

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

VII. Feucht eingemachte Sachen.


urn:nbn:de:bsz:31-69960

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 Abricosen, 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 starck 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 Ball 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 Ball 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 brauchet 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 zwo 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 beyhm 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-Röffel 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 Schelfen, von dem Bus, und von einigen andern Quitten eine decoction macht, welche man durch ein Sieb treibet, oder in einem Tuch austringet, und deren man sich bedienet, um diejenige darinnen zu kochen, die man einmachen will.

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

Lasset die Cochenille im Wasser sieden, thut Maun dazu, hernach auch Crema Tartari. Cayet 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.

Szine 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 greist die Sache folgender Massen an:

Gelee