

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung

Straßburg, 1822

[Eingemachte Früchte]

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

Zähnen hängen bleibt, so ist er im Grad, welchen man au Cassé nennt.

8. Grad des Zuckers au petit Cassé.

Man macht die nemliche Probe, wie vorher gesagt; wenn der Zucker zerbrochen wird, nur ein wenig kracht, und noch unter den Zähnen hält, so ist er im Grad au petit Cassé.

9. Grad des Zuckers au grand Cassé.

In dem Grad in welchem der Zucker in dem vorhergehenden ist, klebt er an dem Zahn hart an: ist er aber au grand Cassé, so kracht er kurz ab, wenn man die Probe damit macht; alsdann muß man ihn schnell vom Feuer nehmen, sonst würde er verbrennen, und man könnte ihn zu nichts mehr brauchen; aber alle vorhergehenden Grade kann man wieder mit Wasser auffochen, und sie dann nach Belieben gebrauchen; den Grad au grand Cassé braucht man nur zum Gersten-Zucker (Sucre d'orge) und sonstigen Sachen, die hernach angemerkt werden.

Eingemachte Früchte.

1. Abrikosen.

Man nimmt schöne gelbe Abrikosen, die aber noch nicht ganz reif sind; sticht mit der Messerspitze oben hinein, drückt den Stein unten heraus, und thut eine nach der andern in frisches Wasser, brüht sie hernach ein wenig im siedenden Wasser ab, und gibt genau acht wenn sie weich sind: nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel nach und nach heraus, bis sie alle im nemlichen Grad weich sind, thut sie dann wieder in frisches Wasser und läßt sie abtropfen; während dieser Zeit nimmt man 4 bis 6 Pfund Zucker, nachdem man mehr oder weniger Abrikosen hat, läutert ihn und läßt ihn au Lissé kochen (siehe Lissé): nimmt ihn vom Feuer, wenn er zu kochen anfängt, thut die Abrikosen hinein, läßt sie etliche Male aufkochen, und so 24 Stunden im Zucker liegen, daß sie ihn gut annehmen; den zweiten Tag nimmt man sie wieder heraus, läßt den Zucker à la Nappe einkochen (siehe à la Nappe), gießt ihn ganz siedend über die Abrikosen und läßt sie wieder 24 Stunden darin liegen: den dritten

Tag nimmt man die Abrikofen wieder heraus, und wenn der Zucker den Grad au Perlé hat (siehe Perlé), so läßt man sie noch einmal aufsieden, und dann im Zucker liegen; den Tag darauf legt man sie auf eine marmorne Platte, mit Zucker bestreut, läßt sie im Hühofen trocknen, und wendet sie dann zur gehörigen Zeit um, bestreut sie überall mit Zucker, und ordnet sie auf weißes Papier in Schachteln.

2. Pfirsiche.

Man nimmt schöne große Pfirsiche, die noch nicht ganz reif sind, sticht sie mit einer großen Stecknadel, legt sie sogleich in frisches Wasser, und brüht sie dann ab; sobald man fühlt, daß sie weich sind, nimmt man sie vom Feuer, kühlt sie im frischen Wasser ab, und läßt sie alsdann gut vertropfen; kocht den Zucker im Grad au petit Lissé (siehe petit Lissé), gießt ihn über die Pfirsiche, und läßt sie 24 Stunden darin liegen; den zweyten Tag kocht man den Zucker im Grad à la Nappe (siehe à la Nappe), gießt ihn darüber und läßt ihn wieder 24 Stunden stehen; den dritten eben so, und den vierten Tag nimmt man sie wieder heraus, läßt den Zucker au petit Perlé kochen (siehe petit Perlé), thut die Pfirsiche wieder hinein, und kocht es ein wenig mit einander; den folgenden Tag nimmt man sie heraus, kocht den Zucker au grand Perlé, thut die Pfirsiche wieder hinein, und läßt sie 3 bis 4 Mal aufsieden; den Tag darauf nimmt man sie heraus und ordnet sie wie die Abrikofen.

3. Krennekloten.

Man nimmt schöne grüne Krennekloten, die noch nicht ganz reif sind, macht den Stiel davon und sticht sie mit einer Stecknadel rings herum, thut sie in einer Office-Pfanne aufs Feuer, mit frischem Wasser, das darüber geht; wenn das Wasser heiß wird, so thut man sie heraus: thut sie den andern Tag, im nemlichen Wasser, auf ein gelinderes Feuer, hält sie 2 bis 3 Stunden warm, ohne sie kochen zu lassen: thut entweder Salz, unreifen Traubensaft oder Spinat-Grün hinein, und rührt sie mit der Spatel herum; sieht man daß sie grüner werden und oben auf dem Wasser schwimmen, so macht man ein stärkeres Feuer: thut sie hernach etliche Male in frisches Wasser, und läßt sie gut vertropfen; dann läutert man Zucker, läßt ihn au petit Lissé kochen (siehe petit Lissé), thut die Krennekloten darein, und läßt sie 7 bis 8

Mal aufsieden; wenn alles gut mit einander verschäumt ist, so legt man sie in eine erdene Schüssel, und läßt sie 24 Stunden darin; die beyden andern Tage nimmt man die Krennekloeden aus dem Zucker heraus, um ihnen jedesmal einen Grad mehr zu geben, wie bey den vorigen Früchten: nur wenn der Zucker im Grad au petit Perlé ist, thut man sie mit einander 2 Tage in den Hitzofen und läßt sie mit gestoßenem Zucker trocknen.

4. Mirabellen.

Man nimmt schöne gelbe Mirabellen, die nicht zu reif sind, schneidet die Stiele davon, sticht sie mit einer Stecknadel, thut sie in kaltes Wasser, hernach in siedendes und dann wieder in kaltes; läutert den Zucker, thut die Mirabellen hinein, läßt es ein wenig mit einander kochen, schäumt es gut und nimmt es dann vom Feuer; den andern Tag nimmt man sie heraus, läßt den Zucker à la Nappe kochen: den Tag darauf wieder einen Grad, und so fährt man fort wie bey den Krennekloeden; läßt sie trocknen und thut sie in Schachteln.

5. Beurrés, Rousselets und Bergamotte-Birnen.

Man gibt acht, daß die Birnen nicht zu reif sind, und doch schwarze Kernen haben: thut sie aufs Feuer mit kaltem Wasser, das darüber gehen muß, läßt sie weich kochen, kühlt sie im frischen Wasser wieder ab, schält sie leicht, schabt die Stiele und schneidet die Spitzen davon ab, sticht sie mit einer Stecknadel bis auf das Herz: thut sie wieder in frisches Wasser und stellt sie aufs Feuer, thut ein wenig Maun hinein, läßt es mit einander kochen; wenn die Birnen so weich sind, daß man den Kopf einer Stecknadel ohne Mühe hinein stecken kann, so nimmt man sie vom Feuer und läßt sie abtropfen; läutert hernach Zucker bis auf petit Lissé (siehe petit Lissé), thut die Birnen hinein, läßt sie einmal aufsieden, schäumt sie, thut sie in eine erdene Schüssel und läßt sie 24 Stunden darin liegen; den andern Tag läßt man den Zucker einen Grad mehr kochen, thut auch etwas frischen Zucker dazu, und fährt die folgenden Tage so fort, bis der Zucker au grand Perlé ist (siehe grand Perlé): läßt es noch einmal mit einander aufsieden, schäumt sie, und stellt sie 2 Tage in den Hitzkasten; nimmt sie hernach wieder heraus, läßt sie trocknen, legt sie auf eine Marmorplatte, bestreut sie mit Zucker, und thut sie in Schachteln.

6. Nüße.

Man nimmt grüne Nüße, schält sie ganz leicht, damit man das Weiße sehe, thut sie eine nach der andern in frisches Wasser, dann aber mit anderem Wasser zum Feuer; wenn sie ein wenig abgebrüht sind, so nimmt man sie vom Feuer und legt sie wieder in frisches Wasser: läutert Zucker au Lissé (siehe Lissé), läßt ihn kalt werden, nimmt die Nüße aus dem Wasser, thut sie in eine erdene Schüssel, gießt den Zucker darüber, und wiederholt dieses drey Tage nach einander; man muß aber den Zucker nicht kochen lassen, und wenn man ihn die 3 Tage aufs Feuer stellt, so muß man jedesmal die Nüße heraus nehmen, sonst würden sie zu schwarz werden: gießt alsdann den Zucker darüber, und nimmt auch jedesmal ein wenig geläuterten Zucker dazu, weil die Nüße viel Zucker einschlucken; wenn sie zum leyten Male gekocht sind, stellt man sie mit dem Syrup 12 Stunden in den Hitzkasten; nimmt sie hernach heraus, trocknet sie und thut sie in Schachteln.

7. Pomeranzen.

Man nimmt schöne Pomeranzen, mit dicken Schaalen, und macht 4 Schnitte darein, ohne daß die Viertel aus einander geben, thut sie hernach in siedendes Wasser, läßt sie kochen, bis man den Kopf einer Stecknadel ohne Mühe hinein stecken kann: läutert Zucker au Lissé (siehe Lissé), läßt ihn kochen und thut die Pomeranzen darein, läßt sie etliche Male aufsieden, schäumt sie und thut sie in eine erdene Schüssel; den andern Tag nimmt man sie heraus, läßt den Zucker einige Male aufsieden, gießt ihn über die Pomeranzen; den dritten Tag legt man sie trocken, kocht den Zucker à la Nappe (siehe Nappe), thut etwas frischen Syrup dazu, dann die Pomeranzen, und läßt es einmal mit einander aufsieden; die folgenden Tage fährt man so fort, bis der Zucker au Perlé ist (siehe Perlé), thut die Pomeranzen dazu, und läßt sie wieder einige Male aufsieden, und thut sie 2 Tage in den Hitzkasten; nimmt sie dann wieder heraus, trocknet sie und thut sie in Schachteln.

8. Citronen.

Man nimmt Citronen mit dicken Schaalen, schneidet sie in Viertel, thut sie mit Wasser aufs Feuer, kocht sie bis man einen Stecknadel-

nadel-Kopf ohne Mühe hinein stecken kann, und legt sie in frisches Wasser; nimmt dann Syrup au Lissé, wenn er kocht, so thut man die zerschnittenen Citronen hinein, läßt sie einmal aufkochen, schäumt sie, stellt sie vom Feuer, und läßt sie 24 Stunden stehen; den andern Tag nimmt man die Citronen heraus, läßt sie vertropfen, kocht den Syrup à la Nappe, thut die Citronen dazu, läßt ihn 3 bis 4 Mal aufkochen: wiederholt es die andern Tage, bis der Zucker au grand Perlé ist (siehe grand Perlé), und thut jedesmal wieder etwas frischen Syrup dazu; stellt sie 12 Stunden in den Hitzkasten, nimmt sie dann heraus und trocknet sie; wenn man sie nicht gleich brauchen will, so legt man sie in eine Schüssel um sie zu glaciren.

Eingemachte Früchte zum aufbewahren.

9. Pomeranzen-Blüthe.

Man nimmt 2 Pfund schönen Zucker, ein halbes Pfund frische und feine Pomeranzen-Blüthe, kocht den Zucker zu Syrup, schäumt ihn gut, thut die Pomeranzen-Blüthe darein, und läßt ihn bis zum Grad au petit Cassé kochen (siehe petit Cassé); nimmt ihn dann sogleich zurück, und rührt ihn mit einer Spatel, wenn er anfängt Blasen zu ziehen; gießt ihn in papierne Fächer, oder in dazu gemachte Formen.

10. Kirschen.

Man nimmt 2 Pfund Kirschen, ohne die Steine, 8 Loth rothe Johannis-Beeren und 3 Pfund Zucker: thut die Früchte in eine Casserole, auf ein gelindes Feuer, und läßt sie auf ein halbes Pfund einkochen; unterdessen nimmt man Syrup, kocht ihn au grand Cassé (siehe grand Cassé), gießt die Früchte dazu, rührt stets darin bis es anfängt Blasen zu ziehen, und thut sie dann in die Fächer.

11. Johannis-Beeren.

Man nimmt 2 Pfund rothe Johannis-Beeren, macht die Kerne heraus, und thut sie in einer silbernen Casserole zum Feuer, daß der wässerige Theil einkocht; treibt sie hernach durch ein Haarsieb, um die Haut davon zu machen, die man dann auf dem

Feuer trocken läßt, rührt stets darin herum bis man den Boden der Casserole sieht; läßt unterdessen den Syrup bis au petit Cassé kochen (siehe petit Cassé), gießt ihn über die Johannis-Beeren; und rührt immer darin, daß sie nicht anhängen; wenn es Blasen wirft, so nimmt man sie vom Feuer und gießt sie in Formen.

12. Himbeeren.

Man nimmt ein Pfund Himbeeren, ein Viertelpfund saure Kirschen und ein Pfund Zucker: thut sie in eine silberne Casserole, treibt sie dann durch ein Tamis, nimmt die Haut, die im Tamis geblieben, und trocknet sie; wenn sie auf die Hälfte eingekocht sind, so gießt man den Zucker dazu, der au grand Cassé seynt muß (siehe grand Cassé): rührt sie herum bis der Zucker weiß wird, und gießt sie in Formen oder in papierne Fächer.

13. Citronen-Blüthe.

Man nimmt 2 Pfund Zucker und 12 Loth schöne feine Citronen-Blüthe, läßt den Zucker au petit Cassé kochen (siehe petit Cassé), thut die Citronen-Blüthe dazu, läßt es etliche Male mit einander aufkochen, rührt es bis der Zucker Blasen zieht, und gießt es in die Formen.

14. Viole.

Man nimmt im Frühjahre 8 Pfund Viole und 2 Pfund Zucker; stößt die Viole in einem Mörser; wenn der Zucker au petit Cassé ist (siehe petit Cassé), so nimmt man ihn vom Feuer, thut die Viole dazu, und vermengt es gut mit einander; wenn der Zucker Blasen wirft, so nimmt man es vom Feuer und thut es in die Formen.

15. Schokolade.

Man nimmt 8 Loth Schokolade und 2 Pfund Zucker, läßt die Schokolade, im Syrup vergehen, damit sie flüssig seye; gießt sie über den Zucker, der au petit Cassé ist (siehe petit Cassé), rührt es bis der Zucker Blasen wirft und gießt es in die Formen.

16. Zimmet.

Man nimmt 4 Quentlein feinen Zimmet und 2 Pfund Zucker, verrührt den gestoßenen Zimmet mit etwas geläutertem Zucker

oder Ibsich-Syrup, gießt es dann in den Zucker, der au petit Cassé ist (siehe petit Cassé); verrührt es gut und verfährt damit wie oben.

17. Sauerrauch.

Man nimmt anderthalb Pfund Sauerrauch, 2 Loth Fenchelpulver und 2 Pfund Zucker, macht die Steine aus dem Sauerrauch, thut ihn in eine silberne Casserole, läßt ihn kochen bis er aufspringt, drückt hernach den Saft heraus, entweder durch ein Tamis, oder durch ein weißes Tuch, pußt die Pfanne sauber aus, kocht das Durchgetriebene mit dem Zucker, der au petit Cassé ist (siehe petit Cassé), nimmt ihn vom Feuer, rührt ihn bis er Blasen zieht, und gießt es dann in die Formen.

Kuchen.

18. Kuchen von Pomeranzen-Blüthe.

Man nimmt ein Pfund frische und gereinigte Pomeranzen-Blüthe und 2 Pfund Zucker, peitscht dann in einem andern Geschirr ein Eyerweiß, mit sehr fein gestosnem Zucker, läßt ihn zu Sirup vergehen, schäumt ihn gut, thut die Pomeranzen-Blüthe hinein, kocht ihn au petit Cassé (siehe petit Cassé) und nimmt ihn vom Feuer, thut einen halben Löffel voll von dem gepeitschten Ey dazu, rührt es schnell herum bis der Zucker steigt; wenn er fällt, so rührt man wieder, daß er noch einmal steigt: bestreicht dann Fächer von Papier mit feinem Baumöhl, streut gestosnenen Zucker darein; will man die Kuchen weiß haben, so drückt man den Saft einer Citrone darein; will man sie gelb haben, so nimmt man 2 Quentlein Safran; oder will man sie rosenfarbig haben, so mischt man ein wenig Carmin mit dem Eyerweiß, während man es peitscht.

19. Kuchen in der Form von Schwämmchen.

Wenn man den Zucker mit der Pomeranzen-Blüthe verarbeitet hat, wie vorher, so nimmt man eine blechene Form, die einem Schwämmchen ähnlich ist, bestreicht sie gut mit Baumöhl, richtet den Zucker darein an, stürzt die Forme um, theilt den Zucker mit der Messerspitze, stellt die Schwämmchen auf einen Teller, der mit ausgeschnittenem feinem Papier zugerüstet ist.

20. Kuchen von Himbeeren.

Man nimmt ein halbes Pfund getrocknete Himbeeren, weil die frischen den Zucker im steigen hindern; deswegen nimmt man die noch nicht ganz reif sind, dörret sie entweder im Sitzkasten oder im Backofen und stößt sie in einem Mörser; ist der Zucker gut verschäumt und im Grad au Cassé (siehe Cassé), so thut man die Himbeeren dazu, rührt von dem Zucker, mit Eyerweiß vermengt, darein, verrührt es so geschwind als möglich, und gießt es in die Formen.

21. Kuchen von Schokolade.

Man nimmt ein halbes Pfund feingeriebene Schokolade und 2 Pfund Zucker, den man au Cassé kocht (siehe Cassé), thut eben so viel geklopftes Eyerweiß mit Zucker dazu, und gießt es in die Formen.

Auf diese Art hat man weiße Kuchen von Pomeranzenblüthe, gelbe von Safran, rothe von Himbeeren und braune von Schokolade.

COMPOTE.

22. Compote von grünen Abrikosen.

Man nimmt ganz grüne Abrikosen, die in der Größe von kleinen Nüssen sind; wären sie größer, so schält man sie leicht; thut sie in einer Pfanne aufs Feuer, läßt sie fast weich kochen, nimmt sie vom Feuer, gießt ein wenig Wasser darein und läßt sie erkalten; wenn sie fast ganz kalt sind, so setzt man sie auf ein gelindes Feuer und läßt sie kochen bis man mit einem Stechnadelkopf ohne Mühe durch und durch stechen kann: legt sie hernach in frisches Wasser, läßt sie mit geläutertem Zucker etwa 20 Mal aufsieden, und 2 Stunden im Zucker liegen, dann noch etwa 12 Mal aufsieden und wieder kalt werden, nimmt sie heraus, und thut sie in ein Gefäß; preßt den Saft einer Pomeranze in den Zucker, läßt ihn noch einmal aufsieden und gießt ihn über die Abrikosen.

23. Compote von grünen Mandeln.

Sie werden auf die nemliche Art, wie die grünen Abrikosen, zubereitet.

24. Compote von Himbeeren.

Man nimmt schöne Himbeeren, die nicht ganz reif sind, halb so viel Zucker als Früchte; reinigt die Himbeeren und läßt den Zucker au petit Boulé kochen (siehe petit Boulé), thut die Himbeeren dazu, mischt es gut mit einander, und läßt es ein wenig erkalten; stellt es aber wieder aufs Feuer um es noch einmal aufsieden zu lassen, und thut sie dann in ein Gefäß.

25. Compote von Johannis-Beeren.

Man nimmt von den schönsten Johannis-Beeren, und verhältnismäßig Zucker, wäscht sie in kaltem Wasser, läßt sie auf einem Haarsieb vertropfen; kocht den Zucker im Grad au petit Boulé (siehe petit Boulé), und verfährt damit wie oben gesagt.

26. Compote von Kirschen.

Man nimmt ein Pfund von den schönsten Kirschen, schneidet den halben Stiel davon ab, und thut sie in frisches Wasser; nimmt etwa ein halbes Pfund Zucker, läßt ihn fast zu Syrup kochen; thut die Kirschen dazu, und läßt sie auf einem starken Feuer zwölf Mal aufsieden; schäumt sie entweder mit dem Schaumlöffel oder mit Papier, und thut sie in ein Gefäß.

27. Compote von Abrikosen.

In ihrer ersten Reife schält man sie nicht; aber späterhin schneidet man sie zur Hälfte, schält sie, nimmt den Stein davon, und stellt sie mit ein wenig Wasser aufs Feuer, wie diejenigen die man einmachen will; schwimmen sie oben, so nimmt man sie vom Feuer, und läßt sie trocknen; thut sie hernach in dünnen Syrup, läßt sie drey- oder vier Mal aufsieden und schäumt sie gut; ist der Zucker nicht genug eingekocht, so läßt man ihn noch besonders kochen; thut die Frucht in Gefäße und servirt sie.

28. Compote von ganzen Abrikosen.

Man nimmt schöne gelbe Abrikosen, die nicht zu reif sind, sticht sie um den Stiel herum mit einer Stecknadel, und nimmt mit einem spizen Messer den Stein heraus; stellt sie in einem Office-Kessel aufs Feuer: wenn sie anfangen weich zu werden, so thut

man sie gleich in frisches Wasser, nimmt sie heraus, und läßt sie auf einem Tamis vertropfen; nimmt hernach einen leichten Syrup, thut die Abrikosen hinein, und läßt sie auf einem gelinden Feuer etliche Male aufsieden; läßt sie alsdann kalt werden und thut sie in ein Gefäß. Sind die Abrikosen über reif, so thut man sie nicht ins Wasser, sondern sogleich in einen Syrup au petit Lissé, und sticht sie überall mit einer Stecknadel, damit der Zucker gut eindringen kann.

29. Compote von Krennkloden.

Man nimmt frische, nicht allzu reife Krennkloden, sticht sie mit einer Stecknadel, legt sie in frisches Wasser, und brühet sie in anderem Wasser gut ab; schwimmen sie oben, so nimmt man sie heraus, läßt sie vertropfen und kalt werden; setzt sie wieder aufs Feuer, läßt sie aber nicht kochen: nur daß sie grün werden; thut sie hernach in leichten Syrup, läßt sie nur zwey Mal aufsieden, und dann so stehen bis den andern Tag; will man sie aber gleich brauchen, so thut man sie wieder in den Zucker, läßt sie kochen bis sie nicht mehr schäumen und weich sind. — Wenn man nur für einmal kocht, und zu viel Syrup hat, so läßt man ihn einkochen und bewahrt ihn auf: er hält sich gut. — Die Mirabellen bereitet man auf die nemliche Art.

30. Compote von weißen Knetten.

Man nimmt 6 schöne Knett-Äpfel, schneidet sie in der Mitte entzwey, schält sie, nimmt die Kernen heraus, und legt sie in eine Schüssel voll frisches Wasser, in welches man den Saft von einer Citrone drückt, damit sie weiß bleiben; läutert und schäumt ein halbes Pfund Zucker, thut Citronensaft hinein und die Äpfel dazu; wenn eine Gabel leicht durch die Äpfel geht, so nimmt man sie heraus, und passirt den Syrup durch ein seidenes Tamis; läßt ihn alsdann einkochen, und gießt ihn über die Äpfel; man kann sie kalt oder warm serviren. Will man sie verzieren, so nimmt man die Schaale von einem rothen Calville-Äpfel, und verzirt sie damit.

31. Compote von ganzen Äpfeln.

Man nimmt 7 schöne Knett-Äpfel, nimmt die Kernen mit einem blechernen Rohr heraus, daß sie schön rund und ganz blei-

ben, thut sie in eine Schüssel voll Wasser mit Citronensaft, läutert ein halbes Pfund Zucker, der Syrup soll etwas dünn seyn, thut die Aepfel darein. läßt sie langsam kochen; sobald die Gabel hinein geht, thut man sie in ein Gefäß, läßt den Syrup einkochen und schüttet ihn über die Aepfel.

32. Compote von rothen Calville - Aepfeln.

So bereitet man auch rothe Calville-Aepfel, die man aber ganz lassen muß und nicht schälen darf, um mit den weißen abzuwechseln.

33. Compote von gefüllten Aepfeln mit Abrikosen.

Man nimmt 10 gute, etwas harte Aepfel, leert sie mit einem blechernen Rohr aus, doch so daß der Aepfel ganz bleibt, schält sie, thut sie ins Wasser mit Citronensaft, setzt sie auf ein gelindes Feuer, und läßt sie in einem sehr dünnen Syrup kochen: gibt wohl acht daß sie nicht zu weich werden, und ordnet sie in Gefäße; nimmt hernach Marmelade von Abrikosen und füllt die Aepfel damit; bedeckt die Löchlein welche die Aepfel oben haben, mit ganz dünnen Citronenschalen, läßt den Syrup au petit Lissé einkochen, und wenn er kalt genug ist, so schüttet man ihn über die Aepfel.

34. Compote von Bonchrétien - Birnen.

Man nimmt 5 Birnen, schneidet sie der Länge nach in 2 Theile, nimmt die Kernen heraus, thut sie ins Wasser, brüht sie ein wenig ab, schält sie und thut sie hernach wieder in frisches Wasser mit Citronensaft, daß sie weiß bleiben: kocht sie in einem leichten Syrup, ebenfalls mit Citronensaft, thut sie in ein Gefäß und läßt den Syrup einkochen. Die Doyenné- und St. Germain-Birnen werden auf die nemliche Art bereitet.

35. Rousselet - Birnen.

Man brüht 15 bis 20 kleine Rousselet-Birnen, schält sie schön glatt, schneidet den Stiel in der Mitte ab, schabt ihn, kocht sie in einem dünnen Syrup, richtet sie an und läßt den Syrup einkochen wie vorher.

36. Compote von Winter - Birnen.

Man schneidet 5 Birnen entzwey, thut sie in eine kleine Mar-

mite, wenn sie vorher geschält und die Kernen heraus genommen worden sind; nimmt dann anderthalb Märrichtlöffel voll Syrup, 4 Löffel voll Wasser und rothen Wein, läßt es 2 Stunden langsam kochen, auch länger wenn es seyn muß, und richtet sie in ein Gefäß an; wenn der Syrup zu dünn ist, so läßt man ihn einkochen.

37. Compote von gebratenen Birnen.

Wenn man eine Compote von Birnen hat, die schon servirt worden, so legt man die Birnen trocken auf eine weiße Serviette, thut 5 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker in eine Office-Pfanne, legt die Birnen darauf und stellt sie aufs Feuer; wenn der Zucker etwas gelb wird, so nimmt man sie vom Feuer, ordnet sie in Gefäße, und gießt den Syrup, wenn er schön braun ist, darüber.

38. Compote von Quitten.

Man schneidet 6 Quitten in der Mitte entzwey, nimmt die Kernen heraus, brüht sie ab und schält sie; thut leichten Syrup mit einer Citrone in die Pfanne, die Quitten dazu, läßt alles mit einander kochen; thut sie in ein Gefäß und schüttet etwas dicken Syrup darüber.

39. Compote von Pfirsichen.

Man nimmt 6 schöne Pfirsiche, thut sie in eine Pfanne, in welcher 3 Quart siedendes Wasser ist, läßt sie 4 oder 5 Mal aufsieden, sieht ob die Haut leicht davon geht: thut sie ein wenig in frisches Wasser und schält sie, spaltet sie entzwey und nimmt den Stein heraus; thut leichten Syrup in eine Pfanne, die halben Pfirsiche dazu, läßt sie etliche Male mit einander aufsieden, nimmt sie heraus, läßt sie kalt werden, und thut sie in ein Gefäß; wenn der Syrup zu dünn ist, so läßt man ihn einkochen.

Marmelade.

40. Marmelade von Abrifosen.

Zu 20 Pfund Abrifosen läutert man 15 Pfund Zucker; wenn der Zucker gut hell ist, so schneidet man die Abrifosen in kleine Stücke und thut sie hinein, läßt die Marmelade einkochen, bis sie dick ist;

wenn sie etwa eine Viertelsunde gekocht hat, so passirt man sie durch ein Haarsieb, thut sie hernach wieder in den Kessel und gibt ihr den Grad den sie haben soll; wenn das Confect in den Töpfen ist, so läßt man sie erkalten, schneidet runde Stückchen Papier, in der Größe der Gefäße, taucht sie in Brandwein, legt sie darauf und bindet sie mit einem andern Papier wieder zu.

41. Marmelade von Pflirsichen.

Man nimmt auf 7 Pfund Pflirsiche, 4 Pfund Zucker, thut die Steine aus den Pflirsichen und treibt sie durch ein Siebbecke oder Knöpfel-Tamis, läßt das Durchgetriebene kochen, gießt den Zucker dazu, den man à la Plume gekocht hat (siehe Zucker à la Plume), läßt es etwas mit einander kochen und thut es in Töpfe wie oben.

42. Marmelade von Quitten.

Man nimmt gute gelbe reife Quitten, schält sie, thut sie mit so viel Wasser aufs Feuer daß sie weich werden können, läßt sie hernach auf einem Tamis gut abtropfen, treibt sie durch, um sie rein zu haben, wiegt hernach das Durchgetriebene, nimmt eben so viel Zucker au petit Cassé dazu, (siehe Zucker au petit Cassé) und rührt es gut auf dem Feuer herum; wenn man sie auf den Schaumlöffel nimmt und sie Gallerteartig wird, so ist sie genug gekocht; man thut sie hernach in Töpfe.

43. Marmelade von Rousselet-Birnen.

Man nimmt 6 Pfund Rousselet-Birnen und 4 Pfund Zucker, thut die Birnen mit etwas Wasser aufs Feuer um sie zu erweichen; schält sie, schneidet sie in 4 Theile, macht alle Steinchen und Kernen heraus, thut sie nach und nach in frisches Wasser stellt sie dann wieder aufs Feuer um sie zu kochen, und streicht sie durch ein Haarsieb in eine erdene Schüssel; nimmt den Zucker, der au petit Cassé eingekocht ist, schüttet ihn über die Birnen, thut es mit einander aufs Feuer, rührt es mit einer Spatel herum, bis es in der Dicke recht ist; thut sie in Töpfe wie die andern.

44. Marmelade von Pomeranzen-Blüthe.

Man nimmt ein Pfund schöne Pomeranzenblüthe und 2 Pfund Zucker, macht das Haarigte davon und thut die Blüthe nach ein-

ander in eine Office - Pfanne mit Wasser; ist alles in der Pfanne, so thut man den Saft von einer Citrone dazu, setzt es zusammen aufs Feuer, rührt es mit einer Spatel herum; wenn die Pomeranzenblüthe auf dem Finger nachgibt, so nimmt man sie weg, thut sie auf ein Tamis, gießt von Zeit zu Zeit frisches Wasser darüber, bis sie kalt ist; stößt sie hernach in einem Mörser, bis sie zu Teig ist, schüttet dann den Zucker darauf, wenn er au petit Boulé ist (siehe Zucker au petit Boulé); läßt dieses mit einander kochen, thut etwa ein Pfund Gallerte von Aepfeln dazu; rührt alles unter einander und thut sie in Töpfe.

45. Marmelade von Kenekloden.

Man nimmt 6 Pfund reife Kenekloden und 4 Pfund Zucker, schneidet die Kenekloden in eine Schüssel, treibt sie durch ein Siebcken mit einem Stößel, läßt es hernach gut einkochen, damit die wässerigten Theile davon kommen, thut den Zucker dazu, der au petit Cassé gekocht ist, läßt es mit einander kochen bis es Gallerteartig wird; thut die Marmelade dann in Töpfe wie die andern.

46. Marmelade von Mirabellen.

Man bereitet sie auf die nemliche Art wie die Kenekloden: nur mit dem Unterschied, daß man zu den Mirabellen, ein Pfund Obß und ein Pfund Zucker nimmt; läßt sie kochen und thut sie in Töpfe.

Gallerte (Gelée) von Früchten.

47. Gallerte von Johannis - Beeren.

Man nimmt ein Quart Johannis-Beeren und ein Achtel Himbeeren; thut alles aufs Feuer, mit einem Schoppen Wasser, rührt es mit einer Spatel gut herum, daß es nicht anhängt; sind sie gut aufgesprungen, so treibt man sie durch ein Haarsieb welches man über eine erdene Schüssel stellt, drückt den Saft recht aus und läßt ihn durch ein wollen Tuch laufen; ist dieses geschehen, so wiegt man eben so viel Zucker dazu als man Saft hat, der Zucker muß aber im Grad au Cassé gekocht seyn, und rührt es beständig mit einem Schaumlöffel; sobald die Gallerte auf dem Schaumlöffel den Grad à la Nappe hat, so ist sie gut;

man thut sie dann in Töpfe, läßt sie kalt werden; schneidet runde Stückchen Papier, taucht sie in Brandwein, legt sie darauf und bindet sie mit einem andern Papier zu.

48. Gallerte von Quitten.

Man nimmt schöne gelbe Quitten, wäscht sie sauber, schneidet sie in 4 Theile, nimmt die Kernen heraus, stellt sie aufs Feuer, und gießt Wasser daran daß es darüber geht; wenn sie gut gekocht sind, so thut man sie in ein Haarsieb, drückt den Saft gut heraus, passirt ihn durch ein wollen Tuch und meßt ihn; nimmt hernach eben so viel Zucker, den man au Cassé kocht (siehe Cassé), thut den Quitten-Saft dazu, rührt es mit dem Schaumlöffel herum; wenn die Gallerte à la Nappe ist (siehe à la Nappe), so nimmt man sie vom Feuer, und wenn sie kalt ist, so füllt man sie in Töpfe.

49. Gallerte von Aepfeln.

Man nimmt gute Renetten, schneidet sie in 4 Theile, nimmt die Kernen und das Herz heraus, schält sie auch, daß sie eine schöne Farbe bekommen; und gießt Wasser in eine Office-Pfanne, daß es über die Aepfel hinaus geht, wenn sie zu Marmelade gekocht sind, so thut man sie auf ein sehr feines Haarsieb, läßt den Saft durchlaufen, passirt ihn durch ein wollen Tuch, meßt ihn, und nimmt hernach eben so viel Zucker au Cassé (siehe au Cassé), rührt stets mit dem Schaumlöffel darin, daß er nicht steigt; wenn die Gallerte à la Nappe ist (siehe à la Nappe), so thut man sie vom Feuer, läßt sie kalt werden, und füllt sie in Töpfe, die man den folgenden Tag zubindet. Man kann diese Gallerte auch rosenfarbig machen, wenn man Cochenille, mit doppeltem Rosen-Wasser vermengt, dazu thut.

Confekt.

50. Confekt von Johannis-Beeren.

Man nimmt 3 Quart schöne rothe Johannis-Beeren, und ein Quart weiße, beert sie gut ab, thut sie in einen Office-Kessel, mit einem Glas voll Wasser, und läßt sie etliche Male aufsieden; thut sie dann auf ein Haarsieb, und treibt den Saft zweymal durch,

daß er schön hell wird; nimmt hernach eben so viel Zucker als man Saft hat, den man auf den Grad au Cassé einkochen läßt (siehe Cassé), gießt den Saft dazu, läßt es etwa eine Viertelstunde mit einander kochen; ist es gut verschäumt, so läßt man es kalt werden und füllt es in Töpfchen. Man kann den Zucker auch ganz roh dazu thun, aber gut verschäumen: probirt die Gallerte auf einem Teller ob sie dick genug ist; nimmt hernach nur drey Bierling Zucker zu einem Pfund Saft: es muß aber länger kochen und gut verschäumt werden; nimmt man aber Cassonade-Zucker, so muß er vorher geläutert werden.

51. Confekt von Kirschen.

Man schneidet die Stiele von den Kirschen und nimmt die Steine heraus; nimmt zu einem Pfund Kirschen ein Pfund Zucker, oder nur 3 Bierling; läßt es kochen wie die Johannis-Beeren, verschäumt es gut, läßt es kalt werden und thut es in die Töpfchen.

52. Confekt von Trauben.

Man nimmt gute reife Trauben und etwas frisch getrotteten Most, läßt es mit einander kochen, und treibt es dann durch ein Haarsieb; schüttet es wiederum in den Kessel und läßt es 8 bis 10 Stunden kochen; die Quitten und anderes Obst, das man dazu thut, muß besonders gekocht werden, sonst würde es verkochen; der Most und der Saft müssen auf ein Quart einkochen; man muß es aber sorgfältig mit einer Spatel oder mit einem neuen Kochlöffel herum rühren; man nimmt zuweilen davon auf einen Teller, um zu sehen ob es dick genug ist, und läßt es dann im Kessel ruhen: thut es in steinerne oder porzellanene Töpfe und stellt es in einen lauen Backofen; thut es hernach in kleine Töpfchen und bewahrt es an einem trockenen Ort auf.

Früchte in Brandwein einzumachen.

53. Abrikosen im Brandwein.

Man nimmt schöne Abrikosen, die nicht zu reif sind, thut sie in einer Office-Pfanne in kaltes Wasser, und setzt sie zum Feuer; wenn das Wasser anfängt zu sieden und die Abrikosen oben

schwimmen; so thut man sie wieder in frisches, läßt sie noch ein Mal aufsieden, thut sie wieder in frisches Wasser, und läßt sie auf einem Haarsieb vertropfen; zu 12 Pfund Abrifosen nimmt man 3 Pfund Zucker, im Grad au Perlé gekocht (siehe au Perlé), thut die Abrifosen dazu, läßt sie 5 bis 6 Mal aufsieden, nimmt sie hernach heraus und läßt sie vertropfen; wenn sie kalt sind, so thut man sie in eine große Flasche; wenn der Zucker nicht genug eingekocht ist, so läßt man ihn noch mehr einkochen, schäumt ihn gut, gießt 4 und eine halbe Maasß französischen Brandwein dar- ein, der 22 Grad stark ist; wenn dieses alles mit einander vermengt ist, so macht man die Oeffnung mit Pantoffelholz fest zu und be- deckt sie mit Pergament.

54. Pfirsiche im Brandwein.

Sie werden auf die nemliche Art zubereitet wie die Abrifosen; nur daß man mit einem saubern Tuch den Pflaum davon wischt, mit einer Stecknadel bis auf den Stein sticht und sie in frisches Wasser legt; verfährt alsdann damit wie oben gesagt.

55. Kirschen im Brandwein.

Man nimmt von den schönsten sauren Kirschen, die nicht zu reif sind, schneidet den halben Stiel davon, thut sie in eine große Flasche, mit etwas ganzem Zimmet und Nägelein; läutert ein Viertelpfund Zucker zu einem Pfund Kirschen, nimmt eine halbe Maasß Brandwein und vermengt den Zucker damit; wenn er kalt ist, so gießt man ihn über die Kirschen, und bindet sie gut zu.

56. Knekkloten im Brandwein.

Man nimmt 12 Pfund schöne Knekkloten, von der größten Art, die aber nicht zu reif sind, und 4 Pfund Zucker, schneidet den halben Stiel davon, sticht sie mit einer Stecknadel, thut sie in einen Office-Kessel mit Wasser, das über die Knekkloten hinaus geht, mit etwas Salz, Essig, und Spinat; rührt sie auch von Zeit zu Zeit mit der Spatel, und wenn das Wasser anfängt heiß zu werden, so nimmt man sie vom Feuer, läßt sie erkalten und etwa 24 Stunden darin liegen; den folgenden Tag stellt man sie 2 bis 3 Stunden auf ein gelindes Feuer, rührt ein wenig darin, doch ohne sie zu versossen; wenn die Knekkloten völlig

grün sind, so macht man das Feuer stärker und stellt sie auf die Seite; wenn sie oben schwimmen, so sind genug gebrüht; nimmt sie hernach aus dem warmen Wasser und thut sie in frisches; kocht Zucker im Grad au petit Lissé (siehe petit Lissé), gießt ihn über die Kannekloden, läßt sie 24 Stunden kochen, damit sie Zucker einschlucken, läßt den Zucker à la Nappe kochen (siehe à la Nappe), und läßt sie noch einmal aufsieden; den folgenden Tag wiederholt man es, nimmt die Kannekloden aus dem Zucker, läßt ihn à la grande Nappe kochen, thut die Früchten hinein, die man nur heiß werden läßt, ohne daß sie kochen, und thut hernach alles in eine erdene Schüssel; den vierten Tag nimmt man die Kannekloden wieder heraus, läßt sie vertropfen, thut sie dann in große Flaschen, und gießt den Zucker dazu; wenn sie kalt sind, so gießt man eben so viel Brandwein als Syrup dazu, schüttet ihn durch ein wollen Tuch, dann über die Kannekloden und stopft sie zu.

57. Mirabellen im Brandwein.

Man nimmt 12 Pfund schöne gelbe Mirabellen, die nicht ganz reif sind, und 3 Pfund Zucker; sticht sie mit einer Stecknadel, legt sie ins Wasser und läßt sie kochen; wenn sie oben schwimmen, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und thut sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser; kocht unterdessen Zucker im Grad au Lissé (siehe Lissé), thut die Mirabellen in den Zucker, läßt sie einmal aufsieden, und wiederholt dieses 2 Tage nach einander; den dritten Tag läßt man sie vertropfen und thut sie in Flaschen; stellt dann den Zucker aufs Feuer, und läßt ihn à la Nappe kochen (siehe Zucker à la Nappe), wenn er wieder kalt ist, so gießt man eben so viel Brandwein, oder auch ein Quart weniger, als man Zucker hat, durch ein wollen Tuch über die Mirabellen, und stopft sie zu.

58. Beurrés d'Angleterre und Rousselets-Birnen im Brandwein.

Man nimmt schöne Birnen, die gut fest und nicht zu reif sind, thut sie in einer Office-Pfanne mit Wasser, zum Feuer, welches man nur heiß werden aber nicht kochen läßt; wenn man fühlt daß die Birnen weich sind, so nimmt man sie heraus, legt sie in frisches Wasser, schält sie sauber, sticht sie mit einer Stecknadel,

und kocht sie im Wasser mit dem Saft einer Citrone; wenn die Birnen weich sind, daß man mit einem Stecknadel-Kopf ohne Mühe durchstechen kann, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus doch ohne sie zu verstoßen; läßt den Zucker au petit Lissé kochen (siehe petit Lissé), gießt ihn siedend über die Birnen, und läßt sie 24 Stunden darin liegen; nimmt sie hernach wieder heraus, läßt den Zucker à la Nappe kochen, thut die Birnen wieder hinein, und läßt sie einmal aufsieden; wiederholt das nemliche den dritten Tag, und thut alsdann die Birnen in Flaschen; läßt den Zucker noch etliche Male aufsieden, dann erkalten, und gießt 3 Quart Brandwein an den Zucker; man kann es auch durchsieben, und die Flaschen zustopfen.

59. Besondere Art Pfirsiche, Birnen, Abrikosen, Keneckloden und Mirabellen im Brandwein.

Man nimmt Früchten, von welchen man will, nur daß sie nicht allzu reif sind, wäscht sie schön ab, und thut sie auf ein gelindes Feuer, obgleich das Wasser sieden soll; wenn man spürt daß sie nachgeben, so thut man sie in kaltes Wasser, und ändert es zweymal in einer Viertelstunde: läßt sie dann vertropfen und thut sie in Flaschen; man nimmt auf 25 Pfirsiche, anderthalb Pfund Zucker, und verhältnismäßig von den andern Früchten; wenn der Syrup hell ist, so kocht man ihn à la Nappe (siehe à la Nappe), meßt ihn, und thut die doppelte Portion Brandwein dazu, der 22 Grad stark ist: läßt alles in einer erdenen Schüssel sich vermengen, und gießt es über das Obß; wenn man es schneller machen will, so passirt man den Syrup durch ein wollen Tuch und gießt ihn in die Flaschen.

RATAFIA.

60. Ratafia von Grenoble.

Man nimmt 7 und eine halbe Maas Kirschenaft, 6 Maas guten französischen Brandwein, der 22 Grad stark ist, 6 Pfund Zucker, 2 Pfund Kirschenblätter, 3 Quentlein Zimmt und ein Quentlein Nägelein, auch etwas mehr; nimmt eine gewisse Menge süße Kirschen, von denen man die Stiele macht, die Steine und Kernen verknöpft, den Saft ganz durchtröttet, und thut ihn zu

dem Zucker, den man zu Syrup kocht; gießt alles in ein kleines Fäßchen, nebst den Kirschen-Blättern und andern Zugehörden, und läßt es ruhen; wenn er hell ist, so zieht man ihn ab, oder schönt ihn wie den Wein, und nach 10 bis 12 Tagen zieht man ihn in Flaschen. Will man ihm noch mehr Kernen-Geschmack geben, so nimmt man ein Pfund Abrikosen oder Pfirsich-Kernen dazu.

61. Ratafia von viererley Früchten.

Man nimmt 30 Pfund saure Kirschen, 15 Pfund rothe Johannis-Beeren, 8 Pfund Himbeeren und 6 Pfund schwarze Johannis-Beeren, nimmt die Stiele von den Kirschen, und trottet alles mit einander; nimmt auf jede halbe Maas Saft, 10 bis 12 Loth Zucker; eben so viel Brandwein als man Saft hat, 2 Quintlein Nägelein und ein Quintlein Muskatblüthe; wenn es geruht und einen guten Geschmack hat, so filtrirt man ihn und zieht ihn in Flaschen.

62. Ratafia von Johannis-Beeren.

Man nimmt 2 Maas guten französischen Brandwein, eine Maas Johannis-Beeren-Saft, 2 Pfund Zucker, ein Quintlein gestoßnen Zimmet und eben so viel Nägelein; die Johannis-Beeren preßt man aus und macht die Trappen davon; thut alles unter einander, und läßt es einen Monat ruhen; zieht ihn dann langsam ab und füllt ihn in Flaschen.

63. Ratafia von Himbeeren.

Man nimmt 4 Maas Brandwein, 2 Maas Himbeeren-Saft, eine halbe Maas Kirschen-Saft und 4 Pfund Zucker, läßt den Zucker mit dem Saft vergehen, thut den Brandwein dazu, und läßt es einen Monat ruhen; wenn er hell ist, so zieht man ihn ab und füllt ihn in Flaschen.

64. Ratafia von Maulbeeren.

Man nimmt 4 Maas Brandwein, eine halbe Maas Bachwasser, 8 und ein halbes Pfund Zucker, 3 Pfund Maulbeeren, ein halbes Pfund Johannis-Beeren, eben so viel Himbeeren und ein halbes Pfund Muskatblüthe; trottet die Früchte mit einander, gießt Brandwein

wein darüber und läßt es 14 Tage ruhen; läßt den Zucker im Wasser vergehen, zieht den Liqueur ab, thut den Brandwein dazu, passirt ihn durch ein Tuch und gießt ihn in Flaschen.

55. Ratafia von Pfirsichen.

Man nimmt 4 und eine halbe Maas Brandwein, 2 Maas Pfirsichsaft, und 4 Pfund gestoßenen Zucker: gibt wohl acht, daß die Pfirsiche ganz reif und ohne Fehler sind; nimmt die Steine davon, thut die Frucht in ein starkes weißes Tuch, trottet den Saft heraus, gießt ihn in ein gut verwahrtes Gefäß, und läßt ihn 6 Wochen ruhen; zieht ihn dann langsam ab, thut den Zucker dazu, filtrirt ihn und gießt ihn in Flaschen.

56. Ratafia von Quitten, oder Quitten-Liqueur.

Man nimmt 3 Maas Brandwein, anderthalb Maas Quittensaft, 3 Pfund Zucker, ein Quintlein Zimmt und Nägelein, thut das Gewürz in den Brandwein, dieweil man die Quitten auf dem Reibeisen abreibet, läßt den Saft 24 Stunden gähren, und preßt ihn dann in einem starken leinenen Tuch aus; thut den Brandwein, den Zucker und alles andere zusammen, und läßt es 3 bis 4 Wochen ruhen; zieht ihn dann langsam ab, filtrirt ihn und gießt ihn in Flaschen.

57. Ratafia von Nüssen.

Man nimmt 80 grüne Nüsse, 2 Maas französischen Brandwein, 2 Pfund Zucker, ein Quintlein Nägelein und eben so viel Muskatnuß: die Nüsse müssen noch so weich seyn, daß man sie mit einer Stecknadel durchstechen kann: stößt sie in einem steinernen Mörsel, thut das Gewürz dazu, gießt Brandwein darüber und läßt es 2 Monate ruhen; nach dieser Zeit legt man alles auf ein seidnes Sieb, läßt es vertropfen, den Zucker daran vergehen und wieder 3 Monate ruhen; zieht ihn hernach langsam ab, filtrirt ihn und gießt ihn in Flaschen.

58. Ratafia von Wachholder-Beeren.

Man nimmt 2 Maas Brandwein, 2 Pfund Zucker, einen Schoppen Bachwasser, 3 Vierling Wachholderbeeren, ein Quintlein Anis, Zimmt, Nägelein und Coriander: stößt alles dieses mit einander, gießt den Brandwein darüber und läßt es einen Monat ruhen; passirt es hernach durch ein Haarsieb, und thut den Zucker dazu, der im Bachwasser vergangen ist; zieht ihn langsam ab und füllt ihn in Flaschen.

59. Ratafia von Kernen.

Man nimmt 2 Maaf Brandwein, 2 Pfund gestoßenen Zucker, einen Schoppen Bachwasser, 5 Vierling bittere Mandeln, Abrikosen- und Pfirsich-Kernen, ein Quintlein Zimmet und Nägelein: zerstäßt die Kernen, thut sie in einen feineren Krug, begießt sie mit Brandwein, und läßt es 3 bis 4 Monate ruhen; läßt es dann auf einem Tamis vertropfen, und thut den Zucker dazu, den man im Bachwasser vergehen läßt; zieht ihn langsam ab und füllt ihn in Flaschen.

60. Ratafia von Pomeranzen-Blüthe.

Man nimmt 4 Maaf Brandwein, 4 Pfund Zucker, und anderthalb Pfund schöne weiße Pomeranzen-Blüthe: nimmt verhältnismäßig Bachwasser dazu, läßt den Zucker darin vergehen, thut die Pomeranzen-Blüthe dazu, läßt es einmal aufsteden, nimmt es wieder vom Feuer, läßt es kalt werden, thut es in ein steinernes Gefäß, den Brandwein dazu, deckt es gut zu und läßt es etwa 20 Tage so stehen; zieht ihn dann langsam ab und gießt ihn in Flaschen.

61. Ratafia von Engelwurz.

Man nimmt 3 Maaf Brandwein, eine halbe Maaf Bachwasser, 3 Pfund Zucker, 4 Loth Engelwurz, 4 Loth Muskatens-Saamen und eben so viel Nägelein; man muß acht geben, daß die Wurzeln frisch und von guter Art sind, schneidet sie in Scheiben, zerstoßt den Saamen, und gießt den Brandwein während 20 Tagen darüber; läßt es dann auf einem Tamis vertropfen, thut den Zucker dazu, den man im Bachwasser vergehen läßt, und zieht ihn langsam ab.

62. Ratafia von schwarzen Johannis-Beeren.

Man nimmt 3 Maaf Brandwein, eine halbe Maaf Bachwasser, 2 Pfund schwarze Johannis-Beeren, ein Pfund süße Kirschen, 3 Pfund gestoßenen Zucker, ein Quintlein Nägelein, eben so viel Zimmet und 12 Loth Laub von einem schwarzen Johannis-Beeren-Strauch; preßt die Früchten aus, gießt den Brandwein während 4 Wochen darüber, läßt den Zucker im Wasser vergehen, gießt es durch einander, und läßt es etwa 3 Wochen darüber stehen; zieht ihn dann langsam ab und gießt ihn in Flaschen.