

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände**

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der  
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1862**

Anhang

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

## A n h a n g.

### I. Von den verschiedenen Zubereitungen des Zuckers.

#### N<sup>o</sup> 1. Von den Läutern des Zuckers.

Man schlägt ungefähr auf 10 Pfund Zucker gerechnet das Weiße von 2 Eier mit einem kleinen Besen von geschälten Birkenreisig, gießt 3 Maß reines Wasser darauf und schlägt es wohl durcheinander; dann giebt man den Zucker in kleine Stücke geschlagen in einen kupfernen Kessel, gießt das Wasser mit dem Eiweiß darauf, setzt ihn auf einen Windofen und läßt ihn wenn er geschmolzen ist aufkochen. Sobald der Zucker zu steigen und zu kochen anfangen will, so hebt man ihn vom Feuer hinweg und läßt ihn 8 Minuten stehen, damit er sich setzt, schäumt ihn dann mit den Schaumlöffel ab, setzt ihn wieder auf das Feuer und läßt ihn kochen; gießt während des Kochens von Zeit zu Zeit anderthalb Weinglas voll frisches Wasser dazu, schäumt ihn immer ab und das so lange fort, bis das Eiweiß wieder ist herausgeschäumt worden, welches man daran erkennt, wenn der Schaum ganz weiß wird, und gießt sodann den geläuterten Zucker in ein irdenes Gefäß.

#### N<sup>o</sup> 2. Benennung der verschiedenen Proben des Zuckers im Kochen.

Sie sind folgende: 1. zum Faden, 2. zur Perle, 3. zur Blase, 4. zum Flug, 5. zum Bruch und 6. zu Caramel.

Bei diesen gemeldeten Proben sind noch verschiedene Unterabtheilungen zu bemerken, nämlich: 1. der kleine Faden, 2. der große Faden, 3. die kleine Perle, 4. die starke und große Perle, 5. der kleine Flug, 6. der starke Flug.

### N<sup>o</sup> 3. Zucker zum Faden.

Wenn der Zucker geläutert ist, so setzt man ihn wieder auf das Feuer, läßt ihn unter öftern Herumrühren mit dem Schaumlöffel kochen, und probirt ihn: nämlich man streicht mit den zweiten Finger ein wenig Zucker von dem Schaumlöffel, sowie er aus den Kessel kommt und zieht ihn mit Beihülfe des Daumens ein wenig auseinander. Wenn er einen kleinen Faden giebt, der sogleich bricht und einen Tropfen auf den Daumen zurückläßt, so ist er zum Faden gekocht; ist dieser Faden aber kaum zu bemerken, so ist es die Probe des kleinen Fadens. Ziehet sich hingegen der Faden etwas weiter auseinander, ohne sogleich zu zerreißen und zähe zu sein, so ist er zum großen Faden gekocht.

### N<sup>o</sup> 4 Zucker zur Perle.

Wenn der Zucker, nachdem er die Probe des großen Fadens gehabt, noch ein wenig kocht, so probire ihn; spannt sich der Faden an beiden Fingern, nachdem man solche ein wenig eröffnet, ohne zu zerreißen, so ist er zur Perle. Deffnet man die Finger gänzlich und der Faden bleibt ganz, so ist er zur großen Perle; man kann es auch an den kochen des Zuckers, welche runde erhabene Perlen kocht bemerken, daß er die Probe hat.

### N<sup>o</sup> 5. Zucker zur Blase.

Wenn der Zucker zu der vorher beschriebenen Probe gekocht ist, so läßt man ihn noch ein paarmal aufkochen, rührt ihn mit dem Schaumlöffel durcheinander und blaset mit dem Munde in den Schaumlöffel; wenn sich auf der andern Seite des Löffels Blasen zeigen, so ist er zur Blase.

### N<sup>o</sup> 6. Zucker zum Flug.

Ist der Zucker zur Blase, so läßt man ihn noch einmal aufkochen, bläst mit dem Munde an die Löcher des Schaum-

löffels, wo sodann Blasen davon fliegen werden, dann ist er zum Flug; man läßt ihn noch einigemal aufkochen, blaset sodann wieder an den Schaumlöffel; wo dann die Blasen häufiger und größer davon fliegen; dieses nennt man dann zum starken Flug.

### N<sup>o</sup> 7. Zucker zum Bruch.

Um zu erkennen, wenn der Zucker zum Bruch gekocht ist, so ist nöthig, einen Topf mit frischem Wasser bei der Hand zu haben, in welchen man einen glatten runden Stock steckt; mit demselben, oder auch wie wie geübte Conditoren zu thun pflegen, mit dem Finger, welchem man vorher in das frische Wasser getaucht hat, fährt man in den Zucker und sogleich in das frische Wasser; löset sich der Zucker von dem Stock oder Finger und bricht er, so ist es die Probe, die man zum Bruche nennt.

### N<sup>o</sup> 8. Zucker zum Caramel.

Wenn der Zucker auf beschriebene Art zum Bruch gekocht ist, so probirt man ihm dergestalt; man nimmt ihn, wenn er im Wasser erkaltet ist zwischen die Zähne; hängt er sich wie Pech an die Zähne, so ist er noch nicht zum Caramel und muß noch einigemal aufkochen, dann nimmt man ein Holz und probirt ihn, wie vorhergehend gemeldet wurde. Sobald man das Holz mit dem Zucker in das Wasser bringt, so tracht er und hängt sich auch sodann nicht an die Zähne. Man muß sich aber hauptsächlich bei dieser Probe des Zuckers in Acht nehmen, daß er nicht verbrennt, welches leicht geschehen kann, wenn er nur ein klein wenig über die Probe gekocht ist, weil dieses der letzte Grad des Zuckers im Kochen ist. Da er, wenn man ihm zum Caramel kocht, gern an die Pfanne oder Kessel spritzt und brennt, so muß man das Angesprihte mit einem nassen Schwamm abwischen.

In Ansehung der übrigen Proben kann man ein wenig Wasser hinzu gießen, wenn aus Versehen der Zucker etwa zu stark gekocht ist.

### N<sup>o</sup> 9. Kunstwörter der Konditorei.

In folgendem Absatze werde ich nun so deutlich als möglich zeigen, wie die Früchte und zwar nach den Monaten ein-

gemacht werden. Ehe ich aber damit den Anfang mache, so will ich vorher die bei der Conditorei gebräuchlichen Kunstwörter zum Verständniß derjenigen, denen solche unbekannt, erklären.

Blanchiren heißt, eine Sache im Wasser weich kochen oder weich werden lassen, denn es giebt viele Früchte, die gar nicht kochen dürfen.

Filtriren heißt, Säfte, Gelee, Liqueurs u. dgl. durch Löschpapier oder den Filtrirsack laufen zu lassen.

Tabliren heißt, den Zucker, wenn er zum Fluge gekocht ist, mit dem Koch- oder silbernen Löffel so lange an der Seite des Kessels reiben, bis solcher weiß oder etwas dick geworden ist; dieser dicke oder weiß gewordene Zucker wird sodann von der Seite des Kessels mit dem Kochlöffel abgestoßen, unter dem Zucker gerührt und damit so lange fortgefahren, bis er durchaus dick ist, doch so daß er noch flüssig bleibt und sich gut ausgießen läßt.

Graniren heißt, wenn der Zucker so stark gekocht ist, daß er sich auf dem Boden oder am Rande des Gefäßes wie Candiszucker ansetzt; desgleichen wenn der Saft an den eingemachten Früchten körnig wird.

Fermentiren heißt, wenn eine Sache anfängt zu gähren.

Passiren, durchpassiren heißt, wenn das Mark von Früchten durch ein Sieb oder Haartuch getrieben wird, oder wenn man Säfte durch ein Haartuch laufen läßt.

Praliniren heißt rösten, als Mandeln, Orangenblüthen, Anis u. dgl.

Dressiren heißt aufsetzen, und wird sowohl bei Desserts durch Aufsetzung der Figuren u. dgl., als auch bei Auflegung der Confituren, imgleichen bei Aufsetzung von Bisquits und dgl. gebraucht.

Doubliren heißt aufeinanderlegen, als Pasten (Zucker- teige) u. dgl., welche man, wenn sie auf der einen Seite trocken sind, zerschneidet und 2 und 2 auf der feuchten Seite zusammenlegt.

## II. Von dem Einmachen der Früchte.

### N<sup>o</sup> 1. Orangen-Blüthen.

Ungeachtet diese Blüthen erst im Monat Juli zu haben sind, so will ich doch damit den Anfang machen, weil solche eigentlich zu den Orangen gehören, die meistens im Januar und Februar eingemacht werden.

Die Orangenblüthen, wenn sie ganz frisch und weiß sind (denn sobald sie eine Nacht stehen werden sie braun), müssen sauber ausgelesen werden, damit nichts von dem inwendigen Gelben darunter kommt; sodann werden sie im Kessel mit frischem Wasser und wenigem gestoßenen Alaun so lange gekocht, bis sie bald weich sind, dann in ein anderes kochendes Wasser gethan und der Saft von 2 Zitronen dazu gedrückt, und sie vollends weich blanchirt; sodann aber läßt man sie im frischen Wasser wieder erkalten.

Wenn sie kalt sind werden sie über ein Sieb abgegossen, die Blüthen in eine irdene Schüssel gethan, dünner feiner und geläuter Raffinadezucker kalt darüber gegossen, soviel daß sie ganz bedeckt sind, es wird ein weißer Bogen Papier darauf gedrückt und sie bleiben bis den andern Morgen stehen; dann schüttet man die Blüthen auf einen Durchschlag oder groblöcherichs Sieb, läßt den Zucker ablaufen und zu kleinen Fäden kochen; die Blüthen werden wieder in die Schüssel gethan, der Zucker kalt darauf gegossen, mit dem Papier bedeckt und bleiben bis den folgenden Tag stehen.

Man schälet und schneidet etliche Äpfel in kleine Stücke und thut so viel Wasser darauf, daß es über die Äpfel geht, kocht sie ganz weich, gießt sie auf ein Sieb und läßt die Gelee ablaufen. Diese Gelee wird durch einen Bogen Löschpapier, der auf eine Serviette gelegt wird, filtrirt, zu dem

abgegossenen Zucker der Orangenblüthen gethan und solches zusammen zur Perle gekocht; dann werden die Blüthen hineingethan, damit aufgefüllt und in Büchsen gefüllt; sind sie kalt so wird ein rund geschnittenes Papier darauf gedruckt, dann werden sie mit Papier zugebunden und an einen kühlen aber nicht feuchten Ort verwahrt.

Anmerkung. Bei jedesmaligem Kochen des Zuckers und der Früchte, muß der Schaum fleißig abgeschäumt werden.

### N<sup>o</sup> 2. Trockene Orangenblüthen.

Die Orangenblüthen, welche man trocknen will, werden eben so wie die oben beschriebenen in Saft eingemacht, nur daß keine Aepfelgelee dazu kommt, indem dieselbe das Graniren verhindert. Nachdem solche eingemacht sind, läßt man sie einige Wochen stehen und gießt sie dann auf einen Durchschlag, damit der Zucker abläuft; wenn der Zucker recht abgelaufen ist, so thue sie in fein gestoßenen Raffinadezucker, wälgere sie darin herum, damit sie nicht zusammenhängen und laß sie auf einen Sieb im Trockenstübchen trocknen. Sind sie trocken, so verwahre sie an einen Ort, welcher nicht feucht ist in Schachteln oder Kästchen.

### N<sup>o</sup> 3. Pralinirte Orangenblüthen.

Laß ausgelesene Orangenblüthen im Kessel unter beständigem Herumrühren bei gelindem Feuer schweizen; sobald sie anfangen ihren Saft fahren zu lassen, so streue fein gestoßenen Zucker darauf und zwar so viel als sich anhängen will. Wenn der Zucker anfängt zu schmelzen, so röste sie so lange unter beständigen herumrühren, bis sich der sämtliche Zucker angehängt hat und die Blüthen hellgelb sind; thue sie vom Feuer hinweg und bedecke sie mit einem Bogen Papier, bis sie kalt sind.

### Weiß planirte Orangenblüthen.

Diese werden so gemacht: Man gebe schöne weiße Blüthen in einen Kessel, drücke den Saft von einer Zitrone hinein

und gieß 1 Maß Wasser dazu, damit das Wasser darüber geht. Wann es auf die Hälfte eingekocht hat, so thue die Blüthen in frisches kochendes Wasser und laß sie wieder so lange kochen, bis sie recht weich sind; dann thue so viel gestoßenen Raffinadezucker dazu und röste sie wie die vorhergehenden; sie müssen aber ganz weiß bleiben.

Anmerkung. Bei allem Eingemachten von dunklen Farben z. B. Kirschen, Nüssen u. dgl., kann man statt des Meliszuckers wohlgeläuterten Cassonade (Farin)-Zucker, welcher etwas wohlfeiler als der Melis ist, nehmen.

### Planirte Orangenblüthe auf eine andere Art.

Für 1 Pfund ausgelesene Orangenblüthen koche 2 Pfund Zucker zum Flug, gieß die Blüthen, welche du zuvor sauber gewaschen und davon das Wasser wieder abgelassen ist, hinein, und laß sie mit demselben bei nicht zu starker Feuer kochen, rühre aber den Zucker beständig mit dem Kochlöffel nebst den Blüthen herum, bis er anfängt fest zu werden und sich an die Blüthen anhängt; streue dann noch eine Hand voll gestoßenen Zucker daran, rühre sie wohl untereinander, lege sie auf ein sauberes Papier; die noch zusammenklebenden aber nimm wohl auseinander und laß sie kalt werden; dann behalte sie an einen trocknen Ort auf; der übrige Zucker welcher an den Blüthen hängen bleibt, ist gut zu Bäckereien und zu Gefrorenen zu gebrauchen.

### N<sup>o</sup> 4. Gateaux (Gato) von Orangenblüthen.

Zu 3 Pfund feinen Raffinadezucker gehören 2 Hände voll schöne weiße Orangenblüthen; koche den Zucker zum Bruch, thue die Orangenblüthen, wenn sich der Zucker gesetzt hat, nebst  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Glasur hinein, rühre es so lange mit dem Kochlöffel langsam herum, bis der Zucker anfängt zu steigen, und gieß ihn auf ein kupfernes Blech, welches mit einem nassem Schwamm befeuchtet ist; sobald es kalt ist, so thue es herunter.

Man kann auch diese Gato ovalrund, pyramiden- und thurmformig machen; man läßt nämlich ein Holz auf selbst beliebige Art drehen, schlägt Papier um das Holz und leimt es

zusammen; bei den ovalen, runden und thurmformigen leimt man auf den Boden einen Deckel von Papier. Ueber diese papierne Kapsel macht man eine andere von dünner Pappe, welche man ebenfalls zusammen leimt, doch so, daß beide nicht zusammen geleimt werden, daß man die papierne Kapsel herausziehen und sie ohne zusammenzudrücken anfassen kann.

Wenn nun der Zucker wie oben gemeldet, anfängt zu steigen, so gießt man ihn in die Kapsel und hält eine glühend heiße Schaufel ungefähr 5 Zoll weit davon darüber, welches verursacht, daß der Zucker desto besser steigt. Sobald man sieht, daß der Zucker anfangen will sich zu Boden zu setzen, schüttet man ihn sogleich heraus auf ein mit einem Schwamm bestrichenes kupfernes Blech. Insofern sich dieser Zucker zum erstenmal nicht dick genug ansehen, so kocht man wieder frischen Zucker und verfährt zum zweitenmal auf die nämliche Weise. Wenn sie dann kalt sind, so zieht man die pappene obere Kapsel von der papiernen ab und bestreicht die papierne Kapsel mit einem nassen Schwamm, damit sich das Papier von den Gato ablöst, welches man behutsam abzieht. Diese Gato erhalten sich sehr lange.

Bei den thurmformigen Gato macht man einen 2 bis 3 Finger breiten Rand von Papier auf diese Art.

Wenn der Thurm rund, im Durchschnitt 3 Zoll und in der Höhe 7 Zoll hat, so macht man die Kapsel 9 Zoll hoch und biegt davon durch Einschnitte in das Papier, 2 Zoll ringsherum um und leimt einen 2 Zoll breit ausgeschnittenen Kranz darauf. Das zirkelrunde Papier, wovon der Kranz gemacht wird, muß also 7 Zoll in Durchschnitt haben, davon zur inwendigen Oeffnung 3 Zoll ausgeschnitten werden, daß folglich zu dem Kranz 2 Zoll verbleiben.

Wenn man den Zucker aus der Kapsel gießt, so muß man solche umdrehen, damit er sich auf dem Rand anhängen kann. Diese Gato müssen, ehe der Zucker hineingeschüttet wird, auf ein warmes kupfernes Blech gesetzt, und sodann der Zucker hineingegossen werden.

Anmerkung. Sobald der Zucker anfängt zu steigen, so muß man ihn im Herumdrehen auf das Blech gießen.

### N<sup>o</sup> 5. Die Glasur zu machen.

Echlage das Weiße von einem Ei zu Schaum, thue so viel gestoßenen und durchgeseibten Zucker dazu, daß es eine nicht allzu flüssige Masse wird, so ist sie zum Gebrauch der Gato gut.

### Bittere Drangen.

Dieses sind die vorzüglichsten Früchte bei der Conditorei, indem sie nicht allein eingemacht wegen ihrer magenstärkenden Kraft gespeist, sondern auch zu Backwerk und dergleichen gebraucht werden.

### N<sup>o</sup> 6. Drangenschalen.

Man schneide schöne reife Drangen in halbe oder viertel Theile, lege sie in frisches Wasser und blanchire sie, bis sie von der Nadel fallen, oder wenn man ein Stückchen kaut, daß es markig und nicht mehr hart und zähe ist. Lege sie in ein frisches Wasser und mache mit einen Löffelchen das inwendige Mark los, doch nicht zu viel daß die Stückchen nicht zu dünn werden; lege sie in frisches Wasser und laß sie ein paar Tage darin liegen; du mußt ihnen aber alle Tage frisches Wasser geben, herausgenommen thue sie in eine irdene Schüssel gieß dünngeläuterten Zucker kalt darüber, koche ihn zu kleinen Faden und laß sie bis den folgenden Morgen mit einen Bogen Papier bedeckt stehen; gieß sodann den Zucker ab, koche ihn zu kleinem Faden und gieß ihn wieder wenn er kalt ist darüber.

Den dritten Tag gieß den Zucker abermal ab, laß ihn ein wenig aufkochen, thue die Drangen hinein, laß sie ein paar mal damit aufkochen und im Kessel stehen, bis sie kalt sind; lege sie sodann in die irdene Schüssel, thue den Zucker darauf und laß sie bis den andern Tag stehen; koche sodann den Zucker zu kleiner Perle und gieß ihn laulich darüber. Den folgenden Tag schütte die Drangen auf einen Durchschlag, damit der Zucker recht ablaufe; koche ihn zum Flug, thue die Drangenschalen hinein, laß sie einigemal damit aufkochen und schäume sie wohl ab; wenn sie kalt sind, lege sie in Büchsen, thue den Saft darauf und verwahre sie wohl.

Man muß bei jedesmaligen kochen einen Zusatz von geläuterten Zucker dazu thun, damit er abermal über die Drangen geht. So oft die Drangenschalen mitgekocht werden, so muß man sehr darauf sehen, daß sie nicht anbrennen.

### N<sup>o</sup> 7. Drangenschalen trocken zu ziehen.

Man koche geläuterten Zucker zu kleinem Faden, thue die eingemachten Drangenschalen, davon vorher der Saft abgelau- fen ist, hinein, laß den Zucker zum Flug kochen, rühre darin öfters mit dem Kochlöffel um, damit die Schalen nicht an- brennen; tablire dann den Zucker bis er weißlich wird und lege die Drangenschalen mit einer Gabel auf das Drathgitter bis sie kalt sind.

### N<sup>o</sup> 8. Ganz grüne und kleine bittere Drangen.

Man steche mit einem kleinen Messer vier Löcher hinein, blanchire sie bis sie weich genug sind und von der Nadel fal- len; laß sie 2 Nächte im frischen Wasser stehen, gieß den folgenden Tag dünnen geläuterten Zucker darüber und ver- fahre übrigens, wie bei den Drangenschalen ist gezeigt worden. Wenn die Drangen sehr klein sind, so müssen sie 3 Tage fri- sches Wasser bekommen.

### N<sup>o</sup> 9. Gato von Drangen.

Reib 6 Stück schöne frische gelbe Drangen auf feinem Raffinadezucker ab, schabe das Abgeriebene von dem Zucker sauber herunter, rühre  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Glasur darunter und koche 3 Pfund feinen Raffinadezucker zum Bruch; wenn sich die Blasen auf dem Zucker gesetzt haben, so thue die Glasur mit den abgeriebenen Drangen hinein, rühre so lange, bis es anfängt zu steigen, und gieß es dann auf ein kupfernes mit einem nassen Schwamm befeuchtetes Blech, oder in eine pa- pierne Düte, so in Form einer runden Pyramide geschnitten ist. Sobald man es hineingegossen hat, so fängt es an zu steigen, dann muß man das, was sich nicht an das Papier angehängt hat herausgießen, sonst setzt es sich auf die Spitze zu einen Klumpen.

Indem man dergleichen Gateaux machen will, so kocht man nicht mehr als  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker auf einmal, wenn man es zweimal eingießen muß, damit es die gehörige Stärke bekommt. Sobald die Gato kalt sind, so weicht man das Papier mit einem nassen Schwamm ab und ordnet sie auf die Teller.

### N<sup>o</sup> 10. Ganz kleine grüne Orangen.

Wenn sie mit einer Stecknadel gehörig durchstochen sind, so blanchire sie so lange, bis sie sich markig zeigen. Laß sie dann 2 bis 3 Tage in frischem Wasser stehen, bis sich die allzugroße Bitterkeit herausgezogen hat; man muß aber öfters frisches Wasser darüber gießen; wenn das Wasser nicht mehr grünlich wird, so thue sie in dünn geläuterten Zucker und verfabre übrigens wie mit den Orangenschalen.

### N<sup>o</sup> 11. Grüne Orangen in Branntwein.

Von diesen grünen Orangen, wenn sie die Größe eines Dukaten haben und wie oben gemeldet, eingemacht sind, legt man auch in Branntwein. Man nimmt einen Theil guten Franzbranntweins und einen Theil von dem Saft oder zum Flug geläutertem Zucker, rührt beides untereinander, gießt es über die Orangen, von denen vorher aber der Saft abgelassen sein muß; verbindet das Glas, das mit Kork zugestopft ist, mit angefeuchteten Pergament oder Schweinsblase und läßt sie 3 bis 4 Wochen stehen.

Wer sie gern stark von Branntwein haben will, nimmt noch etwas mehr Branntwein als Zucker.

### N<sup>o</sup> 12. Süße Orangen.

Es giebt deren zweierlei, rothe und gelbe, die rothen sind wegen ihrer Süße die vorzüglichsten, man nennt sie *Orangès de Portugal* (*Portugali*), die gelben aber *Pommefinen* (*Pommes de Sine*). Sie sind wegen ihrer kühlenden Eigenschaft eine vortreffliche Frucht, wenn solche roh oder mit gestoßenem Zucker gespeist wird; man macht auch überdies noch verschiedene wohlschmeckende Confituren, als *Compote* u. dgl. damit.

Man kann die Schalen von Pommefinen eben sowohl als die von bitteren Orangen, und auch auf die nämliche Art einmachen, allein die bitteren Orangen behalten allemal wegen ihrer stärkenden Kraft und Geschmack den Vorzug zum Einmachen.

### N<sup>o</sup> 13. Zitronenschalen.

Schneide die Zitronen in 2 oder 4 Theile, drücke den Saft, welcher zu vielen andern Sachen dienlich ist, heraus, blanchire sie im kochenden Wasser, worin der Saft von 2 Zitronen gedrückt ist, bis sie weich sind, thue sie darauf in dünnen geläuterten Zucker und laß sie einigemal aufwallen; den andern Tag koche den Zucker etwas stärker, thue sie hinein, laß sie einigemal aufkochen, den andern Morgen koche den Zucker zum Faden, gieß ihn kalt darüber, schütte sie Tags darauf in einen Durchschlag, koche den Zucker zum Flug, thue die Zitronenschalen hinein, laß sie stark damit aufkochen; verhüte aber jedesmal wohl das Ueberlaufen und verwahre sie in irdenen Gefäßen.

Anmerkung. Man kann auch die Zitronen, ohne sie abzdrehen, auf eben diese Art ganz einmachen.

### N<sup>o</sup> 14. Trocken gezogene Zitronenschalen.

Diese werden eben so, wie die trockenen Orangenschalen gemacht.

### N<sup>o</sup> 15. Glasirte Orangen.

Ziehe die Schalen von schönen saftigen süßen Orangen sauber ab, daß nichts Weißes daran bleibt, löse die Theilchen, deren jedes von der Natur mit einer Haut umgeben ist, mit Hülfe eines Messers auseinander, so daß das Häutchen nicht beschädigt wird, damit der Saft nicht herauslaufe; laß sie auf einem Sieb ein wenig im Trockenstübchen trocknen, spieße sie dann an kleine hölzerne oder messingene Spießchen, tunke sie in heißen feinen zum Bruch gekochten Raffinadezucker und laß sie ein wenig abtropfen; drehe sie sodann in der Hand herum, bis der Zucker ein wenig erkaltet ist; sind sie ganz kalt, so thue sie von den Spießchen herunter auf Teller.

Die Spießchen sollen ungefähr 9 Zoll lang und auf den Seiten gespitzt sein. Wenn der Zucker zu kalt wird, ehe sie sämmtlich glasirt sind, so wärme ihn auf dem Feuer wieder; man muß sich aber wohl in Acht nehmen, daß er nicht anbrennt.

N<sup>o</sup> 16. Cedra, Cedra, (Art süßer Zitronen.)  
Limonen und Ponsires, Poncire, (Art Zitronen mit dicken Schelfen).

Diese dreierlei Sorten Früchte werden wegen ihrer Aehnlichkeit, ob sie schon im Geschmack verschieden sind, auf einerlei Art und wie die Zitronen eingemacht.

N<sup>o</sup> 17. Gelbe oder reife Cedra und Limonen.

Man schneidet sie wie vorher gesagt in Stücke, und blos den Saft aber nicht das Mark heraus, legt sie in kochendes Wasser und blanchirt sie. Sind sie weich genug so thue sie in frisches Wasser, sodann in dünnen geläuterten Zucker, wo sie einigemal aufkochen und bis den andern Morgen im irdenen Geschirr stehen bleiben müssen; dann wird der Zucker mit einem Zusatz vermehrt, zu kleinem Faden gekocht und auf die Cedra gegossen; den folgenden Tag wird der Saft nebst abermaligen Zusatz von geläutertem Zucker zu starken Faden gekocht, die Früchte hineingethan, einigemal damit aufgekocht, sodann in Gefäße gelegt, der Saft darüber gegossen und so bleiben sie bis den andern Tag stehen; dann werden die Früchte auf einen Durchschlag geschüttet, der Zucker zum Flug gekocht und die Cedra oder Limonien hineingethan, einigemal damit aufgekocht und wohl abgeschäumt. Man muß sie auch öfters herumrühren, damit sie nicht anbrennen.

N<sup>o</sup> 18. Italienische Bergamotte.

Die Bergamotte ist eine Frucht wie die Zitrone, aber von ganz verschiedenen Geschmack und vortrefflich zum Einmachen, zu Compots, Liqueur, Conserven und Gefrorenen. Sie werden sowohl ganz als in Stücken, so wie die Zitronen eingemacht und blanchirt.

N<sup>o</sup> 19. Limonade.

Man nehme zu einer Maß Wasser 4 Stücke schöne saftige Zitronen, reib das Gelbe von einer Zitrone auf Zucker ab und drücke den Saft von diesen 3 dazu, gieße so viel Wasser daran, daß es mit Inbegriff des Saftes 1 Maß wird, rühre es wohl durcheinander, versüße sie nach Belieben und lasse sie durch eine Serviette laufen. Man kann auch etwas abgeriebene süße Orangenschalen nebst dem Saft dazu thun, welches einen guten Geschmack giebt; doch aber nicht zu viel, damit der Zitronengeschmack nicht unterdrückt wird.

Anmerkung. Da verschiedene Personen den Geschmack der Zitronenschalen nicht lieben weil solcher etwas erhitzt, so kann man solche ganz weglassen, oder nur in geringer Quantität dazu thun.

N<sup>o</sup> 20. Limonade = Pulver.

Von 12 Stück Zitronen reib 6 auf Zucker ab und drücke von selbigen den Saft auf das Abgeriebene, rühre so viel gestoßenen Zucker darunter, daß es ein dicker Brei wird, diesen rühre auf gelindem Feuer beständig herum, bis der Zucker geschmolzen und recht heiß ist, er muß aber nicht kochen; schütte es sodann in papierne Kapseln und laß es erkalten; ist es etliche Tage gestanden, so stoße und siebe es durch ein Sieb und fülle es in Schachteln, die mit Papier ausgelegt sind.

Von diesem Pulver rührt man 1 oder 2 Theelöffel voll in ein Glas Wasser, so hat man eine gute Limonade.

N<sup>o</sup> 21. Limonade = Syrup.

Von 18 Stück Zitronen reib 6 auf Zucker ab, die übrigen schäle ganz dünn, drücke den Saft von diesen 18 auf das abgeriebene Gelbe, koche anderthalb Pfund Zucker zum Bruch, thue es zusammen unter den Zucker und rühre es auf dem Feuer untereinander, bis der Zucker geschmolzen ist; laß es aber ja nicht kochen, filtrire es dann durch ein feines Sieb, fülle es, wenn es kalt ist, in eine Bouteille und verwahre dies wohl.

Anmerkung. Von diesem Syrup kann man auch in der Geschwindigkeit Limonade machen; man darf nur Wasser dazu gießen und untereinander rühren.

### N<sup>o</sup> 22. Violensaft.

Nies Violenblätter aus, daß nichts Grünes und Unreifes darunter ist; thue  $\frac{1}{2}$  Pfund dergleichen ausgelesene Blätter in eine zinnerne Gefrierbüchse und gieß 1 Maß kochendes Wasser darauf, laß sie 24 Stunden auf einen warmen Ofen wohl bedeckt stehen, presse sie durch eine Serviette, wieg so schwer Canarienzucker, als der Saft ist, thue beides in einen zinnernen Kessel, drücke den Saft von einer Zitrone durch eine Serviette dazu und laß es auf gelindem Feuer schmelzen. Wenn der Saft oben eine weiße Haut bekommt, so hebe ihn vom Feuer hinweg, schäume die Haut sauber ab und wenn er kalt ist, so verwahre ihn in eine Bouteille.

Anmerkung. Er darf nicht kochen.

### N<sup>o</sup> 23. Grüne Johannisbeeren mit Stielen.

Blanchire schöne grüne ausgewaschene Johannisbeeren, ehe sie zu reifen anfangen, in frischem Wasser bei nicht allzu starkem Feuer, bis sie zu steigen anfangen, dann hebe sie vom Feuer; sind sie noch nicht weich genug, so laß sie noch ein wenig in den nämlichen Wasser stehen, thue sie dann in frisches Wasser und laß sie etliche Stunden darin stehen. Schütte sie sodann auf ein Sieb, laß sie abtropfen, thue sie in ein irdenes Gefäß und gieß geläuterten Zucker kalt darüber.

Koche den folgenden Tag den Zucker zum Faden, thue die Johannisbeeren hinein und laß sie durchgängig bis zum kochen heiß werden; schäume sie ab, laß sie gelinde in das Gefäß hineinschlüpfen, drücke einen Bogen Papier darauf, schütte sie den folgenden Tag wieder auf einen Durchschlag, damit der Saft abtropfen kann; koche den Zucker zur Blase, thue die Johannisbeeren hinein, schwenke sie herum, laß sie einigemal damit perilliren (nämlich beim Feuer knastern), schäume sie wohl ab und thue sie in Büchsen.

Man kann auch 3 bis 4 Träubchen zusammen binden, desgleichen die Johannisbeeren abgezupft, auf die nämliche

Art einmachen; auf ein Pfund zu diesen Johannisbeeren wird ein Pfund Zucker gerechnet.

N<sup>o</sup> 24. Rothe reife Johannisbeeren in Bouquets.

Man nehme 4 Pfund schöne rothe reife Johannisbeeren, binde immer 3 bis 4 Träubchen mit Zwirnfaden zusammen, läutere und koche 3 Pfund Zucker zum Flug, thue die Johannisbeeren hinein und lasse sie kochend heiß werden; schäume sie wohl ab, thue sie ganz sachte in ein irdenes Gefäß, den folgenden Tag schütte sie auf einen Durchschlag, koche den Saft zum Flug, thue die Johannisbeeren hinein, laß sie wieder kochend heiß werden, schäume sie ab und verwahre sie in eine Büchse.

Da bei den Eingemachten, wie z. B. den Johannisbeeren die Gelee zum Flug zu kochen, nicht wohl anwendbar ist, so muß man den Zucker, worin der Saft gekocht ist, bloß zur Gelee kochen, sodann die Früchte hinzuthun und aufkochen lassen.

N<sup>o</sup> 25. Weiße reife Johannisbeeren in Bouquets.

Diese werden auf die nämliche Art gemacht wie die rothen Johannisbeeren.

N<sup>o</sup> 26. Rothe und weiße reife Johannisbeeren in Bouquets auf eine Art.

Man binde schöne reife Johannisbeeren immer 3 oder 4 Träubchen zusammen, koche zu einem Pfund Beeren 1 Pfund Zucker zum Flug, lege die Trauben in ein irdenes Gefäß, gieb den Zucker kochend darüber, bedecke sie mit einem Bogen Papier, laß sie bis den folgenden Tag im Trockenstübchen stehen, schütte sie sodann auf einen Durchschlag, koche den Zucker zur Perle, thue die Johannisbeeren hinein, laß sie durchaus heiß werden, schäume sie ab und laß sie in Büchsen erkalten.

N<sup>o</sup> 27. Rothe und weiße abgezupfte Johannisbeeren.

Koche zu 1 Pfund abgezupfter Johannisbeeren  $\frac{2}{4}$  Pfd. Zucker zum Flug, thue die Johannisbeeren hinein, laß sie damit aufkochen, schäume sie ab, thue sie in ein irdenes Gefäß, gieß sie den folgenden Tag auf einen Durchschlag, koche den Saft zum Flug, thue die Beeren hinein, rühre sie öfters mit dem Schaumlöffel herum, laß sie durchgehends aufkochen, schäume sie ab und fülle sie in Büchsen.

N<sup>o</sup> 28. Johannisbeerengelee.

Zupfe die Beeren ab und zerdrücke sie mit den Händen, gieß zu 8 Maß Johannisbeeren ungefähr 1 Maß Wasser und laß sie unter beständigem Herumrühren recht anfluchen; schütte sie auf ein Sieb und laß sie recht abtropfen; läutere und koche zu 1 Pfund Saft 20 Loth Zucker zum Flug, laß den Saft in dem zum Flug gekochten Zucker so lange kochen, bis die Gelee vom Schaumlöffel klumpenweise herabfällt, thue sie sodann vom Feuer hinweg, laß sie eine Haut ziehen, schäume sie ab und fülle sie in Büchsen; wenn sie hernach kalt sind, so wird ein rund geschnittenes Papier darauf gedrückt und zugebunden.

N<sup>o</sup> 29. Johannisbeeren - Gelee auf eine andere Art.

Zerdrücke die abgezupften Johannisbeeren, gieß auf acht Maß Beeren ungefähr 1 Maß Wasser, laß sie recht kochen, rühre sie ab mit einem hölzernen Spatel, daß sie nicht anbrennen; schütte sie auf ein Sieb, damit der Saft recht abläuft; thue zu einem Pfund Saft  $\frac{3}{4}$  Pfund in kleine Stücke geschlagenen Raffinadezucker, laß ihn auf dem Feuer schmelzen, aber nicht eher kochen bis es ganz zerschmolzen ist; koche sie sodann unter beständigem Abschäumen zur Gelee und verfabre wie oben ist gemeldet worden.

Diese Gelee erfordert nicht so viel Zeit und ist eben so gut wie die vorige.

N<sup>o</sup> 30. Johannisbeeren-Gelee ohne Feuer.

Man zupft die allerreifsten Johannisbeeren ab, presset den Saft aus filtrirt ihn durch Fließpapier oder durch einen Filtrirsack, lasset mit 1 Pfund Saft 1 Pfund gestoßenen und fein gesiebten Raffinadezucker heiß aber nicht kochend werden, schäumt die Haut die sich oben gesetzt sauber ab und gießt den Saft in kleine Geleegläser, setzet solchen an einen kühlen Ort und läßt ihn zur Gelee werden.

Anmerkung. Diese Gelee giebt auch das beste Gefrorne, sowohl an Geschmack als an Farbe.

N<sup>o</sup> 31. Johannisbeeren-Saft.

Presse die abgezupften Johannisbeeren durch ein leinenes Tuch, schwenke mit 1 Maß Saft nebst 1  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker  $\frac{1}{4}$  Maß guten alten Rhein- oder Franzwein in einer Glasbouteille recht durcheinander und wiederhole es so bis sich der Zucker aufgelöst hat, filtrire ihn sodann durch Fließpapier und fülle ihn in Bouteillen; die Bouteille aber, worin der Saft gemacht wird, darf nicht ganz voll sein.

N<sup>o</sup> 32. Glasirte oder überzogene Johannisbeeren.

Wasche schöne große weiße Johannisbeeren in Wasser und laß sie auf einem Sieb abtrocknen; sind sie trocken, so lege sie in ganz dünn geläuterten Zucker, nimm sie mit einem Schaumlöffel wieder heraus und laß sie ein klein wenig abtropfen, wälgere sie in fein gesiebten Zucker herum, lege sie auf ein Sieb und laß sie im Trockenstübchen trocknen.

N<sup>o</sup> 33. Glasirte oder überzogene Erdbeeren.

Die im frischen Wasser gewaschenen und auf einem Sieb wohl abgeriebenen Erdbeeren werden in ganz dünn geläutertem Zucker herumgerührt, damit sich der Zucker überall anhängt und mit einem Schaumlöffel herausgethan; sind sie ein wenig abgetropft, so werden sie im gestoßenen und durchgesiebten Zucker herumgewälgt, auf ein Sieb gelegt und abgetrocknet.

N<sup>o</sup> 34. Erdbeeren-Compote.

Man nehme schöne aber nicht zu reife Erdbeeren, wasche sie in frischem Wasser und lasse sie auf einen Sieb abtropfen; koche zu ungefähr einer Maß Erdbeeren  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker zum Flug und laß darin die Erdbeeren ganz gelinde aufkochen. Man muß aber wohl Acht haben, daß sie nicht auseinanderfahren und zu Mark werden; schäume sie dann ab und thue sie in Compoteschalen.

N<sup>o</sup> 35. Grüne Aprikosen einzumachen.

Man lege die Aprikosen ehe sie ausgewaschen, und die Schale so den Kern umfaßt hart geworden ist, in einen Kessel mit klarer recht heller Lauge, rühre sie auf dem Feuer so lange herum, bis sie heiß sind, lasse sie aber nicht kochen; thue sie dann in lauliches Wasser, reib das wollige welches die Aprikosen umgiebt, mit einem Serviette oder mit den Fingern ab, stich mit einem feinen Messer oder Nadel zwei Löcher hinein, thue sie in ein anderes lauliches Fließwasser und koche sie bis sie von der Nadel abfallen; dann laß sie in frischem Wasser eine Nacht stehen, den andern Tag in dünn geläutertem Zucker ganz gelinde einigemal aufkochen und abgeschäumt in dem Kessel bedeckt erkalten; thue sie in ein irdenes Gefäß und laß sie bis den folgenden Tag stehen; koche alsdann den Zucker etwas stärker, laß darin die Aprikosen einigemal bei gelindem Feuer aufkochen und thue sie wieder in das Gefäß; den folgenden Tag koche den Zucker abermals etwas stärker und gieß ihn kalt darüber; Tages darauf koche den Zucker zum Faden und darin die Aprikosen gelinde, schäume sie sauber ab, laß sie in dem irdenen Gefäß bis den andern Morgen stehen und sodann auf einem Durchschlag abtropfen, den Zucker zum gelinden Flug kochen und dann auch die Früchte darin gurchgehends aufkochen; schäume sie ab und verwahre sie in Büchsen.

Man muß bei jedesmaligen kochen des Zuckers einen Zusatz von geläutertem Zucker dazu thun, damit die Aprikosen immer hinlänglichen Zucker haben. Wenn der Zucker zum letztenmal gekocht wird und man die Früchte in Saft aufbewahren will, so thut man ein wenig Apffelgelee hinein, wie

oben bei den Orangenblüthen ist gezeigt worden und läßt sodann den Zucker zum Flug kochen, als wodurch das graniren des Zuckers verhindert wird.

### N<sup>o</sup> 36. Grüne Stachelbeeren.

Man schneide von schönen großen ausgewachsenen Stachelbeeren, ehe sie zu reifen anfangen, die Büxen ab und mit einem feinen Messer auf der andern Seite ein Ritzen der Länge nach hinein; mache mit einem Ohrenlöffel ähnlichen Löffelchen welches einen Handgriff hat und zu diesem Gebrauch von Bein gemacht ist, die Kerne heraus, und blanchire die Stachelbeeren im frischen Wasser bei gelindem Feuer aber ja nicht zu weich; wenn sie in die Höhe steigen, so ist es hinlänglich, damit sie nicht zur Marmelade werden; thue sie mittelst eines Schaumlöffels in frisches Wasser und erkaltet in dünn geläuterten Zucker; den folgenden Tag gieß den Zucker ab, koche ihn etwas stärker und gieß ihn kalt darüber; den dritten Tag wird der Zucker wieder abgegossen und nebst einen Zusatz von geläutertem Zucker abermals stärker gekocht, die Stachelbeeren hineingethan und bei gelindem Feuer ganz sachte damit aufgekocht; man läßt sie dann im Kessel bedeckt erkalten. Den vierten Tag gieß sie auf einen Durchschlag, damit sie recht abtropfen; koche den Zucker zu kleinem Flug, laß die Beeren darin einigemal gelinde aufkochen, schäume sie ab und thue sie in Büchsen.

Der Zucker sowohl als die Beeren, müssen bei jedesmaligem kochen wohl abgeschäumt werden; wenn der Schaum mit dem Schaumlöffel nicht gänglich angenommen werden kann, schwänket man den Kessel, daß der Schaum in die Mitte tritt und drückt ein Quartblatt Papier darauf, bis der Schaum gänzlich abgenommen ist. Dieses muß bei allem Einmachen, sowie bei jedesmaligem Kochen des Zuckers wohl beobachtet werden.

### N<sup>o</sup> 37. Grüne Mandeln.

Man lege grüne Mandeln, die noch nicht ausgewaschen sind, und sich mit einer Nadel gar leicht durchstechen lassen, in helle kochende Lauge und lasse sie so lange darin, bis sich das wollichte auf den Mandeln mit den Fingern leicht abstrei-

fen läßt; sie dürfen aber in der Lauge nicht kochen und müssen öfters umgerührt werden. Ist das Wollichte herab, so durchstich sie einmal mit einer Nadel, koche sie bis sie von der Nadel fallen, laß sie etliche Stunden im frischen Wasser stehen, sie dann in dünn geläutertem Zucker einigemal aufkochen und verfare übrighens wie mit grünen Aprikosen.

### N<sup>o</sup> 38. Grüne Mandeln im Branntwein.

Wenn das Wollichte, wie in vorhergehender Nummer ist gezeigt worden, von den Mandeln abgestreift und sie so weich blanchirt sind, daß sie von der Nadel fallen, so laß sie im kalten Flußwasser etliche Stunden stehen, sodann in dünn geläuterten Zucker im Kessel mit einem Bogen Papier bedeckt erkalten und in einem irdenen Gefäß bis dem folgenden Tag stehen.

Laß dann in dem zum Faden gekochten Zucker die Mandeln einigemal bei gelindem Feuer aufkochen und bringe sie wieder in das Gefäß; Tags darauf schütte sie in einen Durchschlag und koche ihn zur Perle; laß die Mandeln darin aufkochen, schäume sie sowie bei jedesmaligem kochen sowohl den Zucker als die Mandeln wohl ab und laß sie kalt werden, schütte sie dann wieder auf einen Durchschlag und laß den Zucker ablaufen, lege die Mandeln in ein Zuckerglas, rühre die Hälfte des abgelaufenen Saftes unter eben soviel Franzbranntwein schütte es auf die Mandeln, daß sie ganz bedeckt sind und verbinde sie mit feuchtem Pergament oder Schweinsblase; in Zeit von 14 Tagen sind sie genießbar.

Anmerkung. Die grünen Aprikosen können auch so eingemacht werden.

### N<sup>o</sup> 39. Himbeeren einzumachen.

Läutere und koche  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker zum Flug, laß ein Pfund schöne ausgelesene Himbeeren einigemal darin aufkochen, schäume sie wohl ab und gieb sie in ein irdenes Gefäß. Den andern Tag schütte sie auf ein Sieb oder einen Durchschlag, koche den Zucker zum Flug, gieb die Himbeeren hinein, rühre sie ganz gelinde etlichemal herum, laß sie einigemal aufkochen,

schäume sie ab und fülle sie in Büchsen oder Gläser welche vorher gewärmt sind.

N<sup>o</sup> 40. Himbeeren auf eine andere Art einzumachen.

Läutere und koche 12 Pf. Zucker zum Bruch, gieß 14 Pf. ausgelesene Himbeeren und 1 ½ Maß Johannisbeersaft dazu, schwänke sie einmal um und laß sie sodann ohne weiteres Umrühren zu kleiner oder zarter Gelee kochen, fülle sie in Büchsen und verbinde diese wenn sie kalt sind.

Anmerkung. Himbeeren auf diese Art eingemacht, bleiben eher ganz als die Vorhergehenden.

N<sup>o</sup> 41. Himbeerengelee.

Gieß über 12 Maß zerdrückte Himbeeren ½ oder  $\frac{3}{4}$  Maß Wasser, laß sie unter beständigem Herumrühren einmal aufkochen und schütte sie auf ein Haarsieb, damit der Saft ablaufe; läutere und koche zu einem Pfund Saft  $\frac{5}{8}$  Pfund Zucker zum Flug, gieß den Saft dazu und laß es unter öfterm Abschaumen bei starkem Feuer zur Gelee kochen.

Die Probe davon ist, wenn die Gelee vom Schaumlöffel klumpenweise herabfällt.

N<sup>o</sup> 42. Himbeerengelee auf eine andere Art.

Laß mit 1 Pfund Saft ½ Pfund zerschlagenen oder zerstoßenen Raffinadezucker beim öftern Abschaumen zur Gelee kochen; man kann auch von 3 Theilchen Himbeer- und 1 Theil Johannisbeersaft die Gelee machen.

N<sup>o</sup> 43. Himbeerensaft.

Presse die Himbeeren durch ein starkes leinenes Tuch, gieß zu einer Maß Saft 1 Pfund gestoßenen Zucker und  $\frac{1}{4}$  Maß alten Rhein- oder Frankenwein, schüttle ihn öfters und solange herum, bis sich der Zucker aufgelöst hat; filtrire ihn dann durch Löschpapier und verwahre ihn in Bouteillen.

Dieser Saft ist ein kühlendes Getränk für den Sommer, in Wein und Wasser.

N<sup>o</sup> 44. Himbeereneffig.

Presse wie oben gesagt die Himbeeren durch ein leinenes Tuch, laß mit 2 Maß Saft 1 Maß Essig und 2 Pfund Zucker zusammen aufkochen, schäume ihn ab und gieb ihn in ein irdenes Gefäß; ist er kalt, so filtrire und verwahre ihn dann in Bouteillen.

N<sup>o</sup> 45. Himbeereneffig auf eine andere Art.

Gieb zu 1 Maß Himbeeren 1 Maß guten Weinessig in eine Flasche oder rundes Glas, schütte den Essig daran, verbinde die Flasche oder Glas wohl mit Papier, in welches oben einige kleine Löcher hineingestochen werden müssen, und laß es 10 bis 12 Tage an der Sonne oder auf warmen Ofen stehen und destiliren; spanne hernach ein Tuch auf und laß den Essig ablaufen. Zu diesem hell abgelaufenen Essig gieb zu einer Maß 2 1/2 Pfund grob gestoßenen Zucker, fülle ihn in ein Glas oder eine Flasche, verbinde sie mit Papier und laß ihn an der Sonne oder an gelinder Wärme 10 bis 12 Tage destiliren; schüttle ihn öfters herum, daß sich der Zucker ganz auflöst; fülle den Essig wenn er ganz rein ist in eine andere Flasche, verbinde sie abermal mit Papier und bewahre denselben an einen kühlen Ort auf.

N<sup>o</sup> 46. Weichseln ohne Kern.

Man zupfe reife Weichseln von den Stielen und mache die Kerne heraus; läutere und koche zu einem Pfund Weichsel 3/4 Pfund Zucker zum Flug, gebe die Weichsel hinein und lasse sie damit aufkochen; schäume sie ab und lege sie in irdene Gefäße. Folgenden Tag schütte sie auf einen Durchschlag oder Spannsieb, koche den Saft zum Flug, gieb die Weichsel hinein, rühre sie zuweilen herum, laß sie einigemal aufkochen, schäume sie wohl ab und fülle sie in Büchsen oder gewärmte Zuckergläser.

Anmerkung. Es gilt gleichviel, ob man saure oder süße Weichsel weimacht, die Portion des Zuckers bleibt immer die nämliche, welche man zu den Weichseln zu geben hat.

N<sup>o</sup> 47. Weichsel mit Stielen.

Schneide den Busen an den Stielen an, läutere und koche zu 1 Pfund Weichsel  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker zum Flug und verfare damit wie mit dem ausgefernten.

N<sup>o</sup> 48. Spanische Weichseln auf eine andere Art.

Zu 1 Pfund ausgefernter Weichsel koche  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker zur Perle, gieb die Weichsel hinein und laß sie ein paar Walle darin kochen; fülle sie in ein irdenes Geschirr und laß sie über Nacht darin stehen; den andern Tag schütte den Saft ab, laß ihn aufkochen, schäume ihn wohl ab, und wenn er wieder so dick ist wie Tags zuvor, so gieb die Weichseln hinein und laß sie nochmal damit aufkochen; den andern Tag koche den Zucker zum Flug und laß die Weichsel wieder damit aufkochen; schäume sie wohl ab und fülle sie ein, wie bei den Vorigen ist gesagt worden.

N<sup>o</sup> 49. Trockne Weichseln ohne Kern.

Läutere und koche zu 1 Pfund ausgefernter rheinischer Weichseln 20 Loth Zucker zum Flug, laß sie einigemal damit aufkochen, schäume sie wohl ab und gieb sie in ein irdenes Gefäß; schütte sie den folgenden Tag auf einen Durchschlag, koche den Zucker zur Perle, gieb die Weichsel hinein, laß sie einmal damit aufwallen, schäume sie ab und laß sie in ein Gefäß etliche Tage stehen; dann schütte sie abermals auf einen Durchschlag und laß sie recht abtropfen; lege sie auf ein Spannsieb, bestreue sie mit gestoßenem Zucker, wende sie den andern Tag um, bestreue sie wieder, laß sie auf beiden Seiten trocknen und verwahre sie in Kästchen oder Schachteln an einen nicht zu trocknen Ort.

N<sup>o</sup> 50. Weichseln in Essig.

Schneide die Hälfte des Stiels von schönen Weichseln ab, gieb sie in einen Topf, schütte so viel Weinessig dazu als du glaubst daß er darüber geht; zu 1 Maß Essig werden 2  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker gerechnet, koche den Essig mit dem Zucker, gieb etwas ganzen Zimmet nebst ein paar Duzend Nägelein

dazu, laß das Gewürz damit aufkochen und gieß hernach den mit Zucker gekochten Essig kalt an die Weichsel; nach 5 bis 6 Tagen werden sie Saft gezogen haben, laß den Essig wieder herunter laufen, koche ihn ein daß nur so viel bleibt, daß der Saft über die Weichsel geht; hernach läßt man ihn kalt werden und gießt ihn wieder an die Weichseln.

### N<sup>o</sup> 51. Weichselfaft.

Man zupfe gute saure Weichsel so viel man will von den Stielen und stoße sie mit den Kernen recht klar, lasse sie an einen kühlen Ort 2 Tage stehen, dann presse man sie durch ein starkes leinenes Tuch, gebe zu einer Maß Saft 1 Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmet,  $\frac{1}{4}$  Loth Nelken,  $\frac{1}{4}$  Maß guten alten Rhein- und Frankenwein, verbinde die Bouteille mit einer Blase oder feuchtem Pergament, steche mit einer Nadel ein Loch hinein, schwänke ihn öfters und so lange herum, bis sich der Zucker aufgelöst hat, lasse ihn acht Tage stehen und dann filtrire ihn.

Dieser Saft bleibt sehr lange gut, wenn man ihm in einen Keller setzt.

### N<sup>o</sup> 52. Weichselfaft auf eine andere Art.

Zupfe die sauren Weichsel ab, stoße sie sammt den Kernen zusammen, laß mit etwa 6 Maß zusammengestößene Weichsel  $\frac{1}{8}$  Maß guten Wein auf dem Feuer wohl kochen, rühre es öfters herum, nimm es vom Feuer und gieß die zusammengedochten Weichsel in ein irdenes Geschirr; wenn sie kalt sind, presse den Saft durch ein Tuch, laß mit 1 Maß Saft  $\frac{5}{4}$  Pfund Zucker kochen, bis der Saft sulzig von dem Faumlöffel fällt; dann gieß ihn in ein steinernes Gefäß, daß du wohl verbindest und gieb ihn zu Sulzen und Gefrorenen.

### N<sup>o</sup> 53. Wälsche Nüsse.

Man nehme schöne große Nüsse zwischen den 25. u. 28. Juni von dem Baum, da sie noch keine harte Schale haben und sich leicht durchstechen lassen; schneide unten und oben ein dünnes Scheibchen ab und durchsteche sie mit einer starken

Nadel übers Kreuz, lege sie ins Wasser und lasse sie 8 bis 9 Tage darin liegen; man muß ihnen aber alle Tage frisches Wasser geben. Koche sie nachher so weich, daß sie, wenn man mit einer Nadel hinsticht, herunterfallen; wasche sie mit frischem Wasser wohl aus, bestecke jede Nuß mit einem Nägelein und ein Stückchen Zimmt und gieß wenn sie kalt sind, dünn geläuterten Zucker kalt darüber; decke eine irdene oder steinerne Stürze darauf, beschwere es, damit der Zucker darüber geht, koche den Zucker 8 Tage hintereinander, jedesmal mit frischen Zusatz von geläutertem Zucker, immer etwas stärker, so daß er das achtemal zur Perle ist und gieß ihn jedesmal kalt darüber; den neunten Tag koche den Zucker zum Flug, gieb die Nüsse hinein und laß sie damit aufkochen; schäume sie so wie den Zucker bei jedesmaligen kochen wohl ab und fülle sie in Büchsen.

#### N<sup>o</sup> 54. Weiße Nüsse.

Schäle die grünen Schalen bis zu den weißen von oben herunter, lege sie in frisches Fließwasser, gieb sie dann in kochendes Fließwasser und laß sie einigemal damit aufkochen. sodann in anderes kochendes Fließwasser, worin etwas gestoßener Alaun und der Saft von 2 Zitronen gedrückt wird und laß sie solange kochen, bis sie von der Nadel fallen; gieb sie darauf in frisches Wasser, worin ebenfalls der Saft von einer oder 2 Zitronen gedrückt ist und laß sie darin erkalten; lege sie darauf in kalten dünn geläuterten Zucker, koche diesen den folgenden Tag etwas stärker, den zweiten darauf wieder etwas stärker und laß die Nüsse damit aufkochen; den dritten koche den Zucker zum Faden und den vierten zur Perle, gieb die Nüsse hinein, laß sie damit aufkochen, schäume sie jedesmal ab und fülle sie in Büchsen.

Anmerkung. Man muß bei jedesmaligem kochen des Zuckers, einen Zusatz von geläutertem Zucker machen.

#### N<sup>o</sup> 55. Nüsse in Branntwein.

Es werden sowohl die weißen als die schwarzen, ehe sie zum letztenmal im Zucker gekocht werden, auf einen Durchschlag gegossen, damit der Saft abläuft, die Nüsse in Gläser

oder irdene Büchsen gelegt, die Hälfte des Saftes mit eben so guten Franzbranntwein vermischt und darüber gegossen, mit feuchten Pergament oder Schweinsblase wohl verbunden, und so bleiben sie 14 Tage stehen, wo sie dann genießbar sind.

### N<sup>o</sup> 56. Aprikosen.

Schneide die Aprikosen wenn sie noch nicht ganz weich aber doch ausgewachsen sind und zu reifen anfangen voneinander, schäle sie und lege sie dann in kochendes Wasser, worin sie so lange bleiben bis sie so weich sind daß sie von der Nadel fallen; laß sie in frischem Wasser erkalten und auf dem Sieb wohl abtropfen, lege sie in ein irdenes Geschirr, doch nicht zu viel aufeinander, damit sie sich nicht drücken; gieß geläuterten und zum Flug gekochten Zucker ganz heiß darüber, drücke 1 Bogen Papier darauf, laß sie im Trockenstübchen bis den folgenden Tag stehen und lege sie sodann auf ein Durchschlag damit der Zucker abtropft.

Wenn sich der Zucker in dem Gefäß angesetzt hat und candirt ist, so muß man das Geschirr nur an das Feuer halten, wo er sogleich abschmelzt; man lasse ihn dann mit dem übrigen zum Flug kochen, gebe die Aprikosen hinein und lasse sie bei gelindem Feuer aufkochen; schäume sie ab und wenn sie kalt sind, thue man sie in Büchsen. Will man die Aprikosen recht schön haben, so nehme man zum zweitenmal frischen Zucker und verfare übrigens wie gesagt. Man kann die Aprikosen auch ganz lassen und den Kern auf folgende Art herausmachen: Man nimmt ein schmales aber nicht zu spitziges Messer, stößt damit von unten bei dem Stiel den Kern oben hinaus, schält dann die Aprikosen und verfährt übrigens wie oben gezeigt wurde; den frischen Kern schält man und steckt ihn wieder hinein.

### N<sup>o</sup> 57. Reife Aprikosen.

Man stoße von schönen glatten und reifen Aprikosen die Kerne heraus, lege sie Schichtweise in ein irdenes Geschirr, gieße geläuterten und zum Flug gekochten Zucker ganz heiß darüber, bedecke sie mit einem Papier und lasse sie in dem Trockenstübchen bis den folgenden Tag stehen; lege sie dann

auf einen Durchschlag, koche den Zucker abermals zum Flug, gebe die Aprikosen hinein, lasse sie ganz gelinde damit aufkochen und schäume sie ab; sind sie kalt, so fülle man sie in eine Büchse.

Anmerkung. Man kann auch die geschälten frischen Aprikosenkerne wenn sie kalt sind dazu geben.

### N<sup>o</sup> 58. Trockene Aprikosen.

Stoße die Kerne heraus oder schneide sie in zwei Theile, schäle und gieb sie in frisches und dann in kochendes Wasser, laß sie darin so lange blanchiren, bis sie von der Nadel fallen, lege sie sodann in frisches Wasser und wenn sie kalt sind so lege sie auf ein Sieb, damit sie recht abtropfen; ordne sie in ein Gefäß und gieß den geläuterten und zur Perle gekochten Zucker ganz heiß darüber; drücke einen Bogen Papier darauf, laß sie in dem Trockenstübchen bis den folgenden Tag stehen, gieß sie sodann auf einen Durchschlag und koche den Zucker noch einmal zur Perle; gieb sie hinein, laß sie unter öfterm Herumdrehen des Kessels ganz langsam bei gelindem Feuer einigemal aufkochen, schäume sie ab und wenn sie kalt sind, so lege sie in Büchsen; sind sie 14 Tage oder 3 Wochen gestanden, so schütte sie auf einen Durchschlag, damit sie wohl abtropfen und lege sie Schichtweise in Kästchen; es muß aber zwischen jeder Schicht ein feiner Bogen Papier gelegt werden. Man kann sie auch vorher in dem Trockenstübchen trocknen, allein sie bleiben nicht so hell an Farbe.

### N<sup>o</sup> 59. Aprikosen in Branntwein.

Man gebe schöne noch nicht ganz reife Aprikosen in kochendes Wasser, lasse sie nur so lange darin, bis man sie mit dem Finger zerdrücken kann, aber ja nicht zu weich werden; lege sie dann in frisches Wasser und koche zu 1 Pfund Aprikosen  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker zum starken Flug; gebe  $\frac{1}{2}$  Maß guten Franzbranntwein und die Aprikosen hinein und lasse sie 3 bis 4mal bedeckt ganz gelinde aufwallen; dann nehme man sie hinweg vom Feuer, lasse sie bedeckt so lange stehen bis sie kalt sind; lege sie auf einen Durchschlag und hernach in ein Glas, koche den Saft ein wenig stärker, und wenn er kalt ist,

so thue man so viel Franzbranntwein hinein, daß er über die Früchte geht und verbinde das Glas mit Pergament.

Man kann auch die auf andere Art bereiteten Aprikosen in Branntwein legen.

#### N<sup>o</sup> 60. Aprikosen-Marmelade.

Schneide recht reife Aprikosen voneinander, nimm die Kerne heraus und reib das Mark durch ein Haarsieb, läutere und koche zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker zum Flug, gieß das Mark hinein, laß es unter öfterm Herumrühren und abschäumen  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde miteinander kochen und fülle es sodann in Büchsen; ist es kalt, so drücke ein Blatt Papier darauf und verbinde die Oeffnung des Gefäßes mit doppeltem Papier.

#### N<sup>o</sup> 61. Rosensaft.

Man bringe ausgelesene Rosenblätter in eine gewärmte Bouteille und gieß so viel geläuterten und zum Flug gekochten Zucker dazu, daß die Blätter bedeckt werden; verbinde die Bouteille mit einer Blase, lasse sie 8 Tage an der Sonne oder Wärme destiliren, presse dann den Saft durch ein leinenes Tuch und verwahre ihn in eine Bouteille.

#### N<sup>o</sup> 62. Rosensaft auf eine andere Art.

Man lege von einem Pfund ausgelesener frischer Rosenblätter eine Schicht in eine Bouteille mit weitem Hals, streue von  $1\frac{1}{2}$  Pfund feinem und durch ein feines Haarsieb gesiebten Zucker einen Theil auf die in der Bouteille befindlichen Blätter, bedecke den Zucker wieder mit einer Lage Rosenblätter, gebe auch wieder Zucker darauf und so fort, bis alles Schichtenweise in der Bouteille ist; hernach binde sie mit einer Blase recht fest zu und setze sie an den Sonnenschein, wo der Zucker dann schmelzt und sowohl den Geruch als den Geschmack der Rosen an sich zieht; drücke den Saft durch eine Serviette und verwahre ihn hernach in einer Bouteille.

Dieser ist viel stärker als der vorhergehende sowohl an Geruch als Geschmack.

N<sup>o</sup> 63. Grüne Mirabellen.

Schneide die Büxen von den ausgewachsenen, doch noch unreifen Mirabellen ab, stech mit einer Nadel ungefähr vier Löcher hinein, lege sie in kochendes Fließwasser mit wenigem gestoßenen Alaun vermischt und setze sie auf ein nicht allzu starkes Feuer; wenn sie anfangen in dem Wasser in die Höhe zu steigen, so nimm sie vom Feuer hinweg, laß sie im Wasser stehen, bis sie weich genug sind, jedoch nicht zu weich; lege sie in frisches Wasser und laß sie 12 Stunden stehen, gieß aber während der Zeit zweimal frisches Wasser darüber, laß sie sodann auf den Sieb abtropfen, gieß sie in geläuterten kalten Zucker, drücke einen Bogen Papier darauf, koche den Zucker den andern Tag etwas stärker und gieß ihm kalt darüber; den dritten koche ihn zum Faden, laß die Mirabellen etliche Mal darin ganz gelinde aufwallen; den vierten Tag gieß sie auf einen Durchschlag, koche den Zucker zum Flug und dann die Früchte einigemal gelinde; schäume sie wohl ab, fülle sie in Büchsen, laß sie eine Nacht im Trockenschrank stehen und dann verwahre sie.

Die reifen Mirabellen dürfen nicht im Wasser stehen bleiben, sondern es wird der geläuterte Zucker, sobald sie blan- chirt und kalt sind, darüber gegossen und im Uebrigen wie oben verfahren.

N<sup>o</sup> 64. Reneklo (Reine Claude.)

Die ausgewachsenen aber noch nicht ganz reifen Reneklo werden eben so wie die in Nro. 1 beschriebenen Mirabellen gemacht.

N<sup>o</sup> 65. Reneklo auf eine andere Art.

Schneide von ausgewachsenen aber noch nicht ganz reifen Reneklo die Koppe von den Stielen ab, durchstech sie mit einer Nadel oder ganz spizigen Messer 3 bis 4mal, lege sie in kochendes Fließwasser mit wenigem Alaun vermischt und laß sie bedeckt so lange darin stehen, bis sie kalt sind; blan- chire sie dann in anderem kochenden Fließwasser bis sie weich aber ja nicht zu weich sind; kochen dürfen sie gar nicht, sonst

werden sie zu Mark. Lege sie in frisches Fließwasser und laß sie erkalten; wenn sie kalt sind, so laß sie auf einen Sieb abtropfen, in geläutertem Zucker fremiren, d. i. bei ganz gelindem Feuer einigemal so sachte und gelinde kochen, daß man es kaum bemerkt; laß sie hierauf im Kessel mit einem Bogen Papier bedeckt so lange stehen bis sie kalt sind; gieb sie dann in ein irdenes Gefäß und laß sie bis den folgenden Tag mit Papier bedeckt stehen.

Folgenden Tags wird der Zucker abgegossen, mit Zusatz von geläutertem Zucker zu kleinen Faden gekocht und kalt darüber gegossen, den dritten Tag wieder etwas stärker gekocht und laulich darüber gegossen; den vierten Tag schütte sie auf einen Durchschlag, laß den Zucker abtropfen und zur Blase kochen, auch laß die Reneklo einigemal gelinde damit aufkochen, schäume sie so wie bei jedesmaligem kochen des Zuckers als auch der Früchte sauber ab und laß sie stehen bis sie laulich warm sind; fülle sie dann in Büchsen und verwahre sie wohl wenn sie kalt sind.

Anmerkung. Man kann die Mirabellen auf eben diese Art einmachen.

#### N<sup>o</sup> 66. Reneklo in Branntwein.

Schütte die eingemachten und 14 Tage gestandenen Reneklo auf einen Durchschlag, damit sie wohl abtropfen; rühre unter soviel Saft als nöthig ist, guten Franzbranntwein, daß er stark vorschmeckt; lege die Reneklo in Gläser, gieß den mit Branntwein vermischten Saft darüber und binde sie mit feuchtem Pergament zu.

Anmerkung. Die Mirabellen werden eben so auf diese Art gemacht.

#### N<sup>o</sup> 67. Grüne Zwetschgen.

An schönen noch grünen ausgewachsenen Zwetschgen, ehe sie sich zu färben anfangen, schneide die Büxen von den Stielen, stech 3 oder 4 Löcher mit einer Nadel hinein, gieb sie in kochendes Fließ- oder Regenwasser und laß sie einige Minuten bedeckt auf dem Feuer stehen; hebe sie ab, laß sie noch

ein wenig stehen, thue sie in ein anderes kochendes Fließwasser mit wenigem Alaun vermischt und laß sie so lange darin, bis sie weich genug sind, darauf aber im frischen Wasser einige Stunden darin stehen, sodann gieb sie in ein anderes frisches Fließwasser und fahre so lange damit fort, bis das Wasser nicht mehr sauer schmeckt; diese Säure zieht sich in Zeit von 24 Stunden heraus. Laß sie sodann auf einen Sieb abtropfen, läutere und koche den Zucker zu kleinen Faden, thue die vorher auf einem Sieb abgetropften Zwetschgen hinein, und laß sie unter öfterm Herumdrehen des Kessels bei gelindem Feuer ganz sachte aufkochen; sind sie kalt so thue sie in ein anderes Geschirr und schütte sie folgenden Tag auf einen Durchschlag; laß in anderem geläutertem zum Flug gekochten Zucker die Zwetschgen einigemal gelinde aufkochen und gieb sie wohl abgeschäumt kalt in Büchsen.

Man kann auch die Hälfte von frisch geläutertem und die Hälfte von ersterem Zucker, so über die Pflaumen gewesen ist, zum Flug kochen.

#### N<sup>o</sup> 68. Grüne Zwetschgen auf eine andere Art.

Schneide die Büxen von den Stielen, stech mit einem feinen Messer 3 bis 4 Löcher hinein, blanchire sie in Fließwasser mit wenigem Alaun ganz langsam, laß sie eine Nacht in frischem Fließwasser stehen, lege sie auf einem Sieb wohl abgetropft in ein Gefäß, doch nicht zu viel aufeinander, damit sie sich nicht drücken und gieß geläutertem Zucker kalt darüber; koche den Zucker 2 Tage hintereinander, jedesmal etwas stärker und gieß ihn kalt darüber. Den dritten Tag koche ihn zum Faden und laß die Zwetschgen gelinde damit aufkochen; sind sie kalt, so thue sie wieder in das Gefäß, den vierten Tag gieß sie auf einen Durchschlag, nimm die Hälfte vom abgelaufenen und die Hälfte von frischem geläuterten Zucker, und koche ihn zum Flug; thue die Zwetschgen hinein und laß sie gelinde damit aufkochen, schäume sie jedesmal wohl ab und fülle sie erkaltet in Büchsen.

#### N<sup>o</sup> 69. Grüne Zwetschgen in Brantwein.

Man lasse grüne in den zum Faden gekochten Zucker erkaltete Zwetschgen (s. Nro. 6) auf dem Durchschlag wohl ab-

tropfen, läutere und koche frischen Zucker zum Flug, rühre wenn er laulich ist, so viel gnten Franzbranntwein darunter daß er stark vorschmeckt, gieß ihn über die in Gläser geordneten Zwetschgen und verwahre sie wohl.

### N<sup>o</sup> 70. Blaue oder reife Zwetschgen.

Diese Frucht wird zwar meistens im Monat September oder Oktober eingemacht, ich glaube aber die Ordnung nicht zu unterbrechen, wenn ich solche hier anzeige.

Man schneide an schönen reifen Zwetschgen die Büxen von den Stielen, steche in die Zwetschgen mit einer Nadel 4 bis 6 Löcher, blanchire sie bei gelindem Feuer, doch nicht zu weich, lege sie auf ein Sieb und wenn sie kalt sind auf ein irdenes Geschirr, aber nicht so dick aufeinander, damit sie sich nicht drücken; gieß geläuterten Zucker kalt darüber und drücke einen Bogen Papier darauf. Den andern Tag koche man den Zucker etwas stärker und thue ihn wieder kalt darüber; den dritten Tag gebe man in den wieder etwas stärker gekochten Zucker die Zwetschgen und lasse sie ganz gelinde einigemal damit aufkochen und im Kessel mit einem Bogen Papier bedeckt erkalten; dann gebe man sie in ein Geschirr und den Saft darüber; den vierten Tag koche man den Zucker zur kleinen Perle und gieße ihn kalt darüber, den fünften Tag aber zum Flug; thue die Zwetschgen hinein und lasse sie gelinde damit aufkochen, schäume sowohl den Zucker als auch die Zwetschgen bei jedesmaligem kochen wohl ab und erkaltet fülle man sie in Büxen.

Anmerkung. Reife Zwetschgen können auch, ohne daß man sie kocht, mit Essig als wie die Weichsel eingemacht werden.

### N<sup>o</sup> 71. Pfirschen und zwar unreife noch grüne Pfirschen.

Laß die unreifen Pfirschen, da sie noch ohne Kerne sich leicht durchstechen lassen, in helle kochende Lauge so lange darin liegen, bis sich das Wollichte auf den Pfirschen mit dem Finger leicht abstreichen läßt (sie dürfen aber in der Lauge

nicht kochen, und müssen öfters umgerührt werden). Ist das Wolllichte abgemacht, so durchstech sie mit einer Nadel und blanchire sie in kochendem Fließwasser bis sie so weich sind, daß sie mit der Nadel angespießt herabfallen, laß sie dann in frischem Wasser erkalten und in dünn geläuterten Zucker einigemal ganz gelinde aufkochen; schäume sie ab, laß sie in dem Kessel bedeckt erkalten und in einem irdenen Gefäß bis den folgenden Tag stehen; koche dann den Zucker etwas stärker, lasse auch die Pfirschen einigemal bei gelindem Feuer darin aufkochen und thue sie wieder in das Gefäß.

Den folgenden Tag koche den Zucker abermals etwas stärker und gieß ihn kalt darüber; Tags darauf koche den Zucker zum starken Faden, laß die Pfirschen gelinde damit aufkochen, schäume sie sauber ab, laß sie in dem irdenen Gefäß bis folgenden Tag stehen, sodann auf einen Durchschlag abtropfen, in dem zum gelinden Flug gekochten Zucker bei gelindem Feuer aufkochen und abgeschäumt verwahre sie hernach in Büchsen.

Anmerkung. Man muß bei jedesmaligem kochen des Zuckers einen Zusatz von geläutertem Zucker dazu thun, damit die Früchte immer hinlänglichen Saft haben und nicht zu trocken liegen.

### N<sup>o</sup> 72. Reise Pfirschen.

Man schneidet die noch nicht weichen, sondern noch ganz harten, aber ausgewachsenen Pfirschen in der Mitte voneinander, thue die Kerne heraus, schäle und blanchire sie; wenn sie in die Höhe steigen, so nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie in frischem Wasser erkalten, sodann in heißem geläuterten Zucker einigemal ganz gelinde aufkochen und wohl abgeschäumt mit einem Bogen Papier bedeckt bis den zweiten Tag stehen; gieb sie dann auf den Durchschlag und hernach in den zum Faden gekochten Zucker, wozu aber Zusatz von geläutertem Zucker gegeben wird und läßt die Früchte einigemal gelinde darin aufwallen. Den dritten Tag schüttet man sie wieder auf den Durchschlag, kocht den Zucker zur großen Perle, läßt die Pfirschen einigemal damit aufkochen und giebt sie in Büchsen.

Sind sie 8 oder 14 Tage gestanden, so kann man sie auf einen Durchschlag abgießen, den Saft abtropfen lassen, sie zwischen Papier in Kästchen oder Schachteln ordnen und trocken verwahren.

### N<sup>o</sup> 73. Pfirschen in Brantwein.

Laß schöne, fast aber doch nicht ganz reife Pfirschen im kochenden Wasser (ungefähr 24 Stück auf einmal) so lange, bis sich die Haut abziehen läßt; thue sie in frisches Wasser, ziehe die Haut ab, laß sie in geläutertem Zucker 3 bis 4mal dick aufwallen, schäume sie wohl ab und thue sie in ein irdenes Geschirr. Folgenden Tag gieß den Zucker etwas stärker gekocht warm darüber und den dritten Tag koche die Pfirschen mit dem Zucker einigemal auf; sind sie kalt, so ordne sie in gläserne Büchsen. Rühre so viel Franzbrantwein als Syrup wohl untereinander, gieß ihn über die Pfirschen und verbinde sie mit Blase oder feuchtem Pergament.

### N<sup>o</sup> 74. Histen-Mark.

Schneide sehr reife Histen voneinander, nimm die Kerne heraus, thut erstere in ein hölzernes Gefäß und rühre sie täglich etlichemal herum; sind sie trocken, so treib sie durch ein Haarsieb, läutere und koche zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker zum Flug, rühre ihn nach und nach unter das Mark und laß es erkaltet etliche Tage stehen, rühre es aber täglich herum, fülle es in Büchsen und bedecke es sogleich mit Papier nach der Größe der Büchsen geschnitten.

### N<sup>o</sup> 75. Quitten einzumachen.

Schneide und schäle schöne große und reife Birnquitten die nicht steinig sind, in 4 oder 6 Theile und den Grieb heraus; blanchire sie im frischen Wasser mit wenigem gestoßenen Alaun vermischt bei gelindem Feuer, doch nicht zu weich, lege sie auf ein Sieb und bedecke sie mit einer Serviette, bis auch die übrigen blanchirt sind; erkaltet laß sie in dünn geläuterten Zucker einigemal bei gelindem Feuer aufkochen und ordne sie in ein irdenes Geschirr.

Den folgenden Tag gieß den etwas stärker gekochten Zucker kalt darüber, den dritten Tag gieß den zum Faden gekoch-

ten Zucker ebenfalls kalt darüber; den vierten Tag schütte sie auf den Durchschlag, koche den Saft nebst Zusatz von geläutertem Zucker zur starken Perle, laß die Quitten einigemal damit aufkochen, wohl abgeschäumt lege sie in Büchsen und erkaltet verwahre sie.

Anmerkung. Die Birnquitten sind zum Einmachen die besten.

### N<sup>o</sup> 76. Quittengelee.

Reib das Wollichte mit einem Tuch von den Quitten ab, mache die Büxen heraus, schneide ste in federkieldicke Stücke blanchire sie, doch nicht zu weich damit sie nicht markig werden; gieß das Wasser ab und bedecke sie mit Tuch, damit sie warm bleiben. Zwänge den Saft durch ein Leinentuch mittelst der Presse heraus, laß zu 1 Pfund Saft 1 Pfund feinen Raffinadezucker in der Gelee schmelzen, koche dann beides bei etwas starkem Feuer zur Gelee und wohl abgeschäumt fülle sie in Büchsen oder gewärmte Gläser. Man kann auch den Saft in zum Bruch gekochten Zucker zur Gelee kochen lassen; die Gelee darf aber nicht zu lange kochen lassen sonst wird sie zähe.

### N<sup>o</sup> 77. Rothe Quitten-Gelee.

Die Rothe Quittengelee wird mit wenigem Tournesol gefärbt, welchen man sogleich mit dem Zucker in den Saft einigemal aufkochen läßt und sodann ausdrückt. Man kann auch die Schale von einer Zitrone damit kochen lassen, welches der Gelee einen guten Geschmack giebt.

### N<sup>o</sup> 78. Quitten-Marmelade.

Koche die Quitten ganz weich, schabe das Mark ab, reib es durch ein Haarsieb, läutere und koche zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker zum Flug, rühre ihn nach und nach unter das Mark, laß die Marmelade einigemal unter stetem Herumrühren aufkochen, fülle sie in Büchsen, drücke sogleich ein Papier darauf und wenn sie kalt sind so verwahre sie.

N<sup>o</sup> 79. Quittenschnee.

Passire  $\frac{1}{2}$  Pfund schönes weißes Quittenmark durch ein Sieb, röste es auf ein Feuer und bedecke es mit Papier, damit es keine Haut zieht; läutere und koche 1 Pfund Zucker zu starkem Flug, rühre ihn nach und nach unter das geröstete Mark, laß es recht heiß werden, aber nicht kochen; hebe es sodann vom Feuer und rühre es so lange bis es kalt wird; thue von 3 Eier das Weiße zum Schnee geschlagen dazu, rühre es auf dem Feuer damit es immer warm bleibt, bis es recht weiß ist; dressire den Schnee pyramidenförmig auf einen Teller und bedecke ihn, damit er keine Haut zieht; garnire ihn alsdann mit Quittenkäs und Quittenbrod.

N<sup>o</sup> 80. Von den unangenehmen Zufällen der eingemachten Früchte, und wie solche zu verbessern sind.

Man könnte zwar sagen, daß alle Früchte, wenn sie gut eingemacht sind, dem Verderben nicht unterworfen sein können noch dürfen, und daß bloß die Unwissenheit des Arbeiters oder ein unrichtiges Verfahren am Verderben Schuld sei; dessen ungeachtet und ob ich gleich die sicherste und gewisseste Art und Weise die Früchte gut einzumachen, im Vorhergehenden gezeiget habe, so könnte es sich doch zutragen, daß je zuweilen die Früchte anfangen zu graniren (wo der Zucker wie Candis ansetzet) oder zu gähren; durch ersteres verlieren sie zwar nichts an Güte und Geschmack, sondern bloß an Ansehen, durch letzteres aber nicht nur beides, sondern werden gänzlich unbrauchbar. Es ist also höchst nöthig, daß man erstlich wisse wodurch beides entsteht, und dann, wie man es wieder verbessern kann.

Die Gährung der eingemachten Früchte entsteht dadurch, daß die Früchte ihr von Natur bei sich führendes Wasser nicht genugsam haben fahren lassen, welches dann der Zucker nach und nach herauszieht, sich dadurch verdünnt und die Fermentation verursacht. Man muß daher die in Saft liegenden Früchte zuweilen besehen, solche wenn sich Blasen auf demselben zeigen, sogleich auf den Durchschlag schütten und abtropfen lassen, den Zucker aber nebst wenigem frischen geläu-

terten Zucker unter öfterem Abschaumen zu starker Perle kochen, dann die Früchte selbst darin einigemal gelinde aufkochen lassen, wohl abschäumen und hernach wieder in die Gefäße füllen.

Was das Graniren oder auch Candiren der flüssig eingemachten Früchte betrifft, wo sich nämlich der Zucker wie Candiszucker ansetzt, oder weiß und körnigt wird, so ist solches wie gesagt kein Zeichen des Verderbens der Früchte, man ist vielmehr versichert, daß sie sich lange gut erhalten. Es rührt aber daher, daß der Zucker ein wenig zu stark ist gekocht worden. Man darf also nur die Früchte sammt Gefäßen ein wenig ans Feuer stellen und ringsherum warm werden lassen, wo sich dann der candirte Zucker ablöst, den man nebst den Früchten im wenigen Wasser wieder zu starker Perle kochen läßt. Bei den Geleen trägt es sich öfters zu, daß sich oben eine granirte oder auch wohl candirte Haut beim Gebrauch ansetzt; es ist aber ebenfalls kein Uebel und man darf nur diese Haut beim Gebrauch abmachen, oder mit wenigem warm darüber gegossenen Wasser abweichen lassen und sodann wieder abgießen. Es giebt Früchte, die leicht graniren und fermentiren, z. B. grüne und gelbe Aprikosen, Pfirschen u. dgl.; diese Früchte im nämlichen Zucker wieder aufgekocht, lassen sich nicht trocknen, man muß daher frischen Zucker läutern, zur Perle kochen, die auf einen Durchschlag abgelaufenen Früchte einigemal gelinde damit aufkochen lassen und sodann trocken legen.

N<sup>o</sup> 81. Kastanien oder Maronen (größte Art von Kastanien) einzumachen.

Mache die äußerste Schale von den Maronen herunter, laß sie im kochenden Wasser einigemal aufkochen und dann noch in einem andern kochenden Wasser so lange kochen, bis sie weich genug sind und angespießt von der Nadel fallen. Ziehe dann die zweite Haut oder Schale ebenfalls ab und thue sie in lauliches Wasser, worin der Saft von einer Zitrone gedrückt ist; sind sie darin erkaltet, so laß sie in geläutertem Zucker ganz gelinde aufkochen und stelle sie mit einem Bogen Papier bedeckt auf die heiße Asche. Folgenden Tag koche den Zucker etwas stärker, laß die Maronen abermal

gelinde damit aufkochen; den dritten Tag aber in den schon zur Perle gekochten Zucker durchaus kochend heiß werden und fülle sie in die Büchse.

### N<sup>o</sup> 82. Trockne Maronen oder Kastanien.

Sind die obigen Maronen zum zweitemal gekocht und eine Nacht gestanden, so gieß sie auf den Durchschlag und laß sie in den zur Perle gekochten Zucker so lange mitkochen, bis der Zucker zum Flug ist; tablire dann den Zucker und lege sie mittelst zweier Gabeln mit 3 Zinken auf das geflochtene Drahtgitter und laß sie erkalten.

### N<sup>o</sup> 83. Glasirte Maronen oder Kastanien.

Brate und schäle die Maronen, stecke sie an Spießchen von Holz oder Messing, koche geläuterten Raffinadezucker zum Bruch, drücke 2 bis 3 Tropfen Zitronensaft hinein, schwänke ihn herum, tunke die Maronen hinein, laß sie ein wenig abtropfen und drehe sie so lange ganz herum, bis sie ein wenig erkaltet sind.

---

## III. Verschiedene Bäckereien von Confituren.

---

### N<sup>o</sup> 1. Trockene Meringues.

Echlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, reib die Schale von einer Zitrone auf dem Reibeisen, thue sie nebst 12 Loth gestoßenen und fein gesiebten Zucker dazu, rühre es untereinander, setze sie mit einem Eßlöffel in runder

oder länglicher Form auf Papier, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie bei ganz gelindem Feuer.

Anmerkung. Man kann auch statt der Zitrone geselene Anis darunter nehmen.

## N<sup>o</sup> 2. Trockene Meringues auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, reib die Schale von einer Zitrone auf Zucker ab, rühre sie nebst  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker darunter, setze sie auf Papier in runder und ovaler Form, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie wie die Vorhergehenden.

## N<sup>o</sup> 3. Flüssiges Meringues.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, rühre 12 Loth gestoßenen und fein gesiebten Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone dazu, setze sie in runder oder ovaler Form auf gehobeltes reines mit Papier belegtes Brett und backe sie bei mittelmäßigem Feuer, so daß sie nur von oben gebacken sind; hebe sie vom Brett ab, lege ganz fein gehackte eingemachte Drangenschalen oder Weichseln oder Ammarenellen hinein und lege sie zusammen. Sie müssen aber sogleich gespeißt werden, sonst halten sie sich nicht.

Man kann auch abgeriebene Zitronenschale oder anderes eingemachtes herumlegen und sie verdoppeln, daß die gebackene Seite herauskommt.

## N<sup>o</sup> 4. Zellernüsse im Hemd.

Schlage das Weiße von Eiern, nachdem man viel oder wenig haben will zu Schnee und rühre so viel gestoßenen Zucker darunter, daß es eine Masse wird, die man austreiben kann. Nimm eine kleine Nuß groß von der Masse, drücke den Kern von der geöffneten Zellernuß hinein, wälgere sie mit der Hand rund und so, daß die Masse den Kern überall bedeckt; streue ein wenig Zucker auf einen Bogen Papier, setze sie einzeln darauf, doch nicht zu nahe zusammen, und backe sie bei gelindem Feuer.

N<sup>o</sup> 5. Pistazien in Hemd.

Verfahre mit geschälten Pistazien wie mit den vorhergehenden Nüssen.

N<sup>o</sup> 6. Tourons.

Schlage das Weiße von 8 bis 10 Eier zu Schnee, thue die abgeriebene Schale von 2 Zitronen nebst  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{L}$ . gestoßenen Zucker dazu, stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln mit Eierweiß recht fein, rühre das geschlagene Eierweiß und Zucker unter die Mandeln, setze sie wie Macaronen auf Papier und backe sie auf doppeltem Blech bei gelindem Feuer recht schön hellgelb.

N<sup>o</sup> 7. Tourons auf eine andere Art.

Schneide geschälte Mandeln, geschälte Zellernüsse und geschälte Pistazien in längliche dünne Stückchen, trockne sie bei gelinder Wärme, schlage nach Verhältniß der Mandeln, Pistazien und Zellernüsse ungefähr zu einem Pfund das Weiße von 6 Eier zu Schnee, rühre so viel gestoßenen Zucker dazu, daß es eine dicke Masse wird; rühre die geschnittenen Mandeln, Pistazien und Nüsse darunter; bestreiche Oblaten mit wenigem Eiergelb und setze mit der Hand kleine Hügelchen in gewisser Entfernung voneinander, damit sie nicht zusammenfließen und backe sie bei gelindem Feuer.

N<sup>o</sup> 8. Tourons noch auf eine andere Art.

Hacke 1 Pfund geschälte und getrocknete Mandeln ganz fein, gieb die Schale von einer Zitrone auf dem Reibeisen abgerieben dazu, schlage das Weiße von 6 Eier zu Schnee, rühre gestoßenen und soviel gesiebten Zucker dazu, daß es eine Masse wie die obige wird, rühre die Mandeln darunter und verfahre wie mit der vorhergehenden. Die gebackenen bestreiche mit einer Glasur von geschlagenen Eierweiß, gestoßenem Zucker und Zitronen, bestreue sie mit geschälten und gehackten Pistazien und laß sie ein wenig im Ofen trocknen.

Anmerkung. Von dieser Masse kann man auch Kränzchen aufsetzen und ebenfalls glasiren.

### N<sup>o</sup> 9. Orangenlezetten.

Stoße 1 Pfund abgezogene Mandeln mit 2 Eier recht fein, wirke  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen und fein gesiebten Zucker, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund klein geschabter und getrockneter eingemachter Orangenschalen dazu, treib die Masse federspühdick aus, schneide Stücke zweier Glieder lang und eines Fingers breit davon, belege sie mit 2 Stückchen Zitronat, backe sie bei gelindem Feuer hellgelb, überziehe sie mit Glasur und Zucker, und laß sie im Ofen trocknen.

### N<sup>o</sup> 10. Zitronenlezetten.

Schäle und stoße 1 Pfund Mandeln mit Wasser recht fein, rühre im Kastrol 1 Pfund gestoßenen Zucker nebst der Schale von einer abgeriebenen Zitrone dazu, röste sie auf gelindem Feuer unter beständigem Herumrühren so lange, bis sie sich vom Kastrol ablösen; streue auf die Masse auf einer saubern Tafel ein wenig Zucker, wirke sie zu Brod und laß sie kalt werden. Ist sie kalt, so wirke das Gelbe von 3 Eier dazu, treib die Masse mit untergestreutem Zucker federkieldick aus, schneide sie wie die obigen in Stücke zweier Glieder lang und eines Fingers breit, backe sie bei mittelmäßigem Feuer hellgelb, gieb ihnen Glasur von Zitronensaft und gestoßenem Zucker und laß sie im Ofen trocknen.

### N<sup>o</sup> 11. Gewürzte Mandellezetten.

Stoße 1 Pfund rohe Mandeln, doch so, daß sie nicht öhlicht werden; reib sie durch feinen Durchschlag, gieb 1  $\mathcal{L}$ . gestoßenen Zucker, das Weiße von 3 höchstens 4 Eier nebst etwas gestoßenem Zimmet, Nelken, Kardomonen und klein gehackten Orangeschalen dazu, wirke es zu einer Masse, treib sie mit dem Wälgerholz aus, schneide Lezetten davon, backe sie bei gelindem Feuer und glasire sie wie die obigen.

### N<sup>o</sup> 12. Weiße Zitronen-Hobelspäne.

Gieb zu gestoßenem und fein gesiebtem Raffinade- oder Canarienzucker, ein wenig zu Schnee geschlagenes Eierweis und so viel Zitronensaft, daß es eine starke Glasur wird, rühre sie

so lange mit einem Löffel daß sie recht weiß wird; streiche sie mit einem Messer auf Oblaten, schneide 2 Finger breite und 6 Zoll lange Stückchen davon, laß sie über eine Kohlpfanne oder im Ofen über einen Holz ein wenig zusammenrollen und auf dem Sieb beim warmen Ofen trocknen.

### N<sup>o</sup> 13. Weiße Zitronen = Hobelspäne auf eine andere Art.

Drücke in gestoßenen und fein gesiebten Raffinadezucker so viel Zitronensaft, daß es Glasur wird, die man mit dem Messer aufstreichen kann. Streiche sie auf Oblaten, schneide 2 Finger breite Stücke davon und verfare wie mit den vorhergehenden.

Man kann auch die Schale von den Zitronen auf Reibeisen oder auf Zucker abreiben und darunter thun. Auch kann man eine kleine Messerspiße Karmin darunter mischen, so werden sie schön roth und statt Zitronenschale 1 oder 2 Tropfen Bergamottöl hinein gießen.

### N<sup>o</sup> 14. Gelbe Orangespäne.

Reibe die gelbe Schale von süßen Orangen auf Zucker ab, drücke den Saft dazu und rühre ihn mit gestoßenem Zucker recht fein zur Masse, die sich mit dem Messer gut aufstreichen läßt; streiche sie auf Oblaten und verfare wie mit dem vorhergehenden.

### N<sup>o</sup> 15. Grüne Hobelspäne.

Stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund grüne geschälte Pistazien mit Eierweiß recht fein, gieß 12 Loth gestoßenen Zucker und so viel geschlagenes Eiweiß dazu, daß es eine Masse wird, die man mit dem Messer auf Oblaten aufstreichen kann. Wenn sie Messerrückens dick aufgestrichen ist, so schneide 2 Finger breite Stücke davon und backe sie auf runden Hölzern bei gelindem Feuer.

### N<sup>o</sup> 15. Grüne Hobelspäne auf eine andere Art.

Reibe grüne Orangen auf Raffinadezucker ab, schabe es mit dem Messer auf einen Teller von Porzellan, drücke ein

wenig Zitronensaft dazu, rühre es mit einem Löffel recht fein, auch fein gesiebten Raffinadezucker darunter, daß es eine Masse wird, welche sich leicht auf Oblaten streichen läßt und verfare wie mit dem Vorhergehenden.

Wenn die Masse nicht grün genug ist, thue ein wenig ganz weich gekochten und durch ein feines Haarsieb getriebenen Spinat, oder in Ermanglung dessen ein wenig mit Wasser geriebenes Saftgrün dazu, daß es eine schöne grüne Farbe bekomme. Auch muß die Masse einen angenehmen und nicht zu bitterm Geschmack bekommen; man muß daher etwas mehr Zucker und Zitronensaft dazuthun.

#### N<sup>o</sup> 17. Mandelspäne.

Reib 1 Pfund geschälte Mandeln mit Zitronensaft recht fein, thue 1 Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre es mit Zitronensaft zur Masse wie die obige, und verfare auf die nämliche Art.

#### N<sup>o</sup> 18. Glasirte Hobelspäne.

Rühre 1 Pfund geschälte Mandeln mit Zitronensaft recht fein abgerieben mit  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen und fein gesiebten Zucker nebst etwas ganz fein gehackten Orangeschalen mit Eierweiß zur dünnen Masse, streiche sie auf Oblaten und backe sie auf halbrunden Hölzern bei gelindem Feuer hellgelb, überziehe sie mit Glasur von Zitronensaft und gestoßenen Zucker, und trockne sie im Ofen.

#### N<sup>o</sup> 19. Französische Hobelspäne.

Gieb zu  $\frac{3}{4}$  Pfund geschälte und mit Wasser abgeriebene Mandeln 1 Pfund gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen nebst den Saft, verdünne die Masse mit geschlagenen Eierweiß, streiche sie auf Oblaten, schneide zwei Finger breite Stücke davon, lege sie auf runde Hölzer und backe sie bei gelindem Feuer.

#### N<sup>o</sup> 20. Weiße Lebkuchen oder Pfefferkuchen.

Schneide geschälte Mandeln in 2 oder 3 längliche Stücke, daß sie in dem Ofen hellgelb werden, schlage das Weiße von

10 Eier zu Schnee, schlage damit das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde, rühre dann 1 Pfund getrocknetes und gesiebtes feines Mehl, 1 Pfund von obigen getrockneten Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, etwas gestoßenen Zimmet, Nelken, Muskatennuß und Kardomonen nebst geschnittenem Zitronat und Orangeschalen dazu; streiche diese Masse ganz dünn auf Oblaten, die in der Größe eines Pfefferkuchens geschnitten sind, lege sie auf Blech oder doppeltes Papier, bestreue sie mit wenigem gestoßenen Zucker, belege sie mit 5 Stückchen geschnittenen Zitronat und backe sie bei gelindem Feuer gelb.

N<sup>o</sup> 21. Weiße Lebkuchen, auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 9 Eier schon zu Schnee getrieben mit dem Gelben nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde zusammen, rühre dan  $\frac{7}{8}$  Pfund geschälte, geschnittene und wie die Obigen getrocknete Mandeln, 1 Pfund klein geschnittener eingemachter Früchte, als Zitronat, Orangeschalen, Nüsse, u. dgl., die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst etwas Nelken, Zimmet, Muskatennuß und Kardomonen darunter, streiche sie auf Oblaten, bestreue sie mit Zucker und backe sie wie die Obigen.

N<sup>o</sup> 22. Zitronenbretzeln.

Knete  $\frac{1}{4}$  Pfund süße Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, 1 Pfund Mehl, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen und das gelbe von 8 Eier zur Masse und laß den Teig einige Stunden an einen kühlen Ort stehen. Mache dann kleine Bretzeln davon, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backe sie bei mittelmäßigem Feuer.

N<sup>o</sup> 23. Zitronenbretzeln auf eine andere Art.

Stoße 1 Pfund Mandeln mit Wasser recht fein, doch so, daß man nicht mehr Wasser dazu nimmt, als nöthig ist, um sie nicht öblicht zu stoßen, reib die Schale von 2 Zitronen dazu, wirke sie nebst 1  $\mathcal{L}$ . Zucker 1  $\mathcal{L}$ . feines Mehl und  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zur Masse, mache kleine Bretzeln daraus und backe sie bei gelindem Feuer hellgelb.

Anmerkung. Man kann auch die Mandeln statt des ordinären Wassers mit Orangeblüthwasser stoßen, desgleichen auch mit Zimmetwasser, wo aber dann keine Zitronen dazu kommen.

N<sup>o</sup> 24. Hippen.

Rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 2 Eier und ein wenig gestoßenen Zimmet mit laulicher Milch zur dünnen flüssigen Masse, mache das Hippeneisen auf beiden Seiten heiß, bestreiche es mit Butter, gieß einen Löffel voll von der Masse darauf, drehe es etlichemal auf dem Feuer herum, schneide die herausgetretene Masse mit einem Messer ringsherum ab, backe sie bei gelindem Feuer hellgelb und wälgere sie ganz warm um einen hölzernen Stock.

N<sup>o</sup> 25. Hippen auf eine andere Art.

Stoße  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, thue  $\frac{5}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker und 4 Eier dazu, laß  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter im laulichen Wasser schmelzen, rühre mit diesem Wasser obige Mandeln, Mehl und Zucker zur dünnen Masse und backe sie wie die vorhergehenden Hippen.

N<sup>o</sup> 26. Hippen auf noch eine andere Art.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker mit einem Eßlöffel voll Orangeblüthwasser und süßen Rahm zur dünnen flüssigen Masse, mache das Hippeneisen auf beiden Seiten recht heiß, bestreiche es mit Butter in die Ecke oder den Zipfel einer Serviette gewickelt und backe die Hippen bei gelindem Feuer.

N<sup>o</sup> 27. Leichte Bisquit.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, thue das Gelbe nebst 12 Loth gestoßenem Zucker dazu und schlage es auf gelindem Feuer, bis es milchwarm wird; hebe den Kessel vom Feuer und schlage die Masse wieder kalt; alsdann rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund fein durchgeseibtes Mehl dazu, welches

recht trocken sein muß und setze sie mit einem Bisquittrichter, ungefähr 6 oder 4 Zoll lang nach Belieben, ob du sie groß oder klein haben willst, auf Papier, siebe gestoßenem Zucker darüber, lege noch einen Bogen Papier darunter, thue sie auf ein Blech und backe sie bei mittelmäßigem Feuer. Wenn sie gebacken sind, so lehre mit einem Streichbesen den übrigen Zucker ab und schneide sie mit einem dünnen Messer ganz warm ab.

Anmerkung. Bei allem Backwerk, sonderlich bei Bisquits muß sowohl der Zucker als auch das Mehl sehr trocken sein.

### N<sup>o</sup> 28. Bisquit auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 10 Eier zu starkem Schnee, schlage das Gelbe nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde damit, rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund trockenes und fein gesiebtes Mehl darunter; setze sie ungefähr 4 Zoll lang auf Papier, siebe gestoßenem Zucker darunter und verfare wie mit den Vorigen.

### N<sup>o</sup> 29. Bisquit auf noch eine andere Art.

Rühre das Gelbe von 8 Eier mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker so lange, bis es ganz weiß und schäumend wird; schlage dann das Weiße zu starkem Schnee und rühre es nebst 12 Loth feinen trocknen und gesiebten Mehl unter das Eigelb, setze sie wie die Obigen auf Papier, siebe gestoßenem Zucker darauf und verfare wie mit den Vorhergehenden.

### N<sup>o</sup> 30. Bisquit von Vanille.

Rühre das Gelbe von 8 Eier mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker, bis es weiß und schaumig wird, stoße eine Stange Vanille recht fein und thue das zu Schnee geschlagene Weiße von 8 Eier und  $\frac{1}{4}$  Pfund gesiebtes feines trocknes Mehl darunter, mache vorher ein kupfernes Blech warm und bestreiche es ein wenig mit weißem Wachs; setze die Bisquit dritthalb höchstens 3 Zoll lang darauf, siebe gestoßenem Zucker darüber, backe sie bei mittelmäßigem Feuer, und schneide sie hernach ganz warm ab.

N<sup>o</sup> 31. Bisquit du Palais Royal.

Gieb 12 Eier in eine Wagschale und wäge in der andern eben soviel gestoßenen recht trocknen Zucker, dann 8 Eier schwer wohl getrocknetes feines Mehl, rühre das Gelbe von die 12 Eier mit einer auf Zucker abgeriebenen Zitronenschale und gestoßenem Zucker so lange, bis es weiß und ganz schaumig ist; schlage sodann das Weiße zu starkem Schnee, rühre es nebst dem Mehl unter das Eiergelb und den Zucker, setze die Bisquit auf Papier, siebe gestoßenen Zucker darauf, backe sie bei mittelmäßigem Feuer und schneide sie warm ab.

Anmerkung. Man kann diese Masse auch in Kapseln füllen, gestoßenen Zucker darüber sieben und backen.

N<sup>o</sup> 32. Dicke Kapselbisquit.

Schlage das Weiße von 10 Eier zu Schnee und dann das Gelbe nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker noch  $\frac{1}{4}$  Stunde zusammen, rühre dann  $\frac{1}{2}$  Pfund fein getrocknetes und gesiebtes Mehl dazu und fülle es in die mit Butter bestrichenen blechernen Kapseln von der Größe eines Kartenblattes, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie bei mittelmäßigem Feuer; sogleich nimm sie aus den Formen heraus und lege sie auf ein Haarsieb.

N<sup>o</sup> 33. Bisquitspäne.

Bestreiche ein kupfernes Blech mit Butter, rühre das Gelbe von 9 Eier mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker, bis es weiß und schaumig wird, schlage das Weiße zu Schnee, rühre es nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund getrockneten und fein gesiebten Mehl darunter, setze mit einem Löffel oder Bisquittrichter die Bisquitspäne auf das bestrichene Blech in Form von Bisquit, die zweimal so breit als die gewöhnlichen sind; bestreue sie mit gehackten Mandeln, backe sie bei mittelmäßigem Feuer, schneide sie ganz warm von dem Blech und biege sie über ein rundes Holz.

N<sup>o</sup> 34. Englische Bisquit.

Laß  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter schmelzen, rühre sie mit dem Gelben von 8 Eier und  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker zu Schaum,

gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund ausgelesener, im warmen Wasser gewaschene und wieder getrocknete kleiner Rosinen nebst gestoßener Muskatennuß dazu, schlage das Weiße zu Schnee und rühre es nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund feinen trocknen und gesiebten Mehl darunter, fülle die Bisquit in papierne Kapseln, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie wie die Obigen, bei nicht allzu starkem Feuer.

### N<sup>o</sup> 35. Anisbrod.

Schlage das Weiße von 18 Eier zu Schnee, dann damit auch das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Stunde zusammen, rühre dann 1 Pfund feines trocknes und durchgeseibtes Mehl nebst eine Hand voll ausgelesenen Anis dazu, fülle die Masse in lange mit Butter bestrichene blecherne Kapseln und backe sie bei mittelmäßigem Feuer. Gebacken laß das Brod außer den Kapseln kalt werden.

Anmerkung. Man kann auch statt der blechernen papierne Kapseln nehmen.

### N<sup>o</sup> 36. Mandelbrod.

Schlage das Weiße von 14 Eier zu Schnee, thue auch das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker auf dem Feuer so lange damit, bis es milchwarm wird und fahre, vom Feuer abgenommen, damit fort bis es wieder kalt ist, rühre sodann mit einem Kochlöffel 1 Pfund feines trocknes Mehl und eine Hand voll geschälter und geschnittener Mandeln darunter, fülle es in papierne oder mit Butter bestrichene blecherne Kapseln, und backe es bei mittelmäßigem Feuer; erkaltet schneide es in Stücke und röste es.

### N<sup>o</sup> 37. Mandelbrod auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 16 Eier zu Schnee, so auch das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde damit, rühre dann 1  $\mathcal{L}$ . feines getrocknetes Mehl und eine gute Hand voll geschälte und geschnittene Mandeln nebst 1 Loth gestoßenen Zimmet darunter, fülle es in papierne oder mit Butter bestrichene blecherne Kapseln, backe es bei mittelmäßigem Feuer, laß es gebacken außer den Kapseln bis den folgenden Tag stehen, schneide es sodann und röste es.

N<sup>o</sup> 38. Mandelbrod auf noch eine andere Art.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu Schnee, so auch das Gelbe, 1 Pfund gestoßenen Zucker wilchwarm und dann wieder kalt, rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl und  $\frac{1}{2}$  Pfund Stärkmehl, 4 Loth abgezogene und geschnittene Pistazien, 2 Loth geschnittene Mandeln und 1 Loth gestoßenen Zimmet darunter und verfare wie mit den Vorhergehenden.

N<sup>o</sup> 39. Niederländer-Brod.

Trockne 2 Theile schwarzer Brodrinde und 1 Theil Rinde von Semmeln im Ofen, dann stoße und siebe sie durch ein Haarsieb, schlage das Weiße von 9 Eier zu Schnee, thue das Gelbe nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas gestoßenes Gewürz und 12 Loth von obigen gestoßenen Brod und Semmeln dazu, fülle diese Massen in mit Butter bestrichene blecherne Formen und backe sie bei mittelmäßigem Feuer; mache dann eine Glasur von gestoßenem Zucker, Eierweiß und Zitronensaft, bestreiche sie damit, belege sie mit Zitronat, Orangeschalen und eingemachten Früchten und trockne sie im Ofen.

N<sup>o</sup> 40. Brod von Gewürz.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln mit Eiweiß nicht allzu fein, reib die Schale von 2 Zitronen dazu, knete dann 2  $\mathcal{L}$ . gestoßenen Zucker, anderthalb Pfund Mehl und das ein wenig geschlagene Weiße von 5 bis 6 Eier, nebst etwas gestoßenen Zimmetnelken und Muskatennuß dazu, wälgere es mit einem Treibholz  $\frac{1}{4}$  Zoll dick aus, drücke es in Formen, oder schneide es in runde Scheiben, lege es auf ein mit Mehl besiebttes Papier und backe es bei gelindem Feuer.

N<sup>o</sup> 41. Brod von Gewürz auf eine andere Art.

Stoße 1 Pfund rohe ungeschälte Mandeln, reib sie durch einen kleinlöcherigen Durchschlag, thue ein wenig gestoßenen Zimmet und Nelken nebst etwas zart gehackten Zitronat und Orangeschalen, ein Pfund feines Mehl und ein Pfund gestoßenen und gesiebtten Zucker darunter, schlage hernach das Weiße von 10 Eier zu leichtem Schnee und rühre ihn unter obige Mandeln; streiche diese Masse eines guten Federkiels

dicke auf Oblaten und backe sie bei einem mittelmäßigen Feuer lichtgelb. Schneide sodann 2 Glieder lange und ein Glied breite Stücke davon und glasire sie mit Zitronat und Orangenblüthwasser und Zucker und laß sie im Ofen trocknen.

### N<sup>o</sup> 42. Pfeffernüsse.

Mische 1 Pfund fein gestoßenen Zucker zu 1 Pfund trocknes feines Mehl beides wohl untereinander, schlage 5 Eier dazu, gieß 3 starke Löffel voll gestoßenes Gewürz, als Zimmet, Nägelein und Kardomonen nebst einer Kaffeschale voll gestoßenen weißen Pfeffer darunter; arbeite die Masse wohl durcheinander, treib sie mit etwas feinem Mehl Federkiel dicke aus, stech hernach mit einem Ausstecher kleine und große Plätzchen nach Belieben davon aus, bestreiche ein Backblech mit frischer Butter oder weißem Wachs und backe sie bei nicht gar zu starkem Feuer, daß sie eine schöne Farbe bekommen.

Anmerkung. Man kann auch den Pfeffer hinweg lassen,  $\frac{1}{2}$  Hand voll Zucker und 1 Hand voll Mehl unter die Masse wirken und dann hernach von dieser Masse kleine Brezeln, Kränzchen, Kreuzchen, oder eine Form wie man will, verfertigen.

Man kann auch unter diese Masse, wenn man Brezeln oder Kränzchen daraus machen will  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter arbeiten, doch muß man hernach noch etwas mehr Zucker und Mehl darunter thun, denn durch die Butter wird die Masse mürber gemacht. Uebrigens verfährt man wie oben ist gesagt worden.

Auch kann man das Gewürz ganz hinweg lassen und statt dieses eine sehr fein geschnittene Zitronenschale nebst einer halben Hand voll Anis darunter wirken.

### N<sup>o</sup> 43. Muscazomy.

Stoße 1 Pfund wohl ausgelesene und mit Tuch wohl abgeriebene Mandeln sammt der Schelfe und 3 Eier im Mörser, aber nicht gar zu fein untereinander, wäge zu diesen gestoßenen Mandeln so schwer sie am Gewicht sind, eben so viel Farinzucker nebst eben so viel feines Mehl, schlage nach Verhältniß daß die Eier groß und voll sind, noch 2 bis 3 Eier dazu und gieß 3 starke Kaffelöffel voll gestoßenes Gewürz

als Zimmet Nägelein und Kardomomen darunter nebst einer fein znsammengeschnittenen Zitronenschale. Arbeite diese Masse wohl untereinander, treib sie mit untergestäubten Mehl in der Dicke eines starken Federkiels aus, stech davon kleine runde oder ovale Plätzchen aus, backe sie auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenem Blech schön hellbraun aus. Zuvor aber gieß an 6 Loth Hut- nebst 6 Loth Farinzucker etwas Wasser, koche ihn zu kleinen Faden und gieb ein starkes Kaffelöffelchen voll von oben beschriebenen Gewürz dazu.

Sind die Muscazoni ausgebacken, so bestreiche sie mittelst eines Pinsels mit diesem gekochten Zucker, gieb sie hernach noch ein klein wenig in den Ofen so lange, bis dieser gekochte Zucker, wenn man ihn mit dem Finger fühlt, nicht mehr an demselben anhängt. Nimm sie hernach von dem Blech herab und laß sie erkalten. Man kann auch etwas fein geschnittene bittere Pomeranzenschale und fein geschnittenen Zitronat unter die Masse geben.

#### N<sup>o</sup> 44. Eine Masse zu Macaronen und andern Bäckereien.

Schütte unter 1 Pfund süße Mandeln etwas Wasser, setze sie auf ein Feuer, laß dieselben einige Walle aufkochen, nimm die Schelfe hinweg, wasche sie im frischen Wasser aus, und laß sie auf einem Sieb an der Wärme oder Sonne wohl trocken werden. Diese wohl getrockneten Mandeln stoße im Mörser oder reib sie auf einem Reibstein mit Eiweiß recht fein; du mußt aber da Eiweiß nach und nach daran geben, damit die Mandeln nicht öhlicht werden. Wenn diese Mandeln fein gerieben sind, so wäge sie und gieb anderthalbmal so schwer fein gestoßenen und gesiebten Zucker dazu, schlage noch das Weiße etlicher Eier daran, reib oder stoße den Zucker nebst den Mandeln wohl durcheinander, (man muß aber soviel Eiweiß dazu geben, daß sich diese Masse, wenn man sie auf die Spateln nimmt gut aufsetzen läßt.) Zuvor aber reib eine Zitrone auf dem Reibeisen wohl ab und stoße sie darunter.

Aus dieser Masse kann man auf Papier erstens Macaronen dann runde Plätzchen aufsetzen. Diese runden Plätzchen kann man auch in der Mitte mit einem Stückchen Zitronat belegen, oder in der Dicke eines Federkiels auf Oblaten

auffstreichen, diese in kleine viereck ge oder längliche Stückchen schneiden und sie hernach mit abgezogenen gespaltenen Mandeln oder ein wenig Zitronat belegen und sie bei nicht gar zu starkem Feuer schön hochgelb ausbacken.

Anmerkung. Man kann auch um einen andern Geschmack zu geben, etwas Gewürz als gestoßenen Zimmet, Nägelein und Kardomomen darunter mischen.

#### N<sup>o</sup> 45. Bittere Mandelplätzchen.

Verfahre wie mit süßen Mandeln, so wie bei den Obigen geschehen ist. Nur ist zu bemerken, daß keine Zitrone noch Gewürz darunter gemischt werden.

#### N<sup>o</sup> 46. Unterschiedliche aufgelaufene Mandel- Bäckereien.

Ziehe süße Mandeln ab, trockne dieselben, stoße oder reib sie mit Eiweiß fein, (wie schon bei N<sup>o</sup> 44 ist gesagt worden); zu diesen fein geriebenen oder gestoßenen Mandeln thue eben so viel gestoßenen Zucker als die Mandeln wägen und stoße es im Mörser wohl durcheinander. Die Masse lege hernach auf eine mit Zucker bestreute Backtafel, treib sie in der dicke eines starken Federkieles aus, stech hernach mit einem dir beliebigen Ausstecher Rosen, Sternchen, Kränzchen, Herzchen und verschiedene Formen aus, lege sie auf Papier und backe sie bei gelindem Feuer schön weißlich.

Diese Masse kann man auch roth färben; man reibt nämlich nach Proportion der Masse etwas florentinischen Lack im Mörser recht fein und stoßet die Masse darunter, auch kann man 2 oder 3 oder auch mehrere, nachdem es viel oder wenig Masse ist, Chokoladetäfelchen bei einem gelinden Feuer schmelzen, sie darunter stoßen und so wie bei der weißen Masse geschehen ist, unterschiedliche Formen davon ausstechen. Dasjenige was von dem Ausgestochenen übrig bleibt, arbeitet man wieder zusammen und bestreicht sowohl die Backtafel als auch die Masse (wie oben geschehen ist) mit Zucker, treibt sie wieder aus und verfährt so fort, bis die ganze Masse verarbeitet ist. Doch ist nicht zu vergessen, daß unter die weiße und rothe Masse ein Geschmack von fein geschnittenen Zitronen-

schalen oder von etlichen Tropfen Bergamottendöhl, oder von zusammengestoßenen Gewürz gegeben werde.

Man kann auch, wenn diese Bäckereien gebacken sind, dieselben nach Belieben mit den in diesem Buch beschriebenen Glasuren überziehen und sie mit unterschiedlichem Streuzucker oder mit fein geschnittenen Pistazien bestreuen.

#### N<sup>o</sup> 47. Aufgelaufenes von Pistazien.

Verfahre mit Pistazien wie mit Mandeln, so wie bei den Aufgelaufenen von Mandeln N<sup>o</sup> 46 ist gesagt worden.

### IV. Verschiedenes Gefrorenes.

#### N<sup>o</sup> 1. Gefrorenes von Dragenblütthe, für 12 Personen.

Puze eine starke Hand voll frische schöne Dragenblütthe sauber, stoße sie im Mörser mit einer halben Kaffeschale frischen Wasser wohl fein, thue die zusammengestößene Orangeblütthe in eine irdene Schüssel und gieß 2 obere Kaffeschalen voll siedendes Aepfelwasser darüber, d. h. schneide 8 bis 10 Borsdorfer Aepfel, welche die besten dazu sind, in kleine Stücke zusammen, oder in Ermanglung derer, auch andere Aepfel und gieß 6 bis 7 Schalen Wasser darüber, laß sie darin ganz weich kochen, so daß etwa noch 4 Schalen Aepfelwasser übrig bleiben; drücke den Saft von 10 saftigen Zitronen daran, gieb noch 2 Schalen von diesem Aepfelwasser dazu, koche  $\frac{5}{4}$  Pfund Zucker zu kleinem Faden, versüße das Gefrorene nach Belieben damit, dann laß die ganze Masse durch ein feines Haarsieb laufen und hernach gefrieren.

Anmerkung. Wenn man keine frische Dragenblütthe hat, so kann man geröstete nehmen und damit verfahren, wie bei der frischen geschehen muß.

N<sup>o</sup> 2. Gefrornes von bitteren Pomeranzen.

Reib 3 bis 4 bittere Pomeranzen nebst der Schale von einer Zitrone auf dem Zucker ab, drücke den Saft von den Pomeranzen nebst dem Saft von 8 Zitronen daran, dann 2 obere Kaffeschalen Aepfelwasser und halb so viel starken Wein, versüße es mit geläutertem Zucker und verfare damit, wie oben ist gesagt worden.

N<sup>o</sup> 3. Gefrornes von grünen bitteren Pomeranzen.

Reib ausgewaschene aber noch ganz grüne etwa 4 bis 5 Stück bittere Pomeranzen auf Zucker ab, drücke den Saft von diesen Drangen nebst dem Saft von 8 saftigen Zitronen und 3 Schalen von Aepfelwasser, rühre es wohl durcheinander, damit das Abgeriebene sich auflöse; koche eine starke Hand voll Spinat im Wasser ganz weich, laß das Wasser davon ablaufen und stoße ihn im Mörser recht fein, passire ihn durch ein feines Sieb und thue einen Eßlöffel voll unter die Pomeranzen, damit die Masse schön grün wird, versüße sie mit geläutertem Zucker, laß sie durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 4. Gefrornes von bitteren Pomeranzen auf eine andere Art.

Reib 5 bis 6 grüne Pomeranzen nebst der Schale von einer halben Zitrone auf Zucker ab gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guten Burgunderwein darüber, drücke den Saft von den Pomeranzen nebst dem Saft von 6 saftigen Zitronen daran, rühre es wohl herum, damit sich das Abgeriebene wohl auflöse; gieß 2 Schalen Aepfelwasser dazu, versüße es mit geläutertem Zucker, laß es durchlaufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 5. Gefrornes von Apfelsinen.

Reib 4 zeitige saftige Apfelsinen (gewöhnlich Aplefinen) auf Zucker sammt einer halben Schale von einer Zitrone ab,

drücke den Saft von sechs Zitronen daran und gieb 2 oder 3 Schalen Aepfelwasser und eine Schale starken Wein dazu. Rühre es sehr, daß sich das Abgeriebene wohl auflöse; versüße es mit geläutertem Zucker, laß es durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

Anmerkung. Wenn die Apfelsinen keinen Saft haben sollten, so nimm 2 oder 3 Zitronen mehr.

#### N<sup>o</sup> 6. Gefrorenes von Zitronen.

Reib 3 Zitronen auf Zucker ab, drücke den Saft von diesen und noch 7 andern dazu, gieb 3 Schalen Aepfelwasser daran, versüße es mit geläutertem Zucker und verfare wie oben mit dem Pomeranzengefrorenen.

#### N<sup>o</sup> 7. Zitronengefrorenes auf eine andere Art.

Schäle 3 Zitronen ab, schneide es in kleine Stücke, drücke den Saft von 8 Zitronen daran, gieb 3 Schalen Aepfelwasser dazu und verfare wie mit dem Vorhergehenden.

#### N<sup>o</sup> 8. Gefrorenes von Cedra.

Reib die gelbe Schale von einer faustgroßen oder von 2 kleinen Cedra auf Zucker ab, drücke den Saft von 10 Zitronen daran, gieb 3 Schalen Aepfelwasser und eine Schale starken Wein dazu, versüße es mit geläutertem Zucker und verfare wie mit dem Vorhergehenden.

Anmerkung. Man füllet dieses Gefrorene, wie auch das von Apfelsinen, bittern Pomeranzen und Zitronen statt in Gefrierschälchen oder Gläser in die nämlichen Früchte, wovon das Gefrorene gemacht worden ist, z. B. man nimmt Apfelsinen, schneidet bei dem Stiel ein Stückchen von der Größe eines Zwanzigers heraus, machet den Saft nebst dem Kern mit einen Theelöffelchen vorsichtig heraus, damit man kein Loch hineinsticht; waschet sie mit frischem Wasser rein aus, stürzet sie um, damit das Wasser ablaufe, steckt einen Zweig von Apfelsinen und ein paar Blätter in das abgeschnittene Stückchen statt des Stiels, füllet das Gefrorene hinein und serviret es hernach.

N<sup>o</sup> 9. Violengefrornes.

Zu so viel als 4 obere Kaffeschalen Violensaft drücke den Saft von 8 Zitronen, dann gieb 3 obere Kaffeschalen von den gekochten Aepfelwasser dazu, versüße es mit geläutertem Zucker und verfare damit, wie schon ist gesagt worden; willst du aber den Geschmack von den Violen stärker haben, so kannst du noch eine Messerspiße voll fein gestoßene Violenwurzel mehr oder weniger nach Belieben darunter thun; sonach wenn du die Farbe etwas höher haben willst, so weiche 4 bis 5 Stückchen Lackmus in eine halbe Kaffeschale Wasser ein und gieb dann etwas von diesem hellen aufgelösten Lackmus dazu.

N<sup>o</sup> 10. Gefrornes von Johannisbeeren.

Drücke 2 Maß ausgezeitigter Johannisbeeren in einer Schüssel wohl zusammen, treib sie durch ein Haarsieb, zu diesem drücke den Saft von 6 saftigen Zitronen und gieb auch  $\frac{1}{8}$  Maß Burgunder- oder guten weißen Wein daran. Lege ein kleines Stückchen ganzen Zimmet nebst einer halben Schale von einer Zitrone dazu, versüße es mit dünn geläutertem Zucker, laß es noch einmal durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 11. Erdbeerengefrornes.

Mit 2 Maß Erdbeeren verfare eben so wie mit den Johannisbeeren. Doch ist zu bemerken, daß man zu dem Erdbeerengefrornen, um den Geschmack zu erhöhen, ein wenig mehr Zimmet geben darf, als zu den Johannisbeeren.

N<sup>o</sup> 12. Gefrornes von Weichseln.

Zupfe 300 Weichseln (die sauren sind die besten dazu) von den Stielen, stoße sie im Mörser sammt den Kernen wohl zusammen, schütte dann eine obere Kaffeschale rothen oder weißen Wein daran, auch gieb ein Stückchen Zimmet eines halben Fingers lang nebst 6 bis 8 Gewürznägelein dazu. Drücke den Saft von 6 Zitronen daran und laß es einige Weile stehen; passire hernach die ganze Masse durch ein Haarsieb, versüße sie mit geläutertem Zucker und laß sie hernach gefrieren.

N<sup>o</sup> 13. Gefrorenes von Aprikosen.

Schneide 24 wohl reife Aprikosen voneinander, thue die Kerne heraus, reib das Mark von den Aprikosen durch ein Haarsieb und drücke den Saft von 6 Zitronen dazu nebst einer obern Kaffeschale voll guten Wein, man kann auch statt des Zitronensaftes den von Apfelsinen daran drücken; versüße es mit geläutertem Zucker, stoße im Mörser ein Pfötchen bitterer Mandeln mit Wasser fein zusammen, rühre diese Mandeln mit ein paar Eßlöffel voll Wasser an, drücke von diesem Angerührten durch ein Tuch etwas daran und verkoste es; sollte der Geschmack noch nicht merkbar sein, so gieb nach Belieben noch ein wenig dazu.

N<sup>o</sup> 14. Gefrorenes von frischen Rosen.

Zupfe 3 starke Hände voll Rosenblätter ab, thue sie in eine steinerne oder Gefrierbüchse, gieß ungefähr  $\frac{1}{2}$  Maß geläuterten Zucker siedend darüber und laß sie über Nacht stehen. Den andern Tag gieb 3 obere Kaffeschalen gekochtes Aepfelwasser heiß dazu, drücke die Blätter durch ein sauberes Tuch in eine irdene Schüssel, drücke den Saft von 8 saftigen Zitronen daran, versüße es mit noch mehr geläutertem Zucker, koche ein paar Stückchen Tournesol in etwas Aepfelwasser und gieß von diesem gekochten Tournesol etwas daran, daß es eine rosenrothe Farbe bekommt; sollte der Geschmack von Rosen noch nicht stark genug sein, so kann man noch ein wenig Rosenwasser dazu thun. Uebrigens verfare, wie schon ist gesagt worden.

N<sup>o</sup> 15. Gefrorenes von Nelken oder Blumen-  
Nägelein.

Zupfe eben soviel Nelken- wie Rosenblätter ab, (die mit dem stärksten Geruch und die einfachsten sind die besten); übriggens verfare damit wie mit dem Rosengefrorenen. Sollte dir der Geschmack von den Nelken nicht stark genug sein, so gieb noch etliche Gewürznägelein dazu, laß sie in der Masse anziehen und verkoste es öfters; wenn der Geschmack dir stark genug ist, so laß es durch ein Haarsieb laufen und verfare wie mit dem Vorhergehenden.

N<sup>o</sup> 16. Gefrorenes von Birnen.

Schäle 40 bis 50 kleine Muskatellerbirnen, nimm die Kerne heraus, koche sie mit wenigem Wasser weich, treib sie nachher durch ein Haarsieb und gieb zu diesem Mark 2 Schalen voll von diesem Wasser worin die Birnen gekocht haben; schneide  $\frac{1}{4}$  von einer Zitronenschale darein, drücke den Saft von 6 Zitronen daran nebst einer obern Kaffeschale voll guten Wein und versüße die Masse mit geläutertem Zucker. Wenn man den Geschmack erhöhen will, so kann man ein wenig Hollerblüthe mit diesem Birnwasser überbrühen, und wenn der Holler etwas angezogen hat, etliche Theelöffel voll darunter thun.

N<sup>o</sup> 17. Gefrorenes von Birnen auf eine andere Art.

Schäle 18 bis 20 zeitige Isenbarte und reib sie auf den Reibeisen in eine irdene Schüssel bis auf dem Kern ab, gieb eine obere Kaffeschale recht guten alten Wein daran nebst den Saft von 8 Zitronen, treib die ganze Masse wohl durch ein Haarsieb, versüße es mit geläutertem Zucker und verfare damit wie schon gesagt worden ist.

N<sup>o</sup> 18. Maulbeerengefrorenes.

Mit den Maulbeeren verfare wie mit den Erd- und Himbeeren.

N<sup>o</sup> 19. Gefrorenes von Melonen.

Schneide eine reife und wohl schmackhafte Melone in 8 bis 10 längliche Stücke, gieb den Saft davon welchen die Melone inwendig hat in eine Schüssel, und reib das reife Fleisch bis an die harte Schale ebenfalls dazu, gieß eine obere Kaffeschale guten starken Wein daran, schlage diese ganze Masse durch ein Haarsieb in eine andere Schüssel, gieb ein Stückchen in kleine Theile zusammengebrochenen Zimmet dazu nebst 6 bis 8 Gewürznägelein und drücke den Saft von 6 Zitronen daran. Laß dies Gewürz ein wenig anziehen, versüße es mit geläutertem Zucker, treib die ganze Masse nochmals durch ein Haarsieb und laß sie gefrieren.

N<sup>o</sup> 20. Melonen = Gefrorenes auf eine andere Art.

Verfahre mit den Melonen wie oben ist gesagt worden; treib den Saft nebst dem Mark durch ein feines Haarsieb, gieb 2 obere Kaffeschalen Maraski Liqueur nebst einer oberen Kaffeschale Aepfelwasser und den Saft von 4 Zitronen dazu, versüße es mit geläutertem Zucker, laß es durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 21. Gefrorenes von Pfirsichen.

Schneide 18 bis 20 schöne, gute und reife Pfirsichinge voneinander, treib das Mark durch ein Haarsieb, drücke den Saft von 8 Zitronen daran, erhöhe den Geschmack mit fein gestoßenen bitteren Mandeln oder Pfirsichingkernen und verfahre übrigens, wie bei dem Aprikosen Gefrorenen schon ist gesagt worden.

N<sup>o</sup> 22. Pfirsiching = Gefrorenes auf eine andere Art.

Nimm eben so viel Pfirsichigen wie oben, gieb zu dem durchgetriebenen Mark von den Pfirsichingen 2 obere Kaffeschalen Maraski nebst einer Schale voll Aepfelwasser, drücke den Saft von 6 Zitronen daran, versüße es mit geläutertem Zucker, laß es noch einmal durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 23. Gefrorenes von unreifen Weintrauben.

Zupfe von 6 bis 7 halbzeitigen Weintrauben (Muskateller sind die besten dazu) die Beeren ab und presse sie durch ein Tuch, gieb eine obere Kaffeschale Aepfelwasser daran nebst den Saft von 6 Zitronen, weiche einen Eßlöffel voll Gummitragant in einer Schale Wasser, und wenn sich derselbe aufgelöst hat, so drücke ihn durch ein leinenes Tuch daran, wie auch den Geschmack zu erhöhen, einige Kaffelöffelchen voll Hollerblüthwasser, welcher Holler zuvor in einer Kaffeschale mit siedendem Aepfelwasser überbrüht wird; versüße es mit geläutertem Zucker und verfahre damit, wie schon ist gesagt worden.

**N<sup>o</sup>. 24. Brustbeeren-Gefrornes.**

Schütte über eine gute Maß wohlzeitiger Brustbeeren 4 obere Kaffeschalen voll kochendes Aepfelwasser, setze sie in ein Kastrol auf das Feuer und lasse sie weich kochen, treibe den Saft nebst den Mark hernach durch ein Haarsieb, drücke von 8 Citronen den Saft hinzu, versüße es mit geläuterten Zucker und lasse es gefrieren.

**N<sup>o</sup>. 25. Gefrornes von Histern.**

Die Histern welche man zum Gefrornen gebrauchen will müssen zuvor voneinander geschnitten und ausgekernt werden, lasse solche einige Tage stehen, damit sie weich und markigt werden. Von 1½ Maß dieser Histern treibe das Mark durch ein Haarsieb, rühre eine obere Kaffeschale voll guten Wein wie auch zwei obere Kaffeschalen voll Aepfelwasser darunter drücke den Saft von 8 Citronen dazu, versüße es mit geläuterten Zucker und lasse es gefrieren.

*Anmerkung.* Man kann den Geschmack zu erhöhen ein Stückchen Zimmet eines halben Fingers lang wie auch die Schale von einer Citrone zu dieser Masse geben und eine Weile darin anziehen lassen.

**N<sup>o</sup>. 26. Gefrornes von Quitten.**

Reibe von 6 Quitten das Wollichte mit einem Tuch ab, schneide sie in kleine dünne Stücke, gieße 1 Maß Wasser darüber und lasse sie auf dem Feuer so lange kochen bis das Wasser auf zwei Drittheile eingekocht ist. Schütte sie in ein Haarsieb, lasse das Wasser davon ablaufen, drücke an 4 obere Kaffeschalen voll von diesem abgelaufenen Wasser nebst einer oberen Kaffeschale guten Wein den Saft von 8 Citronen daran und versüße es mit geläuterten Zucker.

*Anmerkung.* Man kann um den Geschmack von den Quitten noch stärker zu bekommen das etwa übrige Quittenwasser zu dem Zucker nehmen, die Quitten noch einmal im Wasser aufkochen und darinnen den Zucker statt anderen Wasser kochen lassen.

N<sup>o</sup> 27. Ananas-Gefrornes.

Reib eine Ananas auf einem Reibeisen in eine irdene Schüssel, gieß 3 Schalen Aepfelwasser kochend darüber, drücke den Saft von 10 Zitronen daran, laß die Masse einige Zeit stehen und anziehen, versüße sie nachher mit geläutertem Zucker und laß sie durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 28. Ananasgefornes auf eine andere Art.

Reib ein Ananas wie oben in eine irdene Schüssel, schütte eine obere Kaffeschale kochendes Aepfelwasser darüber, gieß den Saft von 8 Citronen daran und laß die Masse einige Weile gestehen und anziehen. Gieß hernach 3 bis 4 obere Kaffeschalen recht wohl mouffirten Champagnerwein dazu, versüße es mit kochendem Zucker, laß es durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 29. Gefornes von Punsch.

Reib die Schale von 2 Zitronen nebst der Schale von 2 süßen Apfelsinen auf Zucker ab, drücke den Saft von 10 Zitronen nebst dem Saft der zwei Apfelsinen daran, gieß vier Schalen gekochtes Aepfelwasser dazu, versüße es mit geläutertem Zucker und rühre es wohl herum, damit sich das Abgeriebene auflöst. Laß die ganze Masse durch ein Haarsieb laufen, gieß so viel Arac dazu, daß derselbe wohl vorschmecke und laß es gefrieren.

Anmerkung. Solltest du keine Apfelsinen haben, so kannst du noch eine Zitrone auf Zucker abreiben und den Saft von 10 Zitronen nehmen.

N<sup>o</sup> 30. Gefornes à la mille Fleur.

Schneide die Schale von einer Zitrone nebst der Schale von einer Apfelsine oder bittern Pommeranze in kleine Stückchen in ein irdenes Gefäß, gieß eine halbe Hand voll in Zucker geröstete Orangeblüthe dazu, einen Eßlöffel voll Holderblüthwasser, ein paar Pris Anis nebst einem Pfötchen ein wenig im Mörser zerriebenen Koriander, ein Stückchen in kleine Theile gebrochenen Zimmets nebst 6 bis 8 Nägelein und etwa eine gliedgroß in Stücke geschnittene Vanille, gieß

über alle diese Ingredienzien 3 obere Kaffeschalen voll siedendes Apfelmasser und laß die ganze Masse einige Zeit stehen und anziehen. Drücke hernach den Saft von 10 Zitronen daran, versüße es mit geläutertem Zucker, und laß es durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

### N<sup>o</sup> 31. Gefrorenes von Bergamotte.

Reib eine wohl zeitige Bergamotte auf Zucker ab, schabe das Abgeriebe vom Zucker herab, lege es bei Seite, drücke den Saft von 10 Zitronen in ein irdenes Geschirr, gieß 3 Kaffeschalen Apfelmasser nebst einer Schale Burgunderwein dazu, versüße es mit geläutertem Zucker, dann gieß von abgeriebener Bergamotte darunter und laß das Abgeriebene auflösen; verkoste es, ob der Geschmack von der Bergamotte vorriechet. Man darf auch nicht zu viel von dem Abgeriebenen darunter thun, sonst wird es widerwärtig; laß es endlich durch ein Haartuch laufen und gefrieren.

### N<sup>o</sup> 32. Gefrorenes von Maraschi oder andern Liqueurs, unter allen Namen.

Diese werden eben so gemacht gleichwie schon ist gesagt worden, doch ist zu bemerken, daß kein Abgeriebenes von Zitronen noch Apfelsinen dazu kommt, sondern bloß der Saft von den Zitronen und Apfelmasser genommen wird; übrigens verfare wie gesagt worden ist.

Was die Gefrorenen von Früchten betrifft, die man im Winter machen will wo es keine reife Früchte giebt, so nimmt man z. B. zu den Gefrorenen von Johannisbeeren, Himbeeren, Weichseln 4 bis 5 obere Kaffeschalen voll von oben benannten Säften und verfährt damit, wie bei diesen Gefrorenen mit frischen reifen Früchten ist gesagt worden, eben so auch mit den Marmeladen von Aprikosen, Histenmark &c.; doch muß man ein paar Zitronen mehr nehmen.

### N<sup>o</sup> 33. Gefrorenes von Rahm.

Erstens ist zu bemerken, daß zu den Rahmgefrorenen der beste Rahm genommen werden muß, denn je besser und fetter der Rahm ist, desto zarter und besser werden die Gefrorenen.

Sollte man ohne besten Rahm im Nothfalle Gefrornes machen wollen so muß man mehr Rahm nehmen und denselben ein- kochen lassen.

Zweitens muß der Rahm vorher abgessotten und wieder kalt werden, auch kann man drittens dritthalb Maß Rahm den Tag zuvor abkochen, den andern Tag das Obere von anderthalb Maß herabnehmen und zu den Gefrornen gebrauchen. Zu anderthalb Maß Rahm schlage das Gelbe von 18 Eiern in ein Kastrol, rühre den Rahm nach und nach darunter, versüße ihn mit gestoßenen Zucker und verfare übrigens wie ferner wird gesagt werden.

#### N<sup>o</sup>. 34. Gefrornes von Vanille.

Schlage von 18 Eiern das Gelbe in ein Kastrol, rühre nach und nach anderthalb Maß Rahm darunter, stoße eine kleine Stange Vanille mit etwas Zucker fein zusammen und gieb es dazu, rühre aber die ganze Masse auf einen nicht gar zu gähen Windofen mit dem Kochlöffel beständig herum. Wenn der Rahm mit dem Eiergelb anfängt recht heiß zu werden so nimm es vom Feuer ab, und rühre die Masse ein paar Minuten damit es sich wohl verdrauche, und die noch wässerigen Dünste durch den Rauch vergehen. Setze es hernach wieder auf den Windofen und rühre es so lange fort bis die Masse zu kochen anfangen will. Gieße es sogleich in ein dazu gestelltes Haarsieb unter welches eine Schüssel gesetzt wird, treibe die ganze Masse durch ein Haarsieb, lasse sie kalt werden, fülle sie nachher in eine Gefrierbüchse und lasse sie gefrieren.

#### N<sup>o</sup>. 35. Gefrornes von Vanille mit geschlagenen Eiweiß.

Schlage von 15 bis 16 Eiern das Weiße zu starken Schnee, wenn er recht steif ist schlage nach und nach anderthalb Maß Rahm darunter, gieb die Masse in ein Kastrol die fein mit Zucker gestoßene Vanille dazu, versüße sie mit gestoßenen Zucker, setze die Masse auf den Windofen, rühre oder schlage sie beständig fort bis dieselbe anfängt in die Höhe zu steigen um kochen zu wollen, gieße sie sogleich in ein dabeistehendes Haarsieb und verfare wie oben gesagt wurde.

Anmerkung. Mehrere geben keinen gestoßenen Zucker zu den Gefrorenen sondern versüßen die Rahmgefrorenen wenn sie gekocht sind mit zu Faden geläuterten Zucker, welches zwar auch nicht zu verwerfen ist denn dieses giebt mehr aus. Die Gefrorenen werden aber durch den geläuterten Zucker nicht so fett und zart als wie die ohne geläuterten Zucker, besonders wenn sie wohl gefroren und gut abgeschlagen sind.

**N<sup>o</sup>. 36.** Gefrorenes von geschlagenen Rahm mit Vanille.

Versüße anderthalb Maß recht guten süßen Rahm mit gestoßenen Zucker und stoße  $\frac{1}{2}$  Loth Vanille mit etwas Zucker recht fein, siebe diese gestoßene Vanille durch ein Haarsieb und gieb sie darunter; schlage diesen Rahm mit dem Schlagbesen zu Schaum, thue diesen Schaum mit einem Schaumlöffel auf ein Haarsieb unter welches eine Schüssel gesetzt wird, damit der abtropfende Rahm hineinfällt und wieder geschlagen werden kann.

Schlage dann so lange bis der Rahm fast gänzlich zu Schnee wird, rühre den abgeschlagenen Schnee auf dem Siebe öfters untereinander bis nichts mehr abtropft, fülle sodann diesen geschlagenen Rahm in blecherne runde oder viereckigte Kästen oder Zuckerhutformen und verfare damit wie schon gesagt wurde.

**N<sup>o</sup>. 37.** Gefrorenes von schwarzen Brod mit Rahm.

Schlage das Gelbe von 18 Eiern in ein Kastrol, gieb  $\frac{1}{2}$  Maß Rahm dazu wie bei den Vanillgefrorenen gesagt wurde, schneide 8 Loth schwarze Brodrinde in kleine Stücke, bähe sie schön braun, gieb sie unter den Rahm mit den Eiern und lasse sie einige Zeit weichen. Reibe die Schale von einer Citrone auf Zucker ab und gieb es auch dazu, du kannst auch die abgeriebene Schale von einer bitteren Pomeranze (wenn du eine hast), auch etwas gestoßenen Zimmet, Nägelein und Kardomomen doch nicht zu viel dazu geben damit das Brod noch immer etwas vorschmecke. Rühre es auf dem Feuer und verfare wie bei den Vanillgefrorenen gesagt wurde.

N<sup>o</sup> 38. Gefrorenes von Maraschi.

Schlage das Weiße von 18 Eier zu starkem Schnee, gieb 1 ½ Maß Rahm darunter, versüße es mit gestoßenem Zucker und verfare damit, wie N<sup>o</sup> 36 ist gesagt worden. Zu der erkalteten Masse rühre 1 ½ obere Kaffeschalen voll Maraschi oder etwas mehr oder weniger, nachdem du es stark oder leicht von diesem Geschmack haben willst.

N<sup>o</sup> 39. Gefrorenes von Rahm mit Orange-Blüthe.

Schlage von 18 Eier das Gelbe in ein Kastrol, rühre den Rahm darunter, gieb ein paar Hand voll geröstete Dragenblüthe hinein, versüße es und verfare übrigens wie bei dem Rahmgefrorenen von Vanille gesagt worden ist.

Anmerkung. Man kann auch die Dragenblüthe mit Schnee machen, wie schon gesagt worden ist. In Ermanglung der gerösteten Dragenblüthen, kann man Sommerszeit frische nehmen, aber nur eine halbe Hand voll und sie mit siedendem Rahm überbrühen und so den Geschmack herausziehen lassen. Winterszeit aber gieb Dragenblüthwasser nach und nach so viel darunter, bis das Gefrorene nach Belieben dir stark genug vorkommt.

N<sup>o</sup> 40. Rahmgefrorenes von bitteren Pomeranzen.

Reib 2 bittere große Pomeranzen oder 3 kleinere nebst der Schale von einer halben Zitrone auf Zucker ab, thue dieses Abgeriebene hinein, wenn du den Rahm unter den Dotter oder das Weiße gerührt hast und verfare wie schon gesagt worden ist.

N<sup>o</sup> 41. Gefrorenes v. süßen Pomeranzen mit Rahm.

Reibe die Schale von 3 süßen Pomeranzen und verfare wie mit den bitteren Pommeranzen.

N<sup>o</sup> 42. Gefrorenes von Cedra mit Rahm.

Reibe die Schale von einer mittelmäßigen oder einer halben großen Cedra auf Zucker ab und verfare wie schon gesagt worden ist.

**N<sup>o</sup>. 43.** Gefrornes von Zitronen und Zimmet mit Rahm.

Reib die Schale von 2 Zitronen auf Zucker ab, stoße 1 Stückchen Zimmet fingerlang ganz grob im Mörser zusammen, gieß es unter das Rahmgefrorne und verfähre wie schon gesagt worden ist.

**N<sup>o</sup>. 44.** Gefrornes von Zimmetliqueur.

Berfertige ein Gefrornes von Eiergelb oder Weiß (wie schon ist gelehrt worden); ehe es gefrieren will, gieß  $1\frac{1}{2}$  obere Kaffeschalen Zimmetliqueur darunter, wie schon bei dem Gefrornen von Maraski ist gesagt worden.

**N<sup>o</sup>. 45.** Gefrornes von Johannisbeeren mit Rahm.

Bersüße das Gelbe von 12 Eier und 1 Maß Rahm mit gestoßenem Zucker und rühre es auf dem Feuer ab gleich einem andern Rahmgefrorenen, treib 1 Maß abgezupfte zeitige Johannisbeeren durch ein Haarsieb, drücke den Saft von 2 oder 3 saftigen Zitronen dazu, gieß eine obere Kaffeschale voll Burgunder oder andern starkem Wein daran und versüße es mit geläutertem Zucker. Wenn beide Gefrorne ganz kalt sind so rühre sie miteinander (ehe du sie einsetzest), denn wenn du sie warm zusammen gibest, so würde der Rahm zusammenlaufen.

**N<sup>o</sup>. 46.** Gefrornes von Erdbeeren mit Rahm.

Mit diesem Gefrorenen verfähre eben so, wie bei den Johannisbeeren ist gesagt worden; doch kann man um den Geschmack zu verbessern, auch etwas gestoßenen Zimmet darunter thun.

**N<sup>o</sup>. 47.** Gefrornes von Weichseln mit Rahm.

Rühre das halbe Gefrorne (wie bei N<sup>o</sup> 12 ist gesagt worden), wenn das Rahmgefrorne kalt ist untereinander, und verfähre damit wie mit den Vorhergehenden.

N<sup>o</sup> 48. Gefrorenes von Himbeeren mit Rahm.

Dieses Gefrorene wird eben so zubereitet wie jenes von Erdbeeren.

N<sup>o</sup> 49. Gefrorenes von Aprikosen mit Rahm.

Mit der Hälfte von Aprikosengefrorenen verfare wie schon bei N<sup>o</sup> 13 gesagt wurde.

N<sup>o</sup> 50. Gefrorenes von frischen Rosen mit Rahm.

Mit der Hälfte von Rosengefrorenen verfare wie in N<sup>o</sup> 14 schon gesagt wurde.

N<sup>o</sup> 51. Gefrorenes von Nelken mit Rahm.

Mit der Hälfte von Nelkengefrorenen verfare ebenso wie bei N<sup>o</sup> 15 gesagt wurde.

N<sup>o</sup> 52. Gefrorenes von Thee mit Rahm.

Gieße zu einer oberen Kaffeschale voll guten Thee nämlich Heysan oder (Theboh) 1 $\frac{1}{2}$  Maß kochenden Rahm, und lasse ihn einige Zeit stehen, gieße hernach den Rahm durch ein sauberes Tuch damit die Theekräuter zurück bleiben, schlage das Gelbe von 15 bis 16 Eiern in ein Kastrol und versüße es mit Zucker, dann verfare wie bei den übrigen Rahmgefrorenen.

Anmerkung. Man kann auch dieses Gefrorene mit Schnee von Eierweiß machen, und zur Erhöhung des Geschmacks ein wenig Zimmet und eine ganze Citronenschale hineinlegen oder mit dem Thee gleich überbrühen.

N<sup>o</sup> 53. Gefrorenes von Kaffe.

Thue 12 Loth gebrannten und gemahlten Kaffe in ein Haartuch oder Serviette, gieße  $\frac{7}{4}$  Maß kochenden Rahm darüber und lasse ihn durchlaufen. Schlage von 16 Eiern das Gelbe in ein Kastrol, rühre wenn der durchgelaufene Rahm etwas erkaltet ist den Kaffe unter das Eiergelb und verfare damit wie bei den Theegefrorenen.

Anmerkung. Man kann auch ein Stückchen Vanille dazugeben und mit den Rahm kochen lassen.

N<sup>o</sup> 54. Kaffegefrorenes auf eine andere Art.

Röste 12 Loth Kaffe, wenn er schön braun geröstet ist so gieße ihn in 1½ Maß kochenden Rahm, lasse denselben einige Walle aufkochen, nimm ihn vom Feuer und lasse ihn durch eine Serviette oder ein feines Haarsieb laufen. Schlage das Weiße von 15 Eiern zu steifen Schnee, rühre den Rahm darunter, versüße es mit Zucker und verfare wie in N<sup>o</sup> 35 gesagt wurde.

N<sup>o</sup> 55. Gefrorenes von Chocolate.

Schneide 10 12 Loth Chocolate in kleine Stückchen, gieb eine obere Kaffeschale voll gekochten Rahm dazu, lasse ihn in einem Kastrol mit den Rahm schmelzen und gieße unter beständigen Herumrühren den übrigen Rahm hinein. Schlage das Gelbe von 15—16 Eiern in ein Kastrol, gieb den mit Chocolate abgerührten Rahm dazu, versüße ihn mit Zucker und verfare wie schon gesagt wurde.

N<sup>o</sup> 56. Gefrorenes von bitterer Mandelbäckerei.

Schlage das Gelbe von 15—16 Eiern in ein Kastrol rühre 1¼ Maß süßen abgekochten Rahm darunter, zerdrücke 3 Hände voll bittere Mandelplätzchen in kleine Stückchen gieb sie dazu und versüße es mit Zucker. Wenn es auf dem Feuer gut abgerührt ist so schlage es durch ein feines Haarsieb und verfare wie gesagt wurde.

N<sup>o</sup> 57. Gefrorenes von Pistazien.

Reibe ½ Pfund schöne grüne vorher abgezogene Pistazien mit Rahm in einen Reibstein recht fein oder stoße sie im Mörser. Unter diese feingestößenen oder geriebenen Pistazien rühre nach und nach den Rahm, schlage ebensoviel Eiergelb in ein Kastrol wie oftmals gesagt wurde und verfare übrigens im Ganzen wie in N<sup>o</sup> 56.

Anmerkung. Man kann auch unter dieses Gefrorene etwas von Apfelsinen geben welches einen guten Geschmack giebt.

N<sup>o</sup> 58. Buttergefrorenes.

Rühre unter das Gelbe von 10 Eiern nach und nach ein Maß Wasser, reibe das Gelbe von einer Citrone auf Zucker ab,

thue es nebst 1 Pfund Butter dazu und lasse es unter öfteren Herumrühren aufkochen, rühre es nachher so lange bis es kalt ist, versüße es dann mit zum Faden gekochten Zucker und lasse es gefrieren.

Anmerkung. Diesen Gefrorenen kann man statt Zitronengeschmacks Apfelsinen- Zimmet- Maraski- oder anderen Liqueurgeschmack geben.

Um alle Weitschweifigkeiten zu beseitigen ist noch anzumerken daß man unter die Rahmgefrorenen (sie mögen von Eiergelb oder Eierweiß gemacht werden) verschiedene Essenzen, Gewürze, Kräuter und Liqueurs von welchen Sorten einen Jeden zu machen beliebig ist, geben könne, doch muß man dieselben nach und nach hinein geben damit der Geschmack von welchen man es zu machen gedenkt nicht zu stark und widerwärtig ausfalle.