeln. Lasset alles in einer Pfanne zusammen kochen, und rühret es beständig um am Grund und an dem Rand herum, bis euer Teig sich an die Pfanne nicht mehr anhänget. Setzet ihn auf Papier in welcher Gestalt ihr wollet, und laffet ihn nur auf einer Seite unter dem Backofen-Deckel backen. Lasset ihn wieder kalt werden; wenn er kalt ist, so glacirt die ungebäckene Seite, und backet sie wie die andere.

Die Glace hierzu soll zusammen gemacht seyn aus Eyerdottern, gestossenem Zucker und geriebenen Citronen; Dieses Marcipan ist sehr delieat, anstatt des Citronen-Marc's kan man Marmelade nehmen.

Massepain de Citron.

Marcipan von Citronen.

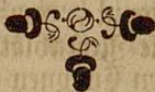
Diese werden auf eben die Art gemacht, wie die von Pomeranzen-Marc: Man muß Citronen-Marc oder Marmelade darein thun, und im übrigen alles wohl beobachten, was im vorhergehenden Artikel gesagt worden.

Massepain glacé. Glacirter Marcipan.

Machet einen Teig an, wie den zum gemeinen

nen Marcipan: Spinnet denselben auf einem Tische, und gebt ihm die Gestalt, die euch beliebet, und lasset denselben hernach im Backofen ein wenig trocknen. Thut ihn hernach in eine Schüssel mit ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser oder anderm wohlriechenden Wasser; mischet nach und nach gestossenen Zucker darunter, wie auch Saft und Marmelade einer solchen Baumfrucht, die euch beliebet, und rühret alles mit einem Löffel unter einander, bis eure Glace ohngefähr so dick wird, als ein Brey. Oder, wenn ihr wollet, thut ein Eyerklar in eine Schüssel, rühret es mit einem Löffel und machet diese Glace wie die vorige fertig. Vergesset aber nicht ein wenig Citronen-Saft darein zu thun, wenn sie anfängt dick zu werden. Wenn eure Glace auf diese oder jene Weise fertig ist, so nehmet eure Stücke Marcipan, und thut eine von diesen Glace darauf, sezet sie sodann auf Papier, und backet sie, eine Seite nach der andern, wie die vorhergehende, unter dem Backofen-Deckel.

Hierbey ist zu mercken, daß diese gedoppelte Sorte von Glacen bey allerhand Teig, Torten, Abaisßen und Früchten zu gebrauchen ist.



Sechstes

Sechstes Capitul.

Les Conservees.

In Zucker eingemachte Sachen.

Die sogenannte *Conserve* ist ein trockenes Confect, welches mit Zucker von vielerley Teig, oder Früchten, oder Blumen gemacht wird, damit solches dem Geschmack desto angenehmer werde. Es ist in der Zucker-Canditoren zugleich ein ansehnliches Hülfsmittel und eine Zierde des Nach-Tisches, den man damit ausfüllen kan. Es ist eben nicht schwer solches zu machen, und man hat dabey nur folgendes zu beobachten.

Conserve de Rofes. Rosen-Conserve.

Nehmet Rosen von Provins, die röthesten, die ihr finden könnet: Lasset sie soviel möglich bey gelindem Feuer in einem Silber-Geschirr, oder sonst in was anders das dazu tauget, als in einer Casserole oder zinnernen Schüssel trocknen, und rühret sie öfters mit der Hand um. Wenn sie recht trocken sind, so stoffet sie in einem Mörser, und sayet sie hernach durch ein recht feines Sieb, und macht sie an mit dem Saft von einer Citron, worauf ihr ein Loth zu Pulver gestoffene Rosenblätter thun werdet, und wann ihr keinen Citronen-Saft haben könnet, so nehmet Holzkäpfel-Essig dazu. Lasset Zucker à la plume sieden: Wenn er gesotten ist,

ist, so thut ihn vom Feuer, und blanschirt ihn mit der Spatul. Thut sodann eure Rosen darein und lasset sie so lang darinnen, bis eure Composition sich angefarbt hat. Wenn ohngefähr euer Zucker zu viel gekocht wäre, so thut den Saft einer ganzen oder halben Citronen hinein, nachdem ihr es für nöthig erachtet; lasset alles zusammen ein wenig kalt werden, und richtet es an.

Auf eine andere Art.

Nehmet pulverisirte Rosen von Provins, vermischet sie mit ein wenig Citronen-Saft; Lasset Zucker à soufflé sieden, thut denselben vom Feuer, thut eure Rosen darein, und richtet sie mit einander an.

Conserve de fleur d'Orange.

Conserve von Pomeranzen-Blüth.

Nehmet eine kleine Hand voll Pomeranzen-Blüthe, thut die Blätter von den Knospen, und zerschneidet sie: Lasset ein Pfund Zucker à soufflé kochen; Wenn er gekocht ist, so thut ihn vom Feuer, und thut eure Pomeranzen-Blüthe mit einem Löffel oder mit einer Spatul darein. Man muß alles wohl rühren und vermischen, auf daß die ganze Composition in allem gleich sey. Aber dieses muß man fleißig Sorge tragen, daß man den Zucker in der Pfanne stark umrühre, bis daß er anfängt oben zu gestehen, und eine kleine Glace zu formiren. Alsdem könnet ihr eure Conserve in die Mödel thun, sie seyen von Blech oder von was anders. Nach dem

dem sie in den Mödeln kalt worden, so thut ihr sie heraus und hebt sie auf. Wenn ihr sie aber auf den Tisch setzen wollet, so schneidet mit einer Messerspitze hin und wieder darein.

Auf eine andere Art.

Nehmet Pomeranzenblüthe thut sie vom Knospen, und stoffet die Blätter: Siedet Zucker à soufflé, thut ihn vom Feuer, thut eure gestossene Pomeranzen-Blüthe darein, und machet sie, wie die vorige fertig.

Conserve d'eau de fleur d'Orange.

Conserve von Pomeranzenblüth-Wasser.

Sie wird eben so, wie die vorigen gemacht; wenn aber der Zucker gesotten ist, so muß man Pomeranzenblüth-Wasser darein thun. Einige ziehen diese Art den andern Blumen vor, weil dieses Wasser sich besser einverleibet, und einen feinen Geschmack hat.

Conserve de Jus de Citron.

Conserve von Citronen-Saft.

Machet diese auf eben die Art, wie die von Pomeranzenblüth-Wasser, indem ihr in den gekochten Zucker Citronen-Saft thut, so bald ihr den Zucker vom Feuer gethan.

Diese Conserve ist sehr angenehm, und wird den schwangern Weibern angerathen, wenn sie zu Ohnmachten geneigt sind.

Conserve

Conserve de raclure de Citron.

Conserve von geschabten oder geriebenen
Citronen.

Nehmet eine schöne Citron, reibet sie und laßt das geriebene in ein reines Wasser fallen; ringet sie in einem Tuch aus, und trocknet sie wohl. Lasset Zucker à soufflé sieden, thut ihn vom Feuer, thut eure geriebene Citron darein, und machet eure Conserve wie die vorhergehenden fertig, indem ihr diese Composition wacker umrühret, bis sich eine dünne Glace oben aufsetzt.

Conserve de toutes fortes de fruits.

Conserve von allerhand Früchten.

Nehmet Kirschen und Abricosen à oreilles, eingemachte und trockene grüne Blaumen, Bstirsinge und Mandeln, und schneidet sie in kleine Stücke: Lasset Zucker à soufflé sieden, und wenn er gesotten ist, so thut eure Früchte hinein. Richtet hernach eure Conserve wie die andern an, nachdem ihr alles genau beobachtet, was dabey erinnert worden.

Diese Art von Conserve macht man zu der Zeit, da keine solchen Früchte zu haben sind; denn wenn sie zu ihrer Jahreszeit zu haben sind, so nimmt man die Kirschen, läßt sie ihr Wasser von sich geben, setzt sie sodann auf ein Sieb, daß sie abtropfen; wenn solches geschehen, so stoffet man sie im Mörser. Was oberwehnte andere Früchte betrifft, stoffet man sie nur, und trocknet sie sodann auf dem Feuer.

Lasset

Lasset hernach Zucker à cassé sieden, mischet darein das Marck von der Frucht, womit ihe eure Conserve machen wollet, und machet sie oberwehnter massen fertig.

Conserve à l'Intendante.

Conserve à l'Intendante.

Nehmet Citronen-Schalen, Pistacien, Abri-cosen und Kirschen; schneidet sie, wie gesagt, in kleine Stücke; streuet gestossenen Zucker darauf, und lasset sie bey gelindem Feuer trocknen. Nehmet Zucker, und lasset denselben à la plume, doch etwas starck, sieden; Thut eure Früchte darein, ohne ihn vom Feuer zu thun; wenn ihr sehet, daß euer Zucker à la plume gesotten ist, so thut denselben vom Feuer, und macht daß er weiß wird: Wenn endlich sich eine dünne Glace oben sehen läßt, so thut eure Conserve mit einem Löffel heraus.

Man nennet also diese Conserve, weil man sagt, es habe sie die Gemahlin eines Intendanten in der Picardie erfunden, und vor allen andern Sachen geliebet.

Conserve de Pistaches.

Conserve von Pistacien.

Nehmet aufgeschlagene Pistacien, scheelet sie, und thut sie inmittelst ins frische Wasser. Thut sie in ein Tuch, und lasset sie hernach ablaufen. Stoffet sie so rein, daß keine Brocken darunter bleiben, thut ein wenig Bomeranzenblüth-Wasser darein, oder die Marmelade von welcher

N

Frucht

Frucht ihr wollet, oder Citronen = oder Pome-
ranzen-Marck; man muß alles wohl in einan-
der mengen; lasset hernach Zucker à soufflé sie-
den, werffet eure Pistacien hinein, und macht
eure Conserve wie die andern fertig.

Auf eine andere Art.

Nehmet Pistacien und stoffet sie; Lasset Zu-
cker à la plume sieden; wenn er gesotten ist, so
arbeitet ihn bis er weiß wird. Thut sodann
eure Pistacien hinein, und rühret sie um: Thut
endlich eure Conserve auf Papier. Diese Con-
serve ist nicht so delicat als die erste, sie kostet
aber nicht so viel, und ist ziemlich angenehm.

Conserve de Grenade.

Conserve von Granaten-Körnern.

Nehmet Granaten = Körner, presset sie in ei-
nem Salvete, daß der Saft daraus fließet;
thut diesen Saft in eine Schüssel, mit ein we-
nig gestossenem Zucker: Wärmet beydes ein
wenig über dem Feuer, bis der Zucker geschmol-
zen ist. Lasset hernach Zucker à soufflé sieden;
wenn er gekocht ist, so thut ihn vom Feuer,
thut euren Granaten-Saft hinein, und richtet
eure Conserve wie die andern an, wenn sich die
Glaze oben drüber zeigt.

Conserve de Violette.

Conserve von Violblumen.

Nehmet wohl-abgepflückte Violblumen-Blät-
ter; stoffet sie in einem Mörser; thut sie in ein
weiß

weiß Tuch und drucket den Saft davon aus. Lasset den Zucker à soufflé sieden; thut ihn vom Feuer, und wenn er sich wieder gesekt hat, so thut euren Viol-Saft hinein; mischet alles wohl unter einander, und wenn ihr anrichtet, so thut ein wenig Citronen-Saft darein, und schüttet sodann eure Conserve in eure Mödel. Wenn sie kalt worden ist, so könnet ihr sie aus den Mödeln thun, und mit der Spitze eines Messers schneiden, wie ihr wollet: So schneidet man alle Conserven.

Wenn man sich nach der vorhergehenden richtet, kan man andere Conserven machen, als zum Exempel vom Saurach und von Granaten.

Conserve de Framboises.

Conserve von Himbeeren.

Nehmet schöne Kirschen, thut die Steine heraus, lasset sie in ein wenig Wasser ein wenig sieden. Lasset sie hernach abtropfen, zerquetschet sie, und trocknet sie wohl.

Wenn dieses geschehen, so thut einige Hand voll Himbeeren mit ihren Körnern darein, oder passiret nur eure Himbeeren, und drucket sie wohl aus, und menget den Saft davon unter eure Kirschen. Sodann lasset Zucker à cassé kochen, thut eure Composition hinein, und arbeiteth alles wohl unter einander. Und wenn eure Conserve fertig ist, so richtet selbige an wie die andern, und schneidet sie auch so.

Conserve en forme de tranches de Jambon.

Conserve in Gestalt von Schincken-
Schnitten.

Nehmet den schönsten Zucker den ihr finden könnet, theilet solchen in zwey Theile, und thut denselben in zwey Pfannen; Lasset ihn in beyden Pfannen à soufflé sieden. Thut in beyde Citronen-Saft oder geriebene Citronen, und in die eine ein wenig Zimmober; mischet denselben wohl unter den Zucker, damit er die Farb recht annimmt. Leget hernach, ohngefähr einer Hand breit, eine Lage von der weissen Conserve auf ein Papier; oben darauf eine Lage von der rothen; auf die rothe wieder eine Lage von der weissen, und also fort, bis eure Lagen vier Finger hoch sind, so, daß die letzte Lage roth sey. Schneidet alles mit einem Messer, wie Schincken-Schnitte, und leget sie immittelst auf ein Papier. Vergesset nicht, so oft ihr von der rothen Conserve nehmet, ein wenig Zimmober darein zu thun, um dieselbe desto rother zu machen.

Auf eine andere Art.

Nehmet auf einer Seiten gestoffene Bistacien, und auf der andern pulverisirte Provins-Rosen mit ein wenig Citronen angemacht, und zum dritten gestoffene Mandeln im Teig. Thut diese dreyerley Sachen in verschiedene Geschirre, und lasset ohngefähr anderthalb Pfund Zucker sieden, wie man ihn zu den Conserven siedet. Wenn er gesotten ist, so theilet denselben in drey Theile, wovon ihr zwey behalten und auf
die

die heiße Asche, thun werdet. In den andern Theil thut eure Rosen, und nachdem ihr wohl umgerühret, sollet ihr alles zusammen auf einen doppelten Bogen Papier schütten, welchen ihr auf allen vier Seiten zwey Finger hoch aufführen sollet, indem ihr die vier Ecken mit Stecknadeln befestiget. Wenn solches geschehen, und dieser darauf geschüttete Zucker halb kalt worden, und die Rosen-Farb an sich genommen, so nehmet eure Mandeln, mischet, was ihr davon nehmet, unter den einen Theil Zucker, der auf der Asche stehen geblieben, und gießet sie auf die erste Lage; mit den Pistacien und dem dritten Theil des Zuckers machet es eben so. Wenn endlich alles im Stand ist mit dem Messer geschnitten zu werden, so macht den Rand von eurem Papier los, und schneidet ihn in der Dicke eines Thalers in Stücken.

Caramel.

Lasset schönen Zucker à callé sieden: Wenn er gesotten ist, so thut ihn vom Feuer, thut ein wenig Ambra-Essenz darein, schüttet ihn mit der Pfanne als runde Plätzlein auf einen Teller, oder auf ein silbernes Becken.

Andere Manier.

Lasset Zucker in ein wenig Wasser zergehen, so daß der Sud davon stärker sey als zu den Conserven: Thut Capilaire-Syrup darein, und werffet alles ins frische Wasser.


Diese Art von Laselein ist vortreflich gut für die Brust, und befördert den Auswurf. Man

macht in allen vornehmen Häusern Provision davon.

Siebendes Capitul.

Confitures liquides.

Feucht eingemachte Sachen.

ieser Articul ist einer von den nöthigsten für einen Zucker-Canditoren-Inspector, und welcher vielen Leuten anständiger seyn wird, als alles wovon man bisher geredet. Die Privat-Personen werden ihre Satisfaction dabey finden, wie auch die, so die Zucker-Canditoren-Kunst lernen wollen. Die Übung darinnen ist nicht schwer; man wird von dieser Wahrheit urtheilen aus dem Unterricht, den man davon giebet. Es sind folgende: Wir werden von dem Früh-Obst den Anfang machen, als da sind die grünen Abricosen, grünen Mandeln und andere darauf folgende Früchte.

Abricots verds liquides.

Feucht eingemachte grüne Abricosen.

Nehmet ganz weiche grüne Abrieosen, scheelet sie und werffet sie immittelst ins frische Wasser. Lasset hernach Wasser warm werden, thut sie hinein, und lasset sie auf einem gelinden Feuer, bis sie anfangen grün zu werden: Thut sie vom Feuer, und lasset sie in ihrem Wasser kalt werden. Wenn sie kalt worden sind, so thut sie wieder

Feucht eingemachte Sachen. 263

wieder in frisch Wasser. Lasset Zucker à liffé kochen, und thut eure Abricosen hinein, nachdem ihr sie habt austropfen lassen. Lasset sie ein wenig sieden, thut sie vom Feuer und lasset sie ein wenig kalt werden. Thut sie wieder aufs Feuer, und lasset sie wohl sieden bis der Syrup à perlé gekocht ist: Thut sie in Porcellan-Häfen, und wenn sie kalt worden sind decket sie wohl zu.

Abricots verds confits avec leur peau.

Grüne Abricosen mit der Schelſe eingemacht.

Wenn ihr grüne Abricosen samt der Schelſe einmachen wollet, so müſſet ihr ſelbige in eine Lauge thun, damit ſie von ihrer Wolle gereinigt werden, wie wir es im Capital von den Compoten p. 214. 215. angezeigt haben. Hernach müſſet ihr ſie in den geläuterten Zucker thun, ſo daß ſie gänzlich darinnen liegen, ſie über dem Feuer ſieben oder acht Wall thun laſſen, ſodann wieder heraus thun, und abtropfen laſſen. Thut hernach eure Abricosen wieder in die Pfanne, ſetzt noch ein wenig Zucker zu; fahret alſo fort bis zum dritten oder vierten mal, indem ihr allemal ein wenig Zucker dazu thut, weil die Quantität deſſelben immer abnimmt. Und das letzte mal, wenn ihr eure Abricosen vollends werdet ausmachen wollen, ſo laſſet euren Syrup à perlé ſieden, und werfet eure Frucht hinein, und thut Zucker von gleichem Sud dazu, decket ihn zu, und laſſet ihn

264 Feucht eingemachte Sachen.

ihn ein einen Ball thun, thut ihn vom Feuer und schäumet ihn wohl ab.

Wenn endlich dieses alles geschehen, so haltet eure Häfen bereit, um eure Abricosen hinein zu thun, richtet sie darinnen an, lasset sie kalt werden, decket sie sodann wohl zu, und hebet sie auf. Diese Weise die grünen Abricosen einzumachen ist besser denn die erste: Man bedienet sich auch derselben bey vorfallender Gelegenheit, ein trockenes Confect daraus zu machen, wie wir es hiernach sehen werden.

Abricots meurs liquides.

Feucht eingemachte zeitige Abricosen.

Nehmet so viel Abricosen, als ihr wollet, scheelet sie wohl und sauber ab; lasset Wasser sieden, werffet eure Abricosen hinein, und lasset sie einen kleinen Ball thun. Thut sie hernach hinweg, und thut sie in frisch Wasser.

Ehe man alles zusammen kochen läßt, muß man achtung geben, ob sie alle gleich weich worden sind, und wo das nicht ist, die so nicht weich sind, noch ferner weich sieden lassen. Hernach thut ihr sie sämtlich in den geläuterten Zucker, und lasset sie so lange sieden, bis sie nicht mehr schäumen.

Nachdem ihr sie abgeschäumet, so lasset ihr sie kalt werden, sodann in einem Sayer abtropfen. Ihr lasset inzwischen euren Syrup à lité kochen, ihr thut eure Abricosen darein, vermehret den Syrup und lasset sie sieden. Ihr nehmet sie nochmals heraus, und lasset sie austropfen.

tropfen. Das letzte mal aber laffet ihr euren Syrup à perlé sieden, thut eure Frucht hinein, decket sie zu, und laffet sie einen Ball thun, ihr thut sie sodann vom Feuer weg, und schäumet sie ab, und thut sie in eure Häfen.

Auf eine andere Art.

Nehmet schöne Abricosen, welche erst anfangen zeitig zu werden, scheelet sie ganz dünn ab, und thut den Stein heraus. Thut sie unmittelbar ins frische Wasser, und laffet Wasser wärmen, bis daß es fast siedet. Thut eure Abricosen darein, und laffet sie darinnen, jedoch ohne zu sieden, bis sie wieder über das Wasser hinauf steigen; ziehet sie alsdenn unmittelbar heraus, und thut sie wieder in frisch Wasser: Laffet Zucker à perlé sieden, und eure Abricosen wohl abtropfen, und thut sie in diesen Zucker; laffet beydes zusammen stark sieden, und schäumet es wohl ab: Thut sie vom Feuer, und laffet sie kalt werden. Thut sie wieder aufs Feuer, schäumet sie wohl ab, bis daß der Syrup à grand perlé gesotten ist. Richtet sie sodann an, und thut sie in eure Häfen.

Abricots avec la peau & le noyau.

Abricosen mit samt der Schelfe und dem Stein.

Machet sie eben so, wie die andern, ausgenommen, daß ihr sie nicht scheelen noch den Stein heraus thun dürfet.

Feucht eingemachte Sachen.

Abricots de Ménage.

Abricosen in die Saushaltung.

Nehmet zeitige Abricosen und scheelet sie; sie müssen noch nicht vollkommen zeitig seyn, doch solt ihr sie scheelen. Lasset sodann so viel schwer Zucker à la plume sieden, thut eure Abricosen hinein, und lasset sie einen kleinen Wall thun, damit sie ihr Wasser von sich geben; lasset sie wieder kalt werden; thut sie wieder aufs Feuer, und lasset sie sieden, bis sie nicht mehr schäumen. Wenn ihr eure Abricosen wohl abgeschäumt habt, so lasset euren Syrup à perlé sieden, und wenn er nicht hinlänglich ist, so gebt ihm allemal einen Zusatz; wenn ihr eure Abricosen endlich wieder hinein gethan, so decket sie zu, und lasset sie einen Wall thun, und richtet sie sodann in eure Häfen an.

Amandes verdes liquides.

Feucht eingemachte grüne Mandeln.

Man macht sie wie die grünen Abricosen; man darf nur selbigen Articul zu rath ziehen.

Groseilles verdes liquides.

Feucht eingemachte grüne Stachelbeeren.

Man macht sie eben so, wie die Abricosen, ausgenommen, daß man sie nicht scheelet, sondern nur die Körner heraus thut.

Unzeitige Trauben feucht einzumachen.

Man macht die unzeitigen Trauben entweder ganz

ganz ein, oder man thut die Körner heraus. In dem ersten Fall, sucht man schöne unzeitige Trauben aus; man läßt Wasser so warm werden, daß es sich rühret, doch darf es nicht kochen; man wirfft die Trauben hinein, und nimmt sie wieder heraus, wenn sie anfangen zu steigen; man thut sie alsdenn vom Feuer und wirfft sie wieder in frisch Wasser zum abkühlen.

Man muß sie hiernächst wieder aufs Feuer setzen, damit sie wieder grün werden, und sie wieder heraus nehmen und abtropfen lassen. Mittlerweile läßt man Zucker à perlé kochen, man wirfft die Trauben hinein, und läßt sie darinnen, bis es sich anfängt zu rühren; man rühret sie wohl um, und schäumt sie ab, hernach thut man sie wieder aufs Feuer, decket sie zu, und lasset sie einen Ball thun, hernach thut man sie vom Feuer.

Wenn ihr die Körner und Haut weg thun wollet, so könnet ihr es thun, es ist nur desto schöner. Es erfordert ein wenig Gedult, man bringt es aber leichtlich zuwege. Die Trauben derer man sich hierzu bedienet, sind: der Bourdelais sonst Grey genannt, und der Muscateller, der erste aber ist mehr im Brauch.

Cerifes liquides & sans noyau.

Feucht eingemachte Kirschen ohne Stein.

Nehmet zum einmachen schöne wohlzeitige Kirschen, thut die Stiele und Steine davon; lasset Zucker à soufflé sieden, und thut eure Kirschen hinein; lasset sie bey starkem Feuer sieden,
und

268 Feucht eingemachte Sachen.

und schäumt sie sorgfältig ab. Wenn dieses geschehen, so thut sie vom Feuer, und lasset sie kalt werden: Thut sie wieder aufs Feuer und lasset sie recht stark sieden. Thut sie noch einmal vom Feuer, und schäumt sie ab, wenn es nöthig ist. Hebt sie in euren Häfen auf, und wenn sie kalt worden sind, so decket sie wohl zu.

Auf eine andere Weise.

Nehmet schöne auserlesene Kirschen, beschneidet die Stiele, und thut die Steine weg; nehmet hernach so schwer Zucker als Kirschen sind: Lasset den Zucker à soufflé sieden, thut eure Kirschen hinein, decket sie zu, und lasset sie zehen oder zwölf Ball thun.

Man muß sie hernach abschäumen, und sie wieder aufs Feuer setzen, und nachdem ihr sie zugedeckt, und noch einen Ball thun lassen, so könnet ihr sie wegthun.

Wenn ihr ihnen eine schöne Farb geben wollet, so thut Stachelbeeren-Syrup darein, und wenn ihr die Himbeeren liebet, so könnet ihr, indem ihr sie einmachtet, Himbeeren drunter thun.

Framboises liquides.

Feucht eingemachte Himbeeren.

Nehmet schöne Himbeeren, welche nicht wohl zeitig und schön ganz sind; thut die Stiele davon, und thut sie in eine Terrine, deren Boden platt ist. Lasset Zucker à soufflé sieden, und gießet ihn auf eure Himbeeren: Lasset sie hernach

Feucht eingemachte Sachen. 269

nach kalt werden, und schüttet sie ganz sachte in eine Pfanne: Lasset sie sieden, und schäumet sie ab, bis daß der Syrup à perlé gesotten ist: Richtet sie in euren Häfen an, und decket sie zu, wenn sie kalt worden sind.

Groffeilles rouges liquides.

Feucht eingemachte rothe Stachelbeeren.

Nehmet schöne rothe Stachelbeeren, leset die Stiele wohl aus; lasset Zucker à soufflé sieden, und thut eure Stachelbeeren darein; lasset sie wohl sieden, und schäumet sie fleißig ab. Thut sie vom Feuer, und lasset sie wieder kalt werden. Thut sie wieder über das Feuer, und schäumet sie so lange ab, bis der Syrup fast zur Gallert gekocht ist: Solches erkennet ihr, wenn ihr einen Löffel darein tunket, und derselbe roth wird. Wenn solches geschehen, so thut sie vom Feuer, schäumet sie noch ab, wenn es nöthig ist. Richtet sie in Häfen an, und decket sie zu, wenn sie kalt worden sind.

Noix blanches liquides.

Feucht eingemachte weisse Nußkerne.

Nehmet schöne grüne Nüsse, die hübsch weich sind, scheelet sie bis auf das Weiße, so daß nichts grünes daran bleibet: Thut sie immittelst ins frische Wasser: Lasset sie hernach stark sieden, bis daß, wenn man eine Stecknadel hinein steckt, sie von selbst wieder abfallen, und nicht daran stecken bleiben. Thut sie alsdann heraus, und leget sie wieder in frisch Wasser:
bohret

270 Feucht eingemachte Sachen.

bohret ein Loch mitten darein, stecket ein Gewürz-Nägelein, oder klein geschnittenen Zimmet, oder Citrouen-Schelfe hinein. Lasset Zucker à liffé sieden, werffet eure Nüsse darein: Lasset sie wohl sieden, und darauf ohngefehr eine halbe Stunde ruhen: Setzet sie hernach wieder über ein starckes Feuer, bis der Syrup à perlé gesotten ist, und hebet sie auf, wie die andern eingemachten Sachen.

Die Nüsse sind sehr weiß, wenn man recht guten und schönen Zucker dazu nimmt. Wenn man will, so kan man diesen eingemachten Nüssen einen Ambra-Geschmack geben, indem man etwas Ambra darunter rühret.

Meures liquides.

Feucht eingemachte Maulbeeren.

Nehmet schöne noch etwas grüne Maulbeeren, thut die Stiele weg, und machet sie wie die Kirschen ein, oder lasset Zucker à petit perlé sieden; zu vier Pfund Maulbeeren braucht man drey Pfund Zucker. Thut eure Maulbeeren hinein, decket sie zu, und lasset sie nur einen gelinden Wall thun, indem ihr die Pfanne sachte beweget.

Wenn dieses geschehen, so thut eure Maulbeeren vom Feuer, schäumet sie wohl ab, lasset sie ohngefehr zwey Stunden ruhen. Thut sie hernach wieder übers Feuer, bis der Syrup den Sud au grand liffé erreicht.

Prunes

Prunes Imperiales liquides.

Seucht eingemachte grosse Kayfers-
Pflaumen.

Nehmet schöne grosse Kayfers-Pflaumen welche erst anfangen zeitig zu werden, scheelet sie, und thut sie immittelst in frisch Wasser; Lasset Wasser fast siedwarm werden und thut eure Pflaumen hinein. Lasset sie auf einem gelinden Feuer, bis sie grün zu werden anfangen: Wenn solches geschehen, so thut sie vom Feuer, und lasset sie in ihrem Wasser kalt werden. Wenn sie kalt sind, so ziehet sie heraus, und thut sie in frisch Wasser: Lasset Zucker à soufflé sieden, und thut eure Pflaumen hinein, nachdem ihr sie aus ihrem Wasser gezogen und austropfen lassen. Lasset sie bey starckem Feuer sieden, und schäumet sie wohl ab. Wenn solches geschehen, so thut sie vom Feuer, und lasset sie kalt werden. Setzet sie nochmals über das Feuer, und lasset sie sieden, bis daß der Syrup à perlé gekocht ist. Thut sie sodann heraus, und richtet sie in Häfen an, und decket sie zu, wenn sie kalt worden sind.

Auf eben diese Weise werden allerley Pflaumen eingemacht, ausgenommen die rothen Damast-Pfläumlein, welche man im siedenden Wasser muß aufschwellen lassen, und sie wieder heraus nehmen, wenn sie anfangen weiß zu werden. Endlich macht man sie wie die grossen Kayser-Pflaumen vollends fertig.

Einige scheelen sie nicht, sondern stechen drey oder viermal beym Stiel und hin und wieder
noch

272 Feucht eingemachte Sachen.

noch etliche mal mit einer Stecknadel hinein, damit sie nicht auffspringen, und den Zucker besser annehmen. Die Pflaumen die am besten einzumachen sind, sind oberwehnte Sorten, wie auch die Perdrigons, die Mirabellen, die Islevert, und einige von denen, deren Marck nicht nur von gutem Geschmack und sehr süß ist sondern auch fest ist, weil die andern, die zu weich sind, gerne zur Marmelade werden, wodurch dergleichen eingemachte Sachen sehr unangenehm gemacht werden.

Prunes à My - Sucre.

Pflaumen mit halbem Zucker.

Zu vier Pfund Pflaumen thut zwey Pfund Zucker, lasset ihn à perlé sieden, thut eure Pflaumen hinein, lasset sie darinnen einen kleinen Wall thun, nehmet sie hernach weg, und lasset sie ruhen, bis sie ihr Wasser von sich gegeben haben. Thut sie hernach wieder aufs Feuer, lasset sie bis à perlé sieden. Lasset sie in diesem Stande bis den andern Tag ruhen. Alsdem könnet ihr sie zum Gebrauch aufheben.

Poires de Rousselet liquides.

Feucht eingemachte Rousselet-Birn.

Nehmet schöne recht zeitige Rousselet-Birn, lasset sie bey starkem Feuer mit vielem Wasser sieden, bis sie weichlich werden; ziehet sie heraus und thut sie in frisch Wasser. Scheelet sie, und werffet sie immittelst in ein ander frisch Wasser. Lasset Zucker à liffé sieden, thut eure
Birn

Birn hinein. Lasset sie wohl sieden, und schäumet sie wohl ab. Wenn solches geschehen, so thut sie vom Feuer und lasset sie kalt werden. Wenn sie kalt sind, so lasset sie wieder sieden, bis der Syrup à perlé gekocht ist. Thut sie in eure Häfen, und decket sie zu, wenn sie kalt worden sind.

Poires de Muscat liquides.

Seucht eingemachte Muscateller-Birn.

Die Muscateller- und allerley ganze Birn werden auch so, wie die Kouffelet-Birn eingemacht. Die Birn-Schnitze werden auch eben so eingemacht, ausgenommen, daß man die Birn in vier oder in zwey Stücke schneiden muß, ehe man sie im Wasser siedet. Hernach macht man sie wie die andern fertig.

Auf eben die Weise werden eingemacht die Blanquettes oder Milch-Birn, die Muscates oder Muscateller-Birn, die Oranges oder Pomeranzen-Birn, der Certeau und die Bergamote musquée; wenn diese letztern groß sind, und nicht wohl den Zucker annehmen können, so schneidet man sie in vier oder zwey Stücke; solches aber geschieht erst, nachdem man sie im Wasser hat aufschwellen lassen, weil sie sonst schwarz werden, und gern das Wasser annehmen und zur Marmelade werden.

Wann die Birn, die man einmachen will, nicht gar zu groß sind, so kan man sie ganz einmachen. Man muß aber den Bug hinweg thun.

Pêches de Corbeil au liquide.

Feucht eingemachte Pfirsing von Corbeil.

Nehmet Pfirsing die ein wenig grün sind. Scheelet sie, und thut den Stein heraus. Setzet sie immittelst in frisch Wasser; Lasset ander Wasser sieden, thut eure Pfirsing hinein, und lasset sie bey gelindem Feuer darinnen sieden, bis sie anfangen grün zu werden. Thut sie alsdann vom Feuer, und lasset sie kalt werden. Thut sie hernach in frisch Wasser. Lasset Zucker à perlé sieden, thut eure Pfirsing hinein, nachdem ihr sie aus dem Wasser gezogen und austropfen lassen. Lasset sie sieden, und schäumet sie fleißig ab. Thut sie hernach wieder vom Feuer, und lasset sie kalt werden. Wenn sie kalt sind, so thut sie wieder zum Feuer, und lasset sie fort sieden, bis der Syrup à perlé gekocht ist. Wenn solches alles geschehen, so ziehet sie heraus, thut sie in Häfen, und decket sie zu, wenn sie kalt worden sind.

Wenn man will, so kan man, anstatt sie zu scheelen, sie in der Laugen aufschwollen lassen, wie man es in Ansehung der grünen Abricosen in dem Articul von den Compoten p. 214. 215. gesagt hat.

Die andern Pfirsing, die nicht zu groß sind, können auch auf diese Weise eingemacht werden.

Pêches meures. Zeitige Pfirsing.

Man nimmt halb zeitige Pfirsing, man scheelet sie, man thut den Stein heraus, und man

Seucht eingemachte Sachen. 275

man läßt sie im Wasser über dem Feuer aufschwollen, daß sie weiß werden. Inmittelst daß sie steigen, muß man sie mit dem Schaum-Rößel heraus nehmen, und sie ins frische Wasser thun, sodann selbige abtropfen lassen, und sie in den geläuterten Zucker thun, in welchem man sie sieden läßt, so lang sie schäumen.

Man muß den Schaum fleißig davon thun, wornach man die Frucht ohngefähr zwei Stunden ruhen läßt.

Wenn sie geruhet haben, so thut man sie wieder zum Feuer; man vermehret seinen Syrup, wenn man siehet, daß er zuriel abgenommen hat, und kocht denselben à lisse.

Man thut die Pfirsing noch einmal vom Feuer, läßt sie noch zwei Stunden in ihrem Syrup ruhen; hernach kan man sie wieder zum Feuer thun, um den Syrup au grand perlé zu sieden, da ihr sie dann wegnehmen könnet.

Die Pavis oder rothe Pfirsing, werden auch wie Pfirsing eingemacht. Der weiße Pavis läßt sich auch vortrefflich gut einmachen.

Muscat liquide.

Seucht eingemachte Muscateller-Trauben.

Nehmet schöne Muscateller-Trauben, die noch ein wenig grün sind; Thut die Haut und die Körner davon weg: Lasset Zucker à perlé sieden; Thut eure Muscateller-Trauben hinein, decket sie wohl zu, lasset sie ein wenig sieden, und hernach wieder kalt werden. Thut sie wieder aufs Feuer, und lasset sie so lange sieden, bis der

276 Feucht eingemachte Sachen

Syrup à perlé gesotten ist. Thut sie endlich in eure Häfen, und decket sie zu, wenn sie kalt worden sind.

Man kan sie auch eben so einmachen, ohne die Haut weg zu thun.

Verjus liquide.

Feucht eingemachte unzeitige Trauben.

Nehmet schöne unzeitige Trauben, die zum Einmachen taugen, und die erst anfangen zeitig zu werden. Thut die Haut und die Körner davon: Lasset Wasser fast siedheiß werden, thut eure Trauben darein, und lasset sie darinn bey gelindem Feuer, bis sie anfangen grün zu werden. Lasset sie hernach in ihrem Wasser kalt werden. Wenn sie kalt worden sind, thut sie heraus, und werffet sie in den bereits ein wenig gesottenen Zucker; lasset sie sieben oder acht Wall thun und dabey stark kochen, und thut sie weg.

Coins liquides.

Feucht eingemachte Quitten.

Nehmet recht zeitige Quitten, schneidet sie in zwey oder in vier Stücke, scheelet sie, und thut die Herzen davon: Werffet sie immittelst ins frische Wasser; lasset ander Wasser sieden, thut eure Quitten hinein, und lasset sie darinn, bis sie anfangen weich werden. Wenn solches geschehen, so nehmet sie wieder heraus, und thut sie wieder in frisch Wasser. Lasset Zucker à liffé sieden, thut eure Quitten darein, und lasset sie bey

Bei kleinem Feuer sieden, und decket sie zu, wenn sie roth werden sollen. Thut sie zuweilen vom Feuer, und wieder darauf, nachdem sie von einer Zeit zur andern ein wenig gestanden sind, bis der Syrup fast zur Gallerey gelocht ist. Wenn solches geschehen, so thut sie in Häfen, und decket sie zu, wenn sie kalt worden sind.

Man thut wohl, wenn man von den Schel-
fen, von dem Buz, und von einigen andern
Quitten eine decoction macht, welche man durch
ein Sieb treibet, oder in einem Tuch ausrin-
get, und deren man sich bedienet, um diejeni-
ge darinnen zu kochen, die man einmachen will.

Um den Quitten eine schöne Farb zu geben,
kan man die Cochenille auf folgende Art zube-
reitet, dazu thun:

Lasset die Cochenille im Wasser sieden, thut
Maim dazu, hernach auch Crema Tartari.
Saget hernach alles durch ein Tuch, um euch
derselben in der Noth zu bedienen. Was die
Dosis betrifft, kan man leichtlich urtheilen, wie viel
man davon bedarf: die Beurtheilungs-Kraft
entscheidet die Sache ohne grosse Schwierigkeit.

Cotignac d'Orleans.

Quitten-Lattweg von Orleans.

Weil wir allhier von Quitten handeln, so
haben wir für dienlich erachtet, die Art und
Weise zu zeigen, wie man Quitten-Lattweg
auf die Weise dessen von Orleans machen kan:
Man greift aber die Sache folgender massen an.

63

Nehmet

Nehmet Quitten, schneidet sie in Stücken, scheelet sie, und thut die Körner heraus. Zu sechs Pfund Quitten nehmet zwey Pfund Zucker, der à callé gesotten ist. Thut eure Quitten hinein, und lasset alles zusammen sieden, bis es zur Marmelade wird. Treibet alles durch ein Haar-Sieb, und was durchgetrieben ist, nehmet ihr zu eurer Quitten-Lattweg.

Wenn solches geschehen, so lasset noch vier Pfund Zucker à perlé sieden, thut den durchgetriebenen Zeug darein, und wenn nach einigem Sieden der Syrup wieder in eben solchen Sud kommt, so thut eure Quitten-Lattweg vom Feuer, schäumet es ab, und richtet es ganz warm an, entweder in Schachteln, oder in kleine Häfen. Um diesem Quitten-Lattweg eine schöne Farb zu geben, könnet ihr von der präparirten Cochenille drein thun.

Eilftes Capitul.

Von verschiedenen Sorten von Sultzern
oder Gallereyen.

Syne Sultz, Gallert oder Gallrey, ist eigentlich ein Obst-Saft, welcher unter dem Kalt werden dick wird. Man macht verschiedene Sorten davon. Sie sind zur Auszierung des Nach-Tisches sehr dienlich, und man greift die Sache folgender Massen an:

Gelee

Gélée de toutes sortes de fruits.

Gallrey von allerley Baumfrüchten.

Nehmet welcherley Baumfrüchte als euch beliebet; schneidet sie in Stücken, und lasset sie mehr oder weniger im Wasser kochen, nachdem sie hart oder weich sind. Wenn sie gekocht sind, so treibt sie durch ein weißes und starkes Tuch, und ziehet daraus so viel decoction als ihr könnet. Thut die decoction in eine Pfanne mit einem halben Maas Wasser und einem Pfund Zucker. Lasset alles zusammen kochen, bis eure Gallert ganz formirt ist, welches ihr daran erkennen werdet, wenn ihr von eurer Composition in einen Löffel nehmet, und indem ihr selbigen umstürzet, der Zeug Stückweise davon herab fällt, nicht aber als ein Faden herab fließet. Ihr könnet auch davon auf einen Teller thun, und zusehen, ob sie nicht fließet. Wenn sie also gekocht ist, so thut sie vom Feuer, und richtet sie an.

Zu merken ist, daß allerhand rothe und grüne Gallereyen zugedeckt und bey gelindem Feuer kochen müssen. Die weiße aber bey starkem Feuer und aufgedeckt kochen muß.

Auch ist zu merken, daß die Quitten mehr Zucker erfordern, als die andern Früchte.

Wir haben schon angezeigt, wie man die Quitten-Lattweg von Orleans machen muß, welches die Quitten-Gallert ist.

280 Von verschiedenen Sorten Gallerten.

Gelée de Groseilles.

Gallert von Stachelbeeren.

Nehmet Stachelbeeren, presset sie aus, und sayet sie durch ein Salvet. Messet den Saft, den ihr daraus ziehet; und zu einem halben Maas thut drey viertel Pfund Zucker. Lasset es kochen, mischet alles unter einander und lasset es auch zusammen kochen. Ihr werdet erkennen, daß eure Composition gekocht ist, wenn ihr davon auf einen Teller thut, und sehet, daß sie sich aufheben läßt, ohne daran zu kleben.

Auf eine andere Weise.

Nehmet so viel Baumfrüchte als Zucker, der à cassé gefotten ist; Lasset sie sieden, bis sie nicht mehr schäumen, und bis euer Syrup zwischen filé und perlé ist.

Wenn solches geschehen, so lasset eure Stachelbeeren auf einem recht feinen Sieb austropfen, ohne sie allzusehr auszupressen. Wenn sie ausgetropft haben, so nehmet den Saft davon, thut denselben in eine Pfanne, lasset ihn einen Wall thun, schäumet ihn ab, und traget sie davon.

Gelée de Grenades.

Gallert von Granat-Aepfeln.

Man macht sie wie die vorige. Man hat aber dabey zu mercken, daß ehe man die Gallereyen wegträgt, man einen kleinen Schaum weg

Von verschiedenen Sorten Galerten. 281
weg thun muß, der darüber stehet, damit sie desto reiner sind.

Gelée d'Epine-Vinette.

Gallert von Saurach.

Um selbige wohl zu machen, muß man dasjenige beobachten, was bey der Gallert von Stachelbeeren erinnert worden.

Gelée de Framboises.

Gallrey von Himbeeren.

Man macht sie wie die von den Stachelbeeren. Nur dieses ist dabey zu mercken. Wenn eure Stachelbeeren gekocht sind, und ihr sie obgedachter massen durchgetrieben, so thut ihr eine oder zwei Hand voll Himbeeren darunter, nachdem man viel oder wenig machen will. Will man sie von lauter Himbeeren machen, so nimmt man vier Pfund Himbeeren, zwey Pfund Stachelbeeren, und fünf Pfund Zucker, und beobachtet dabey, was bereits erinnert worden.

Gelée de Verjus.

Gallert von unzeitigen Trauben.

Nehmet unzeitige Trauben, und lasset sie im Wasser einen Wall thun. Saiget sie durch ein grobes Tuch. Lasset Aepfel kochen; menget die decoction davon unter euren Trauben-Saft, und machet das übrige obgedachter massen fertig.

Avertissement.

Man muß die Trauben zubereiten, wie zum einmachen; wir haben es schon an seinem Ort gesagt. Wenn solches geschehen, setzt vielen Zucker à perlé zu, thut eure unzeitige Trauben hinein; laffet sie sieden, bis der Syrup perlé wird, treibet sodann alles durch ein feines Haarsieb, und hebtes auf. Es muß so viel Zucker als Frucht seyn. Diese Manier ist besser als die vorhergehende.

Gelée de Cerises. Gallert von Kirschen.

Man macht sie wie die von unzeitigen Trauben.

Auf eine andere Weise.

Nehmet schöne wohlzeitige Kirschen, thut sie in ein weiß Tuch, und presset den Saft heraus; nehmet so viel Zucker an Gewicht, welchen ihr à callé sieden laffet, thut euren Kirschen-Saft hinein; Lasset ihn sieden, und schäumet ihn wohl ab. Lasset ihn sieden, bis er den Sud zwischen liffé und perlé erreicher, welches der gewöhnliche Sud zur Gallert ist.

Man erkennet noch, daß sie fertig ist, wenn man etwas davon auf einen Teller tropfen läßt, und die Tropfen, wenn sie kalt worden, aufheben kan, ohne daß sie daran kleben. Um dieser Gallert eine Farb zu geben, thut man wohl, wenn man Stachelbeeren-Saft darunter mischet.

Gelée

Gelée de Pommes.

Gallert von Aepfeln.

Macht eine Decoction von Aepfeln, sayet sie durch ein Salvet; zu einem halben Maas von dieser Decoction thut drey viertel Pfund Zucker à cassé, und so nach Proportion des übrigen. Lasset hernach alles zusammen sieden, so das der Syrup durch ein gelindes Kochen den Sud zwischen liffé und perlé erreichet, und schäumet es wohl ab.

Wenn man seine Gallert roth färben will, so muß man sie zugedeckt sieden lassen, und entweder rothen Wein oder präparirte Cochenille darzu thun. Sehet den Articleil von der Orleans Quitten-Lattweg, p. 277.

Die Gallert von Reinetten Aepfel muß weiß seyn, darum decket man sie nicht zu.

Gelée de Coins. Gallert von Quitten.

Macht gleichfalls eine Decoction von euren Quitten, und lasset sie auch ein wenig roth werden. Presset sie durch ein Salvet, und thut sie in den Zucker, wie die andern.

Oder nehmet wahr, was man bey der Quitten-Lattweg von Orleans gesagt hat, so eine rechte Gallert ist.

Gelée de Grofeilles verdes.

Gallert von grünen Stachelbeeren.

Man muß gleich die Stachelbeeren zubereiten, wie die, so man einmachen will: das ist, man muß

muß die Körner heraus thun, sie über dem Feuer ins Wasser thun; wenn sie in die Höhe steigen, sie vom Feuer thun, und kalt werden lassen. Sie sodann in ein anderes Wasser thun, und sie bey gelindem Feuer wieder grün werden lassen, bis sie weichlich werden.

Wenn solches geschehen, so muß man Zucker besonders haben, der schon gesotten ist; zu einem Pfund Zucker so viel grüne Stachelbeeren. Lasset alles zusammen sieden, und schäumet es wohl ab, bis sie à perlé werden; treibet sie alsdenn durch ein feines Sieb, und hebt den Saft auf, der davon abtropft. Dieses Liqueur wird dick, indem es kalt wird.

Zwölftes Capitul.

Von trockenem Confect.

Die Früchte, welche man trocken einmacht, haben in der Zucker-Canditorey einen grossen Vortheil. Es ist nicht nöthig, daß man hier von dem Vergnügen etwas sage, welches man bey deren wirklichem Gebrauch genießet. Selbiges läßet sich von selbst sattfam empfinden, und solches ist schon hinlänglich ihr Verdienst vest zu gründen. In Ansehung des andern Nutzens, wird das trockene Confect zu allen Zeiten aufgetragen, es schicket sich auf alle Jahreszeiten, und thun vornehmlich eine ansehnliche Hülfe, zu der Zeit,
da

Da das Obst rar ist, und da die wichtigsten Nach-
Tische sehr klein beyammen und unansehnlich
seyn würden, wenn man keine trockene einge-
machte Früchte hätte.

Gewiß ist es, daß man kein trockenes Con-
fect von Früchten machen kan, man habe sie
dann zuvor feucht eingemacht. Wie dieses letz-
tere geschicht, haben wir schon gezeiget. Auf
folgende Weise aber trocknet man die Constitu-
ren, wovon sie das Corpus ausmachen.

Des Abricots verds.

Don grünen Abricosen.

Wenn eure Abricosen feucht eingemacht sind;
wie man solches p. 264. angezeiget, und wenn
sie kalt worden, so lasset sie in einem Sayer ab-
tropfen; richtet sie hernach an auf Schiefer-
Blatten, oder recht sauberem Blech, oder Bret-
tern, die keinen bösen Geschmack an sich haben,
und traget sie in die eingeheizte Stube. Lasset
sie über Nacht so stehen, des andern Tages aber
kömmt ihr sie umwenden, und desselbigem Abends
wieder, und mit dieser Sorgfalt fahret ihr fort,
bis alles recht trocken ist. Wenn solches ge-
schehen, thut ihr sie fein säuberlich in Schach-
keln, die mit Pappyr ausgefüttert sind.

Man thäte gar gerne dergleichen feucht ein-
gemachte Abricosen aufheben; sie werden aber
so gerne fett, daß man besser thut, wenn man
sie bey Zeiten trocknet, als wenn man länger
wartet; zu geschweigen, daß sie als ein trocknes
Confect sich gar wohl halten.

Abricots

Abricots jaunes. Gelbe Abricosen.

Diese Gattung von Abricosen werden nicht so leicht fett, als die andern; darum kan man sie zu allen Zeiten tröcknen. Und zwar auf folgende Weise:

Thut Wasser in eine Pfanne, setzet sie aufs Feuer, setzet die Terrine oder den Hasen darein, in welchem eure Abricosen sind, lasset euer Wasser ohngefehr eine halbe Stund sieden; auf solche Weise werdet ihr den Syrup von euren Abricosen warm machen, und wenn er zergangen ist, könnet ihr die Abricosen ohne Schwierigkeit heraus nehmen, und selbige austropfen lassen, um sie hernach wie die vorigen auf Schiefer-Steine oder blecherne Platten zu legen, und auf gleiche Weise tröcknen zu lassen, nachdem ihr sie mit Zucker bestreuet.

Avertissement.

Ehe wir weiter gehen, wird es nicht undienlich seyn, wenn man hier einigen Unterricht giebet von alle dem, was man in Ansehung der sogenannten Etuve oder warmen Stuben, zu beobachten hat, und dabey anzeiget, was solche Etuve eigentlich sey.

Eine Etuve, so wie sie die Zucker-Canditoren haben, ist ein kleiner wohl verschlossener Ort, inwendig Stockweise mit Tabletten von Eisendrath versehen, auf welche man die Schiefer-Steine, die Platten von weißem Blech, die Bretter und Siebe in guter Ordnung setzet,
auf

auf welche man die Sachen leget, die man trocken lassen will.

Um zu machen, daß alles, was man an diesen Ort setzet, recht tröckne, setz man auf den Boden einen Kessel oder eine Feuer-Plamme mit glühenden Kohlen, oder auch zwei derselben, wenn man viele Früchten zu tröcknen hat, oder geschwind damit fertig seyn will.

Eine solche Etuve ist einem Zucker-Canditor oder Chef d'Office unumgänglich nöthig, um die Früchten trocken zu lassen. Denn wer in solchen Ländern, da die Hitze mässig ist, sie an der Sonnen trocken wolte, der würde nichts rechts machen.

Des Amandes verdes.

Von grünen Mandeln.

Setzet demnach ein für allemal zum voraus, daß alle Früchten, die ihr trocken einmachen wollet, zuvor feucht müssen eingemacht seyn; Nachdem ihr eure Mandeln abgeschäumet, laßet ihr sie abtropfen, und setzet sie auf die Platten, wie in dem Articul von den grünen Abricosen gesagt worden, außer daß ihr sie nicht mit Zucker bestreuet, in massen die Mandeln von dieser Farb schöner sind als sonst, und leichter tröcknen.

Des Cerifes. Von Kirschen.

Wenn eure Kirschen fertig sind, so muß man sie in ihrer Terrine in die Etuve tragen, sie bis den andern Morgen darinnen lassen, da man sie

sie dann in einem Sayer abtropfen läßt. Hiernächst richtet man sie auf die Schiefer-Steine, die man in der Dörr-Stube aufsetzet, auf die dazu gemachten Tabletten von Eisendrath. Eure Kirschen müßet ihr mit Zucker bestreuen, denn so werden sie schöner seyn.

Des Framboises. Von den Himbeeren.

Des andern Tages, nachdem ihr eure Himbeeren werdet feucht eingemacht haben, sollet ihr den Syrup davon abtropfen lassen, sodann selbige wie die Kirschen aufsetzen, mit Zucker bestreuen, und in der Dörr-Stube oder Etuve trocknen lassen.

Grofeilles rouges. Rothe Stachelbeeren.

Um die Stachelbeeren recht ins trockene zu bringen, thut man wohl, wenn man sie gleich Anfangs als Sträußlein einmacht; das ist, wenn man kleine Sträußlein davon zusammen bindet, ehe man sie in den Zucker thut, weiln diese Frucht zu klein ist, daß man sie nach einander trocknen kömte.

Wenn eure Beeren also eingemacht sind, und ihr sie eine Nacht über in ihrem Syrup habt stehen lassen, lasset ihr sie des andern Tages abtropfen, streuet Zucker darauf, und trocknet sie in der Dörr-Stuben.

NB. Unter dem Nahmen Grofeilles können auch die Johannis-Beeren verstanden werden.

Desgleichen werden auch an verschiedenen Orten die Stachelbeeren, Grieselbeeren genennet.

Des

Des Noix blanches.

Von den weissen Nuss-Kernen.

Nachdem man sie oberwehnter massen feucht eingemacht, und selbige zehen oder zwölf Stunden in der Dörr-Stuben stehen lassen, thut ihr sie aus ihrem Syrup, lasset sie wie gewöhnlich abtropfen, richtet sie auf die Schiefer-Steine, und wenn sie auf der einen Seite trocken sind, wendet sie auf die andere, so werden eure Nuss-Kernen recht werden, wie sichs gehöret.

Des Prunes. Von den Pflaumen.

Es müssen die Pflaumen, wie die vorhergehende Früchte eine Nacht über in ihrem Syrup in der Dörr-Stuben stehen bleiben, ehe man sie ins Trockne setzet. Des andern Tages lasset man sie abtropfen, richtet sie auf die Schiefer-Steine oder auf die Siebe, und lasset sie trocknen.

Es giebt Pflaumen, die man mit halbem Zucker macht, und die man scheelet. Diese wolen mit Zucker bestreuet seyn, wenn man sie trocken will.

Des Piores. Von den Birn.

Wir haben schon gesagt, was man für Birn wählen soll, um sie sowol viertel-weise als ganz einzumachen. Wenn sie nun eingemacht sind, und eine Nacht durch in der Dörr-Stube gestanden, könnet ihr sie ein wenig warm werden lassen, damit ihr Syrup flüssig wird, sie sodann
I abtroz

abtropfen lassen, und hernach in der Dörr-Stube auf Schiefer-Steinen, Blech-Platten, Sieben oder Brettern dörren lassen, nachdem ihr sie mit Zucker bestreuet. Man muß sie umwenden und öfters an einen andern Ort stellen, und wenn sie recht gedörret sind, so thut ihr sie in Schachteln, und leget allezeit einen Bogen Pappyr zwischen den Lagen.

Wenn ihr eure feucht eingemachte Birn lange so behaltet, und es sich zuträgt, daß ihr trockenes Confect davon nöthig habt, so könnet ihr Wasser in einer Pfanne kochen lassen, in welches ihr euren Hasen setzen werdet, als in ein Balneum Mariæ, so wird euer Syrup zergehen, und ihr werdet eure Birn leichtlich daraus ziehen können, um sie in die Dörr-Stube zu setzen.

Des Pêches vertes.

Von den grünen Pflirsingen.

Wenn eure Pflirsinge eingemacht sind, so setzet eure Pfanne samt denselben in die Dörr-Stube, und lasset sie über Nacht darinnen stehen, um die Feuchtigkeit derselben auszuziehen und auszudörren: des andern Tages richtet ihr sie wie gewöhnlich auf die Platten, streuet Zucker darüber, und lasset sie in der Dörr-Stube trocknen.

Des Pêches meures.

Von den zeitigen Pflirsingen.

Man tröcknet sie wie die vorhergehenden, nur muß man Sorge tragen, daß man sie fleißig mit

mit Zucker bestreue, so oft man sie umwendet.

Des Pomes. Von den Aepfeln.

Die Aepfel, die man trocken einmacht, sind gemeiniglich die rothen Calvillen und die Reinetten in Stücken zertheilet. Wenn sie wohl eingemacht und kalt worden sind, lasset ihr sie abtropfen, richtet sie wie gewöhnlich auf die Bleche, und streuet Zucker darauf.

Wenn ihr sie feucht eingemacht behaltet, und hernach etwas davon ins Trockene bringen wollet, so müßet ihr Zucker à perlé sieden lassen, in welchem ihr sie einige Ball thun lasset, hernach könnet ihr sie ins Trockene setzen und zwar weit besser, als wenn ihr diese Vorsichtigkeit nicht gebraucht hättet, inmassen sie sonst nicht leicht trocknen, weil ihre Feuchtigkeit sie nachgehends wieder weich macht.

Du Verjus.

Von den unzeitigen Trauben.

Man macht sie trocken ein, wie man sie feucht einmacht, nur das einzige ausgenommen, daß man den Zucker au grand perlé muß kochen lassen. Man kan sie desto leichter trocknen, nachdem man sie hat kalt werden und abtrocknen lassen. Man muß die Stiele dran lassen, sie mit Zucker bestreuen, sodann in die Dörr-Stube setzen, und fleißig umwenden.

Des

Des Oranges. Von den Pomeranzen.

Weilen man diese Art Früchte blos zu dem Ende einmacht, damit man sie dörren kan, wir aber in dem Capitul von den feucht eingemachten Sachen davon nicht geredt haben, wie auch von vielen andern Sachen, welche hier folgen; So wollen wir hier zeigen, wie man sie aufs allerbeste ganz einmachen kan. Man verfähret aber damit also:

Man nimmt Portugiesische oder süsse Pomeranzen, man wendet sie um, das ist, man benimmt ihnen die Haut. Wenn sie so zugerichtet sind, schneidet ihr sie in Stücken, lasset Wasser sieden, in welches ihr eure Pomeranzen werfet, welche darinnen so lange kochen, bis sie von der Stecknadel, mit welcher man sie probiret, abfallen.

Wenn ihr dieses beobachtet habt, so thut sie in ein frisch Wasser, thut sie hernach in geläuterten Zucker, nachdem sie wohl von ihrem Wasser werden abgetropft seyn. Lasset sie eine vier Stunde in ihrem Zucker kochen; thut sie vom Feuer, und lasset sie kalt werden; wenn sie kalt sind, so lasset sie wieder kochen, bis der Zucker à soufflé gekocht ist. Wenn solches geschehen, thut sie vom Feuer, und lasset sie ein wenig stehen. Wenn sie bis den andern Tag gestanden sind, so lasset den Syrup wieder fließen, indem ihr die Pfanne in heiß Wasser setzet.

Mittlerweile lasset ihr Zucker besonders à la plume sieden, und nachdem ihr eure Pomeranzen habt abtropfen lassen, werfet ihr sie in den Zucker.

Zucker. Decket sie zu, und lasset sie einen Wall thun; sodann thut ihr sie vom Feuer, und wenn sich der Sud gesehet, blanschiret ihr euren Zucker, indem ihr ihn stark in einer Ecke arbeitet, und mit einem Löffel gegen den Rand der Pfanne treibet.

Wenn der Zucker weiß ist, so thut eure Pomeranzen hinein, lasset sie austropfen, und lasset sie zu dem Ende auf ein Bret. Es brauchet nicht viel Zeit sie zu trocknen, hernach könnet ihr sie aufheben.

Tailladins d'Oranges, ou Oranges en rocher.

Pomeranzen = Schnitte, oder Pomeranzen in Felsen-Gestalt.

Nehmet Pomeranzen, scheelet sie, wie die im vorigen Articul, schneidet sie in vier Theile, und presset den Saft davon aus: Reiniget sie, bis die Schelfe recht dünn ist, und schneidet sie wie das Spickspeck. Werfet sie immittelst in frisches Wasser, und lasset sie sogleich im gekälterten Zucker sieden. Wenn der Zucker anfangen will zu sieden, werfet ihr eure Pomeranzen = Schnitte hinein, und lasset sie ohngefehr zwanzig Wall thun. Ihr lasset sie sodann wieder kalt werden, hernach setzet ihr eure Pfanne wieder übers Feuer, um den Syrup à liffé zu sieden; wornach ihr eure Schnitte hinein werfet, welche ihr sieben oder acht Wall thun lasset; alsdann thut ihr eure Confitur vom Feuer, lasset sie nochmals kalt werden, und eure Schnit-

te abtropfen, und lasset den Zucker à perlé sieden, thut sie hinein, decket sie zu, und nehmet sie zum Tröcknen heraus, und wenn ihr sie bis den andern Tag in dem Syrup habt stehen lassen, fahret ihr damit, wie man in dem Article von den Pomeranzen gesagt hat.

Man schreibet hier die Quantität Zucker nicht vor, die man zu oberwehnten Pomeranzen, und zu folgenden Citronen brauchet, weil so viel Zucker dabey seyn muß, daß sie ganz darinnen schwimmen. Was aber davon übrig bleibt kan man zu andern Sachen brauchen.

Zestes d'Oranges. Zesten von Pomeranzen.

Schneidet Zesten aus euren Pomeranzen; die Portugiesischen, wie auch die von Laporte und andere; süsse und saure, oder sauer-süsse, sind die besten dazu.

Lasset eure Zesten in vier verschiedenen Wassern sieden, und thut sie allemal wieder in frisch Wasser. So oft ihr sie sieden lasset, lasset sie eine viertel Stunde lang auf dem Feuer. Hernach könnet ihr sie einmachen, und wie die Tailladins zusammen richten.

Citrons. Citronen.

Scheelet sie, und werffet sie ins Wasser, wie die Pomeranzen; schneidet sie wie ihr wollet, und thut sie immittelst ins frische Wasser; Lasset Wasser sieden, thut eure Citronen hinein zum sieden, und lasset sie darinn, bis sie anfangen weich zu werden. Wenn sie so gekocht sind,
so

so nehmet sie heraus, und thut sie in frisch Wasser, machet sie hernach ein, und richtet sie an, wie die Pomeranzen.

Bedienet euch folgender Methode:

Wenn euer Citronen-Marc im Wasser weich worden, so thut ihrs in den geläuterten Zucker; ihr lasset es sieben oder acht Wall thun, und hernach kalt werden. Ihr nehmet sodann euren Syrup heraus, welchen ihr sieden lasset, indemt ihr noch Zucker hinzu setzet. Ihr gieffet denselben auf die Citronen, welche ihr einige Wall thun lasset; und wenn euer Syrup den Sud à perlé erreicht, lasset ihr eure Citronen darinnen stehen; des andern Tages thut ihr sie ins Trockene, wie die Pomeranzen, die man auch also einmachen kan.

Zestes de Citron. Zesten von Citronen.

Lasset sie auf eben die Art kochen und einmachen, wie die Zesten von Pomeranzen.

Der Pomeranzen- und Citronen-Zesten kan man sich bey den in Zucker gebackenen Mandeln bedienen.

Der Zucker, der davon übrig bleibet, kan zur Conserve, zum Marcipan, zu den gebackenen Mandeln, und zu den eingemachten grünen Nusse dienen.

Laituës Romaines confites.

Eingemachte Römische Lactuken.

Nehmet Römische Lactuken die aufgeschossen sind, scheelet sie wohl, und thut alle Fäden davon:

von: Thut sie immittelst ins frische Wasser, und lasset ein ander Wasser sieden; thut eure Lactuken hinein und lasset sie sieden, bis sie an einer Stecknadel nicht mehr hängen bleiben. Wenn sie so gefotten sind, so thut sie heraus und ins frisch Wasser. Lasset Zucker sieden, und eure Lactuken abtropfen, und thut sie in den Zucker bis er à perlé gekocht ist. Wenn solches geschehen, so thut sie in eine Terrine, und lasset sie darinnen acht Tag lang weichen. Thut sie hernach in eine kupferne Bassine, und lasset sie sieden, bis ihr Syrup wieder den Sud à perlé erreicht, wornach ihr sie samt ihrem Syrup in einen Hafen thun werdet. Und wenn sie kalt worden, könnet ihr sie zudecken und ins Trockene setzen: Wenn ihr sie brauchen wollet, so thut sie aus dem Zucker lasset sie austropfen, thut sie auf die Schiefer-Steine, und lasset sie in der Dörr-Stube trocknen

Zu einem jeden Pfund Lactuken gehört ein Pfund Zucker.

Man kan die Holder-Räumlein und die von Procolis auf eben die Art einmachen.

Amandes à la Pralines.

Im Zucker gebackene Mandeln.

Nehmet ein Pfund schöne grosse Mandeln, reiniget und puget sie wohl. Lasset ein Pfund Zucker à perlé sieden, thut eure Mandeln hinein, und lasset sie so lang sieden, bis der Zucker den Sud à soufflé erreicht, indem ihr sie von einer Zeit zur andern umrühret. Wenn sie gebacken

Backen sind, so thut sie vom Feuer, und rühret sie immer um mit der Spatul, bis sie ganz trocken sind. Thut sie in eine Schüssel, thut die kleinen Stücklein Zucker davon; thut sie wieder in die Pfanne und übers Feuer, bis sie einen kleinen Syrup von sich werffen, den man gemeiniglich Oel nennet. Thut nach und nach den Zucker dazu, der in der Schüssel geblieben, und lasset sie in der Pfanne kalt werden, indem ihr sie immer unrühret.

Autre Praline de Violette.

Andere gebackene Mandeln mit Viol-
Blumen.

Nehmet wohl ausgelesene Violblumen; nehmet ohngefähr acht Loth davon. Lasset guten Zucker à soufflé sieden, thut ihn vom Feuer, und thut ein halb Pfund in Zucker gebackene Mandeln und eure Violblumen hinein. Rühret alles wohl unter einander, und thut es auf Bretter, oder auf Schiefer-Steine, oder auf Siebe, um sie in der Dörr-Stube trocken zu lassen. Anstatt der Violblumen kan man auch den Syrup davon nehmen, und unter den Zucker mischen.

Praline de Rosés. Rosen, Pralinen.

Nehmet Rosenblätter, hackt sie klein und macht sie wie die Violblumen an.

Praline de Genest.

Pralinen von Pfingstblumen.

Nehmet Pfingstblumen, und machet sie so an, wie die Violblumen.

Praline d'Orange. Pomeranzen-Pralinen.

Nehmet ohngefehr ein halb Pfund Pomeranzen-Zesten, die erstgedachter massen im Wasser gesotten sind. Lasset sie mit drey viertel Pfund Zucker einmachen, bis er à soufflé gekocht ist, und macht eure Zesten fertig, wie die Violblumen.

Praline de Citron. Citronen-Pralinen.

Man macht sie, wie die von Pomeranzen.

Amandes de Languedoc frites.

Gebackene Languedockische Mandeln.

Thut wohl geschelte Mandeln ins Wasser; lasset sie abtropfen, und thut sie in ein Becken mit viel gestossenem Zucker. Lasset Del in einer Pfanne warm werden, wie zum Backen. Backet eure Mandeln darinnen, bis sie ein wenig goldgelb aussehen. Nehmet sie mit dem Schaumlöffel heraus, und richtet sie mit dem Löffel auf Papier an, wie die Conserve.

Es haben einige diese Pralinen vergölbete Pralinen genennet, nachdem sie selbige so verstellen, und haben sie zur Competenz des Kochs gerechnet, welchen sie doch gar nicht angehen.

Marons

Marons glassés.

Glacirte grosse Castanien.

Nehmet schöne Lyoner Castanien, lasset sie in der Glut braten, mittlerweile daß ihr Zucker läutert und à perlé sieden lasset.

Wenn solches geschehen, scheelet eure Castanien, werffet eine nach der andern in den Zucker, ziehet sie mit einem Löffel gleich wieder heraus, und werffet sie immittelst ins frische Wasser, der Zucker, der darum herum ist, gefriret gleich.

Marons à la Limosine.

Grosse Castanien à la Limosine.

Lasset grosse Castanien wie sonst braten; wenn sie gebraten sind, so scheelet sie, und drückt sie ein wenig zwischen den Händen breit. Richtet sie auf einen Teller an, und nehmet Wasser, Zucker, Citronen-Saft oder Pomeranzenblüth-Wasser; machet einen Syrup davon. Wenn er fertig ist, so schüttet ihn ganz siedheiß auf eure Castanien, und traget sie warm oder kalt auf.

Dreyzehendes Capitul.

Wie man die Butter und den Milch-Rahm auf verschiedene Art zubereiten und anmachen soll.

In dem Zucker-Canditoren-Inspector kommt es zu, die Butter und den Milch-Rahm auf

auf verschiedene Art zubereiten zu können. Auf folgende Art kan er darinnen geschickt werden.

Beure d'Amandes. Mandel-Butter.

Scheelet und stoffet ohngefehr vierzig süsse Mandeln; thut dazu ohngefehr ein halb Pfund gute frische Butter, eine gute Quantität gestoffenen Zucker, und ein wenig Pomeranzensblüch-Wasser. Stoffet alles zusammen, treibet es durch die Spritze mit dem runden Eisen, so die kleinen Löcher hat, und richtet es auf einem Teller an.

Beure de Pistache. Pistacien-Butter.

Man macht sie eben wie die Mandel-Butter: Diese so zubereitete Arten von Butter haben ihren Vorzug, und man trägts noch vieler Orten auf.

Beure filé & frilé.

Gespommene und krause Butter.

Nehmet ein schön weisses, recht fein und starkes Salvet; bindet sie an zwo Ecken an eine eiserne Krenpe; knüpset die zwo andern Ecken so zusammen, daß man zwischen dem Knoten und dem Salvet einen Stock thun kan. Thut ein Pfund oder ein halb Pfund gute frische Butter ins Salvet, und unter demselben ein irdenes Geschier, darein die Butter fallen kan. Drehet und presset das Salvet, so wird die Butter durchfahren und hinein fallen. Nehmet alsdenn diese Butter, und setzet sie auf einen Teller. Crème

auf verschiedene Art zu machen 301

Crème fouëttée, ou Crème en Roche.

Geklopfter Milch-Rahm.

Thut einen Schoppen recht gut süßen Milch-Rahm in ein großes irdenes Geschir, nehmet eine Handvoll ganz dünner Ulmen-Ruthen, klopset damit euren Rahm recht wohl, und menget recht viel gestoffenen Zucker darunter, nebst ein wenig Dragant; (oder Gummi Adragant) fahret damit fort bis der Rahm so dick wird als Butter. Richtet denselben Stückweise auf einen Teller an. Man kan ihn so hoch auf einander legen, als man will, und er bleibt zween Tage in diesem Stande, ohne daß man Zucker darauf thut. Man kan auch Pomeranzenblüth-Wasser darunter thun, er wird davon nur desto besser.

Auf eine andere Manier.

Thut einen Schoppen Milch-Rahm in eine Terrine, einen halben Schoppen süße Milch, und ohngefehr ein halb Pfund Zucker, der in Stücken zerbrochen ist. Klopset denselben eine gute halbe Stunde, und lasset ihn wenigstens eine Stunde stehen, so daß er sechs Finger dick und recht vest sey. Thut ihn mit einem Löffel auf einen Teller, und zwar ohne daß ihr Zucker darauf thut.

Noch auf eine andere Art.

Thut in eine Terrine einen Schoppen Milch-Rahm; klopset ihn fünf oder sechs mal; thut viel gestoffenen Zucker darunter; Peitscht ihn wieder

Wie Butter und Milch-Rahm

wieder so viel mal, und thut ein wenig pulverisirtes Gummi Aldragan darein: Klopset ihn noch einmal mit fünf oder sechs Streichen; rühret ihn in eine Schüssel oder in einen tiefen Teller an, und streuet Zucker darauf.

Crème de Patissier.

Pasteten-Beckers Rahm.

Lasset ein halb Maas Milch in einer Pfanne sieden, thut ein gut Stück Zucker darunter. Nehmet zwen frische Eyerklar, klopset sie, und thut sie nebst ein wenig Pomeranzenblüth Wasser in eure Milch, welche ihr beständig unrühren werdet, bis sie ein wenig dick wird. Wenn dieses geschehen, so lasset die Milch kalt werden, und sayet sie durch einen recht feinen Sayer; Presset zusammen, was im Sayer bleibt und behaltet es: Es ist sehr delicat.

Crème de Lait d'Amandes.

Rahm von Mandel = Milch.

Scheelet und stoffet ein Pfund süsse Mandeln, als ob ihr Marzipan machen wolltet. In dem ihr sie stoffet, besprizet sie mit recht frischer Milch. Wenn sie gestoffen sind, so gießet ein halb Maas Milch daran; rühret alles wohl zusammen: Thuts in eine Pfanne oder in einen Hasen, und lasset es so heiß werden, daß es sieden möchte. Sayet es durch ein Tuch, und ringet es wohl aus. Nehmet die herausgelauffene Milch, thut sie in eine Pfanne mit einem

auf verschiedene Art zu machen. 303

nem guten Stück Zucker. Lasset sie sieden, bis sie ein wenig dick wird. Thut ein wenig Rosmeranzenblüth-Wasser darunter. Richtet hernach euren Rahm auf einen Teller an, und setzt ihn kalt auf.

Crème pour faire des Tourtes de Lait d'Amandes.

Rahm zur Mandel-Milch-Torten.

Machet euren Rahm auf eben die Art, wie den vorigen. Wenn er aber siedet, mischet sechs wohl gerührte Eyerdotter und ein wenig Butter darein. Lasset ihn kochen wie einen Brey, und rühret ihn beständig weil er siedet. Wenn er kalt seyn wird, thut ihn in eine Abaisse, und zieret sie, wenn ihr wollet, mit Citronenschelfen, oder traget ihn auf, so wie er ist, auf einem Teller oder in einer Schüssel.

Crème de Pistaches. Pistacien-Rahm.

Nehmet ein halb Maas Milch, lasset sie sieden, bis sie etwas dick ist: Thut ein gut Stück Zucker darein, und rühret sie beständig um. Wenn sie anfängt dick zu werden, menget darunter ein viertel Pfund wohl geschelte und gestosene Pistacien, und wenn solches geschehen, richtet euren Rahm an.

Crème cuite. Gekochter Rahm.

Lasset ein halb Maas Milch mit einem guten Stück Zucker sieden. Thut sechs wohlgerührte

rührte Eyerdotter und ein wenig frische Butter darein. Wenn euer Rahm dick worden ist, so thut einen Teller voll davon, und lasset das übrige länger kochen. Man bedienet sich desselben zum Torten machen.

Andere Manier.

Nehmet süßen Rahm mit einem oder zwey Pfund wohl geschlagene Mandeln. Mischet alles in einer Pfanne untereinander, rühret es um, und lasset es bey gelindem Feuer sieden. Wenn ihr gewahr werdet, daß euer Rahm dick wird, so nehmet zwey Eyerdotter, klopffet ein wenig gestossenen Zucker darunter, werffet sie in euren Rahm, und wendet ihn noch vier oder fünf mal um.

Crème fouëttée commune.

Gemeiner geklopfter Rahm.

Nehmet ein halb Maas Milch, und thut sie in eine Terrine mit ohngefähr einem viertel Pfund Zucker. Nehmet auch einen Schoppen süßen Rahm, und mischet ihn unter eure Milch. Klopffet alles wohl mit kleinen abgescheelten Wämen-Ruthen, und im wählenden Klopffen thut den Schaum weg. Und wenn endlich euer Rahm und Milch wohl unter einander geklopfft worden, so thut den geklopften Rahm als eine Flamm-Säule oder Pyramide in eine Schüssel.

Crème

auf verschiedene Art zu machen. 305

Crème à l'Angloise. Rahm auf Englisch.

Nehmet süßen Rahm und lasset ihn ein wenig sieden in dem Geschirr in welchem ihr ihn aufsetzen wollet; nehmet hernach eines Weizens-Korns groß Käß-Lab oder Käß-Math, rühret Milch darunter, und werffet sie in euren Rahm.

Plissons de Poitou. Plisson von Poitou.

Nehmet ein grosses irdenes Geschirr voll Milch, welche erst gemolcken worden, sayet sie durch, und thut sie in ein anderes Geschirr, von Erde mit einem halb Maas frischen von der Milch aufgehabenen Rahm. Rühret alles wohl untereinander, und lasset es ohngefähr einen halben Tag an einem kühlen Ort stehen. Setzet sodann das irdene Geschirr auf ein kleines Kohl-Feuer, so daß es nicht sieden kan, und thut es nach einer halben Stunde wieder an einen kühlen Ort. Nach sechs Stunden setzet es noch aufs Feuer eine halbe Stunde lang; Thut es wieder weg, und setz es noch einmal an einen kühlen Ort. Wiederum nach sechs Stunden setzet es wieder aufs Feuer, und lasset es wieder kalt werden. Es wird eine Haut darüber entstehen, ohngefähr drey Finger dick, die sehr delicat ist, die ihr mit einem Teller aufheben werdet, und sie mit Zucker bestreuen, gebt aber wohl acht, daß ihr diese Haut nicht zerreisset, indem ihr die Terrine beweget.

Plissons communs. Gemeine Plissons.

Nehmet eine grosse irdene Schüssel voll süßer
u Milch,

Milch, setzet sie auf ein Kohlfeuer, so daß sie nicht kochen kan. Lasset sie drey Stunden lang in diesem Stande. Thut sie vom Feuer, und lasset sie wieder kalt werden. Hebt hernach die Haut auf, die über der Milch seyn wird, und setzet es auf mit Zucker überstreuet.

Vierzehendes Capitul.

Von verschiedenen Syrupen.

S es gleich scheint, als seyen die Syrupen nicht von der Competenz eines Zucker-Canditoren-Inspectoris, und daß sie gemeinlich nur die Apotheker und Materialisten angehen; Sehen wir doch täglich in den vornehmen Häusern, allwo man mehr als jemals auf die Sparsamkeit siehet, daß man von einem Chef d'Office erfordert, daß er allerhand Liqueurs, da Zucker hinein kommt, zu machen wisse: darum haben wir dafür gehalten, daß wir diesen Articul nicht auslassen sollten. Man muß es demnach also machen:

Syrop de Violettes. Violensyrup.

Nehmet acht Loth wohl ausgelesene Viol-Blumen: Lasset ein Pfund Zucker à soufflé kochen; stoffet eure Viol-Blumen in einem Mörser; vermischet sie wohl mit dem Zucker in einer Pfanne, und sayet alles zusammen durch ein Tuch: wenn es durchgesant ist, so thut es in eine gläserne Flasche, welche ihr zumachen werdet, wann euer Sy

Syrup kalt seyn wird. Es müssen die Viola Blumen, die man dazu brauchen will, einen guten Geruch haben, daß sie des Morgens abgebrochen seyen, und allezeit vor der Sonnen Aufgang, damit dieses Gestirn durch seine Hitze die Kraft davon nicht wegnehme. Die so man bey dem Regenwetter abbricht, taugen zu nichts.

Auf eine andere Weise.

Lasset Zucker sieden, und stoffet Viol-Blumen, wie hier oben gesagt worden: Thut ein Salvet auf eine Schüssel, oder auf eine Terrine: Thut die Viol-Blumen hinein, und schüttet den Zucker oben drüber: Rühret alles unter einander, treibt es durch und hebt es auf.

Syrop de Cerifes. Kirschen-Syrup.

Nehmet Kirschen, thut die Steine davon, preßt sie, und lasset sie ohne Wasser ein wenig sieden. Cayet sie durch und preßt sie noch einmal: Nehmet einen Schoppen von dem Saft, der heraus lauffen wird, filtriet denselben, um ihn zu läutern. Zu zwey Pfund Kirschen-Saft lasset ein Pfund Zucker à soufflé sieden, thut denselben in euren Saft, und lasset alles zusammen kochen, bis der Zucker den Sud au grand perlé erreicht. Wenn der Syrup kalt worden ist, so könnet ihr ihn in gläsernen Fläschlein aufheben.

Auf eine andere Art.

Nehmet gute Kirschen, thut die Steine heraus; lasset Zucker à soufflé sieden, werffet sie
 11 2 hinein,

308 Von verschiedenen Syrupen.

hinein, laßt sie zehen bis zwölf Cüd thun; schüttet sodann alles zusammen auf ein Sieb und laßet es in ein Gefäß fließen, und thut es hernach in Gläser.

Andere Manier.

Nehmt Kirschen, preßt sie aus, und ziehet den Saft heraus, sayet ihn durch, und laßet ihn über dem Feuer zween oder drey Wall thun. Thut endlich Zucker hinein, je drey viertel Pfund Zucker zu einem halben Maas Saft.

Syrop de Meures. Maulbeeren-Syrop.

Nehmet Maulbeeren die noch roth sind. Preßt sie aus; laßet sie sieden, und nehmet den Saft davon. Nehmet einen Schoppen davon, und macht euren Syrup fertig wie den Kirschen-Syrop.

Syrop de Pommes. Syrup von Aepfel

Nehmet Reynetten-Aepfel, scheelet sie, und schneidet sie Scheiben-weise. Nehmet gestoffenen Zucker, leget auf eine Schüssel oder auf eine Terrine kleine Stäblein nahe aneinander, und auf dieselben immer eine Lag Aepfel, und eine Lag Zucker, bis genug ist. Setzet hernach eure Terrine, und was darauf ist, an einen kühlen Ort eine Nacht über, in welcher Zeit euer Syrup fließen wird, den ihr schön und gut befinden werdet.

Auf eine andere Manier.

Laßet in Stücken geschnittene Aepfel im Wasser sieden: wenn sie wohl gekocht sind, rin-

get

get und preßt sie aus, um den Saft heraus zu ziehen: Nehmet ein halb Maas davon, und thut ihn in eine Pfanne mit einem Pfund Zucker. Lasset alles zusammen kochen, bis der Syrup à perlé gekocht ist. Wenn solches geschehen, so thut ihn in eine Phiolen, und decket sie wohl zu, wenn euer Syrup wird kalt worden seyn.

Syrop de Pommes Purgatif.

Purgierender Nessel-Syrop.

Nehmet den Saft von Keynetten-Nesseln, vom Kraut Ochsenzunge genannt, von Buretsch, von einer Infusion von Sene-Blättern und Anis, mischet so viel Zucker darunter, als ihr für gut befindet, und bedienet euch dieses Tranks bey vorfallender Gelegenheit. Diese Purgantz ist sehr gelind.

Syrop d'Abricots. Abricosen-Syrop.

Nehmet recht zeitige Abricosen, scheelet sie, und schneidet sie entzwey. Leget kleine Stäblein überzweg über ein Becken oder über eine Terrine: Setzt eine Dose Abricosen auf eure Stecken, eine Lage gestoffenen Zucker auf die Abricosen, und immer so fort, bis derselben genug sind. Stellet alles zusammen an einem kühlen Ort über Nacht. Lasset ein wenig Wasser warm machen, thut die Abricosen darein, schüttet sie auf ein weißes Tuch, lasset das Wasser heraus lauffen, preßt aber die Abricosen so wenig als möglich. Thut das Wasser in eine

Psanne mit dem Syrup der von den Abricosen in die Terrine gestossen seyn wird. Lasset alles zusammen sieden, bis der Syrup à perlé gekocht ist. Wenn solches geschehen, so thut ihn heraus, und thut ihn in eine irdene Phiolen. Dieser Syrup wird gern fett, darum macht man nur so viel davon, als man gleich brauchen will. Zu einem halben Pfund Abricosen nimmt man ein Pfund Zucker.

Syrup de Verjus.

Syrup von unzeitigen Trauben.

Nehmet Trauben, die noch nicht zu zeitigen anfangen, scheelet sie, und nehmet den Saft davon, läutert ihn, und thut ihn in eine irdene Flasche, die nicht zugedeckt ist: Setzet diese Flasche an die Sonne, oder vor das Feuer, bis der Trauben-Saft so klar wird, wie Wasser. Wenn er so ist, thut ihn fein sachte aus der Flasche, damit sich der Satz nicht rühret: Nehmet acht Loth davon. Lasset ein Pfund Zucker à soufflé kochen. Wenn er gekocht ist, so thut ihn vom Feuer, und schüttet euren Trauben-Saft hinein; wenn dieser kalt worden ist, so hebt ihn auf, und decket ihn zu. Wollet ihr mehr machen, so dürft ihr nur die Dosis vermehren, sowol in Ansehung des Safts als auch des Zuckers, nachdem ihr viel oder wenig machen wollet.

Syrup de Coins. Quitten-Syrup.

Nehmet recht zeitige Quitten: Wischet das
Moos

Moos mit einem Tuch davon ab; reibet sie bis an das Herz, nehmet das Geriebene, presset und sayet es durch ein Tuch. Thut den Saft der heraus fließet in eine unbedeckte gläserne Flasche. Thut ihn an die Sonne oder ans Feuer, bis euer Saft ganz klar worden ist. Wenn solches geschehen, so thut ihn aus der Flasche, ohne den Saß aufzurühren. Lasset ein Pfund Zucker à soufflé sieden, nehmet acht Loth Quitten = Saft, thut ihn in den Zucker, mischet alles untereinander, und hebt ihn in einer gläsernen Flasche auf. Wenn er zu sehr verkocht wäre, so müste man ihn à perlé sieden lassen, welches für allen Syrup, der sich halten soll, der rechte Sud ist. Wäre er nicht genug gekocht, so müste man noch Saft dazu thun, um ihn vollends zu kochen.

Syrop de Grenades.

Syrop von Granaten = Körnern.

Sayet Granaten = Körner durch ein Tuch, nehmet den Saft davon, und thut denselben in eine gläserne Flasche, um ihn klar zu machen, und wie den Quitten = Syrup zu verfertigen.

Syrop de Citron. Citronen = Syrup.

Thut acht Loth Citronen = Saft in ein Pfund Zucker, so à soufflé gekocht ist, und macht diesen Syrup wie den Quitten = Syrup fertig, und bedienet euch desselben. Man macht dergleichen Syrup nicht bald, es sey denn, daß man denselben

312 Von verschiedenen Syrupen.
selben gleich brauchen will. Er kühlst stark und
ist gut für die Brust.

Syrop d'Oeillets. Nelken-Syrop.

Nehmet ganz frisch abgebrochene Nelken,
drey Pfund abgezapfte Blumen, thut sie in ein
gefurnistetes Gefäß, schüttet neun Pfund siedend
des Quell-Wasser darüber, decket den Haffen
zu und setzt ihn auf die warme Asche, damit
alles zusammen eine Stunde lang infusirt.

Wenn dieses geschehen, lasset diese Infusion
einen Sud thun, und sayet sie durch. Man
muß sie nochmals wärmen, und ganz warm
auf drey Pfund frische Nelken-Blumen in ober-
wehntes Gefäß schütten.

Kläret hernach dieses Liqueur auf mit einem
Eyerklar und sechs Pfund Zucker, der à perlé
gekocht ist. Werffet alles in ein Sieb, worun-
ter ihr ein Geschirr gethan habt, oder filtrirt
es, oder sayet es durch ein feines Tuch.

Man braucht diesen Syrup um sich vor der
bösen Luft zu verwahren. Er ist sonderlich gut
wider die giftigen Fieber und Ohnmachten. Er
stärkt das Herz und das Haupt, wenn man ihn
entweder allein, oder in Wein, oder in Wasser
einnimmt.

Fünffzehendes Capitel.

Von den Liqueurs, welche man das ganze
Jahr über trincken kan.

S Hier kommen solche Liqueurs vor, deren
Zubereitung den Zucker-Canditoren-Ins-
pector

pector wieder angehet. Es sind gleich Anfangs einige, die an sich selbst sehr simpel, sehr gemein und sehr leicht sind; die andern erfordern mehr Kunst und Fleiß, und da alle diese Liqueurs eine der größten Unnehmlichkeiten des Lebens ausmacht, sonderlich bey den Gastereyen, so thut ein Officier, dem solches oblieget, gar wohl, wenn er sich der rechten Art selbige zu machen gründlich erkundiget, damit er zu allen Jahrzeiten keinen Mangel daran habe. Vornehme Herren lieben die Liqueurs, die den Geschmack küheln, besonders wenn die Mahlzeit zu Ende ist, und um die Verdauung zu befördern. Sie brauchen diejenigen gerne, die erwärmen, und kühlen sich mit denen, die dazu tüchtig sind. Lasset uns zum Wesen selbstem schreiten.

Eau de Violes. Violblumen-Wasser.

Nehmet gute vor der Sonnen Ausgang abgebrochene Viol-Blumen, niemals aber von denen, die man bey dem Regenwetter abbricht. Zwo gute Handvoll sind genug zu einem Maas Liqueur. Man muß sie wohl abpflücken und auslesen, und nichts dazu nehmen als die Blätter von der Viol-Blume, die man mit einem viertel Pfund oder halb Pfund Zucker ins Wasser thut.

Man läßt alles zusammen sechs Stunden lang infusiren, hernach sayet man es durch ein Tuch, und damit man es desto angenehlicher trincken kan, läßt man es abkühlen.

Eau de Jasmin. Jesmin-Wasser.

Nehmet zwo Hand voll Jesmin = Blumen, thut sie in eine Wasser-Kanne oder in eine Terrine, mit einem halben Maas frisch Wasser, und ohngefehr einem viertel Pfund Zucker. Lasset es alles ohngefehr eine halbe Stund stehen, und gieffet hernach euer Wasser aus einer Wasser-Kanne in die andere, bis es den Jesmin-Geschmack an sich genommen. Setzt es ins Kühl-Bahl, so werdet ihr es köstlich finden.

Man kan es auch wie das Veilgen = Wasser machen; es ist darum nur besser. Wenn es aber noth thut, so muß man sich dieser letztern Methode bedienen, und in gleichem Fall es mit dem Veilgen-Wasser eben so machen.

Eau de fleurs d'Orange.

Pomeranzenblüth = Wasser.

Nehmet eine Hand voll Pomeranzenblüthe. Thut sie in ein halb Maas Wasser mit einem halben Pfund Zucker, und macht es fertig, wie das Jesmin = oder Veilgen-Wasser.

Eau de Roses Muscades.

Muscat = Rosen = Wasser.

Nehmet zwo Hand voll Muscat = Rosen-Blätter; thut ein halb Maas Wasser und ein viertel Pfund Zucker dazu, und macht es wie das Jesmin = oder Veilgen-Wasser fertig.

Eau de Framboises. Simbeeren-Wasser.

Nehmet recht zeitige Simbeeren, presset sie durch

durch ein Tuch, und nehmet den Saft davon; thut denselben in eine gläserne Flasche ohne Deckel oder Kork, und setzt ihn an die Sonne, oder ans Feuer, oder in eine Dörr-Stube, bis er klar worden. Wenn solches geschehen, so gieffet ihn fein sachte in ein ander Gefäß, damit ihr den Satz nicht aufrühret. Nehmet einen halben Schoppen davon, und thut ihn in einen Hafan oder in eine Terrine, mit einem halben Maas Wasser und einem viertel Pfund Zucker: Schüttet es hernach oft aus einem Geschir ins andere, sanet es durch ein weiß Tuch, setzt es ins Kühl-Wasser, so werdet ihr es köstlich finden.

Eau de Fraifes. Erdbeeren-Wasser.

Dieses wird gemacht wie das Himbeeren-Wasser, und in Ansehung beyder Arten, wenn ihr weiße Erd- und Himbeeren habt, so könnet ihr dem Wasser den Geruch davon beybringen, ohne ihnen die Farb zu geben.

Eau de Cerifes. Kirschen-Wasser.

Es wird eben so gemacht, wie das Himbeeren-Wasser. Sie müssen recht zeitig seyn, und man muß die Steine und Stiele davon weg thun. Zwo Hand voll sind genugsam zu einem halben Maas Wasser. Wenn ihr nicht die Zeit habt selbige infusiren zu lassen, so könnet ihr sie oftmals aus einem Geschir ins andere gießen; hernach könnet ihr euer Liqueur abkühlen lassen.

Eau

Eau de Groseilles rouges.

Roth Stachelbeeren-Wasser.

Es wird so gemacht, wie das Himbeeren-Wasser. Wollet ihr es auf Eys trincken, so dürst ihr es nur ins Eys-Wasser thun. Wo nicht, und so es zur Erquickung dienen soll, so kömnet ihr es filtriren.

Eau d'Abricots. Abricosen-Wasser.

Nehmet ein Duzend schöne Abricosen die recht zeitig sind. Scheelet sie, und thut die Steine heraus. Lasset ein halb Maas Wasser sieden, thut es vom Feuer, und werffet eure Abricosen hinein. Nach einer halben Stunde thut ein viertel Pfund Zucker in dieses Wasser. Wenn der Zucker geschmolzen ist, so sayet es durch ein Tuch, und lasset es gefrieren, wenn ihr es zur Kühlung brauchet, so filtrirt es; es wird desto klarer, und folgliche lieblicher anzusehen.

Eau de Canelle. Zimmet-Rinden-Wasser.

Lasset ein halb Maas Wasser sieden; thut selbiges vom Feuer. Nehmt ohngefehr ein halb Loth Zimmet-Rinden, brecht sie in kleine Stücke, und thut sie in dieses Wasser. Thut ein viertel Pfund Zucker hinein, und lasset es kalt werden. Sayet es durch ein weisses Tuch, und trincket davon, wenn ihr möget. Die so einen stärckern Zimmet-Geschmack lieben, lassen dieses Wasser zur Helfte einsieden. Hernach sayen sie es durch, setzen es ins Kühl-Wasser und brauchen es also. Eau

Don verschiedenen Liqueurs. 317

Eau de Coriandre. Coriander-Wasser.

Nehmet eine Hand voll Coriander, thut die Schotten davon, und thut sie in ein halb Maas Wasser mit einem viertel Pfund Zucker. Lasset sie darinnen weichen bis das Wasser den Geschmack davon angenommen hat, und der Zucker geschmolzen. Wenn solches geschehen, sayet es durch, und trincket davon.

Eau d'Anis. Anis-Wasser.

Es wird eben so gemacht, wie das Coriander-Wasser: Man kan, wenn man will ein wenig Brantewein zusehen, denn dieser macht es um so viel besser: Man brauchet es aber alsdenn mehr den Geschmack zu schmeicheln, als zum kühlen.

Eau de Citron. Citronen-Saft.

Nehmet eine Citron, schneidet Zesten aus der Schelfen, thut sie in eine Wasser-Kanne mit einem halben Maas Wasser und einem viertel Pfund Zucker: Drucket darein den Saft von zwei Citronen aus; wenn es nicht noth thut, so lasset alles zusammen ein wenig über einander stehen, oder schüttet das Wasser eine Zeitlang aus einem Gefäß ins andere, und wenn es den Citronen-Geschmack an sich genommen hat, so sayet es wie die andern durch, und lasset es wohl-abkühlen.

Eau d'Orange. Pomeranzen-Wasser.

Es wird eben so gemacht, wie das Citronen-Wasser:

Wasser: es müssen aber Portugiesische Pome-
ranzen seyn. Man kan Citronen = Saft dazu
thun, denn dieser gibt ihm eine besondere An-
nehmlichkeit.

Andere aus verschiedenen Stücken beste- hende Liqueurs.

Hipocras de Vin rouge.

Hipocras mit rothem Wein.

Thut in eine recht reine Terrine ein halb
Maas recht guten Wein, ein wenig zugedeckt;
Thut auch drey viertel Pfund schönen zerschla-
genen Zucker darein, nebst ein wenig Zimmet,
zwey Stück zertrümmerten langen Pfeffer,
zwoß Gewürz-Nägelein, zwey Blätter Macis,
ein wenig in Stücken geschnittenen Ingwer,
und einem gescheelten und in Stücken geschnit-
tenen Reynetten = Apfel. Decket die Terrine
wohl zu, und lasset sie ohngefehr eine halbe
Stunde stehen. Wenn der Zucker recht ge-
schmolzen ist, so filtrirt alles durch einen Filz-
sack, oder durch einen Sack von Tuch: Thut
auch in den Sack ein Duzend süße Mandeln,
welche zerstückt, nicht aber gescheelt sind: Oder
waschet das äußerste spitzige End in Milch.
Rühret euren Hipocras in diesem spitzigen Sack
um, und lasset den Wein durchlauffen, bis er
recht klar worden ist. Wenn solches geschehen,
so thut den Hipocras in eine gläserne Flasche,
und stopfet sie wohl zu, wenn er sich gut halten
soll.

Wenn

Wenn er noch besser seyn soll, so nehmet einen Gran Bisam, und zween Gran grauen Umbra. Zerstoffet es ein wenig in einem Mörser von gegossenem Eisen, nebst ein wenig gestossenem Zucker. Thut alles zusammen in ein wenig Baumwollen oder Werck, bindet es an die Spitze des Sacks, und lasset den Hipocras zwey oder drey mal darüber lauffen.

Hipocras de Vin blanc.

Hipocras mit weissem Wein.

Nehmet anderthalb Maas vom besten weissen Wein, so man haben kan, anderthalb Pfund Zucker, auch mehr oder weniger, zwey Loth Zimmet, ein wenig Macis, zwey Gran ganzen weissen Pfeffer, und eine in drey Stücken geschnittene Citron. Lasset alles zusammen eine Zeitlang stehen; lasset den Wein durch den Filz-Sack lauffen mit einem kleinen Gran Bisam, und zwey oder drey Stücken Citronen. Wenn euer Hipocras nicht gern blaß wird, so schüttet ein halb Glas Milch darein, die wird den Effect thun, den ihr davon erwartet.

Der Schiele-Wein kan auch eben auf die Art gemacht werden.

Roffolis. Roffoli.

Nehmet ein halb Maas Spiritus Vini oder guten Brantewein; thut ihn in eine gläserne Flasche mit zwölf Gewürz-Nägelein, drey Stücklein langen Pfeffer, ein wenig grünen Anis, ein wenig Coriander, so zerstoffen ist. Lasset alles

alles zusammen ohngefehr zwey Stunden weichen: Cayet es durch ein weiß Tuch, und lasset guten Zucker à soufflé sieden; thut denselben vom Feuer, thut euren Spiritum Vini darein, rühret ihn mit einem Löffel wohl um. Lasset ihn hernach durch den Filz-Sack lauffen, wie den Hipocras, und leget zumterst in den Sack ein Duzend zerbrochene ungeschelte süsse Mandeln. Wollet ihr einen bessern Rossoli haben, so nehmet vier Gran Bisam, und sechs Gran grauen Ambra, und macht ihn wie den Hipocras fertig.

Rossolis de Turin. Turiner Rossoli.

Thut guten rothen Wein in einen Distillir-Hafen, nebst Zimmet, Macis, Gewürz-Nägeln und Zucker, der in einem wohlriechenden Wasser dissolvirt worden. Decket denselben mit seinem Capital; und nachdem ihr den Recipient daran zurecht gemacht, so verbindet die Fugen wohl mit einer getrockneten Blase; hernach könnet ihr euren Liqueur bey gelindem Feuer destilliren.

Wenn ihr eurem Rossoli einen Ambra-Geschmack benbringen wollet, so müisset ihr warten, bis er fertig ist, hernach nehmet ihr einige Gran von Ambra, welche ihr dissolviret, solche wohl annacht, sie durchsaget und unter das übrige thut.

Populo.

Nehmet ein halb Maas guten weissen Wein, der recht klar sey: Thut darein einen Keynetten-Apfel, der geschelt und Scheibenweise geschnitten ist, ein wenig zerstoffenen Anis und Corian-
der:

Von verschiedenen Liqueurs. 321

ber: Lasset alles zusammen ohngefehr zwey Stunden weichen. Lasset zwey Pfund Zucker à soufflé sieden: Wenn er gesotten ist, so thut denselben vom Feuer, mischet einen halben Schoppen Spiritum Vini darunter, und rühret ihn wohl um. Lasset ihn kalt werden. Wenn er kalt worden ist, so thut euren weissen Wein darein. Gayet ihn durch und machet ihn wie den Rossoli fertig. Thut denselben in irdene Flaschen, und verstopfet sie wohl.

Sorbec d'Alexandrie.

Sorbec von Alexandria.

Nehmet ein gut Stück Kalbfleisch aus dem dicken Schenkel, so man in Frankreich Rouëlle nennet, thut das Fett davon und klopset es wohl auf einem Block, mit einem hölzernen Schlegel, thut es in einen recht saubern Hafen mit anderthalb Maas Wasser und ein wenig weissen Wein. Lasset es bis auf einen Schoppert oder anderthalb Schoppen einsieden.

Nehmet zwey Pfund schönen Zucker, thut ihn in eine Pfanne mit der Brühe vom Kalbfleisch, nachdem ihr das Fett davon gethan, und sie durch ein weiß Tuch gesayet: Lasset alles wohl zusammen kochen, und wenn ihrs geschäumet habt, so thut darzu ganze Zimmet-Stücken, drey Gewürz-Nägelein, ein wenig Citronen-Schelfen, und so viel Zucker, als ihr für gut befindet. Lasset den Zucker au grand perlé kochen, hebet ihn in einer gläsernen Flasche auf, und stopfet ihn wohl zu.

Æ

Aigre

Aigre de Cedre. Citronen-Wasser.

Nehmet ein Duzend schöne Citronen, Limonen oder Cedern, (es sind nur verschiedene Sorten von einerley Frucht) Schneidet sie in zwey Stücke, nehmet die Stellen wo der Saft ist, thut die Körner heraus, so daß kein Citronen-Marc darunter ist. Nehmet einen ganz neuen irdenen Hasen, thut die Stücke hinein, da der Saft ist; lasset ein Pfund Zucker à soufflé sieden: Macht ein gut Kohlfeuer, thut es unter euren irdenen Hasen, gießet euren gesottenen Zucker hinein; lasset ihn sieden bis er à perlé gekocht ist, thut ihn vom Feuer, lasset ihn durch ein Sieb lauffen, und in ein darunter stehends Geschirr fallen. Hebt diesen Liqueur in einer gläsernen Flasche auf, und stopfet sie wohl zu. Man bedienet sich desselben mit einem wenig Wasser sich zu erfrischen.

Limonade.

Nehmet sechs Citronen, presset sie aus und nehmet den Saft davon. Thut denselben in eine Wasser-Kanne oder Terrine. Thut auch den Saft von drey Bomeranzen dazu. Schüttet ein halb Maas Wasser hinein, nebst einem halben Pfund Zucker. Schüttet alles öfters aus einem Geschirr ins andere, bis der Zucker geschmolzen ist; wenn solches geschehen, so sayet es durch ein weißes Salvét, und thut es ins Kühl-Wasser.

Einige thun Ambra nebst einem wenig Zucker

Her hinein, im Mörser gestossen, um die Limonade noch köstlicher zu machen.

Orangeade. Pomeranzen-Wasser.

Nehmet sechs gute Pomeranzen und zwey Citronen, und macht euer Pomeranzen-Wasser wie die Limonade fertig.

Vin brûlé. Gebrannter Wein.

Nehmet ein halb Maas guten Burgunder Wein. Thut denselben in eine offene silberne Wasser-Kanne mit einem Pfund schönen Zucker, zwey Blätter Macis, einem kleinen Stück langen Pfeffer, zwölf Gewürz-Nägelein, einem Zweig Rosmarin und zwey Lorbeerblättern: Thut hernach eure Wasser-Kanne zu einem starken Feuer, und glüende Kohlen um dieselbe herum. Zündet euren Wein mit Papier an, und lasset ihn brennen bis er von selbst auslöschet. Man trinckt ihn so warm als möglich.

Vin des Dieux. Götter-Wein.

Nehmet zwey grosse Citronen, scheelet sie, und schneidet dünne Stücke daraus, nebst zwey gescheelten und auch so wie die Citronen geschnittenen Keynetten-Aepfeln: Thut alles in eine Schüssel nebst drey viertel Pfund gestossener Zucker, einem Schoppen Burgunder-Wein, sechs Gewürz-Nägelein, und ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser. Decket alles wohl zu, und lasset es zwo oder drey Stunden weichen. Lasset es wie den Hipocras durch den Filz-Sack laufen.

fen. Wenn ihr wollet, so thut Umbra darunter, wie auch Bisam, wie unter den Hipocras, so werdet ihr ihn köstlich finden.

Eau Clairette.

Dieser Liqueur wird distillirt. Man nimmt dazu gute unverrochene Wein-Hefen, und füllet das kupferne Distillir-Gefäß halb damit an. Man thut Zimmet, Macis und Zucker dazu, und läßt vier und zwanzig Stunden lang alles zusammen weichen, wornach man den Brenn-Zeug oder das Alembicum zu rechte macht, wie man es in dem Articul von Rossoli gesagt, und distilliret diesen Liqueur bey gelindem Feuer. Er wird sehr angenehm seyn.

Wie man allerley niedliche Wasser abkühlen oder gefrieren macht.

Ausser dem angenehmen Geschmack, den die verschiedene Vermischung der Ingredienzen den Wassern geben, davon bisher gehandelt worden, legt ihnen das Kühlen noch einen besondern Vorzug bey. Weil man sie nun nicht kühler machen kan, als wenn man sie gefrieren macht, so hat man für gut befunden, hier anzuzeigen, wie es geschehen muß. Solches geschieht nun auf folgende Art:

Man nimmt die Flaschen, in welchen die Wasser sind, man setzt drey oder vier derselben in einen Kübel, und noch mehr, wenn man will, wenn nur der Kübel dazu groß genug ist. Man stellet sie einen quer Finger von einander. Man nimmt

nimmt hernach Eys, welches man wohl zerstoßet und salzet. Man thut dasselbe schleunig in den Kübel, und ganz um die blecherne Büchsen herum, in welchen eure Liqueurs sind, bis er voll wird, und die blechernen Gefässe davon bedeckt sind. Zu einem Kübel gehören sechs solche blechene Maschinen, die man bey den Blechschlagern kauffen kan.

Wenn man haben will, daß sie geschwind gefrieren sollen, muß man ohngefehr zwey Maßlein Saltz darein thun. Wenn man dieses gethan, läßt man seine Liqueurs eine halbe Stund oder drey viertel Stund stehen, und gibt von einer Zeit zur andern wohl Achtung, daß das Wasser die blechernen Maschinen nicht umstürzet, indem das Eys zerschmelzet, und daß es nicht in die Liqueurs dringe. Um dieses zu vermeiden, muß man unten am Kübel ein Loch machen, und einen Zapfen hinein thun, welchen man von einer Zeit zur andern heraus ziehet, um das Wasser heraus lauffen zu lassen.

Man thut hernach das Eys von den blechernen Gefässen weg, und rühret die Liqueurs mit einem Löffel um, damit sie sich in einen gefrorenen Schnee verwandeln. Und wenn sie in grosse Stücke gefroren wären, muß man sie mit einem Löffel umrühren, um dieselbigen zu dissolviren, weil sonst die so gefrorenen Liqueurs ganz abgeschmackt wären.

Wenn man also alle seine Gefäß und Liqueurs umgerühret, und wohl Achtung gegeben, daß kein gesalzenes Eys hinein komme, thut man den Deckel wieder darüber, hernach zerstoßen

Eyß und Saltz, wie zuvor. Je mehr man Saltz zum Eyß thut, je ehender gefrieren die Liqueurs. Man muß sie nicht ehender aus dem Kübel thun, als wann man sie auffsetzen will.

Wie man den Thee zurichten soll.

Man nimmt ein halb Maas Wasser, und läßt es in einer Caffee-Kanne oder in einem Thee-Kessel sieden, man thut ein Quintlein Thee hinein, oder so viel man zwischen die Finger nehmen kan, wenn man ihn nicht wägen will. Man muß ihn gleich vom Feuer thun: denn wenn man ihn sieden ließ, so würde er viel von seiner Kraft verliehren. Man muß ihn nur ein wenig ziehen lassen, wornach man ihn mit Zucker, auf einem Porcellan-Geschirr, aufträgt, damit ein jeder nach Belieben davon nehmen kan.

Wie man die Schocolat zubereiten soll.

Die Schocolat ist eine Vermischung von Materialisten-Waaren, davon man einen Trancß zurichtet, und eine Arznei, die uns von den Spaniern zukommen ist, die selbige von den Mexicanern haben, bey welchen das Wort Schocolat nichts anders als eine Confection heißet.

Die Schocolat ist eine Composition von Cacao, von Vanillen, von Gewürk-Nägelein, von Zimmet, Macis und Zucker. Wenn dieses wohl zubereitet ist, macht man einen Teig daraus, dessen man sich folgender massen bedienet.

Nehmet eine Schocolat-Kanne, thut Wasser hinein, lasset es sieden; zu vier Schalen voll thut

thut ein viertel Pfund Schocolat, und also nach Proportion, eben so viel Zucker, wenn ihr ihr liebet, alles wohl gerieben, rühret alles um mit einem dazu tüchtigen Stecken: Setzt es hernach zum Feuer, wenn ihr wollet; und wann sie steigt, so ziehet sie zurücke, damit sie nicht auslauffe.

Man muß sie mit dem Stecken wohl rühren, damit sie schäumet, und wenn sie schäumet, so gießet sie in die Schalen. Wenn ihr nur eine Schale voll wollet, so müßet ihr nur eine Schale voll Wasser und zwey Loth Schocolat zusetzen.

Man kan die Schocolat mit Milch annachen, wenn man will. Man nimmet so viel Milch dazu, als man sonst Wasser nimmet. Man läßt sie sieden, und gibt Achtung daß sie nicht gerinnet, und macht sie oberwehnter maffter fertig. Man kan weniger Zucker darein thun, wenn man sie nicht gern so süß trincket.

Die Schocolat erhitet, sie stärcket den Magen und die Brust, sie unterhält und ersetzt die natürlliche Hitze, sie nähret, und vertreibet die Feuchtigkeiten, sie stärcket und unterhält die Stimme, und dienet zu vielen andern Sachen; die man Kürze halber hier nicht specifirciren will.

Vom Caffee, und wie man denselben präpariren soll.

Der Caffee ist ein Tranc, den man aus eitter Art Bohnen macht, die in dem glückseligen Arabien wachsen: Der Baum ist immer grün. Man bringt den Caffee aus Persien, und andern

Gegenden von Levante; der Trancé davon ist sehr niedlich: man braucht ihn wenn man will. Er wird aber folgender Gestalt präparirt.

Ihr nehmet so viel Caffee-Bohnen, als ihr wollet. Ihr reiniget oder leset sie wohl, und thut sie in eine Pfanne zum brennen, welche recht rein sey, damit der Caffee nicht einen bösen Geschmack bekomme, oder man nimmet dazu eine Confect-Pfanne, oder eine Terrine, oder eine expres dazu verfertigte blechene Büchse, die man mit einem Spieß umwendet.

Man muß in einem von diesen Geschirren die Caffee-Bohnen wohl fricassiren, und selbige oft und vielmals umrühren, damit sie überall zugleich gebraten und bräunlich werden. Man muß wohl acht haben, daß er nicht verbrenne, und sich in Kohlen verwandle.

Wenn solches geschehen, so stoffet man ihn im Mörser, und treibt ihn durch ein Sieb, oder man mahlt ihn in Caffee-Mühlen, welches viel besser ist.

Wenn er wohl gemahlen ist, so hebt man ihn wohl auf, daß er nicht verrieche. Und um deswegen soll man nicht viel auf einmal anmachen, wozu man dann eine silberne, kupferne, zinnerne oder blecherne Caffee-Kanne nimmt, oder auch eine irdene, die mit Glasur versehen, es gilt gleich was es für eine sey.

Man thut so viel Wasser drein, als man will, man läßt es sieden, man ziehet es vom Feuer zurücke, und thut den Caffee hinein. Zu einem kleinen halben Maas Wasser gehören zwei Löffel

Löffel voll Caffee, oder man nimmt zu einer halben Maas einen halben vierling Caffee, und so weiter.

Wenn man den Caffee ins Wasser gethan hat, muß man es wohl umrühren, sodann wieder zum Feuer thun, und zehen oder zwölf mal steigen lassen; und wenn er gesotten hat, ein halb Glas Wasser hinein gießen, damit der Caffee- Saß zu Boden fällt. Wenn solches geschehen, läßt man ihn stehen. Hernach gießt man ihn in Porcellan-Schalen, und thut Zucker dazu. Ein jeder nimmt so viel Zucker dazu als er will. Wenn man den Caffee zwey Stunden behalten will, so muß man ihn eine ganze viertel Stund sieden lassen, sonst verdirbt er.

Der Caffee erfrischt das Geblüt, schlägt die Dünste und den Dampf vom Wein darnieder, hilft zur Dauung, und wecket die Geister auf, und macht daß die, so viel zu thun haben, desto weniger schlafen.

Von verschiedenen Sorten von Ratafiat.

Ratafiat rouge. Rother Ratafiat.

Nehmet schöne zeitige Kirschen; man kan auch schwarke Kirschen und andere gute Sorten, wie auch Himbeeren und Stachelbeeren darunter thun; Von diesen letztern Früchten nimmt man einen Drittel oder ein Quart, gegen zwey Drittel oder drey viertel Kirschen. Quetschet alles zusammen wohl, preßt es aus, und treibet es durch ein Haar-Sieb, nachdem ihr viel oder wenig machen wollet.

Es

Man

Man hat zu mercken, daß man zu einem Maas von diesem Liqueur ein halb Maas Brantwein nehmen muß, nebst zehen oder zwölf Loth Zucker, drey oder vier Gewürz-Nägelein, und vier oder fünf weissen Pfeffer-Körnern, alles gestossen.

Wenn solches geschehen, so lasset alle diese Ingredienzen in einem irdenen Gefäß weichen, decket es wohl zu, und wenn es genug geweicht, so lasset es durch den Filz lauffen, und hebt es in gläsernen Flaschen auf.

Wenn ihr nur Kirschen darinnen haben wollet, so thut ihr doch eben diese Dosis dazu. Es giebt viele Leute die von jeder Frucht ins besondere ein Katafiat machen, und es ist in Ansehung der Ingredienzen immer einerley.

Um den Katafiat den Kern-Geschmack zu geben, nimmt man vier oder fünf Pfund Kirschen-Steine, ein Pfund oder zwey wohl gestossene Ubricosen; stoffet alles zusammen, und mischet es unter das Katafiat. Diese Dosis gehört für die, welche eine grosse Quantität * davon machen, daher man leicht urtheilen kan, wie viel Ubricosen und Kirschen-Steine zu einer Kleinern Quantität gehören.

Retafiat blanc. Weißes Katafiat.

Zu sechs Maas Brantwein nimmt man drey Bierling wohl gestossene Kirschen-Steine, oder ein halb Pfund Ubricosen-Steine, ein Quintlein

* Im Französischen stehet un demi-muid, welches drey Ohmen unserer Maas ausmacht.

lein Zimmet, ein Duzend Gewürz-Nägelein, Coriander, so viel man auf zweymal zwischen den Fingern halten kan, vierthalb Pfund Zucker, und zwey Maas gekochtes und wieder kalt gewordenes Wasser. Ehe man das Wasser hinein thut, läßt man alles zusammen zwey mal vier und zwanzig Stund weichen. Das Wasser thut man erst dazu, wenn man diese Infusion in den Filz-Sack thun und filtriren will; wenn sie durchgelauffen ist, so könnet ihr euer Ratafiat in gläserne Flaschen thun, und wohl verwahren.

Weil es sich zuträgt, daß man in Privat-Häusern keine so grosse Quantität von denen Ratafiats anmacht; so dienet hier zur Nachricht, daß man in Ansehung der vorgeschriebenen Ingredienzen sich auf eine weit geringere Quantität reguliren und einrichten kan. Solches ist leicht zu practiciren; und das wird hoffentlich dem Publico gefallen.

Ratafiat d'Abricots. Abricosen Ratafiat.

Man macht selbiges auf zweyerley Art. Man läßt in Stücken geschnittene Abricosen zween Tage in Brantwein weichen. Hernach filtrirt man dieses Liqueur, wornach man obgedachte Ingredienzen dazu thut, nach Proportion der Quantität die man machen will.

Auf eine andere Art.

Man läßt die Abricosen im weissen Wein kochen, sayet und preßt sie aus, thut allemal zu
einem

332 Von verschiedenen Liqueurs.

einem halben Maas Saft ein halb Maas guten Brantwein, und ein viertel Pfund Zucker mit Zimmet, Nägelein, Macis und Ubricosen-Kernen.

Man läßt alles acht oder zehen Tage über einander stehen und weichen, hernach läßt man es durch den Filz-Sack lauffen, und hebt es in gläsernen Flaschen zum Gebrauch auf.

Ratafiat de Muscat.

Ratafiat von Muscateller-Trauben.

Suchet recht zeitige Muscateller-Trauben aus, drucket den Saft davon aus, thut eben so viel Brantwein dazu, und alles zusammen in einen Krug. Setzt auf jede halb Maas Liqueur ein viertel Pfund Zucker, etwas Zimmet, Nägelein, Macis und zwey oder drey Gran langen Pfeffer. Lasset alles zween oder drey Tag lang zusammen weichen. Filtrirt hernach euer Ratafiat, und thut es in gläserne Flaschen. Wenn eure Muscaten-Trauben nicht genugsam parfümirt sind, wie es gemeiniglich in nassen Jahren und in temperirten Ländern sich ereignet, so könnet ihr, wenn ihr wollet, einen Gran Bisam dazu thun.

Hipocras excellent & parfümé.

Vortrefflicher parfümirter Hipocras.

Nehmet ein halb Pfund Zucker, zerschlaget und reibet ihn, und thut ihn in ein Becken. Gießet hernach auf diesen Zucker ein halb Maas Wein. Der älteste und der am meisten Farb hat

Von verschiedenen Liqueurs. 333

Hat, ist der beste. Rühret euren Zucker mit einem Löffel ganz sacht um, damit er zerschmelze, und wenn er geschmolzen ist, so lasset euren Wein fünf oder sechsmal durch den Filz-Sack lauffen. Wenn er hell worden, so gieffet ein wenig Hipocras-Essenz darein, und rühret ihn mit einem Löffel um. Versuchet ob er starck genug ist, und wenn ers nicht ist, so gieffet noch einige Tropfen von eurer Essenz darunter, so wird er fertig seyn. Schüttet ihn in eine gläserne Flasche, und stopfet sie wohl zu, damit er nicht verrieche. Er ist bald gemacht, und besser als per infusionem.

Rosolis en Liqueur parfumée.

Rosoli als ein parfümirter Liqueur.

Thut ein Maas Wasser und zwey Pfund Zucker in einer kupfernen Pfanne zum Feuer, und lasset es sieden bis der vierte Theil eingesotten ist. Gieffet sodann darzu zween Löffel voll Rosenblüth-Wasser, und wenn es noch einen Augenblick gesotten hat, so werffet ein zuvor wohl geklopftes Eyerklar mit sammt der Schale hinein. Wenn es nun anfängt zu sieden, so thut es vom Feuer, und lasset es durch den Filz-Sack lauffen etliche mal nacheinander. Wenn es hell worden ist, so gieffet Branntwein hinein, nachdem ihr den Rosoli starck haben wollet, Hernach könnet ihr eine Ambra- oder Hipocras-Essenz nach eurem Gusto dazu thun, so ist er fertig.

Autre

Autre Liqueur parfumée.

Anderes parfumirtes Liqueur.

Lasset ein Pfund Zucker in einem halben Maas alten Wein zergehen, als ob ihr Hipocras machen woltet, und lasset ihn öfters durch den Filz-Sack lauffen. Gießet hernach Brantwein dazu, nachdem ihr ihn stark haben woltet. Thut hernach Hipocras- oder Ambra-Essenz nach Belieben darein.

Sechszehendes Capitul.

Tractat von wohlriechenden Wassern.

Uber das alles, was wir bisher beigebracht haben, kan dieser Articul einen Zucker-Canditoren-Inspector noch besonders intressiren. Dadurch kan er sich sonderlich bey den Damen beliebt machen, und sonderlich bey denen, welchen er bedient zu seyn die Ehre haben wird. Die vornehmen Damen lassen sich das, was ihrem Geruch schmeichelt, nicht weniger angelegen seyn, als was zu ihrem Ehrgeitz und Sinnlichkeit dienet; darum ist es wohl gethan, wenn der Chef d'Office sich in dem, was die wohlriechenden Wasser anlanget, unterweisen läßt. Hier folgen einige von denen die man am höchsten schätzet.

Eau

Eau d'Ange bouillie.

Gesottenes Engel-Wasser.

Thut in einen irdenen Tiegel anderhalb Maas Wasser, ein Pfund zerschlagenen Benzoin, ein halb Pfund zerschlagenen Storax, zwey Loth gestoffenen Zimmet, ein Loth gestossene Nägelein, zwey in vier Stücke geschnittene Citronen, zwey oder drey Stück Calmus. Thut hernach den Tiegel zum Feuer, decket ihn zu, und lasset alles zusammen kochen, bis der vierte Theil des Wassers eingesotten ist. Schüttet sodann das Wasser in ein Becken, und lasset es kalt werden, ehe ihr es in gläserne Flaschen thut.

Wenn ihr eine grössere Quantität dieses Wassers vornöthen habt, so thut wieder so viel Wasser in den Tiegel, als das erste mal, und lasset es wieder so kochen. Dieses zweyte Wasser wird fast eben so gut seyn, als das erste, und ihr könnet beydes unter einander mischen.

Thut den Satz der im Tiegel geblieben ist, aus demselben, ehe er kalt ist, und tröcknet ihn. Ihr könnet daraus Pastillen oder Täfelein machen, wie ihr es aus nachfolgendem Articulo sehen werdet, oder euch derselben zu andern Sachen bedienen, dazu sie nöthig sind; wie man es in dem Tractat von den Seiffen-Kugeln sagen wird.

Auf eine andere Art.

Thut in den Tiegel drey Schoppen Pomeranzenblüth-Wasser, und drey Schoppen Rosen-Wasser, nebst oberwehnten Materialien, und
drey

drey Schoppen von dem vorhergehenden Engel-Wasser, nur die Citron ausgenommen, die nicht dazu gehöret. Thut über dieses eine Bisam-Blase hinein; Lasset alles zusammen auf eben die Art kochen; und wenn ihr das Wasser davon gethan, so nehmet den Saß auch heraus, um daraus Rauch-Täselein zu machen.

Eau de mille fleurs. Tausendblum-Wasser.

Thut in eine gläserne Flasche ein halb Maas von dem guten Engel-Wasser: Stoffet hernach zwölf Gran Bisam in einem kleinen Mörser, und reibt es ab mit ein wenig Engel-Wasser. Schüttet alles in die Flasche und verstopfet sie wohl. Verwahret sie zum Gebrauch.

Anstatt des Bisams könnet ihr ein Quintlein klein geschnittene Bisam-Blase darunter thun, so wird es gut seyn.

Eau d'Ange distillée au Bain Marie.

Engel-Wasser im sogenannten Marien-Bad distilliret.

Man muß ein gläsernes Alembicum haben, so aus drey Stücken bestehet, nemlich die sogenannte Bombe, das Capital und die Matras. Es gehöret auch dazu eine Glut-Pfanne, und ein Kessel, oder sonst ein Gefäß, das tief genug ist, das Wasser und das Alembicum hinein zu thun. Ihr müßet Papier um die Bombe oder den Brenn-Kolben herum leimen, an dem Ort, wo die Retorte oder das Capital darauf ruhet, und die Matras, oder den Recipienten, werdet ihr am Ende der Retorte anmachen, um das stillirte

Don wohlriechenden Wassern. 337

distillirtes Wasser einzufassen. In die Bombe thut ihr ein halb Maas Wasser, acht Loth zers-
stossenen Benzoin, vier Loth zerschlagenen Stor-
rar, ein Loth gestossenen Zimmet zwey Quint-
lein gestossene Nägelein, ein Stück Calmus, ein
Quintlein Bisam-Blase, so wird das herüber-
getriebene Wasser sehr wohl riechen, und recht
hell seyn. Und der überbleibende Satz kan
in der Luft getrocknet werden, um zu den Nauchs-
Tafelein gebraucht zu werden.

Eau d'Oeillet. Nelcken-Wasser.

Ihr thut in das gläserne Alembicum in Bal-
neo Mariæ, wie oben, ein halb Maas Wasser,
und vier Loth zerschlagene Gewürz-Nägelein;
so wird das herüber gezogene Wasser von sehr
angenehmem Geruch seyn, weil das Wasser die
Kraft der Gewürz-Nägelein dergestalt schwächet,
daß es mehr nach den Nelcken, als den Gewürz-
Nägelein riechet.

Eau de Canelle. Zimmet-Wasser.

Thut in den gläsernen Brennzeug, wie oben,
ein halb Maas Wasser, und vier Loth zerschla-
genen Zimmet, so wird das herüber gezogene
Wasser den Geruch davon natürlich an sich
nehmen.

Eau de Thym. Thymian-Wasser.

Ihr thut, wie oben, ein halb Maas Wasser
in den gläsernen Brennzeug mit zwo Hand voll
Thymian, so wird das distillirte Wasser darnach
riechen.

D

Alle

Alle aromatische Kräuter können so herüber gezogen werden. Weil es starcke Kräuter sind, die ihren Geruch sowol dürr als grün behalten, so ist es leicht, nach der schon beschriebenen Methode, das Wasser davon herüber zu ziehen.

Eau de fleurs d'Oranges, distillée au refrigeratoire.

Pomeranzenblüth-Wasser im Refrigeratorio distillirt.

Lasset zwey Pfund Pomeranzenblüthe in einem Maas Wasser drey Stunden lang weichen; thut hernach alles zusammen in den Brennkolben, und macht ein starck Feuer darunter, und setzet eine Boutellie mit langem Hals an die Retorte, das herüber gezogene Wasser einzufassen. Sorget dafür, daß das Wasser im Refrigeratorio immer erfrischet werde, sobald es warm worden ist, denn diese Kühle befördert die Distillation, und macht, daß das Wasser, so man herüber ziehet, nicht nach dem Feuer rieche. Damit es nun nicht nach der Frucht rieche, so muß die Blüthe ganz frisch abgebroschen und wohl gedörret seyn. Wenn es nun anfängt nach dem Brand zu riechen, und zu lauffen aufhören will, so erkennet ihr daran, daß es gar ist. Wenn ihr nun eine Essenz daraus machen wollet, so könnet ihr euch in dem Artical von den starcken Essenzen darüber Raths erholen.

Wenn ihr wollet, daß euer Wasser von Geruch stärker sey, so dörfet ihr nur so wenig Wasser

ser

fer dazu thun als ihr wollet; denn je weniger Wasser ihr dazu thut, je stärker wird euer Pomeranzenblüth-Wasser seyn. Damit aber die Blätter sich nicht anhängen, muß man Sand unten in den Brenn-Kolben thun, und ein gelindes Feuer machen.

Auf eine andere Weise.

Lasset zwey Pfund gedörrete Pomeranzenblüthe in einem Maas Wasser drey oder vier Stunden weichen: Thut hernach alles zusammen in den Brenn-Kolben, und machet es fertig, wie es im vorhergehenden Articul erkläret worden. Das daraus gezogene Pomeranzenblüth Wasser ist zu vielen Sachen gut; denn man es in den Seifen-Kugeln, in dem Engels Wasser, zu Reinigung des Tobacks, und bey allerhand Fellen und Handschuhen gebrauchen kan.

Eau de Roses. Rosen-Wasser.

Lasset drey Pfund Rosen-Blätter mit einem Maas Wasser zwey oder drey Stunden zusammen weichen; sodann könnet ihr sie, wie die frische Pomeranzenblüthe, in dem Alembico distilliren, und eben selbige Umstände dabey beobachten. Denn es wird eines wie das andere gemacht, und wenn man es stärker haben will, so setzt man weniger Wasser dazu. Weilen aber das Rosen-Wasser zu Reinigung des Tabacks gebraucht wird, und zwar in grosser Menge, sowol als das Pomeranzenblüth-Wasser; so

muß man zu diesem Gebrauch eine satzsame Quantität davon herüber ziehen. Wenn ihr es aber zu was anders brauchen wollet, so könnet ihr es so stark machen, als ihr wollet.

Eau de la Reine d'Hongrie.

Ungarisch Wasser.

Nehmet Rosmarin-Blüthe, zu der Zeit da sie blühen; Es muß die Sonne darauf geschienen haben: Davon müßet ihr anderthalb Pfund haben, welche ihr vier und zwanzig Stunden lang im Schatten an der freyen und heitern Luft sollet stehen lassen, und inmittelst von einer Zeit zur andern umrühren, damit sie überall gleich dürr wird.

Wenn ihr nicht Blüthe genug oder gar keine bekommen könnet, so könnet ihr die äußersten Köpfe der frisch aufgeschossenen Zweige nehmen, und Salbey, Ysop, Thymian und Majoran dazu thun, nachdem ihr diese Kräuter wie die Rosmarin-Blüthe in der freyen Luft dörren lassen.

Wenn solches geschehen, so nehmet eure Rosmarin-Blüthe, oder Rosmarin-Zweige und andere Kräuter, und lasset sie eine ganze Nacht durch mit drey Maas guten Brantwein in einem Brenn-Kolben zusammen weichen; decket sodann euren Brenn-Zeug mit seiner Capelle, verbindet solche wohl, und ziehet alles herüber in Balneo Mariæ, mit Sand, mit der Asche, oder mit einem gelinden Feuer, welches ihr immer gleich zu erhalten besorgt seyn müßet.

Wenn

Wenn das Phlegma weg ist, so macht eure Bouteille an dem Recipienten fest, und verbindet sie wohl, um das herüber gezogene Liqueur aufzufassen. Daraus könnet ihr anders halb Maas ziehen. Wenn ihr also mehr davon haben wollet, so könnet ihr die Dosis darnach einrichten.

Wenn solches geschehen, so thut euer Gefäß vom Feuer, löset euren Recipient auf; stopfet ihn hernach wohl zu, und lasset ihn kalt werden; Thut hernach euer Ungarisch Wasser in Bouteillen, um es in dem Nothfall zu gebrauchen.

Auf eine andere Art.

Nehmet pur lautere Rosmarin-Blütze, lasset sie, wie gesagt, an der Luft dörren. Thut ein halb Pfund davon in eine gläserne Flasche mit einem halben Maas oder drey Schoppen Spiritus Vini, und verstopfet sie wohl.

Wenn solches geschehen, so füllet ein alt Faß mit Pferde-Mist, so noch seine völlige Wärme hat, und setzt eure Bouteille hinein bis ein Finger breit von der Oefnung derselben, damit der Dampf nicht hinein dringe, ob sie gleich wohl zugestopft ist.

In diesem Mist lasset sie sechs Wochen oder zween Monat lang stehen; und wenn euer Liqueur roth und klar ist, und der Satz zu Boden gefallen, so schüttet ihn sachte heraus in ein ander Gefäß, damit der Satz nicht aufrührisch wird. Diese Methode Ungarisch Wasser zu machen ist vortreflich, und weit besser als alle andere.

Siebenzehendes Capitul.

Wie man die Rauch-Täfelein und Rauch-Kerzen machen soll.

Es ist eine ausgemachte Sache, daß die böse Lust, die man schöpft, öfters die Ursach gewisser Gebrechlichkeiten ist, die uns begegnen, dergleichen die Ohnmachten und andere Zufälle sind. Um sich davon zu befreien, bedienet man sich der Pastillen oder Rauch-Täfelein und Rauch-Kerzen, deren trockene Composition, wenn man sie anzündet, einen guten Geruch von sich giebet. Die Medici zehlen sie unter die Trochilmes. Es kommen dazu wohlriechendes Harz mit Holz vermengt, und allerhand Aromata, so pulverisirt und dem Gummi Adragant einverleibet sind. Einige nennen sie Oifelets de Cypres oder Cyperische Rauch-Kerzen. Es giebt auch Täfelein die man in den Mund nimmt, um sich einen lieblichen Athem zu machen, davon wir an seinem Ort reden werden. Sie haben verschiedene Namen, werden auch anderst, und aus verschiedenen Materialien präparirt, als da sind die Muscadins, die Conserves oder Dragées. Der Cachou kan eine Gattung davon seyn.

Pastilles communes.

Gemeine Rauch-Täfelein.

Thut in den Mörser ein Pfund gemeinen Benzoin, ein Loth Gewürz-Nägelein, zwey Quintz

und Rauch = Kerzen machen soll. 343

Quintlein Zimmet, ein Stück Calmus; Stosset alles zusammen, und siebet es durch ein Haarsieb. Lasset sodann Gummi Adragant mit gemeinem Wasser anweichen, und thut das durchgeseibte Pulver in den Mörser mit einer Ohren-Schüssel voll von diesem angeweichten Gummi, und mischet und stoffet alles untereinander, daß ein Teig daraus wird. Wenn der Teig zu weich ist, so thut von dem Pulver hinein, so ist der Teig leicht zu machen. Alsdem wälket ihr euren Teig mit einer Rolle, daß er breit wird, und schneidet eure Tafeln mit dem Model heraus, wie man es in dem Articul der Mund-Tafeln anzeigen wird, lasset sie dörren, so sind sie fertig.

Pastilles de Rosés & Oifelets.

Rauch = Tafeln und Kerzen von Rosenblättern.

Stoffet und lasset durch ein Haarsieb laufen ein Pfund Saß von dem Engel-Wasser, vom ersten Articul im Capitul von den wohlriechenden Wassern, woraus ihr die Citronen thun werdet. Wenn der Saß zu Pulver gestossen und durchgeseibt ist, so thut denselben wieder in den Mörser, und thut eine Hand voll frische Rosenblätter dazu, und ein Ohren-Schüsfelein voll in Rosen-Wasser zerlassenen Gummi Adragant. Stoffet alles so lange zusammen, bis ein Teig daraus wird: wälket denselben breit mit einem Rollholts, und schneidet mit einem Messer nach Belieben Tafeln daraus.

Y 4

Wollet

Wollet ihr aber Rauch-Kerzen daraus machen, so nehmet Stücke davon, und wälgert sie in euren Händen, wie eine Kerze, Fingerslang, und macht sie an dem einen End breit und am andern spizig, damit man sie aufrecht setzen und dörren kan. Diese Rauch-Kerzen zündet man wie ein Licht an, und sie brennen bis ans Ende, ohne daß sie auslöschten, und geben einen recht guten Rauch von sich.

Pastilles d'Espagne.

Spanische Rauch-Täfelein.

Stoffet zu Pulver und siebet durch ein Haar-Sieb den Saß von dem Engel-Wasser, (siehe denselben Articul.) Lasset Gummi Adragant in Pomeranzenblüth-Wasser zergehen, und macht daraus in einem Mörser mit eurem Pulver einen Teig. Schreidet hernach eure Rauch-Täfelein mit den Mödeln daraus, laßet sie dörren, so sind sie fertig.

Anderer Manier.

Thut in den Mörser ein Pfund Benzoin, ein halb Pfund recht gedörreten Storax, ein Loth Zimmet, zwey Quintlein Gewürk-Nägelein, vier Loth Provins-Rosen, ein Stück Calmus. Stoffet alles zusammen zu Pulver, laßet es durch das Haar-Sieb lauffen, bis alles recht fein gestossen ist; laßet sodann Gummi Adragant in Tausendblumen- und Pomeranzenblüth-Wasser zergehen, so viel von einem als vom andern dazu gethan; machet hernach euren Teig
in

und Rauch-Kertzen machen soll. 345

in dem Mörser wie gewöhnlich an, schneidet ihn nach Belieben, und trocknet die geschnittenen Täselein, so sind sie fertig.

Pastilles de Portugal.

Portugiesische Rauch-Kertzen.

Stosset und durchsiebet ein Pfund von dem besten Engel-Wasser-Satz, den ihr habt; lasset hernach Gummi Adragant in Pomeranzenblüth-Wasser zergehen, und macht euren Teig in dem Mörser wie sonst an, jedoch mit dem Unterscheid, daß der Teig ein wenig stärker seyn muß.

Lasset hernach den Boden eures Mörsers und das dicke End des Stämpfels warm werden, und lasset durch dessen Wärme zwanzig Gran Ambra schmelzen; es gilt gleich was es für einer sey: Thut ein wenig Taufendblumen-Wasser dazu, um denselben damit abzureiben, vermehret die Quantität dieses Wassers bis auf ein halb Glas. Thut hernach euren Mörser auf eine Blut-Pfanne, und wenn eure Composition warm ist, so schüttet dieselbe auf euren Teig, mischet denselben wohl unter einander, so wird er fertig seyn. Alsdann könnet ihr eure Rauch-Täselein mit den Wödeln wie gewöhnlich aus dem breit gewälzten Teig schneiden, und sie dörren.

Wie man den Gummi zu den Rauch-Täselein zum Teig-Anmachen einweichen soll.

Thut euer Gummi in welches Wasser ihr wollet; es muß aber das Wasser nur einen

Y 5

Quer

Quer-Finger darüber gehen, weil man den Gummi nicht auf einmal ersäufen muß. Wenn es das Wasser in sich geschluckt hat, so thut man wieder anders dazu, und so nach und nach, bis es durchweicht ist; und zwar so, daß es zwar nicht flüssig, aber doch weich ist. Alsdann könnet ihr euch desselben bedienen.

Von den wohlriechenden Täfelein, die man in den Mund nimmt.

Essence d'Ambre. Ambra Essenz.

Thut in eine gläserne Flasche von dickem Glas einen Schoppen vom allerbesten Spiritu Vini. Stosset hernach in einem kleinen Mörser ein Quintlein grauen oder schwarzen Ambra, und thut denselben in den Spiritum Vini nebst einem halben Quintlein klein geschnittenen Bisamb-Blasen. Verstopfet alsdann die Flasche wohl, und stellet sie hernach in der grossen Sonnen-Hitze auf Sand an die Sonne. Vierzehnen Tag lang sollet ihr die Flasche zwey oder drey mal des Tages wacker umrühren, wenn die Sonne darauf scheint, damit der Ambra nicht an dem Boden anlebe, sondern vielmehr schmelze, und seinen Geruch in dem Spiritu Vini recht ausbreite. Wenn es regnet, so thut die Flasche samt dem Sand weg, worauf sie stehet; denn der erhitzte Sand hilft die an die Sonne gestellte Compositionen meisterlich kochen. In der Flasche müßet ihr auch einen leeren Raum drey Quer-Finger hoch lassen, damit der starcke Spiritus die Bouteille nicht zersprengt.

und Rauch-Kertzen machen soll. 347

Prenge. Nach Verfließung eines Monats könnet ihr dieselbe hinweg thun, denn es wird fertig seyn. Diese Essenz macht man gemeiniglich in den Hunds-Tagen.

Wollet ihr nicht so viel machen, so könnet ihr von der Composition nur die Helfte, oder den vierten, oder auch nur den achten Theil nehmen. Und wollet ihr mehr machen, so vergrößert ihr die Dosis nach Proportion.

Essence d'Hipocras. Hipocras Essenz.

Thut einen halben Schoppen Spiritus Vini in eine starke gläserne Flasche, sodann ein Loth zerschlagener Gewürz-Nägelein, zwey Loth zerschlagenen Zimmet, ein Quintlein zerschlagenen Ingwer, und so viel zerquetschten Coriander, als man zwischen den Fingern halten kan. Stosset hernach in einen kleinen Mörser drey oder vier Gran grauen oder schwarzen Ambra, und thut ihn in die Bouteille. Verstopfet sie wohl und stellet sie auf Sand an die Sonne vier Wochen lang in der größten Sommer-Hitze. Lasset die Bouteille niemals im Regen stehen, und soll sie nicht zerspringen, so lasset allezeit wenigstens zween Quer-Finger leeren Raum darinnen. Wenn die vier Wochen verlossen, könnet ihr die Bouteille weg thun, und die Essenz gebrauchen.

Cachou ambré pour la bouche.

Mit Ambra angemachtes Caschu zum einmachen.

Stosset acht Loth Cachou und zehen Gran Bisam

Bisam in dem kleinen Mörser unter einander, und lasset solches durch ein Haar-Sieb gehen. Was nicht durchfällt stoffet wieder, bis alles durchgehet. Wärmet sodann den Boden an eurem Mörser und das dicke Ende von seinem Stämpfel, und zerreibet durch die Hitze eures Mörsers achtzehn Gran grauen Ambra mit ein wenig Ambra-Essenz und einer grossen Nuß groß von Gummi Dragant, welches ihr zuvor mit ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser wecket angeweiht haben, und indem ihr nach und nach alles abreibet, thut nach und nach euer Cachou-Pulver dazu, mischet alles lange unter einander, und stoffet es wohl, damit das Ambra überall darunter komme: und wenn der Teig angemacht ist, so könnet ihr denselben gleich formiren.

Um nun demselben die Gestalt zu geben, nehmet ihr einer Nuß groß davon in die Hand, macht es am Ende spitzig, und nehmet auf einmal nur ein klein wenig davon, welches ihr mit beyden Fingern anfasset und drehet, und endlich in eine solche Gestalt verwandelt, daß es dem Nause-Dreß gleich siehet; damit es sich aber nicht an die Finger anhänge, könnet ihr dieselben zuvor mit ein wenig Pomeranzenblüth-Essenz schmieren.

- Pastilles de bouche. Mund-Täfelein.

Nehmet ein Pfund vom feinsten Zucker, stoffet denselben in einem kleinen Mörser mit zwölf Gran Bisam, und lasset es durch ein Haar-Sieb

und Rauch: Kertzen machen soll. 349

Sieb lauffen; was nicht durchfällt, stoffet wieder, bis alles durch ist. Lasset sodann eine kleine Hand voll Gummi Adragant über Nacht in Romeranzenblüth-Wasser weichen, und treibet es durch ein weiß Tuch, welches nicht zu grob noch zu rein ist.

Thut hernach euren Gummi in euren gestossenen Zucker, und thut zwey Quintlein Umbrass-Essenz dazu. Menget alles wohl unter einander, bis der Teig fertig ist.

Machet denselben mit einer Rolle breit, und schneidet nach Belieben eure Täselein, und thut sie immittelst auf Papier in die Luft zu trocknen. Im Sommer muß man sie vor den Fliegen mit einem andern Papier zudecken. Man muß sie nicht aufheben sie seyen denn recht dürr.

Die Mödel, deren man sich bedienet, die Mund-Täselein zu schneiden, sind von weißem Blech, und sehen aus wie ein Hörnlein oder wie ein Fingerhut; so daß wenn man sie auf den dünnen Teig setzet und drehet, die Täselein darinnen stecken bleiben, und wenn man in das andere End blaset, so fallen sie heraus.

Achtzehendes Capitul.

Von dem Pulver oder Puder à la Maréchale. und von allerley Sorten Haar-Puder.

WAn kan einiger massen sagen, daß dieser Articul nur ein Neben-Werck eines Zucker-Canditoren-Inspectoris sey. Er kan

350 Von allerley Sorten Saar-Puder.

kan in seiner Profession für geschickt gehalten werden, ohne den Inhalt davon zu wissen. Man kan aber auch sagen, daß man ihn noch höher achten würde, wenn er es vollkommen wüßte. Es kommt aber alles auf folgende Stücke an.

Grosse Poudre à la Maréchale.

Gröbliches Pulver oder Puder auf Marschall Art zu perfumiren.

Nehmet ein Pfund Iris oder Veil-Wurk, vier und zwanzig Loth durre Pomeranzen-Blüthe, acht Loth Coriander, ein halb Pfund Rosen von Provins, vier Loth von dem Saß von Engel-Wasser, zwey Loth Calmus, vier Loth wilden Galgant, ein Loth Gewürk-Nägelein, Zerstoffet alle diese Waaren nach einander in dem Mörser, und mischet sie hernach so wohl unter einander, daß von einer jeglichen Sorte an einem Ort nicht mehr als am andern sey, so ist der Puder oder das Pulver fertig.

Auf eine andere Art.

Nehmet vier und zwanzig Loth Veil-Wurk, ein halb Pfund durre Pomeranzenblüthe, acht Loth Rosen von Provins, acht Loth Rosen-Holz, zwey Loth Benzoin, ein Loth Storax, ein Loth gedörte Pomeranzen-Schalen, ein Loth durren Majoran, zwey Loth wilden Galgant, ein Loth Calmus, ein Loth Gewürk-Nägelein, vier Loth Citranisches Sendl-Holz. Stoffet alle diese Sachen nach einander in dem Mörser, mischet sie wohl unter einander, so ist der Puder fertig.

Noch

Noch eine andere Art.

Nehmet ein Pfund Beil-Wurz, ein halb Pfund dürre Pomeranzenblüthe, acht Loth Rosen von Provins, vier Loth Citranisches Sendl-Holz, zwey Loth dürre Citronen-Schalen, eben so viel dürre Pomeranzen-Schalen, ein Loth Majoran, ein Loth durren Lavendel, zwey Loth Calmus, vier Loth wilden Galgant, zwey Loth Benzoin, ein Loth Storax, ein Loth Ladanium. Zerstoffet alle diese Waaren in einem Mörser nach einander, und mischet sie wohl unter einander, so ist der Puder fertig.

Pot Pourri pour faire des Sachets.

Allerley Sachen um wohlriechende Säckelein zu machen.

Nehmet vier und zwanzig Loth gemeine Rosen-Blätter, anderhalb Pfund Lavendel, wovon ihr nur den Samen nehmet; vier und zwanzig Loth Majoran, davon ihr nur die Blätter nehmen sollt; zwölf Loth Thymian, wovon ihr auch nur die Blätter nehmet; acht Loth Myrrhen-Blätter, acht Loth Stein-Klee, davon ihr ebenfalls die Blätter nehmet, zwey Loth Rosmarin-Blätter, zwey Loth Lorbeer-Blätter, vier Loth Gewürz-Nägelein, halb gestossen, ein Pfund Muscat-Rosen-Blätter, so viel Pomeranzenblüthe als ihr immer könnet, Nelcken-Blätter so viel als von der Pomeranzenblüthe; Thut solches alles in einen Hasen, immer eine Lag Blumen und eine Lag Saltz über einander, bis der Hasen mit allen oberwehnten Sachen ange-

angefüllet ist: Decket denselben wohl zu, und rühret allezeit über den andern Tag mit einem Stecken alles unter einander, so daß ihr denselben während der Sommer-Hitze an die Sonne stellet, wenn es aber regnet, so muß man ihn ebenfalls, gleichwie alle Abend wieder weg thun. Wenn ein Jahr um ist, macht man Säcklein daraus, und thut nach Belieben perfumirten Cyperschen Puder dazu.

Butons de Rosés. Rosen-Knospen.

Als ehedem die wohlriechenden Sachen Mode waren, war keine Dame zu finden, die sich nicht einen Ruhm daraus gemacht hätte auf ihrem Nacht-Tische präparirte Rosen-Knospen, und sauber zugerichtete wohlriechende Säcklein zu haben. Man trug diese Säcklein bey sich, und legte sie unter das Kopf-Küssen, so daß man sagen konnte, man schliefe im guten Geruch. Man hatte auch perfumirte Weiden-Körbe oder Kuffers, die Kleider der Damen darein zu thun; perfumirte Taschen für die Damen; perfumirte Perücken-Schachteln, wiederum andere zu der weissen Wäsche: Man hatte wohlriechende Toiletten, perfumirte Baumwolle: Über dieses wurden auch die Fächer oder Eventails und die Handschuh perfumirt, so daß man überall im guten Geruch war. Heut zu Tag aber, da man von dergleichen perfumiren nichts mehr wissen will, als solche die der Gesundheit schädlich, so hat man mit allen diesen Kleinigkeiten nichts mehr zu thun.

Puder

Puder zu den Haaren.

Poudre de Roses communes.

Saar-Puder mit gemeinen Rosen-Blättern.

In eine Kiste, worinn zwanzig Pfund Stärck-Mehl sind, thut ein Pfund Rosen-Blätter, und mischet sie mit der Hand wohl darunter, so daß überall Rosen-Blätter sind. Rühret das Stärck-Mehl alle vier Stunden wohl unter einander, damit sich die Blätter nicht erhizen. Des andern Tages um die Stunde, da ihr sie hinein gethan, siebet das Stärck-Mehl, daß ihr die Rosen-Blätter davon thut, und thut andere in gleicher Quantität dazu. Solches solt ihr drey mal nach einander thun, und während der Zeit die Kiste offen stehen lassen, bis ihr keine Rosen-Blätter mehr darunter thut.

Poudre de Roses musquées.

Puder mit Bisem-Rosen.

Weil man die Bisem-Rosen nicht in so großem Ueberfluß hat, als die gemeinen, so muß man zum Pudermachen nur so viel Stärck-Mehl nehmen, als die Proportion desselben mit den Rosen-Blättern erfordert, damit allenthalben Rosen-Blätter sind. Diese Rosen muß man vier und zwanzig Stunden im Puder lassen. Wenn diese Zeit verlossen ist, thut man sie heraus und andere hinein, und das muß man bis zum dritten mal thun. Es ist nicht nöthig, daß man die Blumen umrühre, denn
3 diese

354 Von allerley Sorten Saar-Puder.

diese erhitzen sich nicht. Die Kiste soll zu bleiben, damit der Geruch sich nicht ausdünste.

Poudre de fleurs d'Orange.

Puder mit Pomeranzenblüthe.

In eine Kiste, worinn fünf und zwanzig Pfund Stärck-Mehl sind, thut ein Pfund Pomeranzenblüthe, so daß sie aller Orten gleich ausgetheilet werde. Rührt den Puder wenigstens zwey mal des Tages um, damit sich die Pomeranzenblüthe nicht erhitze. Wenn vier und zwanzig Stunden vorüber sind, so thut dieselbe heraus, und thut eben so viel frische Blüthe wieder hinein, und das thut drey Tage nacheinander. Wenn euch der Geruch davon nicht stark genug zu seyn düncket, so könnet ihr zum vierten mal frische Blüthe drein thun. Man muß die Kiste immer zu halten, sowol wenn die Blüthe darinnen ist, als wenn sie nicht mehr darinnen ist. Dieser Zusatz wird den Puder vollkommen gut machen.

Poudre de Jasmin.

Puder mit Jesmin-Blumen.

In eine Kiste, da zwanzig Pfund Stärck-Mehl sind, thut tausend Jesmin-Blumen alenthalben gleich ausgetheilt darein, indem ihr immer eine Lage Puder und eine Lage Blumen macht, und lasset also eure Blumen vier und zwanzig Stunden darinnen stehen, ohne sie umzurühren; denn der Jesmin erhitze sich nicht.

Herz

Don allerley Sorten Saar-Puder. 355

Hernach kömnet ihr den Puder durch ein Sieb lauffen lassen, die Blumen weg und eben so viel frische wieder hinein thun. Fahret also drey Tage nach einander fort, so wird euer Puder fertig seyn. Soll der Geruch stärker werden, so kömnet ihr zum vierten mal noch frische Blumen hinein thun. Man kan dadurch eines jeden Gusto vergnügen.

Poudre de Jonquille.

Puder mit Jonquillen.

Bei der Composition dieses Puders sollet ihr eben so zu Werke gehen, wie bey dem Puder mit Bisam-Rosen. Nach der Quantität Blumen, die ihr habt, richtet euch mit dem Puder, so daß überall unter dem Puder Blumen seyen, und nach Verfließung vier und zwanzig Stunden thut sie heraus, und frische an die Stelle. Solches thut drey Tage nach einander, hernach werdet ihr euren Puder brauchen können.

Poudre d'Ambrette. Puder mit Ambra.

Nehmet fünf Pfund Jesmin-Puder, und fünf Pfund Bisam-Rosen-Blumen, und menget es unter einander. Füllet hernach einen Sack mit diesem Puder, schüttet zwey Quintlein Ambra-Essenz darunter, mischet es unter einander, und siebet den Puder bis auf die Knollen, die von der Essenz werden entstanden seyn. Thut unter diese Knollen wieder von diesem Puder, und lasset denselben wieder durch ein Sieb fallen, bis alles trocken worden und durchgefallen.

356 Von allerley Sorten Saar-Puder.

Mischet hernach alles wohl unter einander, und hebt den Puder auf.

Obgleich der weisse Puder mit Blumen perfumirt ist, so ist es noch nicht genug, sondern man muß einen Weyrauch machen, wie hier folget, um denselben zur Perfection zu bringen; Alsdenn wird nichts mehr daran fehlen.

Parfum pour parfumer les autres Poudres.

Weyrauch die andern Sorten Puder zu perfumiren.

Nehmet zwölf Pfund Ambra-Puder, oder eine andere Gattung, wenn ihr wollet; thut hernach in einen Mörser ein halb Quintlein Cibeth, und einer Ruß groß Zucker, und stoffet sie zusammen. Thut von diesem Puder dazu laßet ihn durch ein Sieb gehen, und was von den Knollen übrig bleibt, das stoffet wieder, und wenn alles durch ist, so stoffet auf eben die Art ein Quintlein Bisam, und mischet alles wohl unter einander.

Ihr könnet vier Loth von diesem Puder in ein Pfund Jesmin- oder Pomeranzenblüth-Puder thun, das macht eine angenehme Vermengung des Geruchs, und vertreibt viel vom Blumen-Geruch.

Poudre purgée à l'Eau de vie.

Puder der mit Brantwein gereinigt ist.

In eine Kiste, worinn zehen Pfund Stärck-Mehl sind, schüttet einen Schoppen Brantwein, und mischet alles wohl unter einander. Laßet denselben hernach tröcknen. Wenn er trocken

trocken ist, so stoffet ihn, und laffet ihn durch ein Sieb lauffen, so ist er fertig.

Poudre de Violette ou d'Iris.

Puder mit Veil = Wurz.

Es ist weiter nichts dabey zu thun, als das man die Veil-Wurz stoffet und durchsiebet. Dis ist ein guter Harr-Puder, und riechet natürlich nach der Veil-Wurz. Man kan keinen andern von diesem Geruch machen, weil die Viol-Blume nicht Kraft genug dazu hat.

Poudre de mouffe de Chêne, autrement dit, de Cypre.

Saar-Puder von Eichen = Moos, sonst Cypern genant.

Man muß erstlich das Eichen-Moos wenigstens drey Tag lang in einer guten Quantität Wasser weichen, hernach thut man es heraus und druckt es wohl aus. Hernach muß man es noch oft und vielmals waschen, bis das Wasser ganz rein bleibt; alsdenn thut man es aus dem Wasser, und drucket es wohl aus, und läßt es an der Sonnen tröcknen, wornach man selbiges alle zwey Stunden, indem es nach und nach dürr wird, sorgfältig umrühret, damit es sich nicht erhitzet, und wenn es endlich recht trocken ist, so thut ihr wie hier folget. Wenn ihr das Moos zerstoßen wollet, so füllet euren Mörser damit an, werffet ein Glas Wasser darauf, und stoffet es; es wird ohnfehlbar zu kleinen Stücklein gestossen werden, welches nicht geschehen wür-

de, wenn man es nicht also befeuchtete. Wenn man es so weit gebracht hat, so thut man es wieder an die Sonne, und wenn es recht trocken ist, so kan man es leicht im Mörser klein stossen, wornach man es denn durch ein feines Sieb muß gehen lassen.

Die letzte Reinigung die man mit dem Cypriſchen Puder vornimmt, bestehet darinnen, daß man ein oder zwey mal Jesmin-Blumen oder Bisem-Rosen darunter thut, wie unter die andern Sorten. Es nimmt derselbe darum den Geruch nicht an, wie die Stärke, sondern er wird dadurch nur in Stand gesetzt, den Geruch, den man ihm geben will, leichtlich anzunehmen.

Poudre de Franchipanne.

Saar-Puder von Franchipane.

Nehmet sechs Pfund Pomeranzenblüth-Puder, und sechs Pfund Eichen-Moos-Puder, mischet beyde Sorten wohl unter einander; laffet hernach den Boden von eurem Mörser und das dicke End seines Stempfels so warm werden, daß es seinen eigenen Schweiß verzehret. Gießet darein zwey Loth Amber-Essenz, und zu gleicher Zeit eine Hand voll von diesem Puder; rühret alles wohl unter einander mit dem Stempel, indem ihr immer Puder dazu thut, bis der Mörser ganz voll ist. Schüttet sodann was im Mörser ist in ein Sieb, und thut von dem Puder wieder darauf, und laffet ihn durch das Sieb in eine Kiste fallen, damit der Geruch sich nicht verkehret, und die Knollen, so noch übrig

übrig sind, und durch die Essenz zusammen entstanden, thut wieder in den Mörser, und stößet sie wieder, indem ihr immer von dem Puder wieder drein thut und drunter menget, womit ihr so lange fortfahret, bis alles durch ist, hernach thut ihr was hier folget.

Thut in den Mörser ein halb Quintlein Zibeth mit einer Nuß groß Zucker, reibet beides wohl untereinander, thut nach und nach Puder hinein, und mischet ihn mit dem Stempel darunter: Schüttet hernach alles in ein Sieb, und laffet es durchlauffen, thut es hernach wieder in den Mörser mit den Knollen, so vom Zibeth entstanden, und stößet sie wieder, indem ihr immer Puder zusetzet, und fahret also fort, bis alles durch ist; sodann mischet alles wohl untereinander, und wenn solches geschehen, könnet ihr euch des Puders bedienen.

Dieser Puder hat einen angenehmen Geruch, die Farb davon ist Aschengrau, und schickt sich gar wohl zu allerley Farben von Haaren.

Auf eine andere Art.

Ihr könnet Cypriſchen Puder mit Puder von Stärkmehl in gleicher Quantität vermengen, und Blumen darein thun, wie in den Pomegranzenblüth- oder Jesmin-Puder; wenn ihr es hernach für gut befindet, so könnet ihr ihm den Ambra-oder Zibeth-Geruch geben, wie man es hier oben angezeigt, so wird der Puder recht gut seyn.

Auf eine andere Manier.

Wenn ihr den einen oder den andern von beyden vorhergehenden Articuli wohl beobachtet, und ihr demselben einen Bisam-Geruch beybringen wollet, so thut nur achtzehn Gran Zibeth, und ein halb Quintlein Bisam dazu, und macht ihn mit Zucker auf eben die Art, wie man den Zibeth annacht, so wird der Geruch davon sehr gut seyn.

Wie man den Ciprischen Puder wie zu Montpellier perfumiren soll.

Nehmet zwey Pfund puren Eichen-Moos-Puder, so mit Blunten gereinigt worden, wie man es an seinem Ort gesagt hat. Reibet, wie erst gesagt, achtzehn Gran Zibeth mit ein wenig Zucker darunter, und hernach ein halb Quintlein Bisem auf gleiche Art. Wenn solches geschehen, so thut euren Puder in eine wohl verschlossene Schachtel. Der Geruch davon wird vortreflich seyn. Man braucht sehr wenig davon auf eine Barrucke oder auf den Kopf zu thun, damit er wohl rieche.

Avertissement.

Weil in die Composition der Puder, wovon man erst gehandelt hat, viele stark und wohlriechende Sachen kommen, und diejenigen, die solchen machen wollen, in der Wahl der dazu benöthigten Materialien sich leichtlich betriegen könnten; als hat man für nöthig erachtet, folgende Anmerkung hierüber zu machen.

Anmer-

Anmerkungen, die vornehmsten Waaren,
die man zu oberwehnten Gattungen, Pu-
der gebraucht, recht kennen zu lernen.

Von dem Ambra.

Weil der Ambra eine unansehnliche Waar
ist, welche viel Geld kostet, so ist es gut, wenn
die Personen, die ihn kauffen wollen, eine rech-
te Kenntniß davon haben, welches sehr leicht ist,
wenn man bemercket, daß wenn der Ambra
verrochen ist, oder sonst eine böse Eigenschafft an
sich hat, man solches daran erkennet, daß er
überall voller weissen Lüpfelein ist: Das nennet
man auf Französisch renardé. Man muß auch
wohl Achtung geben, ob er nicht irgend einen
Geruch hat, der nicht zu seiner Eigenschafft ge-
höret. Man kan ihn probiren, indem man ei-
ne Nadel warm macht, und drein sticht. Man
wird leichtlich riechen können, ob der Geruch
von seinem Dampf angenehm ist. Man hat
bey dem schwarzen Ambra keine sonderliche ande-
re Zufälle zu vermeiden.

Viele haben von dem Ambra geschrieben;
man will hier eben keine Dissertation davon ma-
chen. Man kan aber aus vielen bewährten
Scribenten versichern, daß der Ambra im Meer
wächst, und eine Art Schaum ist, der von den
Wellen an das Ufer getrieben wird, und nach-
gehends hart wird.

Vom Bisam und den Bisam-Blasen.

Damit man den Bisam desto leichter erkennen
kan, so wollen wir die Neugierigkeit vieler Leu-
te zu

te zu vergnügen, allhier anzeigen, woher er kommt. Der Muscus ist ein Thier, welches sich in den warmen Ländern antreffen läßt, und welches die Jäger auf der Jagd müde machen, um solches lebendig zu fangen. Und wenn sie es gefangen haben, so stechen sie ihm in alle Theile des Leibes mit einer spitzen vergifteten Nadel. Das Gift an dem Eisen macht, daß das Blut dieses Thieres nicht heraus fließen kan. An jedem Ort hingegen, wo man hinein gestochen hat, setzt sich das Geblüth als eine Blase zusammen, und damit das Blut nicht wieder in den Leib zurück fließet, so schneiden sie diesem Thier den Bauch auf, und ziehen das kleinste Gedärme heraus, und binden damit alle an dem Leib herum entstandene Blut-Blasen; lassen sie hernach an der Sonnen tröcknen, so daß das Blut gerinnet und verdorret, hernach schneiden sie diese Blasen Blut überall heraus. Das ist es, was man Bisem-Blasen nennet; und der wahre Bisem ist das Blut, so in diesen Blasen ist, welches wie gesagt geronnen und gedörret ist.

Die Bisem-Blasen sind die Blasen, welche das Blut in sich fasset, und nicht die Nieren von diesem Thier, noch die von den Nardern, wie ihrer viele glauben: Denn die Nieren von den Nardern taugen zu nichts; sie haben wohl einen kleinen Geruch an sich, er ist aber sehr schwach, und kan zum perfumiren nicht taugen. Was nun den Bisem betrifft, wenn er gut seyn soll, so muß er sich gar leicht mit den Fingern zerbrechen lassen, wie dörres Blut, welches doch
keine

Von allerley Sorten Saar-Puder. 363

keine Härte hat; denn wenn es zu hart und zu dürr ist, so ist es ein Zeichen, daß es zu alt ist, und daß er folglich seine gute Eigenschaft verlohren, und zu nichts mehr tauget.

Um denselben in gutem Stand zu erhalten, muß man ihn in einer bleyernen Büchse aufheben; weil das Bley ihn frisch hält, und die bleyerne Büchse wieder in eine andere thun, damit er nicht verrieche.

Von dem Zibeth.

Die Zibeth-Katze ist ein Thier, so einem Marder nicht ungleich siehet. Sie ist etwas grösser, und scheint von Natur sehr traurig zu seyn. Man sperret sie in ein eisern Kestich, und die Leute, die mit diesen Thieren umgehen, wissen was für eine Zeit man dazu erwählen soll, daß man sie schwitzen mache, indem man viele Glut-Pfannen mit Feuer um ihren Kestich herum setzet: Dieses hilft der Natur dieses Thiers, und weil der Schweiß davon sehr dick ist, so hebt man mit einem helffenbeinernen Messer allen Schweiß auf, der sich unter den Achseln und Schenkeln dieses Thieres befindet; und das ist es, was wir Zibeth nennen. Wenn es neu ist, so ist es weiß, und noch nicht im Stande gebraucht zu werden; und wenn es zu alt ist, so ist es ganz braun, und tauget auch nichts; Es muß aber recht goldgelb seyn, und von sehr starckem Geruch, der zugleich doch angenehm sey; sonderlich aber muß es sich nicht ziehen lassen; dann da hätte es Gefahr, daß Honig darunter wäre.

364 Von allerley Sorten Saar-Puder.

wäre. Um selbiges in gutem Stande zu erhalten, muß man es in einen gläsernen Topf thun, und diesen Topf in eine bleyerne mit Baumwolle ausgefütterte Büchse legen.

Von dem Benzoin.

Der geringe Benzoin ist gemeiniglich sehr braun; der beste aber ist derjenige, der Perlens-Art ist, voll grosser weisser Thranen, klar, glänzend, von starkem Geruch und sehr rein ist. Er siehet wie die Mandeln aus, die mit Honig eingemacht sind. Man hält dafür, daß derselbe aus Arabien kommt, und daß er in dem Berge gefunden wird, da der Weyrrauch wächst. Er wird hart und zum Stein, wie wir es sehen: das ist es, was die Alten Myrrhen zu nennen pflegten.

Von dem Storax.

Es ist nicht schwer zu erkennen, ob der flüssige Storax gut ist, weil er nicht anders seyn kan. Was den trockenen Storax betrifft, wählet man nur den dürresten, wenn man denselben pulverisiren will: Auffer diesem Fall ist der weichste der beste. Denn wenn er neu ist, läßt er sich zerbrechen wie die Lebkuchen, und alsdenn ist sein Geruch am besten. Er kommt auch aus Arabien, und es ist ein Gummi, so aus einem Baum fließet. Der Geruch davon ist sehr gut, besonders in den Compositionen, welche zum Brennen gemacht werden.

Von

Von dem Peruanischen Balsam.

Der Peruanische Balsam wird an der Stärke seines Geruchs erkannt. Dieser muß stark und angenehm seyn, wenn er gut seyn soll, und um zu erkennen, ob er nicht verfälscht ist, muß man ein Strohhalm in den Balsam tauchen, und es auf ein Glas voll Wasser austropfen lassen. Wenn der Tropfe Balsam auf dem Boden fällt, ohne etwas über dem Wasser zu lassen, so ist er gut, wo nicht, so kan man daraus urtheilen, daß er vermengt ist.

Vom Macanet.

Man muß die Macanet-Körner aufschlagen; wenn sie gelb sind, so ist es ein Zeichen, daß er alt ist; denn wenn er gut und neu seyn soll, so soll der Kern inwendig weiß seyn, und der Geruch ist davon weit besser.

Von dem Spiritu Vini.

Um zu probiren, ob der Spiritus Vini gut sey, kömnet ihr einen Löffel voll davon nehmen, und ein wenig Schieß-Pulver darein thun, und dasselbe anzünden; wenn das Pulver sich entzündet, und den Spiritum Vini mitnimmt, so ist dieser gut.

Ihr kömnet noch zur Prob von dem Spiritu Vini in einen Löffel thun, und denselben anzünden, und an einem Ort, da keine Luft ist, mit guter Weile brennen lassen. Wenn er ausgelöscht ist, und noch einige Feuchtigkeit hinterläßt, so ist es ein Zeichen, daß er nicht gut ist.


Von

Von der Stärcke.

Die weisse Stärcke, deren man sich zu dem Haar-Puder bedienet, ist diejenige nicht, womit man das weisse Zeug stärcket. Es ist darunter dieser Unterscheid, daß die, womit man stärcket, fett ist, die andere aber, die man zu dem Puder brauchet, sehr dürr ist; und so ist die weisseste und dürrste die beste.

Neunzehendes Capitel.

Von Seiffen-Kugeln.

ieses ist ein Articul, welchen man hier wohl hätte weglassen können: Weil er aber auch seinen Nutzen haben kan, so will man hoffen, er werde seine Stelle hier nicht vergeblich einnehmen.

Wie man die Seiffe reinigen soll.

Nehmet ein grosses Stück Seiffen und schabet sie klein; schneidet sie hernach ganz dünn, und thut alles zusammen in einen grossen Kessel übers Feuer, mit vier oder fünf halb Maas Wasser, und lasset eure Seiffe schmelzen und zergehen, indem ihr sie immer mit einem Stecken unrühret, bis sie recht zergangen ist. Hernach schüttet dieselbe in Geschirre, und lasset sie viele Tage stehen, bis sie recht vest ist. Schneidet sie hernach wieder so dünn ihr immer könnet, und lasset sie drocken werden, bis sie so dürr sey, als Holz:

Wie Seiffen-Kugeln zu machen. 367

Holz: Thut sie hernach in Gefässe oder Becken, und gieffet soviel Brantewein dazu, als es bedarf, um dieselbe anzuweichen. Werffet auch einige Hand voll Saltz hinein, und rühret wohl beständig das unterste zu oberst, damit sich alles wohl durchziehet. Lasset sie hernach wieder in der Luft trocknen, bis sie recht dürr wird; und wenn ihr sie sodann nöthig habt, so könnet ihr sie wieder einweichen, nach der Quantität Seiffen-Kugeln, die ihr machen wollet, wie man es in den Articuln selbstn finden wird.

Gemeine Seiffen-Kugeln.

Nehmet fünf Pfund Seiffen, schabet und thut sie in den Mörser, und stoffet sie recht lange. Lasset hernach eure Seiffe wohl durch die Hände gehen, und arbeitet sie wohl, damit ihr die Kleinen Stücke, die noch nicht gestossen sind, heraus thut. Thut eure Seiffe wieder in den Mörser, und thut auch zwey Pfund Stärck-Mehl-Puder dazu, nebst zwey Loth Pomeranzen- oder Citronen-Essenz, und ohngefehr einen halben Schoppen Macanet-Wasser, so auf unten folgende Art präparirt ist. Mischet allgemach alles unter einander mit dem Stämpfel, und stoffet es endlich so lang bis alles untereinander gemengt ist. Alsdenn dörfet ihr nur eure Seiffen-Kugeln in beliebiger Grösse formiren, und selbige trocken werden lassen. Ist euer Teig zu weich so müisset ihr ihn nur von selbstn vest werden lassen.

Wie

Wie man das Macanet-Wasser machen soll.

Das Macanet-Wasser wird auf folgende Weise gemacht. Stoffet acht Loth Macanet in dem Mörser klein, und lasset es über Nacht in einem Schoppen Wasser weichen. Sayet hernach dieses Wasser durch ein weisses Tuch, und drucket die Macanet-Körner wohl aus. Lasset hernach zwey Loth pulverisirtes Bleyweiß in eben diesem Wasser weichen: Thut noch eine Hand voll Salz dazu, hernach könnet ihr euch dieses Wassers oberwehnter massen bedienen.

Auf eine andere Art.

Wenn ihr fünf Pfund Seiffen werdet gestossen haben, wie man es oben gesagt, und die Knollen wieder heraus gethan, so thut eure Seiffe wieder in den Mörser, und mischet zwey Pfund Stärck-Mehl-Puder, darunter. Setzet sodann ohngefehr einen halben Schoppen präparirtes Macanet-Wasser dazu, nebst einem Löffel voll Spick-Öel, einem Loth Pomeranzen- oder Citronen-Essenz, und zwey Löffel voll flüssigen Storax, auf die Art präparirt, wie man es anzeigen wird. Mischet alles allgemach mit dem Stempfel unter einander, stoffet es hernach recht stark, bis alles recht vermischet und einander einverleibt ist.

Den flüssigen Storax präparirt man also: Thut zwey Loth flüssigen Storax in eine Terrine mit einem halben Glas Wasser, und rühret den Storax derweilen, daß er zergethet, mit einem Löffel um; wenn er zergangen ist, so bedienet euch desselben, wie man es oben gesagt hat.

Auf

Auf eine andere Weise.

Lasset fünf Pfund klein geschnittene Seiffe mit einem halben Maas Citronen-Wasser zergehen; wenn sie zergangen ist, so sayet alles durch ein grobes Tuch. Thut hernach zwey Pfund Amidon-Puder dazu, nebst zwey Loth Pomeranzen-oder Citronen-Essens, vier Loth in einem Glas Wasser zergangenen Bleyweiß. Knettet euren Teig wohl mit den Händen, bis alles wohl unter einander gemengt ist, und wenn euer Teig wieder fest worden, so macht eure Seiffen-Kugeln von beliebiger Größe, und lasset sie trocken werden.

Das Citronen-Wasser zu machen, schneidet ihr ohngefehr ein halb Duzend Citronen in Stücken, sie mögen alt seyn oder nicht, es gilt gleich. Ihr lasset selbige in einem halben Maas Wasser eine halbe Stund sieden, hernach drückt ihr sie in einem Tuch aus, und bedienet euch dieses Wassers.

Seiffen-Kugeln von Neroly.

Nehmet acht Pfund Seiffen, die oberwehntermassen gereiniget und gedörret ist, und thut sie in ein Becken: Schüttet Pomeranzen-oder Rosen-Wasser darüber, so hoch als die Seiffe gehet, damit sie recht einweiche. Wendet alles zwey mal des Tages fleißig das unterste zu oberst, bis die Seiffe das Wasser in sich geschlucket, und weich worden, und lasset sie so lange stehen, bis sie

Na im

370 Wie man Seiffen-Kugeln macht.

im Stand ist gestossen zu werden, und wenn ihr sie gestossen habt, so arbeitet sie wohl mit den Händen, daß ihr die Knollen heraus thut.

Wenn dieses geschehen, so thut eure Seiffe wieder in den Mörser, setzet ein Pfund Ladamum, so recht fein gestossen, dazu, und vier Loth Essenz von Neroly. Mischet alles allemach unter einander mit dem Stempfel, und stoffet es hernach lange unter einander, um alles wohl unter einander zu mengen, daß ein Corpus daraus wird. Hernach könnet ihr euch derselben bedienen.

Wenn der Teig zu vest wäre, so könnet ihr nach Belieben Pomeranzenblüth-Wasser darunter thun. Der Teig davon wird sehr gut seyn; wenn er wieder vest wird, so könnet ihr eure Seiffen-Kugeln machen und trocknen lassen.

Seiffen-Kugeln von Boulogne.

Nehmet drey Baquet gemeine Seiffen-Kugeln von Boulogne, welche ihr in dem Mörser so lange stossen sollet, bis sie recht zerbröckelt sind. Thut sie in ein Becken, gieffet sodann Engel-Wasser darein, bis es über die Seiffe reichet, und lasset sie weichen, bis sie recht weich worden. Es gehören zween oder drey Tage dazu, welche Zeit über man zweymal des Tages das unterste fleißig zu oberst kehren muß. Und wenn kein Wasser mehr daran und der Teig vest worden ist, sollet ihr denselben lange stossen, hernach wohl knetten, daß ihr die ganz gebliebene Knollen heraus thut, hernach theilet ihr euren Teig
in

Wie man Seiffen-Kugeln macht. 371

in zween gleiche Theile, und thut damit wie folgt:

Nehmet einen halben Schoppen Engel-Wasser, und so viel Rosen-Wasser; thut in den kleinen Mörser zwey Quintlein Bisam mit ein wenig von diesem Engel-Wasser denselben abzureiben. Stosset denselben wohl, indem ihr immer von diesem Wasser dazu thut, sayet es hernach durch ein Tuch, so weder zu grob noch zu fein ist. Sammlet hernach mit einem Löffel des Bisams, der in dem Tuch geblieben, und stosset denselben von neuem, indem ihr immer Wasser zugießet, und fahret damit fort, bis aller Bisam durch ist, und sich dem Engel- und Rosen-Wasser recht einverleibet hat. Waschet sodann das Tuch mit eben diesem Wasser, damit kein Bisam darinnen bleibe, und wenn alles wohl einverleibet ist, so thut alles dieses Wasser in eine gläserne Flasche, um sich folgender Gestalt desselben zu bedienen.

Nehmet den einen Theil von dem Teig, wovon man geredt hat, zerstoffet denselben im Mörser: Streuet darüber eine gute Hand voll recht fein pulverisirtes Ladanum, ein Loth Peruanischen Balsam, ein wenig Essenz von Neroly, und ohngefähr einen halben Schoppen von obgedachtem Wasser. Mischet dieses alles fein sachte unter einander mit dem Stempfel. Stosset hernach den Teig so lange, bis er recht unter einander kommt, wornach ihr euch denselben werdet bedienen können. Wie ihr es nun mit diesem Theil gemacht, so machet ihr es auch mit dem andern, und thut sie zusammen, wohl

242

bedeckt

bedeckt zween Tage lang, damit sie Zeit haben den verschiedenen Geruch wohl anzunehmen. Wenn hernach der Teig wieder fest worden ist, Könnet ihr eure Seiffen-Kugeln in beliebiger Grösse machen, und tröcknen lassen.

Andere Seiffen-Kugeln von Boulogne welche besser sind als die vorhergehenden.

Nehmet drey Paquet gemeine Seiffen-Kugeln von Boulogne, welche ihr stossen und mit Engel-Wasser einweichen sollet, so daß das Wasser über den Teig gehet, wie bey den vorhergehenden. Nebst dem Engel-Wasser thut auch einen halben Schoppen Jungfern-Milch dazu, und rühret den Teig zweymal des Tages um, so daß das oberste zu unterst kommt, damit alles wohl weiche: Wenn kein Wasser mehr darinnen und der Teig wieder fest worden ist, so stoffet und knettet ihn wohl, um die darinnen überbliebenen Knollen heraus zu thun, und wenn alles recht zum Teig worden ist, so theilet ihn in zween gleiche Theile, und thut damit wie folget.

Stoffet ein Loth Bisem in einem kleinen Mörser mit Engel-Wasser, wie man es oben angewiesen. Und endlich sollet ihr denselben stossen und durchsahen mit einem halben Schoppen Engel-Wasser, und eben so viel Rosen-Wasser, und euch desselben folgender massen bedienen.

Nehmet den einen Theil von dem Teig und stoffet denselben in dem Mörser in Stücken, und schüttet darauf vier Loth Peruanischen Balsam, ein wenig Essenz von Neroly, eine gute Hand voll componirten Pulvers, nemlich einen Drit-
tel

Wie man Seiffen-Kugeln macht. 373

tel feinen Puders à la Maréchale, ein Drittel Pulver von Campanen-Wurzeln, und ein Drittel pulverisirten Ladanum, nebst einem halben Schoppen von oberwehntem mit Bifem componirten Wasser. Mischet alles wohl unter einander, und stoffet es lange genug; wenn alles wohl beyfammen ist, so Könnet ihr euch dieses Teigs bedienen, dessen Geruch sehr gut ist. Wenn der Teig fest ist, macht man die Kugeln. So auch mit der andern Helste.

Wohl perfumirte Seiffen-Kugeln.

Nehmet drey Päckel gemeine Seiffen-Kugeln von Bologne, zerstoffet sie in einem Mörser, und weichet sie ein in Engel-Wasser und Jungferm-Milch, wie die vorhergehenden von dieser Art, und wenn sie von neuem gestossen und zum Teig worden sind, so theilet sie in zwey gleiche Theile, und macht hernach eine Composition daraus, wie folget.

Reibet ein halb Quintlein Zibeth in dem kleinen Mörser, mit vier Loth Peruanischen Balsam ab, den ihr nach und nach darein mischet: Thut noch zwey Quintlein Amber-Essenz darein, nebst ein wenig Zimmet-Essenz, und eben so viel Essenz von Gewürk-Nägelein. Mischet alles wohl unter einander, und thut es bey Seite, um euch desselben folgender Gestalt zu bedienen.

Thut den einen Theil von eurem Teig in Stücke zerbrochen in den Mörser, und darauf zwey Hand voll componirtes Pulver, nemlich ein Drittel Ladanum-Pulver, ein Drittel feiner

374 Wie man Seiffen-Kugeln macht.

Ruder à la Maréchale, und ein Drittel Pulver von der Campanen-Wurzel. Thut noch dazu die Helffte von der vorhergehenden Composition, einen halben Schoppen Taufendblumen-Wasser ein Loth Essenz von Neroly. Mischet alles wohl unter einander, und wenn ihr alles so lange gestossen habt, bis alles recht incorporirt ist, so ist der Teig fertig. Den andern Theil des Teiges könnet ihr eben so zurichten.

Auf eine andere Weise.

Nehmet, wie gesagt, drey Päcklein Seiffen-Kugeln, stoffet sie in einem Mörser in Stücken, weicht sie ein, und arbeitet sie zum Teig, wie die andern. Wenn der ganze Teig in zwey gleiche Theile getheilt ist, so thut den einen Theil in Stücken zerbrochen in einen Mörser; setzet dazu eine Hand voll von dem Saß vom Engel-Wasser, zwey Loth Peruanischen Balsam, ein Loth Essenz von Neroly, und einen halben Schoppen Taufendblum-Wasser. Mischet alles fein sachte mit dem Stempel unter einander, und stoffet alles so lange, bis daß es zum Teig worden ist. Mit dem andern Theil könnet ihr es eben so machen.

Die, welche keine Päckel Seiffen-Kugeln von Boulogne bekommen können, können sich der gereinigten Seiffe bedienen, so wie diejenige ist, davon man zu Anfang dieses Tractats geredet. Sie wird zu allen Seiffen-Kugeln, die man machen will, sehr gut seyn; anstatt eines jeden Päckels kan man vier Pfund davon nehmen, oder etwas mehr, wenn man will, und in Er-
manglung

manglung der Pulver, die sich in der Composition der oberwehnten Seiffen-Kugeln begriffen sind, kan man sich des Sakes vom Engel-Wasser bedienen, wenn man ihn zuvor recht rein durch ein Sieb gehen lassen. Sie werden darum nicht minder gut seyn. Besonders aber müssen alle Pulver, so man daren thut, recht fein seyn.

Vortreffliche Jungfer-Milch.

Thut in eine starcke Gläserne Flasche ein halb Maas Spiritus Vini, und ein halb Maas Brantewein, ein halb Pfund zerstoßenen Benzoin, ein Vierling zerstoßenen Storax, ein Loth fein gestoßene Gewürz-Nägelein, ein Loth wohl gestoßenen Zimmet, vier zerstoßene Muscat-Nüsse. Wenn alles in der Flasche ist, so verstopfet sie wohl, und stellet sie in die Sonne, auf Sand bey der Sommer-Hitze, vier Wochen lang, und bedienet euch desselben.

Wenn es regnet, sollet ihr die Flasche sorgfältig aus dem Regen thun. Es muß die Bouteille zu den Materialien groß genug seyn, und vier Finger hoch leer bleiben, damit der Spiritus Vini, wenn er erhitzt wird, die Bouteille nicht zersprengt.

Wenn dieser Liqueur am Ende der bestimmten Zeit euch nicht roth genug zu seyn düncket, welches doch wohl seyn sollte, so könnet ihr als denn in einen kleinen Mörser einer Bohnen groß Orcanet oder Anchusa mit eben dieser Jungfern-Milch abreiben, solchen in die gläserne Flasche schütten, und dieselbe zwey oder drey

376 Wie man Seiffen-Kugeln macht.

wieder an die Sonne stellen. Hernach kömnet ihr euch der Jungfern-Milch bey Gelegenheit bedienen.

Zum Gebrauch des Angesichts präparirte Schwämme.

Suchet die schönsten und feinsten Schwämme aus, und schneidet alles weg, was drum herum ist, und sich nicht dazu schicket. Weichet sie hernach in klar Wasser ein, und lasset sie so etliche Stunden stehen; waschet sie hernach und reibet sie wohl, indem ihr immer ein ander Wasser dazu nehmet, bis endlich das Wasser ganz klar und hell bleibet. Lasset sie sodann im Engel- oder Pomeranzenblüth-Wasser einweichen, worein ihr ein wenig Amber-Essenz geschüttet: Und nachdem sie über Nacht darinnen gestanden, so nehmet sie aus solchem Wasser, ohne sie wohl auszudrücken, und lasset sie trocknen, so sind sie fertig.

Anmerckungen über die Seiffe.

Weil die Seiffe der Hauptgrund aller oberwehnten Seiffen-Kugeln ist, und man sie daher so hierzu nicht zu gut nehmen kan, so erinnert man hier, daß man allezeit Genuessische Seiffe nehmen muß; welche, wenn sie recht gut seyn soll, recht hart und dürr seyn muß. Denn wenn sie feucht ist, und man dieselbe lang behält, so trocknet sie alle Tage ein, und riechet auch deswegen beständig nach dem Del, weil sie noch neu ist,

ist, welches denn bey den Seifen-Kugeln eine sehr schlimme Wirkung hat; denn diese kan man nicht zu sehr reinigen, um die Haut des Angesichts zu erhalten.

Zwanzigstes Capitel.

Von den Essenzen und Oel, so mit Blumen perfumirt sind.

Die perfumirte Essenzen und Oel sind heut zu Tage noch ziemlich im Brauch in Ansehung des Haars und anderer Sachen, wozu man sie gebraucht. Und weil man eben nicht gemeinet war, daß dieses Buch nur blos den Zucker=Canditoren=Inspectoren dienlich seyn solle, sondern auch andern Privat=Personen, welche froh seyn werden, wenn sie diese Geheimnisse zu ihrem Nutzen gebrauchen können; als hat man nicht für gut befunden, dieses Capitel mit Stillschweigen zu übergehen.

Wie man die Blumen-Essenz machen soll.

Ob die Blumen gleich verschiedener Art sind, so fällt es doch nicht schwerer aus den einen eine Essenz zu machen, als aus den andern; Denn wer aus einer Blume eine Essenz recht machen kan, der kan sie aus allen Blumen recht machen. Man beobachte also nur diese allgemeine Weise in Ansehung aller und jeden wohlriechenden Blumen.

A a 5

Man

Man nimmt eine Kiste, so groß als man will, die inwendig mit weißem Blech beschlagen ist, damit das Holz den Geruch der Blumen nicht verderbe, und die austropfende Essenz nicht in sich schlucke.

Man muß hernach hölzerne Rahmen haben, die sich wohl in die Kiste schicken. Das Holz an den Rahmen muß zween Quer-Finger hoch seyn, und ganz um die Rahmen herum sollen Nadel-Spitzen eingeschlagen seyn.

So viel Rahmen sind, so viel Tücher muß man auch haben, in Gestalt eines Salvets, oder länglicht viereckigt, und so groß, daß sie auf allen Seiten vor den Rahmen vorgehen, damit man sie um die Rahmen herum an die Nadel-Spitzen vest machen und recht anspannen kan. So ist es demnach leicht die Tücher nach den Rahmen, und die Rahmen nach den Kisten einzurichten.

Diese Tücher müssen von Baumwolle seyn; Man muß sie zu erst in eine gute Laug-Wäsche thun, und hernach im klaren Wasser waschen, und wohl trocknen bis sie ganz trocken sind.

Wenn solches geschehen, thut man die Tücher in Ben-Oel und läffet sie so viel trincken, als sie mögen. Man druckt sie sodann ein wenig aus, damit das Oel nicht davon abtropfe, und dehnet sie hernach über die Rahmen aus, indem man sie auf allen Seiten an den Nadel-Spitzen vest macht, die ganz umher eingeschlagen sind. Die erste Rahme leget ihr zuunterst in die Kiste, und streuet Jesmin-Blumen, oder Pomeranzenblütthe oder sonst eine andere Art Blumen

Blumen nach eigenem Belieben darauf. Auf diese Rahme leget ihr eine andere, und wieder Blumen darauf, und fahret also damit fort, bis eure Kiste voll ist, und eure Rahmen alle darinnen sind.

Man hat angemercket, daß das Holz an den Rahmen zween Finger hoch seyn muß, und solches ist darum geschehen, damit die Blumen, die sich zwischen zwo Rahmen befinden, nicht gedruckt werden, und doch jedes Tuch oben und unten Blumen habe. Ihr lasset eure Blumen in den Rahmen zwölf Stunden lang stehen, so daß wenn ihr sie des Morgens hinein gethan, ihr sie des Abends wieder heraus thut, und frische Blumen hinein leget, mit welchen ihr des andern Tages wiederum umwechselt. Ihr fahret etliche Tage so fort, bis euch der Geruch davon stark genug zu seyn düncket.

Alsdann thut ihr eure Tücher von den Rahmen weg, und leget sie vierfach zusammen, und nachdem ihr sie zusammen gerollt, und mit Bindfaden vielmals vest umwunden, damit sie sich nicht zu sehr ausbreiten, so leget ihr sie unter die Presse, um das Oel heraus zu ziehen, welches die Effentz ist, wovon man hier redet.

Es muß die Presse, deren ihr euch in diesem Fall bedienet, mit Eisen-Blech beschlagen seyn, damit die Effentz nicht in das Holz schlupfe. Unter die Presse setzt ihr recht saubere Gefässe, um die Effentz darinnen einzufassen, welche ihr hernach in gläserne Fläschlein thun könnet, um euch derselben im Nothfall zu bedienen.

380 Von parfumirten Essentzen und Oel.

Zu mercken ist, daß man in eine Kiste auf einmal nicht mehr als die Essenz von einer Blume machen kan; denn der Geruch der einen würde den andern verderben. So können auch die Tücher, deren man sich bedienet hat, den Geruch einer Blume an sich zu ziehen, zu einer andern nicht dienen, sie seyen denn zuvor mit Lauge gewaschen, und im klaren Wasser sauber abgespült und wieder getrocknet worden.

Essence de Mille fleurs.

Essenz von tausenderley Blumen.

Die Essenz de Mille - fleurs ist nichts anders als eine Composition von allerley Blumen - Essentzen, welche man so unter einander menget, daß man von den Blumen, die einen schwachen Geruch haben, ein wenig mehr, und von denen, die einen starken Geruch haben, etwas weniger dazu thut, und endlich dahin trachtet, daß der vielerley dazu kommende Geruch so assortirt werde, daß man nicht erkennen kan, was für ein Geruch vor dem andern die Oberhand hat und vorsticht.

Huile d'Olive parfumée aux fleurs.

Parfumirtes Baum - Oel.

Hierzu muß man das feinste und beste Baum - Oel nehmen, so zu haben ist, nemlich das sogenannte Huile Vierge, oder Jungfern - Oel. Dieses Oel hat von selbst fast gar keinen Geruch, und folglich nimmt es den Geruch der Blumen leichtlich an. Will man nun demselben

Von parfumirten Essentzen und Oel. 381

Ben einen Geruch von Blumen beybringen, so darf man es nur machen, wie man im Articul von Essentzen überhaupt gesagt hat.

Huile d'Amandes douces parfumée, & pâte pour laver les mains.

Parfumirtes Süß = Mandel = Oel und Mandel = Teig zum Hände waschen.

Schelet im warmen Wasser so viel süsse Mandeln, als ihr wollet, und lasset sie in der Luft trocknen; wenn sie trocken sind, so stosset sie nur gröblich, um sie durch ein Sieb zu treiben. Thut sie in eine Kiste, welche mit weissem Blech oder Papier gefüttert ist; macht eine Lage von euren gestossenen Mandeln Fingers dick, und auf dieselbe eine Lage Blumen, von welchen ihr wollet; dann wieder eine Lage Mandeln, und wieder eine Lage Blumen, und so weiter, bis ihr alle eure Mandeln und Blumen hinein gethan habt. Die Blumen lasset über Nacht, oder wenn ihr derselben keine grosse Menge habt, vier und zwanzig Stunden darinnen. Wenn ihr sie wieder weg thun wollet, so lasset ihr die gestossenen Mandeln durch ein Sieb lauffen, und thut wieder frische hinein. Fahret auf solche Weise fort, bis ihr spüret, daß eure Mandeln den Geruch wohl an sich genommen haben. Nehmet hernach starcke Tücher, ein viertel lang und breit ins gebierte, die wohl gewaschen und recht trocken sind. Thut eure Mandeln darein, Päckel = weise, je zwey gegen einander gefaltet, und leget sie unter die
Bresse/

382 Von parfumirten Effentzen und Oel.

Presse, um das Oel heraus zu ziehen, welches den Geruch, den ihr ihm gegeben, an sich haben wird. Der davon überbleibende Mandel-Teig wird auch diesen Geruch an sich haben; derselbe ist gut zum Händewaschen: Man muß denselben nur im Mörser stossen und durchtreiben, und die Hände damit im warmen Wasser waschen; man kan, wenn man will, ein wenig Puder mit der Viol-Wurz darunter mengen. Dieser Teig ist eben derjenige, welchen man Pâte de Provence, Teig von Provence, oder Pâte de Jasmin, Jesmin-Teig, oder Pâte de fleurs d'Orange, Pomeranzenblüth-Teig nennet.

Zu mercken ist, daß sowol in Ansehung der Effentzen, als der Oele, der Teig wenigstens drey Stunden unter der Presse bleiben muß, damit das Oel Zeit hat heraus zu fließen.

Essence de Neroly. Effentz von Neroly.

Die Effentz von Neroly findet man auf dem Pomeranzenblüth-Wasser, und kommt aus der Frucht, die in der Blüthe steckt, daher man sie nur in sehr kleiner Quantität heraus ziehen kan. Man muß also viel Pomeranzenblüth-Wasser machen, um nur zwey Loth Effentz heraus zu ziehen. Man sammler sie aber auf folgende Weise: Wenn man das Pomeranzenblüth-Wasser distilliret, muß man es in eine Bouteille einfassen, welche einen weiten Bauch und einen langen engen Hals hat, und wenn die Bouteille voll Wasser ist, so muß man sie stehen lassen und zustopfen. Da nun die Effentz das leichteste ist, so steigt es im Wasser in die Höhe,

Höhe, und setzt sich oben in dem engen Hals zusammen. Da sie nun also am äußersten Ende des Halses ist, so kan man sie leicht in eine andere Bouteille schütten. Sie siehet gleich Anfangs grün aus; wenn man sie aber eine Zeitlang aufhebet, so ist sie roth.

Weil es nicht wohl geschehen kan, daß man die Essenz heraus schütte, ohne daß Wasser mit unterlauffe, so muß man, um beydes von einander zu scheiden, die Essenz sammt dem damit vermengten Wasser in eine Phiolen schütten, den Daumen auf den Mund der Phiolen thun, und selbige umstürzen. Da die Essenz leicht ist, und allezeit in die Höhe steigt, so hebt ihr einen Theil des Daumen weg, das Wasser ganz sackte ablauffen zu lassen, und wenn das Wasser heraus ist, macht ihr den Daumen wieder zu, und behaltet die Essenz darinnen, welche allein geblieben, und deren ihr euch bedienen könnet.

Essence de Cedra ou Bergamotte.

Essenz von Cedra oder Bergamotte.

Die Ceder-Essenz ziehet man aus einer Citron, welche an einem Zweig wächst, die einem Bergamotte-Birn-Baum eingespöpft ist. So hat die daraus entsprossene Citron zwei Eigenschaften. Um nun die Essenz daraus zu ziehen, schneidet man aus diesen Citronen kleine Stücke von der Schale, welche man mit den Fingern in eine Bouteille ausdrucket, oder läßt den Saft davon, wie von den Zesten, in ein Glas spritzen, wie man denselben von den Pomeranzen-Zesten
in ei

384 Von parfumirten Essenzen und Oel.
in eine Schale voll Wein spritzen lasset; je mehr
oder weniger Zesten man davon hat, je mehr
oder weniger Essenz hat man davon.

Essence d'Orange forte, ou de petit grain.

Starcke Pomeranzen = Essenz.

Setzet so viel kleine Pomeranzen als ihr wol-
let, die nicht zu zeitig sind, im Brenn-Kolben
ins Refrigeratorium mit Wasser, und was her-
über gezogen wird, fasset in eine Bouteille
mit einem langen Halse; und wenn es gestan-
den ist, so wird die Essenz oben schwimmen.
Man kan sie alsdann heraus ziehen, und in klei-
nen gläsernen Fläschlein aufheben, und wohl zu-
machen.

Essence de Citron. Citronen = Essenz.

Die Citronen = Essenz wird eben auf die Art
gemacht, wie die starcke Pomeranzen = Essenz.
Man muß nur die Citronen entzwey schneiden,
und selbige mit Wasser ins Refrigeratorium
thun, das was herüber gezogen wird, ober-
wehnter massen einfassen, und die Essenz glei-
cher gestalt daraus nehmen. Man schreibt die
Quantität der Citronen oder Pomeranzen nicht
vor. Man kan leicht urtheilen, daß genug Was-
ser dazu kommen muß, damit selbige sieden kön-
nen, ohne zu verbrennen. Es muß auch satt-
sam Frucht dazu kommen, um die Essenz her-
vor zu bringen.

Ein

Ein und zwanzigstes Capitul.
 Von Pommaden und Opiaten für die
 Zähne.

Die Pommade ist eine Composition aus
 Äpfeln und Fettigkeiten; man braucht
 sie zu vielerley Sachen. Sie heilet vie-
 le Kranckheiten an der Haut, als zum Exempel,
 das Ausschlagen der Haut von der Kälte: Sie
 erfrischt die Angesichts-Farbe, und macht sie
 rein und glänzend. Man braucht sie, die Hände
 zart zu machen, die Haare einzuschmieren, zu
 pudern und zu krausen. Man hat vielerley Sor-
 ten Pommade: Sie sind noch sehr im Brauch,
 und die Damen sorgen fleißig dafür, daß ihr
 Nacht-Tisch damit versehen sey. Man macht sie
 aber auf folgende Weise:

Pommade parfumée aux fleurs.

Pommade mit dem Blumen-Geruch.

Nehmet soviel unausgelassen Schweinen-
 Schmeer, als ihr wollet, weicht es so, wie es
 aus dem Schwein kommt, ins Wasser ein, gebt
 ihm vier Tage lang alle drey Stunden frisch
 Wasser; die zwey letztern Tage aber knettet es
 im Wasser mit einem Löffel, so oft ihr ander
 Wasser dazu schütten wollet; laßet es hernach
 wohl austropfen, und schmelzet es nach und
 nach über dem Feuer in einem neuen irdenen
 glasierten Topf, indem ihr es immer bestän-
 dig umrühret, damit es nicht brate. Wann es
 B h ganz

ganz zerschmolzen ist, so gießet eure Pomade in ein Becken voll Wasser, und rühret das Wasser und die Pomade mit einem Spatul beständig unter einander ohne aufhören, bis die Pomade im Wasser ganz kalt worden und gleichsam gefroren ist. Schüttet alsdenn das Wasser heraus, und fahret fort eure Pomade zu schlagen und zu rühren, bis kein Wasser mehr darunter ist. Lasset sie hernach einige Stunden stehen, und thut sodann was folget:

Haltet Zinnerne oder andere Schüsseln, je zwei und zwei in Bereitschaft von gleicher Größe. Schmieret hernach eure Pomade Fingers dick in jede Schüssel. Thut in die eine die Blumen, davon ihr den Geruch der Pomade geben wollet, so daß sie überall damit gleich besetzt sey, und decket sie mit der andern Schüssel von gleicher Größe, so werden die Blumen guten Raum haben, und ihren Geruch beyden Schüsseln mittheilen.

Lasset die Blumen darinnen von Morgen bis auf den Abend, oder wenn ihr sie nicht häufig haben könnet, vier und zwanzig Stunden stehen. Thut sie sodann heraus, hebet eure Pomade wieder auf, rühret sie unter einander, und schmieret sie von neuem in die Schüsseln, thut wieder frische Blumen dazu, wie das erste mal. Fahret etliche Tage Morgens und Abends so fort, bis ihr den Geruch stark genug findet; hebet sodann eure Pomade in gläsernen Töpfen auf.

Nur allein die Jesmin-Pomeranzenblüth- und Tuberosen-Pomade hält sich wohl; die andern Blumen

Blumen sind zu schwach von Geruch, als daß sie denselben auf lange Zeit mittheilen könnten.

Pommade pour rafraichir le teint & ôter les rougeurs de visage.

Pommade die Angefichts-Farbe zu erfrischen/ und die rothen Flecken aus dem Gesichte zu vertreiben.

Nehmet ein halb Pfund unausgelassen Schweinen-Schmer von einem Männlein, und lasset es viele Tage über im Wasser liegen, indem ihr öfters frisch Wasser darüber gieffet, wie man es in dem vorhergehenden Articul erklärt hat. Wenn auf solche Weise das Schweinen-Schmer recht weiß worden, so thut es in einen glastren ganz neuen irdenen Topf mit zween ohngescheelt klein geschnittenen Kernen = Nepseln, und zwey Loth von viererley gestoffenen kalten Saamen; thut den Topf zum Feuer, und lasset eure Pomade eine viertel Stunde sieden; thut sie hernach vom Feuer, und thut darunter zwey Loth süßes Mandel-Öel: Gayet sie hernach durch ein feines Tuch, und lasset das, was durchfällt, in ein frisch Wasser fallen. Rühret die Pommade und das Wasser mit einer hölzernen Spatul unter einander, bis sie im Wasser gestehet und kalt wird. Schüttet hernach das Wasser heraus, und rühret die Pommade um, bis kein Wasser mehr darinnen ist; alsdann kömnet ihr euch derselben bedienen.

Autre Pommade pour le visage très bonne.

Anderer sehr gute Pommade für das Angesicht.

Nehmet acht Loth Schweinen-Schmeer, von einem Männlein, so wie es aus dem Schwein kommt, bleichet es, indem ihr es viele Tage nach einander einweicht, und das Wasser oberwehnter Massen oft verändert. Wenn es recht bleich ist, so schüttet das Wasser weg, und lasset es wohl austropfen, und thuts auf die Seite

Nehmet hernach für einen guten Groschen Zungen Wachs, für zwey Groschen Sperma Cethi, und vier Loth süß Mandel-Öel, und lasset alles in einer Terrine auf der warmen Asche zusammen schmelzen, ohne daß es siedet, und derweilen daß es schmelzt, so rühret es mit einem Holz-Löffel um, damit alles wohl einverleibt wird. Lasset sodann euer präparirtes Schweinen-Schmeer sachte schmelzen, schüttet es in diese Composition, vermischet alles wohl unter einander mit dem Koch-Löffel, und schüttet sie hernach in ein Gefäß voll Wasser: Rühret die Pommade und das Wasser wieder brav unter einander, bis sie gestanden und kalt worden ist. Schüttet alsdenn das Wasser weg, und thut immer frisch Wasser dazu, indem ihr sie beständig umrühret, bis sie ganz weiß bleibet, welches das Zeichen daß sie fertig ist.

Autre Pommade très-fine pour le Visage.

Anderer recht feine Pommade fürs Gesicht.

Nehmet vier Loth ungenöthigtes Süß-Mandel-
Öels

del-Del, ein Loth Jungfern-Wachs, für vier Groschen Sperma Ce hi. Lasset dieses alles zusammen in einer neuen glazirten irdenen Schüssel auf der Glut-Pfanne schmelzen, in welche ihr nur warme Aschen thut, und rühret das Wachs mit einem hölzernen Löffel sachte um, damit alles wohl incorporirt werde. Thut hernach diese Composition vom Feuer, schüttet nach und nach klares Wasser darein, indem ihr dieselbe mit einem Koch-Löffel klopfet, und fahret also fort bis die Schüssel ganz voll ist, und die Pommade im Wasser gestanden ist: denn sie muß recht im Wasser schwimmen, und wenn ihr sie in diesem ersten Wasser wohl geklopft habt, so schüttet es weg, und thut frisch Wasser darüber, indem ihr sie immer klopfet, bis sie recht weiß ist. Alsdenn wird sie überm Wasser schwimmen. Wenn solches geschehen, so thut sie mit dem Koch-Löffel heraus, und schlaget sie ohne Wasser, bis sie recht vollkommen weiß ist. Wenn nun alles Wasser aus der Pommade heraus ist, so thut noch einer Nuß groß fein gestossener Borax, und für fünfzehn Groschen zerstoßenen feinen Perlen-Saamen darunter, und wenn alles wohl unter einander gemengt ist, so werdet ihr sagen können, daß ihr eine gute Pommade habt.

Pommade pour les lèvres.

Pommade für die Lippen.

Nehmet acht Loth von der besten frischen Butter, und zwey Loth Jungfrauen Wachs; las-

set beydes zusammen schmelzen, und wenn es geschmolzen ist, so werffet die Beeren von einer rothen Trauben darein; lasset alles eine viertel Stunde mit einander sieden, und zerquetschet mittlerweile die Weinbeeren mit einem Löffel; sayet und treibet hernach eure Pommede durch ein feines Tuch, um die Weinbeeren wieder heraus zu thun. Thut hernach eure Pommede wieder zum Feuer, schüttet zween Löffel voll Pomeranzenblüth - Wasser hinein, und lasset sie noch einen Sud thun. Zerstoßet sodann in einer Schüssel einer Bohnen groß Ocrenet, thut solche mit ein wenig Pomeranzenblüth - Wasser einrühren, und schüttet sie in eure Pommede. Vermischet alles wohl mit einem Löffel unter einander, und thut sie vom Feuer, und wenn die Pommede kalt ist, so hebt sie auf.

Diese Pommede hält sich zwey Jahr gut, und ist vortreflich gut die aufgesprungenen Lippen zu heilen, ist auch schön von Farbe.

Pâte d'Amande liquide pour laver les mains
fans eau.

Slüssiger Mandel - Teig die Hände damit ohne Wasser zu waschen.

Nehmet ein Pfund bittere Mandeln, scheelet sie im warmen Wasser, und lasset sie trocken werden. Stoffet sie hernach ziemlich lang im Marmornen Mörser, damit keine Knollen darinnen bleiben. Schüttet hernach ein wenig Milch dazu, um einen Teig daraus zu machen, und thut sie beyseits.

Stoffet

Stoffet hernach ein Stück weiß Brodt, wovon ihr die Rinde gethan, in der Größe eines sechs Pfening Brodts mit etwas Milch so lange, bis es zum Teig wird. Thut hernach den Mandel-Teig und den Brodt-Teig in den Mörser zusammen, thut zehen Eyerdotter hinein; stosset alles wohl unter einander, und schüttet nach und nach Milch darunter, indem ihr den Teig immer umrühret und annachtet. Thut drey Schoppen Milch darein, schüttet alles in einen Kessel, hencckt denselben übers Feuer, und laisset alles wacker sieden. Rühret diesen Teig beständig um, bis er gekocht ist. Er muß bey nahe eine Stunde kochen, bis er anfängt dick zu werden.

Des Opiates.

Von Zahn-Pulver und Salben.

Das Wort Opiate ist ein Name, welchen man öfters in der Arzneykunst den Confectionen und Electuariis beyleget, ob man ihn gleich nur den flüssigen Compositionen beylegen sollte, wozu das Opium kommt, von welchem sie den Namen haben. Es ist überhaupt eine innerliche Arzney von Pulvern, Liqueurs, Zucker oder Honig zusammen gemacht, von weicher Consistenz, dahero man sie in Häfen aufhebet. Diese gehen uns nichts an, und wir überlassen sie den Arzney-Versändigen. Die aber, davon hier die Rede ist, befestigen die Zähne, und stärken das Zahnfleisch; die Praxis wird besser zu erkennen geben, was es ist, als was man hier kürzlich davon sagen könnte.

B b 4

Opiate

Opiate en poudre pour nettoyer les dents.

Zahn-Pulver.

Nehmet ein halb Pfund Backsteine, und stoffet sie im Mörser so fein, daß ihr sie durch ein Sieb treiben könnet. Thut sie auf die Seite. Thut acht Loth klein gestoffenes Porcellan darunter, ferner zwey Loth gestoffene und pulverisirte Corallen. Mischet diese drey Pulver unter einander; schüttet ein wenig Zimmet-Essenz und eben so viel Nägelein-Essenz darein, und menget alles wohl unter einander, und bedienet euch desselben.

Auf eine andere Weise.

Nehmet ein halb Pfund Backsteine, acht Loth Porcellan, und ein Loth Zimmet; stoffet alles klein, und lasset es durch ein Sieb fallen, bis alles durch ist. So ist das Zahn-Pulver fertig.

Noch auf eine andere Art.

Nehmet ein halb Pfund Back- oder Ziegelsteine, acht Loth Porcellan, zwey Loth Corallen, zwey Quintlein Zimmet, ein Quintlein Gewürz-Nägelein, zwey Quintlein calcinirten Alaun, ein Loth verbrannte Brodt-Rinde, zwey Loth Rosen-Conserve: Stoffet alles unter einander recht fein, treibet es durch ein Sieb, so ist euer Zahn-Pulver fertig.

Opiate liquide. Zahn-Salbe.

Zu dieser Zahn-Salbe braucht man den Syrup von sauren Kirschen, weil er nicht eintrocknet.

net. Thut also von diesem Syrup, so viel ihr wollet, in einen Porcellan = Topf, und thut so viel Zahn = Pulver, von welchem ihr wollet, darunter, als nöthig ist, und mischet es wohl unter einander. Ist die Salbe zu dünn, so thut mehr Pulver darein; ist sie aber zu dick, so schüttet noch Syrup daran, und wenn alles unter einander gemengt ist, so ist eure Zahn = Salbe fertig.

Wenn ihr euch derselben bedienen wollet, so thut in ein Porcellan = Häselein etwas davon, und schüttet ein wenig Ambra = oder Nägelein = oder Zimmet = Essenz darunter, so wird eure Salbe einen vortreflichen Geschmack und Geruch haben.

A n h a n g

Von dem Haus = und Kellermeister, dessen Pflichten, wie auch von dem Chef d'Office.

In Haus = und Kellermeister ist ein hoher Tafel = Bedienter eines vornehmen Herrn; der mit dem, was den Aufwand betrifft, immer beschäftigt ist: der alles, was ihm anvertrauet ist, in gutem Stand erhalten, und bey vorfallender Gelegenheit austheilen soll; zu welchem Ende er dann getreu, geschickt und der Reinlichkeit beflissen seyn muß.

Wann einer die Haus = und Kellermeister = Stelle antritt, so erfordert seine Klugheit, daß er unverzüglich sich unterrichten lasse, was er

vor eine Ordnung bey der Tafel-Bedienung zu beobachtet hat, und von dem Haus-Hofmeister vernehme, wie er die ihm zur Verwahrung anvertrauete Sachen austheilen soll.

Er wird sich das Silbergeschirr, die Tischtücher und die Servietten vorzehlen lassen, darüber ein Verzeichniß machen, das von dem Haus-Hofmeister und von ihm unterschrieben wird, damit man von ihm nicht mehr fordert, als ihm anvertrauet worden ist.

Wann er nun von denen Pflichten, die seinem Amt obliegen, unterrichtet ist, so soll er zu den Stunden, da er beruffen, und welche gemeinlich um die Essens-Zeit eintreffen, sich fleißig darzu eintreffen.

Sobald diese Zeit herbey kommt, soll er zur Bedienung der Tafel alles parat halten, und die silbernen Schwend-Kessel, Wasser-Kannen, Teller, Salzfässer, Gabeln, Messer und Löffel, Tischtücher und Salveten, und anderes dergleichen Geschirr, so dazu dienlich, nebst dem Brodt in einen Korb legen, worein er ein sauber Tischtuch gethan, so auf allen Seiten heraus hängt.

Wann die Essens-Zeit herannahet, soll er einen Gehülffen oder andern Hausbedienten zu sich nehmen, der ihme den Korb in das Zimmer tragen helffe, da der Tisch gedeckt werden soll.

Allda wird er den Tisch aufstellen, denselben mit den gewöhnlichen Mobilien bedecken, den Schwend-Tisch mit dem dazu dienlichen Geschirr versehen; dergleichen sind die Schwend-Kessel, die Wasser-Kannen, die Essig-Flaschen, die auf
einander

einander nach der Symmetrie gestellten Teller, die Präsentir-Teller, Löffel und Gabeln, im Fall der Noth abzuwechseln.

An der Seiten des Schenck-Tisches sollen die Kessel mit Eis und Wasser stehen, den Wein darinnen abzukühlen; sind einige Bouteillen vor-Handen, die man nicht ins Kühl-Wasser stellet, weil nicht jedermann gerne auf Eis gesetzten Wein trincket, so soll man sie zuhinterst auf den Schenck-Tisch an die Wand stellen.

Wann nun der Schenck-Tisch also mit allem versehen ist, soll der Haus- und Kellermeister den Tisch mit so viel Tellern versehen, als er weiß, daß Personen zu Tische sitzen werden. Es wird aber der Tisch ohngefehr auf diese Weise gedeckt: Man leget gleich Anfangs das Tischtuch auf den Tisch, so daß es auf allen Seiten vier Finger breit von der Ecke auszustehen kommt. Auf dieses Tischtuch setzt man die Teller in gleicher Distanz von einander.

Zur rechten eines jeden Tellers leget man Messer, Gabel und Löffel, so daß die Schneide des Messers gegen den Teller stehe, der Löffel unter sich, und so daß sie nicht kreuzweis über einander liegen, die Salvete aber auf den Teller. Vormals gab man den Salveten vielerley Gestalten, heutiges Tages aber hält man sich damit nicht auf, sondern bedienet sich derselben vier-eckigt oder in Triangel zusammen gelegt.

Will man eine vornehme Stelle damit bemerken, so geschieht es allezeit an der Ehrenstelle, und solches kommt auf die Stellung des Tisches an.

an. Die Erfahrung und der gesunde Verstand entscheiden leichtlich den Ort, da es geschehen soll.

Soll ein Prinz oder Fürst an der Tafel speisen, so setzt man nur ein Couvert auf den Tisch, und wartet mit der völligen Deckung des Tisches, bis der Prinz es befiehlt, wenn er zu Tische sitzen will; und alsdenn nimmt man dazu die auf dem Schenk-Tisch auf einander liegende Teller, welche man nebst dem übrigen Tafel-Geschirr aufleget.

Sobald der Tisch also gedeckt ist, schlichtet der Haus- und Kellermeister seinen Nachtmisch in Körbe, nebst allem, was darauf folgen soll. Er macht den Salat auf mancherley Art zurecht, (wir haben an seinem behörigen Ort schon angezeigt, woraus der Nachtmisch in jeder Jahrs-Zeit bestehen solle) und hält alles in bereitfertigem Stand, was zur Bedienung nöthig ist.

Das Amt eines Haus- und Kellermeisters ist heut zu Tage in vornehmen Häusern weit beschwehlicher, als vor diesem. Ein Haus- und Kellermeister ist oft zugleich Haus-Hofmeister, und Chef d'Office, dahero auch seine Sorgfalt sich viel weiter erstrecken muß.

Ein Chef d'Office ist derjenige, der die Ober-Aufsicht hat über das sogenannte Office, das ist, über den Ort, da man zur Herrschaftlichen Tafel den Nachtmisch oder das Dessert zusammen richtet, und wo man alles Confect, alle Compoten, Teige und andere zum Nachtmisch gehörige Sachen macht; welcher Ort also meines Erachtens auf Teutsch gar süglich die Zucker-Canditorrey
und

und folglich der Chef d'Office, der Zucker-Canditorey-Inspector, genennet werden mag.

Über das, was man bereits gesagt hat, muß dieser Officier ein vollkommener guter Zucker-Canditor seyn, welches Wort sich überhaupt über alles Obst erstrecket, so man in Zucker backen kan, wovon er gute Kenntniß haben muß. Bloss die Manier selbige zu bereiten, und zu verstellen, setzen ihn bey seiner Verrichtung in Hochachtung. Diese Kunst hat ihren sonderbaren werth, und mancher vermeinet darinnen geschickt zu seyn, der zum östern sehr wenig davon versteht.

Das Zuckerbrodt, die Macronen, die verschiedene Stücke, die Liqueurs von allerhand Sorten, die zum Trinken gebraucht werden, und was zur Schönheit des Gesichts etwas beyträgt, als da sind die Pommaden und die gebrannten Wasser von vielerley Arten, und andere Ingredienzen, gehören unter die Aufsicht des Zuckerbeckerey-Inspectors.

Es ist kein geringes, wann ein Mensch dieses dreyfache Amt so verwaltet, daß seine gnädige Herrschaft damit zufrieden ist; wann er in allem, was zu seinem Amt gehöret, wachsam ist, so daß es weder seinem Herrn, noch ihm selbst zum Nachtheil gereiche.

Es stehet ihm wohl an, wann er sauber daher kommt: höfliche Manieren bringen ihm eine Hochachtung zuwege; wann er höflich ist, so wird er darum nur desto mehr geliebet: Sein Fleiß in seinem Amt, seine Freymüthigkeit und Redlich-

Nedlichkeit in seinen Handlungen sind der Grund, worauf seine Reputation beruhet.

Nachdem wir nun das Koch-Buch, das Pastetenbecker-Buch und das Confectur-Buch geendiget, und in solchen nechst vielen andern curiosen nützlichen Sachen angezeigt haben, was für Arten der Speisen und Confecturen man sich bey Anstellung vornehmer Gastereyen bedienen könne; so wollen wir diesem nützlichen Werk auch ein Trenchier-Buch beyfügen, darinnen auf eine ganz leichte und begreifliche Art soll gezeigt werden, wie man die vornehmsten und bekanntesten Stücke geschickt zerlegen solle.

Ende des dritten Theils.



Koch.