

Recipe Book used by
J. W. Helling in his
bakery and confectionary
business

s. Hellwig.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

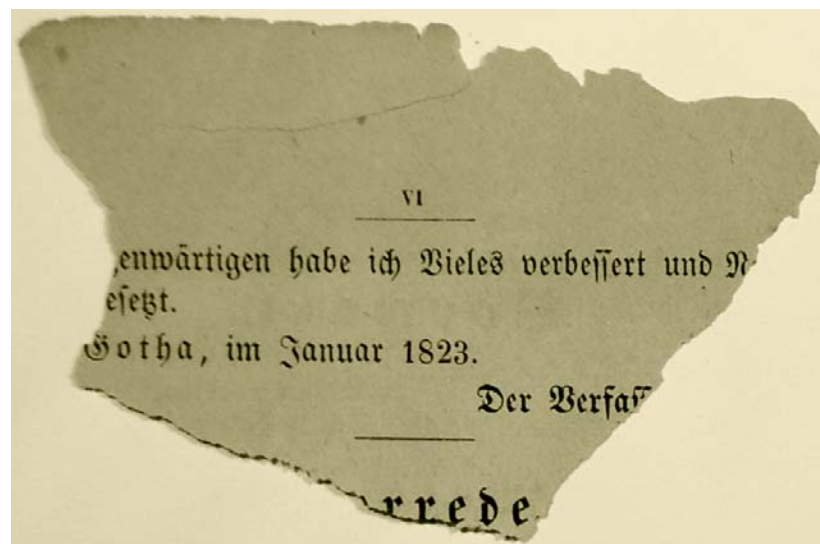
Seite

Erster Abschnitt.

- A. Von den bei der Konditorei nöthigen Gefäßen und Geräthschaften 3
- B. Von einigen allgemein erforderlichen Kenntnissen und Vorrichtungen 6

Zweiter Abschnitt.

- Vom Zucker, diesen zu kochen und allen dahin gehörigen Theilen 12
- Erstes Kapitel. Vom Zucker 16
- Zweites Kapitel. Von den Graden beim Zuckercochen 18
- Drittes Kapitel. Die Zucker- oder Syrupwaage 20
- Viertes Kapitel. Von den Bonbons 27
- Fünftes Kapitel. Stangen Zucker 28
- Sechstes Kapitel. Konserven 44
- Siebentes Kapitel. Gâteaux oder Zuckerkuchen



(All pages before this pp. v/vi fragment are missing.)

Publikum die freundliche Aufnahme finde,
 die ihr bereits vorausgegangen.

Giacomo Perini,
 praktischer Konditor.

Vorrede

sechsten Auflage.

Nach der fünften Auflage ist auch der
 geworden, diese sechste Auflage mit allem
 hen auszustatten, was sich seit dem Erscheinen
 der fünften Auflage im Gebiete der Konditorei und
 Kunstbäckerei Neues und empfehlenswerthes dargestellt
 hat. Und in dieser Beziehung haben theils manche
 Artikel reiche Zusätze oder völlige Umarbeitungen er-
 fahren, theils haben sich ganz neue Artikel, wie z. B.
 die Bereitung der Sorbets, der Gramolaten und der
 moussirenden Getränke nothwendig gemacht, so daß der
 Bearbeiter dem Publikum diese sechste Auflage als
 eine sehr bereicherte darbieten kann.

1850.

Giacomo Perini.

Vorrede

zur siebenten Auflage.

Mit Bearbeitung der siebenten Auflage die-
 ses Werkes beauftragt, habe ich gefunden, daß der
 Verfasser desselben ein wohl erfahrener praktischer
 Konditor gewesen sein muß, was durch die öftere
 Anerkennung dieses Werkes vom Publikum auch ane-

Die später hinzu gekommenen Neuere zum großen Theile wieder aus demselben weichen müssen, weil es ziemlich durchgängig die Recepte mit pomphaften Titeln w. Werthlosigkeit aber dem Sachverständigen werden mußten. Ich habe die siebente Auflage des Geistes Cupels mit praktischen Recepten vermehrt und glaube, daß dies für die neuen Auflage so zweckmäßig u. nützlich wird, daß er seinen Cupel als brauchbar. lieb gewinnt und ihn allenthalben empfiehlt.

Leipzig, im Frühjahr 1860.

A. Enyrim,
praktischer Konditor.

Vorrede

zur achten Auflage.

Ein Buch, welches zum achten Male vor dem Publikum erscheint, darf sich rühmen die Probe seiner Brauchbarkeit bestanden zu haben, und würde die allein schon Empfehlung genug sein, bei der Wahl eines Werkes über Konditorei das vorliegende Cupel'sche allen anderen vorzuziehen. Nichts destoweniger hat der Verleger sowohl als der Unterzeichnete es für eifrigst angelegen sein lassen, auch bei dieser achten Auflage im Sinne Cupel's fortzuarbeiten und Neues zu setzen, so weit sich solches bewährt hat, um dieses vor allen ähnlichen Büchern stets mit der Zeit zu lassen und auf der Höhe derselben zu

A. Enyrim.

S. Hellwig.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

Seite

Erster Abschnitt.

- A. Von den bei der Konditorei nöthigen Gefäßen und Geräthschaften 3
- B. Von einigen allgemein erforderlichen Kenntnissen und Vorrichtungen 6

Zweiter Abschnitt.

- Vom Zucker, diesen zu kochen und allen dahin gehörigen Arbeiten 12
- Erstes Kapitel. Vom Zucker —
- Zweites Kapitel. Von den Graden beim Zuckerkochen . . . 16
- Drittes Kapitel. Die Zucker- oder Syrupwaage 18
- Viertes Kapitel. Von den Bonbons 20
- Fünftes Kapitel. Stangenzucker 27
- Sechstes Kapitel. Konserven 28
- Siebentes Kapitel. Gateaux oder Zuckerkuchen 44

	Seite
Achtes Kapitel. Von den Essenzpasten	41
Neuntes Kapitel. Vom Karamel, Glasiren der Früchte und von den Konfituren	51
Zehntes Kapitel. Von den Tragantmassen und den Arbeiten davon	57
Elftes Kapitel. Dragées	61
Zwölftes Kapitel. Kesseldragées	64
Dreizehntes Kapitel. Von den gebrannten Mandeln, Hasel- nüssen u. dgl.	75

Dritter Abschnitt.

Vom Einmachen der Früchte, Bereitung der Gelées, Marmelade, Säfte u. dgl. nach den Monaten in 12 Kapiteln eingetheilt	79
Dreizehntes Kapitel. Einige Regeln beim Aufbewahren des Eingemachten	125
Vierzehntes Kapitel. Von den Kompots	126

Zweite Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von den Torten, Marcipan, Makronen und anderm Backwerk	135
Erstes Kapitel. Von den Torten	—
Zweites Kapitel. Von den Makronen	157
Drittes Kapitel. Vom Marcipan	161
Viertes Kapitel. Vom Biskuit	169
Fünftes Kapitel. Vom Auslauf, von den Bindmassen, Bai- sés und Konfekt	179

(Pp. xi to 16 are missing.)

§. 3. Den Zucker zur Perle (à la perle) zu kochen.

Wenn der Zucker, nachdem er die Probe des großen Fadens erreicht, noch ein wenig gekocht hat, so probire man ihn, und sobald der Faden an beiden Fingern, wenn man dieselben ein wenig öffnet, sich, ohne zu zerreißen, spinnt, so ist er zur Perle gekocht. Deffnet man die Finger gänzlich, ohne daß der Faden dabei zerreißt, so hat er die Probe der großen Perle erreicht. Ein geübtes und erfahres Auge kann auch schon aus dem Kochen des Zuckers abnehmen, ob diese Probe erreicht sei, indem der Zucker dann runde erhabene Perlen kocht.

§. 4. Den Zucker zur Blase (au soufflé) zu kochen.

Hat der Zucker die vorher beschriebene Probe erreicht, so läßt man ihn noch ein paar Mal aufkochen, sticht ihn mit einem Schaumlöffel durch einander und sticht mit dem Mund in den Schaumlöffel; zeigen sich der andern Seite des Löffels Blasen, so ist er au soufflé (zur Blase) gekocht.

§. 5. Den Zucker zum Flug (à la plume) zu kochen.

Hat der Zucker die Probe zur Blase erreicht, so läßt man ihn noch einige Mal aufwallen, bläst sodann auf die Löcher des Schaumlöffels, und sobald kleine Blasen davon fliegen, ist der Zucker zum Flug gekocht. Man läßt ihn noch einige Mal aufkochen, bläst sodann abermals auf die Löcher des Schaumlöffels und wird die Bemerkung machen, daß die Blasen häufiger und größer davon fliegen. Der Zucker hat alsdann die Probe des starken Fluges erreicht.

§. 6. Den Zucker zum Bruche (au cassé) zu kochen.

Um den Eintritt dieser Probe zu erkennen, macht es sich nöthig, einen Topf mit frischem Wasser bei der Hand zu haben, in welchen man einen glatten runden Stock steckt. Mit demselben oder auch, wie geübte

Konditoren zu thun pflegen, mit dem Finger, den man vorher in das frische Wasser getaucht hat, fährt man in den Zucker und sogleich ins frische Wasser. Löst sich der Zucker von dem Stock oder Finger und bricht, so ist er zu der Probe, die man le cassé (den Bruch) nennt.

§. 7. Den Zucker zu Karamel zu kochen.

Ist der Zucker zum Bruche gekocht, so probirt man ihn noch auf folgende Weise: Man nimmt ihn, nachdem er im Wasser erkaltet ist, zwischen die Zähne, und hängt er sich wie Pech an dieselben, so ist er noch nicht zum Karamel geworden und muß noch einige Mal aufkochen. Man nimmt alsdann ein Holz und probirt ihn nach Vorschrift des vorhergehenden Paragraphen. Setzt man das Holz mit dem Zucker ins Wasser bringt, so fracht der Zucker und hängt sich auch sodann nicht an die Zähne. Man muß sich aber bei dieser Probe ganz besonders in Acht nehmen, daß der Zucker nicht verbrennt, welches sehr leicht geschehen kann, sobald er nur ein klein wenig über die Probe kocht. Da der Zucker, wenn man ihn zu Karamel kocht, gern an die Pfanne oder den Kessel spritzt und brennt, so muß man das Angespritzte mit einem reinen nassen Schwamm sorgfältig abwischen. In Ansehung der übrigen Proben kann man ein wenig Wasser hinzugießen, wenn man es versehen hat und der Zucker etwa zu stark gekocht ist.

Drittes Kapitel.

Die Zucker- oder Syrupwage.

Die Syrupwage, welche man von vorzüglicher Güte in Paris bei Herrn Chevallier, Optikus des Königs, place du Pont-Neuf Nr. 15. kauft, ist unentbehrlich, wenn man den Zucker kochen will.

(Pp. 19 to 32 are missing.)

§. 16. Citronenkonserve auf eine andere Art.

Man reibe 3 bis 4 Citronen auf 2 Pfund Zucker ab, koche diese zum Flug, und behandelt diese Masse, wie §. 1 beschrieben.

§. 17. Berberisbeerkonserve.

Nimm Berberisbeersaft, filtrire ihn durch Löschpapier, schütte ihm zu dem gestoßenen Zucker, rühre eine dicke Masse, lasse diese fast kochend heiß werden (doch darf sie nicht kochen, die Konserven werden sonst zähe), gieße sie aus und schneide sie sodann.

§. 18. Zimmetkonserve.

Wenn 2 Pfd. Zucker zum Flug gekocht sind, thut man 2 Lth. gestoßenen Zimmet dazu, tablirt ihn, bis die Masse dicklich wird, und gießt sie sodann aus.

Muskaten- und Nelkenkonserven werden auf eben diese Art versertigt.

§. 19. Kaffeeconserva.

Koche 6 Loth Kaffee mit einem Kösel Wasser, filtrire es dann durch Makulaturpapier und schütte es auf 2 Pfd. Raffinatzucker, koche diesen zum Flug, tablire ihn und gieße ihn in die Kapsel, rize ihn in viereckige Stücken u. s. w.

§. 20. Johannisbeerkonserva.

Nimm reife Johannisbeeren, presse davon den Saft aus, gieße ihn zu gestoßenem Zucker und rühre eine starke Masse, laß diese unter beständigem Rühren heiß werden und gieße sie aus; wenn sie etwas kalt geworden, so rize sie mit einem spizigen Messer.

§. 21. Kirschenconserva.

Stoße 2 Pfd. feinen Zucker, thue frischen Kirschsaft dazu, rühre ihn zu einer dicken Masse und behandle sie dann wie die Johannisbeerkonserva.

Wenn der Saft von Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren schon mit Zucker versetzt ist, um ihn aufzubewahren, und man will Konserven verfertigen, so verdünnt man ihn wieder mit etwas Wein oder Wasser.

§. 22. Magenmorsellen.

Koche 2 Pfd. Zucker zum Flug, thue dann 2 Lth. gestoßenen Zimmet, 2 Lth. Nelken, etwas klargeschnittenen Cedronat und Drangenschalen dazu, tablire ihn, gieße ihn in die papiernen Kapseln und rize ihn in fingerbreite Stückchen. Viele Konditoren färben die Magenmorsellen roth, sie lassen ein Stück Lakmus im Wasser kochen, gießen dieses rothe Wasser zu ausgeläutertem Farinzucker und verfahren sodann wie oben.

§. 23. Pfeffermünzkonserve.

Man stoße 2 Pfd. schönen weißen Raffinatzucker, rühre ihn dann mit Wasser zu einer dicken Masse, lasse diese auf gelindem Kohlenfeuer heiß werden (bei allen Konserven, welche nicht gekocht werden, muß die Masse, während man sie heiß macht, immer umgerührt werden); dann setzt man sie ab, gießt 6 Tropfen Pfeffermünzöl dazu, rührt sie noch einige Mal um, gießt sie dann aus und rikt sie in längliche Stückchen.

§. 24. Grotische Konserve.

3 Pfd. gestoßenen Raffinatzucker, 4 Lth. Ingwer, $\frac{1}{2}$ Lth. orientalischen Safran, 5 Gran Moschus, 2 Gran Ambra, 8 Gran Würznelken, 8 Gran Rubeben, Alles fein gestoßen; 2 Lth. Marum in ein Glas gethan, kochendes Wasser darüber gegossen, 3 Stunden stehen gelassen, alsdann durch ein Tuch gepreßt und 3 Gran Mastix in Tropfen dazu gethan. Mit diesem Wasser rührt man das Ganze zu einer dicken Masse und verfährt, wie oben gezeigt worden.

Diese Konserven reizen außerordentlich und sind allen nervenschwachen Personen zu widerrathen, noch

mehr aber die sogenannten Pastiles à la Richelieu, welche größtentheils in Frankreich verfertigt werden. Sie werden eben so, wie die erotischen Konserven gemacht, sind aber noch mit Kantharidenpulver versetzt und können die schlimmsten Nerven- und Entzündungszufälle verursachen.

§ 25. Wohlriechende Konserve.

2 Pfd. gestoßenen Zucker mit 10 Tropfen Rosengeist, 10 Tropfen Tuberosen- und eben so viel Jasmingeist, 4 Tropfen Ambra und 4 Tropfen Moschusessenz vermischt, dann mit starkem Orangenblüthwasser eingerührt und ausgegossen.

§. 26. Beilchenkonserve.

Nimm einige Hände voll Beilchenblätter, reinige sie und thue sie in eine Büchse oder einen Topf von Porzellan oder Steingut, schütte ein Nösel kochendes Wasser darüber, binde sie fest zu und setze sie die Nacht über an einen warmen Ort; den andern Tag filtrire, gieße die Flüssigkeit auf 2 Pfd. Raffinat und verfahre dann wie gewöhnlich.

Alle diese Konserven werden, wie oben gezeigt, sowohl in Papierkapseln gegossen und gerigt, als auch zu runden Pläschen auf Blechtafeln ausgetropft. Dies geschieht auf mancherlei Art; einige Konditoren lassen sich Trichter verfertigen, welche unten mit zwei bis sechs engen Oeffnungen versehen sind, andere gießen sie aus einer Kelle, welche mehrere Schnäbel hat u. s. w.

§. 27. Vikörkonserve.

Man stößt feinen Raffinat, rührt ihn mit einer beliebigen Sorte Vikör zu einer dicken Masse, läßt sie heiß werden und gießt sie in Papierformen, rigt sie sodann in viereckige Stücke und bewahrt sie in Schachteln zwischen Papier auf.

§. 28. Morselle.

3 Pfd. geläuterter Zucker wird zum Flug gekocht, dann von dem Feuer genommen und nach 5 — 6 Mi-

nuten $\frac{1}{4}$ Pfd. fein und lang geschnittene, dann roth gefärbte Mandeln, 1 Lth. getrocknete Kornblumen, 6 Tropfen Nelkenöl und 6 Tropfen Citronenöl dazu gethan, einige Mal gut durch einander gerührt, dann in drei Papierkapseln, jede in der Größe eines halben Bogens, ausgegossen und dann geschnitten.

§. 29. Chokolademorselle.

$1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker geläutert und zum Flug gekocht, vom Feuer genommen und 2 Minuten stehen lassen; dann $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebene Chokolade untergerührt, ausgegossen und geschnitten.

§. 30. Gewürzmorselle.

Verfahren wie bei §. 28, nur nimmt man statt des Oeles 2 Lth. feinen Zimmt, 1 Lth. feine Nelken, 2 Quentchen Kardemome, 4 Lth kandirte Pomeranzenschale und das Gelbe einer Citrone dazu.

§. 31. Pistazienmorselle.

4 Loth Pistazien werden wie Mandeln geschält, gespalten, der Länge nach fein geschnitten, getrocknet, und 4 Loth lang geschnittene Mandeln mit Kochenille roth gefärbt. Man läutert nun 2 Pfd. guten Zucker und kocht ihn zum Flug, nimmt ihn vom Feuer, tablirt ihn etwas und mengt die Pistazien und Mandeln, das Abgeriebene einer Citrone, 1 Loth feinen Ceylonzimmt, 4 Lth. geschnittenen Citronat und 2 Quentchen fein gestoßene Vanille darunter, dann wird es in Kapseln oder Stäbe ausgegossen und geschnitten.

§. 32. Von Kügelchen oder Plätzchen.

Diese bestehen aus Konservemassen, welche aber auf andere Weise behandelt werden. Hierzu ist ein Pfännchen erforderlich, welches auf der rechten Seite eine $1\frac{1}{2}$ Zoll lange Schneppe hat; desgleichen ein 8 Zoll langes abgedrehtes Hölzchen, welches nach unten etwas eng zuläuft und genau in das Schnepphen paßt. Dann

nimmt man 6—8 weiße Bleche, welche an den Seiten $\frac{1}{2}$ Zoll aufgebogen sind, worauf die Plätzchen gegossen werden. Das Gießen muß mit möglichster Genauigkeit geschehen, damit eins wie das andere gleiche Größe erhält. Es verlangt daher einige Übung. Wo viele Kügelchen oder Plätzchen gegossen werden, hat man Pfannen mit 2, 3 auch 4 Rinnen, wozu ein Holz mit eben so viel Abtheilungen sein muß. Solche Pfannen halten 4—5 Pfd. Zucker und werden beim Gießen in einen Haken gelegt, der an einer Schnur hängt, an der Decke befestigt ist und senkrecht heruntersfällt, wodurch man nicht die ganze Last zu halten braucht. Hat man hierzu genug Bleche oder große Kupferplatten, so kann ein Arbeiter täglich 90—100 Pfd. gießen, die aber von einem Andern während des Gießens von den Platten abgemacht und diese wieder gereinigt werden müssen. Will man auf gewöhnliche, schwarze Bleche gießen, so müssen diese zuvor sorgfältig mit Sand abgeseuert werden.

§. 33. Pfeffermünzplätzchen.

2 Pfund Raffinatzucker werden durch ein feines Drahtsieb gestoßen, mit Wasser zu einem festen Brei angerührt, 2 Quentchen Pfeffermünzöl dazu gegossen und gut durchgerührt, dann ein Theil der Masse in das Pfännchen gethan, diese unter beständigem Umrühren so warm gelassen, bis sie flüssig geworden ist. Man nimmt nun das Pfännchen vom Feuer und bestreicht die Außenseite des Schneppchens mit Kreide, hält das Pfännchen mit der linken Hand und in der rechten das Hölzchen, und tropft mit demselben die Masse auf das Blech. Man läßt die Bleche eine kurze Zeit stehen und macht dann die Kügelchen mit dem Messer ab.

§. 34. Verbißbeer- oder Saurachplätzchen.

Hierzu wird der Saft von den Saurachbeeren ausgepreßt, durch ein Tuch gegossen und der Zucker mit diesem Saft zu einem festen Brei gerührt, in das

Pfännchen gethan und wie die vorigen versfertigt. Diese Masse darf nicht zu heiß werden, weil sonst die Plätzchen zäh und weich bleiben.

§. 35. Citronenplätzchen.

Man nimmt die bei der Citronenkonserve beschriebene Masse, und gießt hiervon die Plätzchen in der Größe eines Zweigroschenstücks.

§. 36. Punschplätzchen.

Der Zucker wird mit gleichen Theilen von Rum und Citronensaft etwas dünner als die übrigen Massen angerührt, daß man sie nicht zu heiß zu machen braucht, weil sonst der Rum versiegen würde; sie werden eben so groß wie die Citronenplätzchen gegossen.

§. 37. Ananasplätzchen.

Kleine Ananas reibt man auf Zucker ab, schneidet sie dann in ganz kleine Stücke, welche man einige Stunden etwas in blankem Wein digerirt, gießt dann den Wein ab, rührt ihn nebst dem Saft einer Citrone und der auf Zucker abgeriebenen Schale mit feinem Zucker zu einer weichen Masse und gießt davon Plätzchen so groß wie die vorigen.

§. 38. Rosenplätzchen.

1 Pfund Raffinat Zucker wird gestoßen, durch ein Drahtsieb gesiebt und mit Wasser zu einer festen Masse angerührt, welche man mit Kochenille roth färbt und 2 Tropfen Rosenöl dazu thut. Uebrigens wird wie bei den vorigen verfahren.

§. 39. Vanillenplätzchen.

2 Quentchen Vanille wird mit klarem Zucker in einen messingenen Mörser klar gestoßen und zu 1 Pfd. gestoßenem Zucker gethan, dieser mit Wasser angerührt, mit Kochenille roth gefärbt, warm gemacht und die Plätzchen gegossen.

§. 40. Doppelfarbige Plätzchen.

Hierzu ist eine Pfanne nöthig, die in der Mitte eine Scheidewand von Blech hat, welche sie in zwei Hälften abtheilt, die sich vorn an der Spitze der Schneppe wieder vereinigen. Man thut in die eine Abtheilung Rosen- und in die andere Punschconservenmasse; beide Massen müssen jedoch von ganz gleicher Dicke angerührt und zu jeder Masse ein besonderes Hölzchen genommen werden, womit man umrühren kann. Dann werden sie warm gemacht und mit einer Stricknadel abgestrichen.

§. 41. Kalte Pfeffermünzplätzchen.

1 Lth. Traganth wird in ein Glas gethan, $\frac{1}{2}$ Kanne Wasser darüber gegossen und 12 Stunden weichen gelassen, dann durch ein Tuch gepreßt und in einem steinernen Mörser mit 2 Pfd. Zucker, 1 Quentchen Pfeffermünzöl zu einer derben Masse angerieben, dann auf eine Marmorplatte gethan, hierauf mit dem Kollholz $\frac{1}{4}$ Pfd. Zoll dick ausgetrieben und mit einem Ausstecher in der Größe eines Zweigroschenstücks ausgestochen. Hierbei hat man darauf zu sehen, daß das Pfeffermünzöl nicht verfälscht ist, was gewöhnlich mit Rienöl geschieht. Man erkennt dieses an dem Theergeruche.

§. 42. Pralins von Chocolate.

3 Pfd. feiner reinschmeckender Zucker wird zum starken Faden gekocht, und auf eine mit Mandelöl bestrichene Marmorplatte ausgegossen und nach 6 — 8 Minuten mit einem hölzernen Spatel gut durchgearbeitet, daß er weiß und fest wird. Ist er dies geworden, so bleibt er einige Minuten liegen und es wird 1 Quentchen gestoßene Vanille darunter und die Masse wieder weich und zart gearbeitet. Man rührt nun unter 1 Pfd. fein geriebenen warmen Kakao 12 Loth Staubzucker nebst etwas Vanille, formirt von der erst bereiteten Masse kleine, runde Kugeln von der Größe einer Haselnuß, überzieht diese mit der warmen Kakaomasse, indem

man sie mit einem Theelöffel in die Masse bringt, wieder herausnimmt und auf ein weißes Blech legt. Sind sie kalt geworden, so können sie für den Verkauf aufbewahrt werden.

§. 43. Pralins mit Mandeln.

3 Pfd. Zucker werden zum trocknen Flug gekocht und 1 Pfd. gehackte und blaßgelb geröstete Mandeln in den Reibstein gethan, der Zucker darauf gegossen und beides zusammen gearbeitet, bis die Masse weich und zart geworden ist. Es kommt dann noch 1 Quentchen Vanille darunter und werden wie die vorigen fertig gemacht.

§. 44. Pralins mit Lampertsnüssen.

Statt der Mandeln werden $\frac{3}{4}$ Pfd. gehackte Lampertsnüsse nebst 1 Lth. feingestossenem Ceylonzimmt zum Zucker gethan und wie die vorigen behandelt, geformt und überzogen.

§. 45. Kroquantpralins.

Man gießt runde Likörbonbons in der Größe einer Haselnuß mit starkem Vanillegeschmack in Puder, nimmt sie am andern Tage heraus und überzieht sie mit Kakaomasse.

§. 46. Pralins mit Punschgeschmack.

Man gießt Likörbonbons, welchen man mit feinem Arack und einigen Tropfen Citronenöl Geschmack giebt, und überzieht sie mit nicht zu stark schmeckender feiner Punschglasur, welche man einige Minuten in einem nur mäßig erwärmten Ofen trocknet.

Auf dieselbe Weise kann man Pralins mit Citronengeschmack, welche man gelb, und mit Rosengeschmack, die man roth glasirt, bereiten, und beim Verkauf mehrere Farben durch einander mengen.

§. 47. Harte Pralins.

4 Pfd. gelb geröstete und geschnittene Mandeln werden mit 12 Lth. Kakao warm untergerieben, etwas

gestoßene Vanille und so viel Staubzucker hinzu gethan, daß man kleine Kugeln davon formen kann, welche, wenn sie kalt geworden sind, mit der oben beschriebenen Kakaomasse überzogen werden

§. 48. Englische Drops.

Hierzu Tafel I, Fig. 1—4.

Zur Bereitung der Drops ist ein Walzwerk erforderlich, zu welchem eben so viel Walzen, als man Sorten und Façons machen will, gehören. Die gangbarsten Drops sind die von Ananas, Erdbeeren, Himbeeren und Birnen. Die Figuren 1—4 werden das nöthige Walzwerk, welches übrigens sehr einfach ist, näher erklären.

Die Walzen sind von Messing, haben eine Länge von $3\frac{1}{4}$ Zoll bei $2\frac{1}{4}$ Zoll im Durchmesser, und es ist auf jeder eine Hälfte der Bonbons gravirt. Es wird von dem Zucker ein Stück von $\frac{3}{4}$ — 1 Pfd. abgeschnitten, welches der eine Arbeiter unter beständigem Drehen zwischen die beiden Walzen hält, während der zweite das zwischen den Walzen hervorgehende ungefähr 3 Zoll breite Band vorsichtig auf ein Blech zieht. Ist aller Zucker durchgegangen und die Bonbons sind erkaltet, dann werden sie in einem groben Siebe nachgeseiht, wodurch der bei dem Pressen sich bildende Span abfällt. Durchaus nothwendig ist, daß beide Walzen genau auf einander passen und daß sie während des Pressens mehrere Mal mit Mandelöl bestrichen werden, damit sich die Bonbons ablösen.

Sind diese Vorrichtungen beendet, so werden 4 Pfd. Raffinat Zucker mit ausreichendem Wasser und 2 Loth Cremor tartari auf das Feuer gesetzt, bei dem Kochen einige Mal mit Wasser abgeschreckt, abgeschäumt und dann abgenommen. Man gießt den Zucker durch ein feines Haarsieb, um den Bodensatz des Weinstein zurückzuhalten, weil dieser den Zucker leicht anbrennen läßt. Der Zucker wird nun zum Bruch gekocht, und wenn er vom Feuer ist, so viel als 2 Theelöffel Ananasäther (oder sonstiger Fruchtäther) dazu gethan, durch-

geschüttelt und auf die Platte gegossen. Es wird nun 1 Loth fein gestoßenes Acidum tartari oder Weinstein-
säure auf den Zucker gestreut, dieser zusammengeschla-
gen, etwas durch einander gezogen, und so geht er durch
die Walzen. Diese Bonbons werden auch orange ge-
färbt, wenn die Walzen die Form der Ananasfrucht
haben. Sind sie jedoch in Rosettenform, so bleiben
diese Bonbons weiß.

§. 49. Englische Rocks.

4 Pfd. Raffinat Zucker werden mit 3 Loth Cremor
tartari und ausreichendem Wasser auf das Feuer gesetzt
und etwas schwächer, als bei den Drops gekocht und
ausgegossen. Nachdem man etwas Weinstensäure auf
den Zucker gestreut und letztern zusammengeschlagen hat,
werden so viel wie $\frac{3}{4}$ Pfd. Benitzucker weiß gezogen,
und ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfd. roth, eben so viel gelb gefärbt,
was mit trockner Farbe geschieht. Der rothgefärbte
Zucker wird nun in einer Länge von ungefähr 6 Zoll
mit den Händen ausgerollt und etwas von dem nicht
gezogenen Zucker darum geschlagen. Dann wird der
gelbe Zucker in derselben Länge flach gedrückt und der
angefangene damit umwickelt. Um diesen wird wieder
der weiß gezogene und um letztern der noch übrige
Zucker geschlagen und in einer Länge von 12—15 Zoll
mit den Händen gerollt. Man legt nun den Zucker
zusammen, daß er 2 Theile bildet, schneidet den Zucker
an dem zusammenhängenden Ende mit der Scheere
durch, rollt ihn wieder aus, legt ihn wieder zusammen
und wiederholt dies noch zwei Mal. Der Zucker wird
nun in der Dicke eines Zeigefingers gerollt, in mehrere
Stücken geschnitten und auf Bleche gelegt. Ist er er-
kaltet, so wird er mit einem Messer, welches auf ein
Bret geschraubt ist, geschnitten. Das Bret hat in der
Mitte eine kleine Erhöhung, auf welche man den Zucker
legt und mit dem Messer, welches auf- und niedergeht
und nach allen Seiten gedreht werden kann, schneidet
man, indem man es gelind auf den Zucker drückt. Man

schneidet die Noth in der Stärke eines $\frac{1}{4}$ Zolles, und sie müssen 16 kleine Blumen haben, wenn man behutsam und aufmerksam gewesen ist.

Will man ein Muster mit Früchten machen, so ist Form und Farbe der Frucht, wie z. B. ein Apfel oder Birne, mit braunem Stiel, Größt und grünem Blatt, erst von dem Zucker herzustellen, und zwar in einer Länge von 6 — 8 Zoll. Der übrige Zucker wird dann weiß gegossen, um die lang formirte Frucht herum geschlagen, und bis zur Stärke eines Zeigefingers ausgerollt und auf die vorhin beschriebene Weise geschnitten.

Im Winter muß man die Marmorplatte, auf welche man gießt, warm machen, und auch einen warmen Ofen in Bereitschaft haben.

§. 50. Farbige Likörbohnen und Flaschen.

Man fülle einen flachen Kasten zwei Zoll hoch mit gesiebtem Puder an, streiche denselben mit einem Lineale glatt ab und lasse selbigen 8 Tage ruhig auf dem Ofen stehen, dann drücke man mit einer Bohne, welche mit Wachs an einem 3 Zoll langen Hölzchen befestigt ist, deren Modell in dem Puder so viel Mal ab, als man derselben zu gießen wünscht, dergleichen auch das von Holz geschnitzte Likörfläschchen, auch Ringel, Rosetten, Pastillen u. dgl. Der Puder muß jedoch hierzu sehr gut ausgetrocknet sein. Nun kocht man den Raffinatzucker bis zum schwachen Flug, nimmt ihn vom Feuer und gießt auf 1 Pfund Zucker 3 Eßlöffel voll Likör hinein, schüttet den Zucker schnell und gut durch einander, gießt die Hälfte davon in das zum Ausgießen bestimmte Pfännchen mit langem Schnabel und gießt es mit Vorsicht in die in Puder eingedrückten Formen.

Ist ein Kasten voll gegossen, so werden die eingegossenen Bonbons dünn mit trockenem Puder besiebt und über Nacht in den Trockenofen gestellt. Am andern Tage werden die Bonbons herausgenommen und durch Abkehren sorgfältig vom Puder gereinigt.

Will man die Bonbons farbig haben, so färbt man roth mit Kochenille, gelb mit ganzem Safran, welchen man mit so viel Wasser als die doppelte Quantität seines Volumens beträgt, aufkocht, blau mit Ultramarin.

§. 51. Trokaderoß.

Hierzu kocht man den Zucker zum starken Faden und nimmt etwas mehr Likör. Zuvor werden runde, ovale oder viereckige Plätzchen in der Größe eines Acht-groschenstücks im Puder eingedrückt, der Zucker dann wie gewöhnlich ausgegossen, die Bonbons am andern Tage wieder herausgenommen und einige Tage getrocknet.

Man rührt dann von feinem Staubzucker und Eiweiß eine leichte schaumige Glasur, welche dann mit Zucker noch etwas schwerer gemacht und mit einigen Tropfen Wasser wieder verdünnt wird.

Die Bonbons werden mit einem etwas gekrümmten Drahte in die Glasur, der man einen beliebigen Geschmack giebt, zur Hälfte eingetaucht und in einem schwach erwärmten Ofen abgetrocknet. Die Bonbons werden dann von der andern Seite glasirt und ebenfalls abgetrocknet.

Die großen, auf diese Art verfertigten Bonbons werden mit Spritzguß zierlich garnirt oder auch bemalt. Die kleinern wie z. B. Bohnen u. s. w. werden bloß glasirt.

Siebentes Kapitel.

Gateaux oder Zuckerkuchen.

§. 1. Von den Formen dazu.

Diese Gateaux werden sowohl zum Dessert, als auch bei Tafelverzierungen zu Aufsätzen gebraucht. Man

macht Pyramiden, Felsen und thurmformige Figuren davon. Die Formen, in welche man ausgießt, werden von Blech oder Papier gemacht. Die von Blech muß man einander nehmen können. Ueber den Formen von Papier müssen noch recht gut passende von Pappe sein. Ist die Figur, welche man gießen will, ganz gerade oder pyramidenförmig, daß man die Papierform gut in die von Pappe legen oder ziehen kann, so kann letztere fest zusammen geleimt werden; ist aber die Figur gebogen, oder sind Absätze daran, so daß, wenn der Gâteaux hineingegossen, man ihn mit der Papierform nicht würde herausnehmen können, so müssen die Hälften der Pappform nur ganz leicht mit einem Papierstreif zusammengeheftet werden, so daß die Form, wenn man diese Papierstreifen abzieht, aus einander fällt. Die Papierform bestreicht man alsdann mit einem nassen Schwamm, wo sie sich dann ganz leicht abziehen läßt.

§. 2. Gâteaux zu Aufzügen.

Nimm 2 Pfund reinen Raffinat, koch ihn zum Bruch, thue sodann einen Eßlöffel voll Glasur dazu und rühre ihn mit einem Kochlöffel um. Sobald die Glasur dazu kommt, so steigt die Masse, fällt aber auch sogleich wieder; man rührt immer fort, und sobald sie wieder steigt, gießt man sie in die Formen, welche auf einem heißen Bleche stehen müssen. Diesen Gâteaux giebt man weiter keinen Geschmack, sondern nur eine Farbe. Will man sie roth haben, so thut man unter die Glasur etwas Karmin, zu blau pulverisirten Indigo u. s. w.

§. 3. Drangenblüthgateaux.

Koch 2 Pfd. Raffinat zum Bruch, rühre zu der Glasur zwei Hände voll ausgelesene Drangenblüthenblätter und verfahre wie oben. Wenn man die Kelle, worin man kocht, vom Feuer absetzt, so legt eine andere Person ein kupfernes Blech darauf, damit es heiß wird, legt es dann auf einen Tisch und bestreicht es mit einem

nassen Schwamm. Auf dieses wird die Masse, sobald sie gestiegen, dann ausgegossen. Wenn sie etwas kalt ist, wird sie abgeschoben und aufbewahrt. Die Gateaux konserviren sich sehr lange.

§. 4. Drangengateaux.

Nimm 4 Drangen, reibe sie auf Zucker ab und schabe letzteren auf einen Teller, mache sodann mit der Hälfte des Weißen eines Eies eine starke Glasur davon. Koche 2 Pfd. Zucker zum Bruch, thue diese Glasur dazu und verfähre dann, wie im vorhergehenden Paragraphen gezeigt worden.

§. 5. Citronengateaux.

Reibe 4 Citronen auf Zucker ab und behandle die ganze Masse so, wie bei den Drangenblüthgateaux.

§. 5. Gâteau de franc Maçon.

Reibe 1 Pfd. geschälte und getrocknete Mandeln mit Eiweiß, wirke 1½ Pfd. gestoßenen Zucker, etwas gröblich gestoßenen Zimmt und zart geschnittene Drangenschalen dazu, treibe die Masse mit einem Belgerholz zwei Messerrücken dick aus, schneide Triangel daraus, lege sie auf Oblaten, belege sie auf den Ecken mit Cedronat und backe sie bei mittelmäßigem Feuer.

§. 7. Gâteau d'Eveque.

Reibe oder stoße ½ Pfd. geschälte Mandeln mit Eiweiß, wirke etwas gröblich gestoßenen Zimmt mit ¾ Pfd. gestoßenem Zucker und Drangenblüthwasser darunter, treibe sie wie die vorhergehenden aus, schneide Stücke in der Größe eines Kartenblattes davon, lege sie auf Oblaten, bestreiche sie mit ein wenig Glasur von gestoßenem Zucker und Drangenblüthwasser, bestreue sie mit gehackten Pistazien und backe sie bei mittelmäßigem Feuer. Die Pistazien müssen noch grün sein, wenn sie gebacken sind.

§. 8. Gateau croquant.

Stoße $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln mit Wasser, thue 1 Pfd. gestoßenen Zucker und 3 ganze Eier dazu und rühre es so lange, bis es weiß wird, wirke alsdann 20 Lth. Mehl darunter, treibe die Masse zwei Messerrücken dick aus, lege sie auf ein mit Zucker besiebttes Papier, backe sie bei starkem Feuer hellgelb. Wenn sie gebacken, so bestreiche sie mit einer Glasur von Citronensaft und Zucker.

§. 9. Rosengateaux.

Koche den Zucker mit Rosenwasser zum Bruch, thue unter die Glasur etwas Karmin, damit er die Masse roth färbe und verfahre wie oben.

§. 10. Veilchengateaux.

Gieße 1 Mösel kochendes Wasser auf 8 — 10 Lth. Veilchenblüthen und lasse es eine Nacht an einem warmen Orte stehen, presse es dann durch eine Serviette auf 2 Pfund Zucker und koche ihn zum Bruch, thue einen Löffel voll Glasur dazu, rühre ihn um, und wenn er steigt, gieße ihn aus. Man kann auch noch unter die Glasur eine Hand voll ausgelassene Veilchenblätter rühren.

§. 11. Mandelgateaux.

Schäle $\frac{1}{2}$ Pfd. süße Mandeln, schneide und trockne sie; koche 2 Pfund Zucker zum Bruch, thue die Mandeln und etwas Glasur dazu und verfahre, wie oben gezeigt.

Achtes Kapitel.

Von den Essenzpasten.

§. 1. Papierform dazu.

Man schneide runde Papierscheibchen von der Größe eines Viergroschenstücks, biege den Rand, indem man ihn immer zusammenkneipt, ohngefähr 1 Linie hoch in die Höhe, oder mache 2 Zoll lange und $\frac{1}{2}$ Zoll breite Käpselchen auf ein Bret, welches ganz gerade steht, wo sie dann mit dem unten beschriebenen Zucker voll gegossen werden.

§. 2. Kaffeepasten.

Roche 6 Lth. Kaffee mit einem Nösel Wasser und ein wenig Hausenblase, filtrire dieses durch Makulaturpapier, gieße es auf 2 Pfd. Raffinatzucker und koche ihn zum Flug, lasse ihn so lange stehen, bis sich beim Aufgießen keine Bläschen mehr zeigen. Sobald der Zucker ausgegossen ist, setzt man das Bret mit den Käpselchen in das Trockenstübchen, welches wohl erwärmt sein muß, und läßt sie die Nacht über stehen; den andern Tag befeuchtet man das Papier ein wenig mit einem nassen Schwamm und zieht es ab, legt die Pasten in ein Kästchen zwischen Papier und bewahrt sie an einem trocknen Orte.

§. 3. Essenzpasten mit Zimmt.

Roche 2 Pfd. Raffinatzucker zum Flug, gieße einige Tropfen Zimmtöl dazu und verfahre, wie oben gezeigt.

§. 4. Vanillepasten.

Schütte auf $\frac{1}{2}$ Lth. etwas geklopfte und klein geschnittene Vanille 1 Nösel Wasser und lasse es kochen, gieße es dann durch ein Tuch auf 2 Pfd. feinen Zucker, koche diesen zum Flug und verfahre wie oben.

§. 5. Rosenpasten.

Koche 2 Pfd. Raffinatzucker mit Rosenwasser zum Flug, färbe ihn mit etwas Karmin, und behandle ihn, wie oben gezeigt.

§. 6. Orangepasten.

Koche den Zucker mit Orangeblüthwasser, oder reibe auf 2 Pfd. feinen Zucker 3 Drangen ab, koche ihn zum Flug und verfahre wie vorher.

§. 7. Berberisbeerpasten.

Gieße auf 2 Pfd. Zucker $\frac{1}{2}$ Kösel Berberisbeersaft und ohngefähr auch so viel Wasser, koche ihn zum Flug; im Uebrigen wie oben.

§. 8. Essenzpasten mit Pfeffermünze.

Koche 2 Pfd. Zucker zum Flug, thue einige Tropfen Pfeffermünzöl dazu und behandle dies, wie oben gezeigt.

§. 9. Citronenpasten.

Reibe auf 2 Pfd. Zucker 4 Citronen ab, koche ihn zum Flug und verfahre wie oben.

§. 10. Marillen- oder Aprikosenpasten.

Schöne reife Aprikosen werden weich gekocht, durch ein Haarsieb getrieben und auf schwachem Feuer etwas eingedämpft; kochen darf jedoch diese Marmelade nicht. In der Regel nimmt man auf $\frac{3}{4}$ Pfd. Aprikosenmark, $\frac{1}{2}$ Pfd. Apfelmark, und ist es vielleicht $\frac{1}{4}$ eingedämpft, so kocht man $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker zum Flug, giebt das Mark hinzu und dämpft es sofort ab, bis es Wellen behält oder den Haufen etwas hält, dann kann die Masse entweder in die blechernen Pasten-Formen gefüllt, oder auch auf Papier bloß tressirt werden. Sollte die Marmelade sich verblaßt haben, so kann man sie mit etwas Safran wieder auffärben.

§. 11. Orangeblüthen-Pasten.

Man lese die Blüthen rein ab, so daß nichts Grünes darunter bleibt, koche sie in Fließwasser ganz weich, schütte sie dann auf Siebe und lasse das Wasser rein ablaufen. Darnach reibe man sie mit etwas Citronensaft ganz fein und passire durch ein Haarsieb. Zu $\frac{1}{2}$ Pfund von diesem Mark thue man $\frac{1}{2}$ Pfd. recht schönes weißes Apfelmarmelade, röste es auf gelindem Feuer etwas ab, koche $1\frac{1}{2}$ Pfd. Raffinat Zucker zum großen Flug, rühre ihn darunter, lasse sie einmal aufkochen und mache Pasten davon.

§. 12. Himbeerpasten.

1 Pfd. Himbeermarmelade, worunter etwas von Johannisbeere sein muß, wird vorerst etwas abgeröstet, dann kommt 1 Pfd. Zucker dazu und das Ganze wird circa 3 Minuten zusammen aufgekocht, dann wird noch $\frac{1}{4}$ Pfd. feiner Zucker eingerührt und die Masse in die Formen gegossen. Die Formen bestehen aus runden blechernen Ringen, welche auf Papier gesetzt sind. Die Pasten müssen so lange stehen bleiben, bis sie so fest sind, daß man den Ring in die Höhe ziehen kann, ohne daß dieselben zerfließen. Zu bemerken ist, daß die Waare zähe wird, wenn die Himbeeren sauer geworden sind; es ist daher nöthig, zu aller Arbeit von Himbeeren sie so schnell wie möglich zu verarbeiten.

§. 13. Durchsichtige Pasten, auch Glaszellen genannt.

Man nimmt gleiche Theile Quittenäpfel und Birnen, zerschneidet solche in vier Theile und wirft sie in frisches Wasser. Dann setzt man sie in einem Kessel über Feuer und läßt sie schnell weich kochen. Nun wird Alles in ein großes Sieb gegossen, damit der Saft in eine untergesetzte Schüssel abläuft, welcher dann, wenn er noch nicht hell sein sollte, durch den Filtrirbeutel geklärt werden muß.

Alsdann wird zu jedem Quart Saft 2 Pfd. Raffinat Zucker genommen, beides in einem Kessel übers

Feuer gesetzt und bis zu einem starken Gelée eingekocht. Bevor man aber den geklärten Saft mit dem Zucker zum Feuer bringt, nimmt man so viele Loth Hausenblase, als man Quarte von dem Saft hat, klopft sie mit einem Hammer tüchtig, zerschneidet solche dann mit einer Scheere in kleine Stücken und kocht sie mit Wasser so lange, bis sie vollkommen aufgelöst ist. Alsdann seihet man sie durch ein leinen Tuch und schüttet sie zu dem kochenden Gelée, welcher, wenn er bis zu dieser Konsistenz gesotten ist, in thönerne Pastenförmchen gefüllt wird.

Wenn nun die Pasten in den Förmchen gehörig erkaltet sind, so lüftet man sie mit dem Messer auf einer Seite und sucht sie durch starkes Darunterblasen aus den Formen zu bringen. Hierauf legt man dieselben auf gekräuselte Papierchen und verwahrt sie an einem kühlen Orte. Sie halten sich jedoch nicht länger, als 6 bis 8 Wochen.

Man kann die Masse auch mit Kochenille roth färben, sie darf aber erst hinzugegossen werden, wenn der Saft beinahe gahr gekocht ist.

Neuntes Kapitel.

Vom Karamel, Glasiren der Früchte und von den Konfitüren.

§. 1.

Man röste Maronen, schäle und stecke sie an Drahtspießchen, welche ohngefähr 12—16 Zoll lang und an beiden Enden wie kleine Spieße zugespitzt sind, dann nehme man eingemachte Nüsse, säubere den Zucker davon ab, schneide sie der Länge nach von einander; man lasse auch einige ganz. Nimm eingemachte Hagebutten, Birnen u. s. w., reinige sie vom Zucker und stecke sie

alle an; nun nimm feinen Raffinatzucker, koche ihn zum Bruch und drücke dann einige Tropfen Citronensaft hinein, damit er nicht abstirbt. Jetzt müssen noch einige Personen helfen. Der erste Arbeiter nimmt zwei Spießchen, woran die Früchte stecken, und tunkt diese in den Zucker, zieht sie gleich wieder heraus und dreht sie ein wenig, dann verfährt er eben so mit den an dem andern Ende der Spießchen steckenden Früchten, giebt sie dann einem von den Gehülften, welcher sie so lange dreht, bis der Zucker daran ganz fest wird, wobei er auch darauf zu sehen hat, daß der Zucker auf allen Seiten gleich stark ist. Dann legt er die Spießchen auf etwas Erhabenes, so, daß die Früchte weder an einander, noch aufzuliegen kommen. Wenn der Zucker zu kalt wird, muß man ihn wieder wärmen. Die glasirten Früchte legt man nun entweder auf Teller in verschiedene Reihen, damit es zierlich aussieht, wo man sie mit dem weiter unten beschriebenen Karamel decken kann, oder man legt sie über einander und bildet einen kleinen Aufsatz. Die Früchte werden mit dem zum Bruch gekochten Zucker an einander befestigt; man kann z. B. Säulen, Felsen u. dgl. davon bilden; dieses muß der Idee des Künstlers überlassen bleiben.

§. 2. Rother Karamel.

Koche den Zucker zum Bruch, thue ein wenig mit Wasser und Citronensaft angemachten Karmin dazu, schwenke ihn und laß ihn kochen. Wenn der Zucker wieder zum Bruch ist, so setze ihn ab und gieße nach Belieben davon.

§. 3. Weißer Karamel.

Nimm feinen Raffinatzucker, läutere ihn mit ein wenig Eiweiß und koche ihn bei starkem Feuer in einer kupfernen Pfanne. Die Probe des Karamels ist diejenige, daß man mit einem glatten, mit Wasser befeuchteten Stoc in den Zucker fährt und das Anhängende sodann unverzüglich in kaltes Wasser taucht. Wenn der

anhängende Zucker kracht und sich nicht zähe an die Zähne hängt, so ist er gut. Alsdann drückt man 3 bis 4 Tropfen Citronensaft hinein, schwenkt ihn herum und benutzt ihn zum Glasiren der Früchte. Will man aber Figuren, Gallerien u. dgl. davon gießen, so bestreicht man vorher die zinnerne Form mit einem in Mandel- oder Provenceröl getauchten Pinsel, jedoch nicht zu fett, gießt den Zucker in die Form, lüftet ihn mit einem spizigen Messer und legt ihn, wenn er noch warm ist, auf ein kupfernes Blech. Die zinnerne Figurenform wickelt man in eine Serviette, doch so, daß die Oeffnung zum Einguß frei bleibt, gießt den Karamel hinein, läßt den übrigen Zucker, der sich nicht angehängt hat, alsbald herauslaufen und dreht die Form in gerader Richtung so lange ganz langsam herum, bis der Karamel noch lauwarm ist; alsdann löst man die Theile der Form mit einem spizigen Messer behutsam ab und läßt sie vollends kalt werden. Da die Karamelfiguren öfters wegen der Stellung nicht im Ganzen gegossen werden können, so werden die anzusetzenden Theile und das Glied, an welches man sie setzt, mit einem warmen Eisen oder Messer bestrichen, sodann der Theil, den man ansetzen will, in heißen Karamel von der nämlichen Farbe getunkt und auf diese befestigt.

§. 4. Grüner Karamel.

Reibe ein wenig Indigo mit ein wenig Fließwasser auf einem Reibestein recht zart, thue so viel gestoßenen und fein gesiebten Kurfume dazu, daß die Farbe schön grün wird, und verdünne sie mit Fließwasser und Citronensaft. Ist der Zucker zur Probe gekocht, so thue man einige Tropfen von dieser Farbe hinein, schwenke ihn recht um, lasse ihn ein Mal aufstochen und gieße nach Belieben davon.

§. 5. Blauer Karamel.

Reibe gutes Berlinerblau mit Regen- oder Fließwasser und setze, nachdem der Zucker zur Probe gelangt

ist, so viel Farbe zu, daß er schön blau wird, drücke einige Tropfen Citronensaft hinein, schwenke ihn recht um und gieße davon nach Belieben. Von diesem blauen Karamel darf man nicht viel auf ein Mal kochen, weil er bei dem Aufwärmen gern grün wird.

§. 6. Draperie von Karamel.

Zu dieser Arbeit sind zwei Personen erforderlich. Wenn der Karamel gehörig gekocht ist, so bestreicht man ein kupfernes Blech mit Mandel- oder Provenceröl, desgleichen zwei Messer, gießt ohngefähr eine halbe Kaffeetasse voll Karamel auf das Blech und eben so viel auf eine andere Stelle des Bleches, drückt 2 — 3 Tropfen Citronensaft auf jeden Theil des Karamels, thut auf den einen Theil ein wenig Karmin und läßt den andern weiß, arbeitet beides mit dem mit Del bestrichenen Messer unter einander, zu zwei gleich dicken und langen Stangen, drückt sie mit den Fingern zusammen und zieht sie in gleicher Stärke und Breite aus einander, schlägt und drückt die beiden Enden und in der Mitte wieder zusammen und zieht sie in gleicher Stärke und Dicke zu einem zwei Finger breiten vierstreifigen roth und weißen Bande so dünn als möglich aus einander und bekleidet damit die Karamelfiguren. Je öfter man den Rand dieses Bandes zusammen schlägt, drückt und auszieht, desto vielstreifiger wird das Band.

Man kann auch blau, roth und weiß zusammen nehmen und eben so verfahren.

Zu dem Blauen nimmt man zart geriebenes Berlinerblau; zu dem Gelben Kurfume, und zu dem Grünen Indigo und Kurfume.

§. 7. Caramel en Filigrane.

Wenn der Karamel gehörig gekocht ist, so bestreicht man die Rückseite eines zinnernen Tellers oder einer Porzellanschale mit ein wenig Mandelöl, setzt ihn auf ein kupfernes Blech und läßt durch einen Trichter mit

einem ganz engen Loch den Zucker in allerhand dünnen Zügen darauf fließen, tunkt eine Mirabelle oder andere schickliche eingemachte Früchte in den nämlichen Zucker und befestigt sie statt des Griffes in der Mitte, ziert ihn mit allerhand Pastillen aus und deckt ihn über Kompote, Krème oder dergleichen.

Auf diese Weise kann man auch allerhand Pyramiden u. dgl. machen. Die Pyramiden werden in beliebiger Form von Papier gemacht, alsdann den Zucker, wie oben gezeigt, durch den Trichter hineinlaufen lassen, und wenn er kalt, mit einem Schwamm abgewischt.

Man kann auch statt des Trichters einen Löffel oder geschältes Besenreis nehmen.

§. 8. Caramel en Filigrane auf eine andere Art.

Nehme feinen Raffinatzucker zum Bruch, thue einen Tropfen geriebenen, mit Rurkume vermischten Indigo dazu, damit der Zucker eine ganz blasse meergrüne Farbe bekommt, lasse ihn mit der Farbe einige Mal unter Herumschwenken aufkochen und setzen. Lege zwei kupferne Bleche der Länge nach neben einander und bestreiche sie mit Mandel- oder Provenceröl*). Nimm einen Schlagbesen, tunkte ihn in den Karamel und fahre damit über das Blech auf und ab, wo sich dann dünne Fäden wie Seide spinnen werden, fahre damit so lange fort, bis das Gesponnene einen Finger hoch ist, und brauche es alsdann statt Wasser bei Vorstellungen von Raaskaden, Flüssen, Schiffahrten u. dgl. Wenn der Karamel kalt wird, so wärme ihn wieder und spinne so viel, als erforderlich ist.

Da sich, hauptsächlich bei feuchter und warmer Witterung, der Karamel, insbesondere aber dieser gesponnene, nicht lange konservirt, so muß man letzteres nicht eher machen, als kurz vorher, wenn man es brauchen will, den Karamel aber entweder an einem warmen

*) Man muß sich aber wohl in Obacht nehmen, daß er nicht anbrennt, und um solches zu verhüten, öfters herumschwenken.

Ofen oder im trocknen Stübchen bis zum Gebrauch aufbewahren. Winterszeit, wenn es kalt ist und friert, hat man diese Vorsicht nicht nöthig.

§. 9. Gelber Karamel.

Gieße kochendes Wasser über ein wenig Safran; wenn dies eine kurze Zeit gestanden hat, so laß es durch ein leinenes Tuch laufen. Wenn der Raffinatzucker zum Bruch gekocht ist, so thue von dieser Farbe nebst einigen Tropfen Citronensaft dazu, bis der Zucker schön gelb wird; dann laß ihn wieder aufkochen.

§. 10. Vom Gebrauch des Karamels.

Der Karamel wird sowohl zu Verzierungen der Dessertteller, als auch bei Aufsätzen gebraucht. Will man z. B. einen Wasserfall, Springbrunnen u. dgl. vorstellen, so wird das Wasser durch den in §. 5 beschriebenen blauen Karamel vorgestellt; doch muß man ihn nicht zu blau färben, sondern er muß bloß blaßblau sein; man kann ein wenig Kurfume zusetzen, wo er dann grünlich wird. Man nehme ein kupfernes Blech und gieße mit der Kelle lauter dünne Fäden, welche dann durch Karamel von derselben Farbe an den Felsen oder andern Gegenständen, von welchen das Wasser kommen soll, befestigt werden.

Die Verzierung der Dessertteller geschieht auf mancherlei Art. Man nehme ein kupfernes Kasseroll, welches fast den Umfang des Tellers hat, bestreiche dieses mit Mandelöl und gieße den Karamel in vielerlei dünnen Zügen oben und an den Seiten darüber. Wenn er kalt geworden, so hebe ihn ab und setze ihn auf die Teller über die in §. 1 beschriebenen glasirten Früchte, auch über Eingemachtes, Kompots u. dgl. Diese Karameldecken kann man aus allen den eben beschriebenen Farben zusammensetzen, wenn er nach einander ausgegossen wird. Auch gießt man Pyramiden, Säulen u. dgl. auf eben diese Art; diese kann man über die Blechform, worein das Gefrorne kommt, gießen, wenn welche

von der gewünschten Façon da sind; ist dieses nicht, so macht man welche von Papier, wie ich schon im Kap. 7, §. 1 beschrieben habe; in diese wird der Zucker in ganz dünnen Zügen gegossen und, wenn er hart ist, das Papier mit einem nassen Schwamm bestrichen und abgelöst. Beim Kochen des Karamels muß man sich vor dem Absterben und Brennen des Zuckers sehr hüten, man muß beständig einen Schwamm in einem Gefäß mit Wasser dabei liegen haben, und sobald man merkt, daß sich Tropfen an den Rand des Gefäßes, worin man kocht, ansetzen, sie sogleich damit abnehmen; auch darf nie vergessen werden, wenn der Zucker zum Bruch gekocht ist, einige Tropfen Citronensaft hinein zu drücken. (Bei jedesmaligem Wärmen wieder einige Tropfen dazu.) Auch darf der Karamel nie eher gekocht werden, als kurz vorher, ehe man ihn brauchen will, weil er sich nicht gut konserviren läßt.

Zehntes Kapitel.

Von den Tragantmassen und den Arbeiten davon.

§. 1.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfd. schönen weißen Gummitragant (der, welcher aus kleinen, weißen Stückchen besteht, ist der beste), laß ihn aus und thue ihn in einen Topf oder eine Büchse, gieße so viel Wasser darüber, daß er gerade bedeckt ist, und lasse ihn eine Nacht stehen; den andern Tag siehe nach, und wenn der Tragant obenauf trocken geworden ist, so gieße nochmals Wasser auf. Nach Verlauf von 36 — 48 Stunden stoße denselben in einem reinen messingenen Mörser ganz fein und presse ihn durch ein leinenes Tuch. Thue ihn in den Reibstein und reibe 8 Pfund recht feinen, durch ein ganz

feines Seidensieb geschlagenen Raffinatzucker darunter. Diese Masse reibt man so lange, bis sie schön weiß ist, sich in feine Fäden zieht und keine Knötchen mehr hat. Um sie desto feiner reiben zu können, theilt man sie in drei bis vier Theile, wovon man einen nach dem andern reibt. Denn durch recht fleißiges Reiben wird der Tragant viel weißer und läßt sich auch viel besser bearbeiten. —

Man giebt diese Masse in eine Eisbüchse, deren Boden zuvor mit Stärkemehl bestreut worden. Um die Masse vom Reibsteine zu nehmen, bedient man sich eines Kochlöffels, der oft ins Wasser getaucht wird, bedeckt sie sodann in der Eisbüchse mit einem feuchten Tuch und bewahrt sie an einem kühlen Orte.

Will man Devisen, welche nicht zum Essen sind, Säulen, Gallerien, Körbchen u. s. w. davon pouffiren oder ausdrücken, so wird zu der Masse bloß Stärkemehl, will man aber Figuren, Blumen u. dgl. zum Essen davon verfertigen, so wird feiner Zucker dazu gewirkt.

§. 2. Devisen.

Die Devisen bestehen aus großen und kleinen Figuren, die in hölzernen Formen ausgedrückt werden, welche gegen einander in zwei Theile ausgestochen werden und ganz genau auf einander passen müssen.

Man nehme ein Stück von der im vorhergehenden §. 1 beschriebenen Tragantmasse, von der Größe einer kleinen Citrone. (Wenn man zu viele Masse nimmt, so läßt sie sich erstens nicht gut wirken und zweitens würde sie zu alt werden, wo sie dann spröde wird und sich nicht gut verarbeiten läßt.) Man wirkt nun diese Masse in Stärkemehl, zieht sie von einander, wirkt sie wieder und fährt damit so lange fort, bis sie kurz abreißt, legt sie auf einen Teller und bedeckt sie mit einem angefeuchteten Lappchen. Wer noch nicht viel in Tragant gearbeitet hat und nicht genau weiß, ob die Masse die gehörige Konsistenz hat, der drücke erst ein wenig aus und lege es hin, doch auch an feinen zu warmen

Ort. Wenn in einer Stunde der Tragant nicht anfängt hart zu werden, so muß noch etwas Stärkemehl eingewirkt werden. Wenn diese Masse sehr warm oder frei an der Luft liegt, wird sie bald hart und läßt sich nicht verarbeiten. Nun nimmt man ein Stückchen davon, drückt es recht gut in die Form und schneidet es mit einem scharfen und glatten Messer ab, nimmt diesen Theil der Figur heraus und legt ihn mit dem abgeschnittenen Theil auf ein glattes Bret, aber am besten ist es auf eine Glastafel; eben so verfährt man mit dem andern Theile; sind einige fertig, so nimmt man das erste wieder und bestreicht es mit einem nassen Pinselchen, legt die gedruckte Devise darauf und dann den andern Theil, drückt die Figur auf allen Seiten zusammen und legt sie hin, bis sie hart ist. Sind die Figuren sehr groß, so nimmt man in der Mitte etwas Masse heraus und macht sie hohl; hat man dann viele Figuren fertig und sind sie ganz hart, so werden sie der Natur nach gemalt und, wenn sie wieder trocken sind, mit aufgelöstem Gummi arabicum überstrichen, damit sie glänzend werden. Auf diese Art werden alle Figuren gemacht, und es wird wenig Gegenstände geben, welche nicht hier im Kleinen nachgemacht werden könnten.

§. 3. Strickstrümpfe.

Wirke die §. 1 beschriebene Tragantmasse mit recht weißem Stärkemehl zur gehörigen Stärke, mache runde Kügelchen von der Größe einer Haselnuß und drücke dasselbe auf ein feines Drahtsieb, damit sie wie ein kleiner Garnknäuel aussehen. Welgere dann die andere Masse so aus, daß sie noch starr wie ein dünner Pappbogen ist, presse dieses zwischen einen feinen leinenen Strumpf und lege es dann im Quadrat von 1 bis 1½ Zoll wie einen Strickstrumpf, das Knäulchen halb hinein, zusammen; auch kann man eine gedruckte Devise mit hineinlegen. Dann macht man nach Verhältniß der Größe des Strickstrumpfes auch die Nadeln von gelbem Draht und steckt sie daran. Damit die Masse recht

weiß wird, so drücke man bei dem Einwirken des Stärkemehls oder auch Zuckers etwas Citronensaft dazu.

§. 4. Tragantkörbchen

Diese Körbchen werden von verschiedener Größe und Façon gemacht, gewöhnlich in Holzformen ausgedrückt und sehen sehr artig aus. Man färbt die Masse dazu roth, wenn man ein wenig Karmin mit hineinwirkt; blau, mit ein wenig in Wasser fein geriebenem Indigo; grün, mit Saftgrün; gelb, mit Safran oder Gummigutt. Sie werden eben so in Formen gedrückt, wie die Devisen und aus zwei Theilen über einer Patrone zusammengesetzt. Auch macht man Beuteln von Taffet hinein, damit sie den Strickkörbchen ähnlich werden, oder füllt sie mit von Tragant gemachten Früchten, oder den unten beschriebenen Blumen.

§. 5. Tragantblumen.

Man lasse sich vom Klempner Formen zum Ausstechen der Blumenblätter, zu Rosen, Tulpen und allen Blumen, welche man nachahmen will, so wie auch zu den Blumenblättern machen. Zu den Stielen nehme man geschältes Birkenreis, mache daran einen Knopf von Tragant, welcher die Farbe der Blume hat, welche man nachahmen will, setze die Blätterchen daran und gebe ihnen die Gestalt der Blume; den Stiel male man grün und setze dann auch die grünen Blätter daran. Müssen die Blätter der Blumen verschiedene Farben haben, so müssen sie von weißem Tragant gemacht und dann gemalt werden. Bei den einsfarbigen färbt man ihn aber schon beim Wirken. Für diese Arbeiten kann man nicht gut Vorschriften geben; es hängt ganz von dem Künstler ab, den Blumen eine richtige Form und gefällige Farbenmischung zu geben. Eben so verhält es sich mit den

§. 6. Aufsätzen und Verzierungen der Tafel.

Hierbei wird verlangt, daß der Konditor Kenntniß vom Zeichnen hat. Es wird zwar auch Vieles in For-

men ausgedrückt, z. B. Guirlanden, Trophäen u. dgl., doch das Meiste muß er poussiren. Auch werden Dosen und Kästchen von Pappe oder Glas mit ausgedrucktem Tragent verziert. Unter dem Tragent kann dann, wenn die Gegenstände nicht zum Essen dienen sollen, auch etwas ganz fein gestoßener Marmor gewirkt werden, wodurch er mehr Festigkeit erhält.

Erstes Kapitel.

Dragées.

§. 1. Siebdragées.

Nimm von dem im 10. Kapitel, §. 1 beschriebenen Tragent, wirke ihn mit feinem Raffinat Zucker und etwas Drangenblüthwasser, und wenn die Masse fertig ist, so nimm so viel als eine Erbse groß, gieb ihm zwischen den Formen eine längliche Form, drücke es dann auf ein Haarsieb in einen länglichen Streif und rolle es leicht zusammen.

Eben so macht man die Müsschelchen, nur daß sie nicht zusammengerollt, sondern die Ränder auf allen Seiten etwas in die Höhe gebogen werden, damit sie die Form einer kleinen Muschel erhalten; auch kann man in die zusammengerollten Dragées eine Devise legen.

§. 2. Pastillen.

Die Masse wird eben so, wie bei Siebdragées angemacht, dann einen Messerrücken dick ausgewelgert und in die Pastillenform gedrückt.

§. 3. Dragéedüten.

Die Masse wird ausgerollt in runde Stückchen von der Größe eines Biergroßensstücks ausgestochen und auf ein dünnes Stäbchen, in Form einer Düte, aufgerollt;

wenn sie alle fertig und trocken sind, so steckt man eine gerollte Devise, welche man an einem Ende naß gemacht hat, hinein.

Zu den im vorhergehenden §. 3 werden auch folgende Massen gebraucht:

§. 4. Chokoladedragée.

Reibe gute Vanillechokolade auf einem Reibeisen, wirke diese mit der Tragantmasse und formire nach Belieben davon.

§. 5. Violendragée.

Wirke die Tragantmasse mit etwas gestoßener und durch ein feines Sieb geschlagener Violonwurzel, färbe sie mit fein geriebenem Indigo und verfertige nach Belieben.

§. 6. Rosendragée.

Wirke die Tragantmasse mit feinem Zucker, thue ein wenig Rosenöl dazu und färbe sie mit Karmin.

§. 7. Kaffeedragée.

Stoße einige Loth gebrannten Kaffee und schlage ihn durch ein feines Sieb. Schütte über 4 Lth. Gummitragant recht stark gekochten und filtrirten Kaffee, so daß der Kaffee den Tragant bedeckt. Den andern Tag presse ihn durch und stoße ihn mit feinem, durchgeseihten Raffinatzucker, bis er Fäden zieht; dann wirke ihn mit dem gestoßenen Kaffee und feinem Zucker, bis er beim Ziehen kurz abreißt. Hiervon kann man nun die in den §§. 1 und 3 beschriebenen Dragées verfertigen und auch Kaffebohnen von der Größe der natürlichen formiren; wenn diese ganze trocken sind, so bestreicht man sie mit einem Pinselchen mit Wasser und läßt sie auf einem Sieb im Trockenstübchen wieder trocken werden, wodurch sie den Glanz erhalten.

§. 8. Blüthendragée.

Man verfertige eine von den oben beschriebenen Dragéemassen, weiß, roth oder eine andere Farbe, nehme

davon ein Stückchen, etwas größer als eine Erbse, welchere dieses in der Hand länglich, nach einem Ende dünner zu, nehme eine kleine Scheere und mache zwei bis drei Schnitte in das dickere Ende, schlage dann diese Theile aus einander und drücke sie breit, damit sie die Blätterform erhalten, setze in die Mitte noch ein klein wenig Tragant und thue einige Schnitte hinein, damit sie der Blüthe ähnlich werden.

Aus den oben beschriebenen Drageemassen werden noch vielerlei Sachen, sowohl aus freier Hand verfertigt, wie in Formen ausgedrückt, als Früchte, Figuren u. dgl.; nur nehme man stets die passenden Farben. Will man z. B. Aepfel oder Birnen poussiren, so mache man die im §. 1 beschriebene Masse und färbe sie gelb, stecke ein kleines Stielchen daran und bestreiche sie auf einer Seite mit einem Pinselchen ganz blaß mit Karmin.

§. 9. Likörbouteillen.

Man läßt sich eine Form stechen, worin man kleine Bouteillen ausdrücken kann, daß sie ohngefähr 1½ Zoll hoch mit ganz kurzem Halse nebst Kork und nach Verhältniß stark sind. Die Tragantmasse wird mit feinem gestoßenen Zucker gehörig bereitet und ihr kein Geschmack gegeben. Nun rollt man etwas von der Masse, ohngefähr einen Strohhalm dick, aus, drückt sie auf allen Seiten in der Form gut an und schneidet das Ueberragende weg; dann hebt man diese halbe Bouteille mit ein wenig angefeuchteter Masse, welche man hineindrückt, heraus. Wenn man auf diese Art mehrere fertig gemacht und sie nicht mehr so weich sind, so setze man sie recht gut zusammen und bestreiche die Fugen mit noch etwas flüssiger Masse; hierauf läßt man sie einen oder zwei Tage stehen, bis sie ganz hart sind. Nun stellt man sie auf ein Bret, in welches Löcher gebohrt sind, wo die Hälse gerade hineinpasse, und schüttet in die untere Oeffnung eine beliebige Sorte Likör, bis sie voll sind; dann setzt man die Böden darauf, indem man von der Masse Messerrücken stark austreibt, Stück-

den davon schneidet, die Bouteillen unten herum befeuchtet, die geschnittenen Stückchen ansetzt und festdrückt; wenn sie ordentlich rund beschnitten sind, bestreicht man sie auch mit etwas flüssig gemachter Masse und läßt sie im Trockenstübchen wieder fest werden.

§. 10. Gefüllte Bonbons.

Hierzu bereitet man die Masse wie im vorhergehenden §. 9 gezeigt, drückt sie dann, wenn sie ausgetrollt ist, in eine Form, welche aus zwei Hälften besteht, welche in einen größern passen und ein kleines Büchschchen vorstellen, unten enger als oben. Wenn die Masse an den Seiten und Boden recht gut angedrückt ist, schneidet man das Ueberragende hinweg, nimmt die Form von einander und stellt die Büchschchen auf ein glattes Bret. Wenn sie alle fertig, so setze sie ein oder zwei Tage in das Trockenstübchen. Sind sie ganz fest, so fülle sie mit einer beliebigen Sorte Gelee oder Marmelade und bringe sie wieder ins Trockenstübchen. Den andern Tag schneide runde Scheibchen, welche auf die Büchsen passen, bestreiche den Rand mit Gummiwasser, lege sie darauf und drücke sie behutsam an, bringe sie nochmals einen Tag ins Trockenstübchen und bewahre sie dann an einem trocknen Orte.

Zwölftes Kapitel.

Kesseldragées.

§. 1. Weiße Mandeln.

Man lese schöne, große Mandeln aus und reibe sie zwischen einem Tuche, damit der Staub abgehe, thue diese in den, in der ersten Abtheilung, Kap. 1, beschriebenen Dragéekessel, hänge ihn so, wie eben da gezeigt, und setze die Kohlenpfanne mit glühenden Kohlen da-

runter, so, daß sie ohngefähr 8 Zoll unter dem Boden des Kessels steht. Roche seinen Raffinat Zucker zum ersten Grad. Die Mandeln im Kessel muß man während dieser Zeit immer recht mit der Hand durch einander rühren, damit sie alle zugleich heiß werden. Auf 6 Pfd. Mandeln gieße dann 2 Eßlöffel voll Zucker, schwenke den Kessel und rühre sie mit der Hand um, damit sich an jede gleich viel Zucker ansetzt; sobald sie ganz trocken sind, gieße wieder 2 Eßlöffel voll Zucker darauf, schwenke und rühre sie und fahre so fort. Hat man dieses nun wohl acht Mal wiederholt, so thue man zu dem Löffel voll flüssigem Zucker auch einen Löffel voll fein gestoßenen Raffinat Zucker, schwenke sie mit der rechten Hand und rühre sie mit der linken um. Wenn sie trocken sind, so gieße sie wieder auf, thue klaren Zucker dazu und fahre damit so lange fort, bis sie so stark sind, als man sie haben will. Bei dem letzten zwei bis drei Mal gießt man bloß flüssigen Zucker auf, weil sie dadurch glatter und weißer werden. Der Zucker muß immer warm aufgetragen und, sobald er zu kalt wird, wieder gewärmt werden. Auch muß man einige Mal die Mandeln aus dem Kessel nehmen, sie in ein Sieb thun, um den klaren Zucker davon zu sieben, und den Boden des Kessels abschaben. Diesen abgeschabten Zucker siebt man auch durch und nimmt ihn wieder mit dazu.

Hierbei ist noch folgendes genau zu beachten: man sehe ja auf Verwendung guten Raffinats, nehme schönes Stärkemehl, wenn solches bei Dragées verwendet werden soll und färbe nur mit guten Farben. Dem Zucker setze man etwas Ultramarin zu. Sollte der Zucker zu fest werden, muß er wieder etwas erwärmt und wenn nöthig mit Wasser verdünnt werden. Um die Mandeln schön glatt zu erhalten, so versäume man ja nicht den Kessel öfters zu reinigen und abzuwaschen.

§. 2. Vanillemandeln.

Man stoße $\frac{1}{4}$ Pfd. schönen weißen Gummitragant, setze ihn mit hinlänglichem Wasser auf gelindes Kohlen-Schauplatz, 1. Bd. 8. Aufl.

feuer, lasse ihn unter beständigem Umrühren zergehen und dann so dick kochen, bis, wenn man den Löffel, womit man rührt, herauszieht, sich Fäden ziehen. Gieße ihn dann durch ein Haarsieb und hebe ihn zum Gebrauch auf.

Nimm 6 Pfd. schöne, große Mandeln, gieße Wasser darüber und lasse sie ein Mal aufwallen, ziehe sie ab, wasche sie wieder ganz rein, lege sie auf Spansiebe und laß sie einige Tage stehen, bis sie wieder ganz trocken sind. In das Trockenstübchen darf man sie nicht stellen, weil sie sonst zerplagen würden.

Koche 5 Pfd. feinen Raffinatzucker zum ersten Grad (man koche ihn ja nicht stärker; er kann eher etwas schwächer sein), thue die Mandeln, aus welchen man alle Stückchen gelesen, in den Dragéekessel und die Kohlen darunter. Wenn sie durchaus warm sind, so trage 2 Löffel voll Zucker auf und verfahre, wie im vorhergehenden §. gezeigt. Wenn einige Mal Zucker aufgetragen worden, so gieße auch einen Löffel voll Gummivasser darüber und fahre so fort. Wenn sie bis zur Hälfte stark sind, so mische etwa 1 Lth. fein gestoßene Vanille mit etwas flüssigem Zucker dazu und trage sie auch löffelweise auf, dann wieder Gummivasser, dann Zucker und fahre so fort, bis sie stark genug sind.

Sollten sie noch nicht recht schön weiß sein, so setze sie eine Nacht ins Trockenstübchen; den andern Tag kläre von dem feinsten Zucker mit Fließwasser ab, thue die Mandeln wieder in den Kessel und trage von dem Zucker auf, beim ersten Mal 3 Löffel, dann 2 und immer weniger. Doch laß die Mandeln alle Mal wieder recht trocken werden. Das Feuer darf nicht zu stark gemacht werden, denn sobald sie zu heiß werden, erhalten sie keine schöne weiße Farbe. Auch vergesse man das Abschaben und Durchsieben des Zuckers nicht.

§. 3. Orangemandeln

werden eben so behandelt, wie die vorigen; der Zucker wird mit Orangeblüthwasser verdünnt, und dann werden sie mit etwas flüssigem Gelb gefärbt.

§. 4. Rosenmandeln.

Die Mandeln werden abgezogen, gewaschen und getrocknet, wie oben gezeigt, der Zucker wird bis zum zweiten Grad gekocht und dann mit Rosenwasser verdünnt. Wenn die Mandeln die gehörige Stärke haben, so trägt man einen Löffel voll Karmin, welcher in Gummiwasser aufgelöst und mit Zucker verdünnt ist, auf, um sie roth zu färben.

§. 5. Zimmetmandeln.

Wenn die im §. 1 beschriebenen Mandeln ganz fertig sind, so gieße man so viel Zucker auf, daß sie alle ganz benetzt werden, schwenke sie recht durch einander, streue dann fein gestoßenen Zimmet darauf, rühre sie recht um und stelle sie dann ins Trockenstübchen.

§. 6. Citronenmandeln.

Wenn die Mandeln geschält, gewaschen und getrocknet sind und so viel Zucker aufgetragen ist, daß sie die Hälfte ihrer Größe erlangt haben, so gießt man ein wenig Citronenessenz mit auf und macht sie fertig.

§. 7. Zephirmandeln.

Reibe 6 Pfd. schöne Mandeln mit einem Tuch ab, schneide sie dann in der Mitte von einander, thue sie in den Kessel und vergrößere sie mit 4 bis 5 Pfd. geläutertem, bis zum ersten Grad gekochtem Zucker. Wenn sie die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, so gieße etwas Citronenessenz darauf, mache sie fertig und stelle sie ins Trockenstübchen. Den andern Tag bleiche sie, wie in §. 2 gezeigt.

§. 8. Resedamandeln.

Wenn 6 Pfd. Mandeln geschält und gehörig zubereitet sind, so koche 5 Pfd. ausgeläuterten feinen Zucker zum ersten Grad, gieße ein Glas Resedageist hinzu, trage erst zwei Lagen Gummi auf, dann vergrößere sie mit dem Zucker, stelle sie ins Trockenstübchen und den andern Tag bleiche sie.

§. 9. Jasminmandeln

werden eben so verfertigt, wie die Resedamandeln, nur daß man, statt Resedageist, Jasmingeist dazu gießt.

§. 10. Galante Eiermandeln.

Nimm nach Belieben Tragantmasse, deren Zubereitung im 10. Kap. §. 1 gezeigt worden, wirke sie mit fein pulverisirtem Raffinatzucker zur gehörigen Stärke, nimm etwas davon und drücke es in die Form, welche die Figur eines Eies (etwas größer als ein Taubenei) hat, drücke es hohl aus, schneide das Ueberragende weg und nimm es mit ein wenig angefeuchteter Masse heraus. Wenn mehrere fertig sind, so bestreiche den Rand mit Wasser, lege eine Devise, ein Figürchen, ein Essenzfläschchen oder sonst etwas hinein, setze die zwei Hälften auf einander und drücke sie behutsam an. Setze sie einige Tage ins Trockenstübchen, damit sie ganz zart werden. (Man kann unter die Masse auch ein wenig Essenz thun, um ihr einen Geschmack zu geben.) Nach einigen Tagen bringt man sie in den Dragéekessel, macht ganz gelindes Kohlenfeuer und überzieht sie. Zwölf bis achtzehn Mal Aufgießen ist genug.

§. 11. Spanische Mandeln.

Sobald die Mandeln, deren Zubereitung §. 1 gezeigt, die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, so trägt man einige Lagen mit Gummivasser aufgelösten Karmin auf, so daß dieser eine ordentliche Schale bildet, trägt dann wieder Zucker auf, bis sie die Größe der Taubeneier erreicht haben.

§. 12. Ueberzogene Nelken.

Stoße $\frac{1}{2}$ Pfd. Nelken nebst 2 Pfd. Zucker, siebe dieses durch ein Sieb und wirke es mit der Tragantmasse zusammen, formire dann aus freier Hand Nelken daraus, lege sie auf ein Sieb und laß sie einige Tage im Trockenstübchen stehen, damit sie ganz hart werden; thue sie dann in den Dragéekessel und überziehe sie.

§. 13. Ueberzogene Kaffeebohnen.

Verfertige von den im 11. Kap., §. 7, beschriebenen Kaffeebohnen, laß sie recht austrocknen und überziehe sie dann.

§. 14. Zimmetstängelchen

Wirke Tragantmasse mit pulverisirtem Zucker und etwas Zimmet, formire kleine Stängelchen davon, ohngefähr $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und wie eine schwache Federspule stark. Sobald sie recht ausgetrocknet, so bringe sie in den Dragéekessel und überziehe sie. Man färbt sie auch auf verschiedene Art.

§. 15. Haselnußkerndragée.

Nimm schöne große Haselnüsse, schlage sie auf und setze sie 4 bis 6 Tage ins Trockenstübchen (dadurch wird die Schale anfangen abzuspringen), bringe sie dann in den Dragéekessel, unter welchem ziemlich starkes Feuer gemacht worden ist, und laß sie unter beständigem Umrühren mit der Hand durchaus heiß werden (dadurch wird die Schale völlig abgehen), nimm sie dann heraus, reibe sie zwischen einem Tuch und siebe den Staub davon. Behandle sie sodann wie die Mandeln, rühre sie bei jedesmaligem Austragen recht wohl mit der Hand um, damit sich an allen Seiten gleich viel ansetzt.

Diesen Haselnüssen kann man einen beliebigen Geschmack geben, sobald man einen Löffel voll Essenz zusetzt.

§. 16. Wohlriechende Haselnußkerne.

Man bereite die Nüsse, wie im vorhergehenden §. gezeigt, wäge 6 Pfd. davon ab, läutere und koche 5

Pfund Zucker bis zum ersten Grad, bedecke dann das Feuer mit Asche und setze das Gefäß mit Zucker darauf, damit derselbe immer warm bleibt. Gieße dazu 6 Tropfen Orangenöl, $\frac{1}{2}$ Pth. Tuberosengeist, $\frac{1}{2}$ Pth. Jasmingeist und eben so viel Rosedageist, 6 Tropfen Ambra und 6 Tropfen Moschusessenz. Dann trage man erst ein oder zwei Mal Gummiwasser auf und verfahre übrigenß, wie oben gezeigt.

§. 17. Unberzogenes Anis, Kümmel, Fenchel.

Wenn der Anis, Kümmel oder Fenchel gewaschen und getrocknet ist, so reibe man ihn zwischen einem Tuche, siebe die Stielchen, und was sonst noch davon abgeht, durch; dann überziehe man, wie §. 1 bei den Mandeln gezeigt.

§. 18. Citronendragée.

Nimm kleine grüne Citronen, lege sie einige Tage ins Wasser, welches man oft ablassen und durch frisches ersetzen muß. Dann kocht man dieselben, bis sie, wenn man eine Stecknadel durchsteckt und in die Höhe hebt, wieder davon abfallen; dann legt man sie abermals in frisches Wasser, welches vier Tage, alle Tage zwei Mal, abgelassen und durch frisches ersetzt werden muß, wodurch sich die Bitterkeit auszieht. Laß darauf das Wasser ab und gieße dünnen, geläuterten Zucker darüber, den andern Tag gieße ihn wieder ab, koche ihn etwas stärker, und wenn er kalt ist, schütte ihn wieder darüber, und den dritten Tag verfahre eben so. Den vierten Tag koche den Zucker zum ersten Grad und laß die Citronchen ein Mal mit aufwallen, laß sie darin stehen und den fünften Tag koche den Zucker zum zweiten Grad, laß sie wieder mit aufkochen, nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie auf Siebe und stelle sie ins Trockenstübchen, bis sie ganz trocken sind.

Wäge 6 Pfd. davon ab, thue sie in den Kessel, ohne Feuer darunter zu machen, trage so viel Gummiwasser auf, daß sie alle ganz benetzt sind, dann wirf

fein gestoßenen Zucker darauf, schwenke sie um und setze sie ins Trockenstübchen, bis sie ganz trocken sind; wiederhole dies einige Mal, laß sie die Nacht über im Trockenstübchen stehen; den andern Tag thue sie in den Dragéekessel und überziehe sie mit 5 Pfd. Zucker.

§. 19. Citronendragée auf eine andere Art.

Nimm Citronen, schneide sie von einander und drücke den Saft aus, welchen man nach Belieben brauchen kann. Schabe das inwendige Weiße der Schale ab und schneide dann das andere in kleine Stückchen, koche diese in Fließwasser so lange, bis sie sich zwischen den Fingern zerdrücken lassen, thue sie in den abgeklärten Zucker und koche sie mit diesem bis zur kleinen Perle, nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie auf Siebe und laß sie im Trockenstübchen abtrocknen. Dann bringe sie in den Dragéekessel und überziehe sie mit bis zum ersten Grad gekochtem Zucker.

§. 20. Figurirtes Dragée oder Dragée de Verdun.

Man nehme Tragantmasse, wirke sie mit feinem Zucker und thue eine beliebige Sorte Essenz dazu oder mache sie mit Chokolade, Kaffee u. s. w. an, formire dann nach Belieben Figuren, Früchte, Pastillen u. dgl. davon. Wenn sie recht ausgetrocknet, so bringe sie in den Dragéekessel und überziehe sie.

§. 21. Rosendragée.

Mache die Tragantmasse mit Zucker, doppeltem Rosenwasser und ein wenig Karmin an. Rolle sie der Länge nach aus, schneide sie ein Gerstenkorn lang von einander, drücke die Enden zusammen, damit sie denselben ähnlich werden, und lege sie auf Siebe.

Wenn sie recht ausgetrocknet sind, so werden sie wie gewöhnlich bereitet.

§. 22. Beilchendragée.

Wirke den Tragant mit feinem Zucker und etwas gestoßener und durchgeseibter Beilchenwurz an und färbe

ihn mit etwas Indigo blau, formire Gerstenkörner und verfabre wie oben.

§ 23. Muskatnüsse.

Die Tragantmasse wird mit fein gestoßenen, durchgesiebten Muskatnüssen und Zucker angewirkt, runde Kücheln formirt, getrocknet und überzogen.

§ 24. Orangeblüthdragée.

Nimm in Zucker trocken gezogene Orangeblüthen und thue sie in den Dragéekessel. Gieße bei ganz gelindem Feuer ganz kleine Portionen bis zum ersten Grad gekochten Zuckers darüber und laß sie alle Mal recht trocken werden.

§ 25. Dragée mit Devisen.

Ueber 4 Lth. Gummi gieße Rosenwasser, presse die Masse den andern Tag durch, wirke sie mit feinem, pulverisirtem Raffinatzucker und ein wenig Karmin, formire Bohnen aus derselben und stecke in jede eine zusammengerollte Devise. Wenn sie ganz hart sind, so überziehe sie, wie oben gezeigt.

§ 26. Kirschdragée.

Nimm eingemachte Kirschen, drücke sie zwischen den Fingern rund und lege sie auf einen mit Zucker bestreuten Tisch, daß sie sich nicht berühren, bringe sie dann auf Siebe ins Trockenstübchen, welches recht gut geheizt werden muß; wenn sie ganz trocken sind, so werden sie in den Dragéekessel gethan und zuerst eine Ladung Gummi aufgetragen. Man überfährt dieselben mit der Hand, damit sie alle gleich befeuchtet werden, dann streut man gestoßenen, nicht gar zu fein gesiebten Zucker darüber, siebt die Kirschen und setzt sie wieder ins Trockenstübchen. Wenn sie nach einigen Stunden ganz trocken sind, so wiederholt man die Arbeit und läßt die Kirschen bis den andern Tag im Trockenstübchen stehen. Nun wiederholt man dies noch einige Mal und läßt sie

dann ganz fest und trocken werden. Wenn dieses geschehen, so thut man sie wieder in den Dragéekeßel und überzieht sie bei ganz gelindem Feuer. Es dürfen nur kleine Ladungen aufgetragen und jedes Mal muß gut getrocknet werden. Wenn sie zur Hälfte überzogen sind, so setzt man sie in das Trockenstübchen und macht sie den andern Tag fertig.

§. 27. Gefrauster Zimmet.

Nimm Zimmet, weiche ihn etliche Stunden in warmem Wasser, schneide ihn mit einem scharfen Messer in gliedslange, ganz dünne Stückchen, lege sie auf Siebe und lasse sie etliche Tage recht abtrocknen, läutere und koche alsdann Zucker zur kleinen Perle und verfahre wie mit den Mandeln. Sobald der Zimmet durchgängig weiß bedeckt ist, so hängt man einen Trichter (in welchen ein Stoc gesteckt wird, damit der Zucker nur tropfenweise durchläuft) in die Mitte des Kessels und befestigt ihn an den beiden Schnüren, woran der Kessel hängt, füllt diesen Trichter mit zur kleinen Perle gekochtem ganz heißen Zucker und läßt ihn beständig stark auf den Zimmet unter unaufhörlichem Umschwenken abtropfen, bis er gänzlich mit kleinen Perlen bedeckt ist.

Auf diese Weise werden alle gefrausten Dragée-Konfituren, alle Citronen, Drangen, Koriander u. dgl. gemacht.

Die Citronen- und Drangenschalen, wenn sie vorher eingemacht worden, werden in gliedslange dünne Stückchen, wie Speck, den man zum Spicken braucht, geschnitten und dann getrocknet. Ueberhaupt müssen alle eingemachten Früchte, welche man weiß überziehen will, gut getrocknet sein.

§. 28. Nelken als Dragée.

Nimm Gummitragant, weiche ihn in Wasser, rühre ihn gut, lasse ihn eine Nacht stehen, drücke ihn alsdann durch ein leinenes Tuch und reibe ihn hierauf auf einem Reibsteine, oder stoße ihn in einem Mörser; thue nach und

nach fein gesiebten Zucker dazu, so daß eine dicke Masse entsteht, und wirke dieselbe auf einem saubern Tisch oder einer Marmorplatte mit gestoßenen und fein gesiebten Nelken zu einem Teig, der sich gut bearbeiten läßt; nimm eine Nuß groß davon in die linke Hand, welgere daraus mit dem Zeigefinger Nelken, lege sie auf ein Sieb, lasse sie im Trockenschranke gut austrocknen und überziehe sie sodann wie Mandeln.

§. 29. *Chocolade en Dragée.*

Reibe die Chokolade mit dem durchgepreßten Gummitragant und fein gesiebtem Zucker zu einer bildsamen Masse, formire sie in beliebige Gestalten und verfahre, wie mit den vorhergehenden.

§. 30. *Café en Dragée.*

Weiche den Gummitragant statt in Wasser in starkem gekochten Kaffee, drücke ihn den andern Tag durch ein leinenes Tuch, reibe ihn noch mit ein wenig gestoßenem und fein durchgeseibtem Kaffee nebst dem Zucker zu einer gut zu bearbeitenden Masse, formire kleine Kaffeebohnen daraus und verfahre übrigens, wie oben gezeigt.

§. 31. *Café en Dragée auf eine andere Art*

Wirke 2 Lth. gebrannten und gemahlenen Kaffee unter mit Zucker angewirktem Tragant, formire daraus kleine Kaffeebohnen und trockne sie.

§. 32. *Cedra en Dragée.*

Nimm Tragantmasse, thue statt Nelken einige Tropfen Cedraessenz dazu, formire kleine Pastillen davon, lasse sie recht trocknen und überziehe sie. Auf diese Weise werden auch die von Bergamotten gemacht.

Man kann sie auch mit Karmin roth, mit Indigo oder Berlinerblau blau, mit Saftgrün grün und mit Gummigutt gelb färben.

Dreizehntes Kapitel.

Von den gebrannten Mandeln, Haselnüssen
u. dgl.

§. 1. Gebrannte Mandeln.

Nimm 1½ Pfund ausgelesene schöne Mandeln und reibe sie zwischen einem Tuch, damit der Staub abgeht. Thue 1½ Pfd. Zucker in einen Kessel, schütte ein wenig Wasser darüber, rühre ihn um und bringe die Mandeln nebst etwas Lackmus dazu, setze sie auf Kohlenfeuer und rühre Alles um, damit sich der Zucker auflöst; wenn sie ein wenig gekocht, so nimm das Lackmus heraus und drücke ihn auf einem Schaumlöffel aus. Laß sie dann unter beständigem Umrühren mit dem Kochlöffel kochen, bis die Mandeln knacken, nimm sie nun ab, wirf ein wenig gestoßenen Zimmt dazu, rühre sie nochmals um, bis der Zucker trocken ist. Hierauf bringt man sie wieder auf gelindes Kohlenfeuer und läßt den Zucker völlig anschmelzen, wobei der Kessel immer gedreht und die Mandeln umgerührt werden müssen. Dann bedeckt man sie mit einem Tuch und läßt sie einige Zeit stehen, wodurch sie Glanz und ein schönes Ansehen erhalten.

Statt des Zimmets kann man den Mandeln mit andern Gewürzen einen beliebigen Geschmack, und mit einigen Tropfen Essenz einen Wohlgeruch geben.

§. 2. Gebrannte Haselnußkerne.

Schlage die Nüsse auf und wäge 1½ Pfd. ganze Kerne ab, thue eben so viel Zucker in einen Kessel und gieße etwas Orangenblüthwasser darüber, koche ihn mit den Kernen und verfahre, wie bei den Mandeln gezeigt.

§. 3. Weiße gebrannte Mandeln.

Schäle 2 Pfd. Mandeln und laß sie im Trockenschübchen trocknen. Koche 2 Pfd. abgeklärten Zucker mit Orangenblüthwasser zum großen Flug, wirf die Mandeln

hinein, rühre sie so lange um, bis sie den Zucker angenommen haben, und setze sie dann einen Tag in das Trockenrübchen.

§. 4. Gerösteter Anis.

Man lese $\frac{3}{4}$ Pfd. schönen Anis aus, wasche ihn und laß ihn auf einem Siebe wieder trocknen, thue ihn dann mit einem Pfund Zucker und einem Mäsel Wasser in ein Kesselfchen und verfahre, wie §. 1 bei den Mandeln gezeigt. Kümmel und Fenchel werden eben so verfertigt.

§. 5. Gebrannte Pistazien

werden ganz so wie die gebrannten Mandeln behandelt.

§. 6. Arancini.

Zu diesen müssen stets süße getrocknete Drangen genommen werden. Giebt es frische, so können auch solche mit verwendet werden. Man füllt nun einen Waschkessel mit diesen Drangeschalen, übergießt solche mit Wasser und giebt in diesen Kessel ungefähr 2 Lth. gewöhnliche Potasche. Wenn das Feuer gehörig stark ist, so muß die Schale in 10 Minuten weich sein; übrigens kann man es auch daran erkennen, daß man sie mit den Fingern drückt, um zu erproben, ob sie weich sind. Wenn nun der ganze Kessel gleich gekocht ist, so werden sie herausgenommen und in kaltes Wasser geworfen. Nun werden mittelst blecherner Ausstecher runde Plätzchen ausgestochen, welche gleichfalls wieder in kaltes Wasser geworfen werden müssen. Sind die Plätzchen nun sämtlich ausgestochen und einige Zeit im frischen Wasser gestanden, so wird geringer weißer Zucker ungefähr zum Faden gekocht, und wenn derselbe kalt ist, die Orangeplätzchen hineingeworfen. In diesem Zucker bleiben sie nun einige Zeit stehen. Bemerken muß ich hiebei noch, daß die Plätzchen, bevor sie in den Zucker geworfen werden, gehörig ausgedrückt werden müssen; denn es würde sonst zu viel Wasser darin bleiben, was den Zucker leicht zu dünn, schimmelig und

dann auch zäh machen würde. Sollen nun diese Arancini vollendet werden, so wird immer ein Theil der Plätzchen mit Zucker aus dem großen Kessel in einen kleineren gebracht und dort der Zucker mit den Plätzchen zum Flug gesotten. Jetzt gießt man den Zucker von den Drangen ab in einen weiteren Kessel und tablirt denselben ganz weiß. Sollen sie gut sein, so kommt kein Puder dazu, bei geringerem Preise wird etwas Puder mit untergemischt. Die Plätzchen werden jetzt in den Zucker geworfen und in demselben einige Male umgewendet. Die Bleche müssen mit Zucker bestreut sein, auf diese werden die Zeltchen geworfen, etwas unter einander gemischt, so daß sie leichter aus einander zu machen sind. Es müssen jetzt alle aus einander gemacht werden, so daß jedes allein ist, und werden zum Trocknen hingestellt. Zu lange dürfen sie nicht im Trocknen bleiben, weil sie sonst zu hart werden.

§. 7. Ueberzuckerter Kalmus.

Der Kalmus wird geschält, der stärkere in fingerlange Stücke und der gewöhnliche in dünne schräge Scheiben geschnitten; ersterer wird zum Leipziger, letzterer zum gewöhnlichen verwendet. Ist der Kalmus nun so geschnitten und aus einander getheilt, so wird ein Waschkessel voll Wasser zum Kochen gebracht, und nachdem der sogenannte Plätzle-Kalmus hineingeworfen, so lange gekocht, bis er weich ist. Um das Weichwerden zu beschleunigen, giebt man gern etwas Soda in den Kessel. Sobald nun der Kalmus weich gekocht, wird er eben so fort behandelt, wie die zuerst angeführten Arancini, nur daß, wenn der Zucker tablirt und der Kalmus untergemischt ist, solcher auf ein hohlliegendes Drahtgitter, welches auf Bleche gelegt ist, aufgeschüttet und ausgebreitet wird, was mit zweizinkigen Gabeln geschieht. Ist er nun etwas abgetropft und angetrocknet, so wird das ganze Gitter umgeschlagen, damit der Kalmus wegfällt. Er wird alsdann aus einander gebrochen, der abgefallene Zucker muß so ziemlich entfernt werden und

der Kalmus muß in Sieben oder Kästen in die Tropfenstube gesetzt werden.

Die erste Bedingung, ist den Kalmus sorgfältig beim letzten Mal Kochen umzustechen, damit er nicht anbrennt und nicht zerstoßen wird, denn im ersten Falle würde er nicht weiß werden, was eine Hauptsache ist, und im zweiten Falle gäbe es zu viel Abfall, was Schaden verursachen würde. Je mehr Puder untergemischt wird, desto ordinärer wird der Kalmus; je weniger, desto besser. Beim feinen kommt gar kein Puder zu.

Dritter Abschnitt.

Vom Einmachen der Früchte, Bereitung der Gelees, Marmelade, Säfte u. dgl.

(Diese Arbeiten werde ich in 12 Kapitel eintheilen und in jedem
die Arbeit eines Monats anzeigen.)

Erstes Kapitel.

Januar.

Dieser Monat liefert uns bloß fremde Früchte.

§. 1. Süße Drangen oder Apfelsinen (*pommes de sine*).

Nimm ein scharfes, spitziges Messerchen und drehe von der Schale der Drangen ein, einen Strohhalm breites und fast eben so tiefes Streifchen immer in der Rundung von oben bis unten ab, so daß alle Mal dazwischen ein eben so breites Streifchen Schale ganz bleibt, dann durchstich sie noch einige Mal mit einem schmalen Messerchen und thue sie in frisches Wasser. Wenn sie einige Stunden darin gestanden, so thue sie wieder in anderes Wasser und koche sie weich, lege sie in ganz dünnen, geläuterten Zucker, koche sie darin einige Mal auf und laß sie bis den andern Tag in einem irdenen Gefäß stehen. Nimm dann die Drangen

heraus, läutere den Zucker wieder und gieße noch etwas dazu, thue die Drangen wieder hinein und laß sie ein Mal mit aufkochen. Den dritten Tag verfahre wieder so, den vierten Tag koche den Zucker zur Perle, den fünften Tag endlich zum Flug, laß sie mit aufkochen, schäume sie wohl ab und verwahre sie in Büchsen. Der Zucker muß über den Früchten stehen. Man nehme ja bei dem ersten und zweiten Kochen ganz dünnen Zucker, denn ist er etwas zu stark, so schrumpfen die Früchte gleich zusammen.

§. 2. Gelée von süßen Drangen.

Nimm reife, saftige Aepfel, schneide sie in dünne Scheiben, gieße etwas Wasser darüber und lasse sie kochen; während des Kochens zerdrücke die Aepfel, damit der Saft herausgeht, schütte sie dann auf ein Haarsieb und laß den Saft ablaufen. Zu 2 Maß von diesem Saft thue $\frac{1}{4}$ Pfd. Raffinat Zucker, auf welchem zwei Drangen abgerieben werden, koche ihn so lange, bis er breit vom Schaumlöffel und klumpig abläuft, drücke sodann den Saft von den zwei abgeriebenen Drangen dazu, laß Alles noch ein Mal aufkochen und fülle sie dann in Büchsen.

§. 3. Süße Drangengelée auf eine andere Art.

Reibe drei oder vier süße Drangen auf Raffinat Zucker ab, stoße und zupfe $1\frac{1}{2}$ Loth schöne Hausenblase, gieße 1 Maß Wasser darüber und laß sie so lange kochen, bis es über die Hälfte eingekocht ist, schabe sodann den Zucker, worauf die Drangen abgerieben worden, hinein, drücke den Saft dazu und rühre auf dem Feuer Alles wohl unter einander, versüße sie dann mit Raffinat Zucker nach Belieben, laß sie heiß werden, durch eine Serviette auf ein oder zwei Porzellanschalen laufen und dann an einem kühlen Orte geliren.

§. 4. Glasirte süße Drangen.

Man ziehe die Schale ab und nehme das Weiße, welches noch daran ist, auch ganz rein ab, löse die

Frucht von einander, welche von der Natur schon in viele Theilchen getheilt und deren jedes mit einem Häutchen umgeben ist. Lege sie auf ein Sieb und stelle sie kurze Zeit ins Trockenstübchen, damit sie ein wenig trocknen, stecke sie an Drahtspießchen und tunke sie in den zum Bruch gekochten Raffinatzucker, drehe sie, daß an alle Seiten gleich viel Zucker kömmt. Wenn der Zucker zu kalt wird, wärmt man ihn wieder und drückt einige Tropfen Citronensaft hinein, damit er nicht abstirbt; auch muß man sich sehr vor dem Anbrennen hüten und, wenn sich etwas an den Seiten zeigt, es mit dem Schwamm abnehmen.

§. 5. Kompot von süßen Drangen.

Man schäle die Früchte und schneide sie in dünne Scheiben oder löse sie, wie im vorhergehenden §. beschrieben, von einander, lege sie auf Teller, und wenn sie aufgetragen werden sollen, so bestreue sie mit klarem Zucker oder koche Raffinatzucker zum Breitlauf, laß ihn kalt werden und gieße ihn daran.

§. 6. Bittere Drangen.

Man nehme reife, bittere Drangen, schneide sie in der Mitte von einander und lasse sie so lange mit Wasser kochen, bis, wenn man eine Nadel durchsticht und in die Höhe hebt, sie leicht davon abfallen, oder wenn man die Schalen mit den Zähnen kauft, sie nicht mehr zähe sind. Nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus und thue sie in frisches Wasser; wenn sie etwas kalt geworden, so nimm das Mark mit den Fingern heraus und lege die Schalen reihenweise in einen irdenen Asche oder eine Schüssel und schütte ganz dünnen, ausgeläuterten Zucker kalt darüber, bedecke sie mit einem Bogen Papier und laß sie bis den andern Tag stehen, gieße dann den Zucker ab, setze etwas zu, koche ihn etwas stärker und laß ihn kalt werden, gieße ihn darüber bedecke sie und laß sie wieder stehen. Den folgenden Tag koche den

Zucker zum Breitlauf und verfahre damit eben so, wie mit dem vorigen. Den vierten Tag koche den Zucker zur Perle, laß die Drangeschalen einige Mal mit aufkochen, schütte sie dann wieder in den Asch und laß sie stehen. Den folgenden Tag schütte die Drangen auf einen großen Durchschlag, damit der Zucker recht gut abläuft, und koche diesen zum Flug. Wenn noch etwas von den Schalen abläuft, muß man es immer in den Kessel gießen. Thue die Drangenschalen hinein, laß sie noch einige Mal mit aufkochen und schäume sie wohl ab. Wenn sie kalt sind, lege sie der Reihe nach in Büchsen, gieße den Zucker darüber, binde sie zu und bewahre sie auf.

Sollte man ein Mal in Verlegenheit sein, keine frischen Drangen bekommen zu können, so bereite man die getrockneten Schalen auf folgende Art. Man lege die Schalen acht Tage ins Wasser und gebe ihnen alle Tage frisches, blanchire sie dann, löse das überflüssige Weiße ab und verfahre nun eben so, wie bei den frischen gezeigt. Die Schalen werden zwar nie die Güte der frisch eingemachten erhalten, doch kann man sich im Nothfall damit helfen.

§. 7. Trocken gezogene Drangenschalen.

Koche ausgeläuterten Zucker zum kleinen Flug, thue die eingemachten Drangeschalen, von welchen man den Zucker hat ablaufen lassen, hinein, koche den Zucker bis zum großen Flug, rühre oft mit einem Kochlöffel darin, damit sie nicht anbrennen, setze ihn ab, tablire ihn und rühre die Schalen um, bis er abstirbt. Dann nimm die Drangenschalen mit einer Gabel heraus und lege sie auf ein Drahtgitter, bis sie kalt sind.

§. 8. Drangenkompot.

Man schäle die Drangen, steche sie einige Mal mit einem Messer durch, blanchire sie, bis sie weich sind, thue sie in frisches Wasser und lasse sie eine Nacht stehen. Den folgenden Tag gieße das Wasser ab, thue

dünnen, geläuterten Zucker darüber; bedecke sie mit Papier und laß sie bis den künftigen Tag stehen; dann koche Zucker zum Breitlauf, thue die Drangen hinein und laß sie einige Mal mit Aufkochen, gieß sie wieder in den Asch und laß sie bedeckt stehen. Den folgenden Tag gieß den Zucker ab, thue etwas Apfegelée dazu und koche ihn etwas stärker, thue die Drangen hinein und laß sie unter öfterm Umrühren mit dem Zucker kochen, bis dieser anfängt zu geliren, welches man daran erkennt, wenn er breit und klumpig vom Schaumlöffel läuft, und Tropfen sich ansetzen, welche nicht abfallen. Schäume sie gut ab, thue sie in Kompotschalen und bewahre sie auf. Man kann dieses Kompot und die Drangeschalen auch roth färben, wenn man etwas Karmin zum Zucker thut.

§. 9. Ganze, kleine und grüne Drangen.

Man durchsteche sie mehrmals mit einem kleinen Messer und blanchire sie recht weich, lasse sie drei bis vier Tage im Wasser stehen, welches man alle Tage frisch übergießt. Thue sie dann in einen Asch, gieße dünnen, geläuterten Zucker darüber und verfahre nun ganz so, wie §. 6 bei den Drangeschalen gezeigt.

Eben so werden die kleinen grünen Citronen eingemacht, man glasirt diese kleinen Früchte gewöhnlich oder läßt sie kandiren.

§. 10. Drangegateaux.

(Siehe zweite Abtheilung, Kap. 6, §. 4, Drangegefrornes im Kapitel Gefrornes.)

§. 11. Drangemarmelade.

Schneide die Früchte in zwei oder vier Stücke, drücke den Saft heraus und blanchire sie ganz weich, thue sie in ein Sieb, damit das Wasser rein ablaufe; wenn sie kalt sind, thue sie in den Reibstein und reibe sie recht fein, passire dann dies Geriebene durch ein Haarsieb,

thue zu 1 Pfd. von diesem Mark $1\frac{1}{2}$ Pfd. Apfelmarmelade und röste beides zusammen ab, wäge es, und koche zu 1 Pfd. Mark $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zum großen Flug, thue das Mark hinein und laß es, während man beständig darin rührt, einige Mal mit aufkochen, thue es in Büchsen und drücke sogleich ein Stück Papier, welches nach der Oeffnung der Büchse geschnitten, darauf. Wenn es kalt ist, binde sie zu und bewahre sie auf.

§. 12. Orangepasten.

Verfahre mit der Verfertigung des Marks eben so wie bei der Marmelade, nur muß man es stärker rösten. Wenn es mit dem Zucker einige Mal ausgekocht hat, so setzt man es durch einen Trichter als runde Plätzchen auf Schieferplatten und läßt diese im Trockenstübchen trocknen. Schneide sie dann mit einem dünnen Messer, welches man dabei immer in heißes Wasser tunkt, ab und setze alle Mal zwei, welche einerlei Größe haben, zusammen. Man bewahre sie in Schachteln oder Kästchen zwischen Papier auf.

§. 13. Apfelmarmelade.

Man schneide die Äpfel in Scheiben und lasse sie mit ein wenig Wasser ganz weich kochen, thue sie auf Siebe, lasse sie rein abtropfen und reibe sie dann durch ein Haarsieb. Wenn dieses Mark nicht gleich mit anderem vermischt wird, um es aufzubewahren, so bedecke es, sobald es durchgerieben ist, mit Papier, wäge es und koche zu 1 Pfd. Mark 1 Pfd. Zucker zum großen Flug, rühre diesen nach und nach darunter und laß es bei beständigem Rühren einige Mal aufkochen, thue es in Büchsen, bedecke es und binde dieselben, sobald sie kalt sind, zu.

§. 14. Citronenschalen.

Schneide die Citronen in zwei Stücken, drücke den Saft heraus, welchen man zu Limonade oder Punschessenz verbraucht, blanchire sie in Wasser, worein man

ein wenig Citronensaft gegossen, weich, thue sie in frisches Wasser. Sobald sie etwas kalt geworden, löse das weiße Mark, welches sich noch in der Schale befindet, heraus und behandle sie nun ganz so, wie §. 6 bei den Drangeschalen gezeigt.

Das Trockenziehen der Citronenschalen geschieht eben so, wie bei den Drangeschalen.

§. 15. Abgedrehte eingemachte Citronen.

Drehe die Schale so ab, wie in §. 1 bei den süßen Drangen gezeigt, und behandle sie auch ganz so, wie diese.

Zweites Kapitel.

Februar.

In diesem Monate werden die Arbeiten des vorigen fortgesetzt und noch folgendes verfertigt.

§. 1. Cedraschalen oder Cedronat.

Man schneidet die Früchte, welche man bei uns bloß aus Gewächshäusern haben kann, wenn sie noch grün sind, in 1 bis 1½ Zoll breite Streifen, blanchirt sie mit Wasser, in welches man ein wenig Citronensaft gethan, weich und thut sie wieder in frisches Wasser in einen Asch oder eine Schüssel hinein und gießt ganz dünnen, ausgeläuterten Zucker kalt darüber. Den andern Tag gießt man den Zucker ab, setzt etwas zu, läßt ein Mal aufkochen und schäumt ihn wohl ab, thut die Cedraschalen hinein und läßt sie einige Mal mit aufkochen. Den dritten Tag kocht man den Zucker etwas stärker, den vierten Tag zur Perle und läßt die Schalen einige Mal mit aufkochen. Den fünften Tag kocht man den Zucker zum großen Flug, thut die Schalen hinein

und kocht sie einige Mal mit auf, thut sie in ein Gefäß und bewahrt sie auf.

§. 2. Trocken gezogener Cedronat.

Man schüttet die Schalen in einen großen Durchschlag, welchen man auf einen Kessel stellt, und läßt den Zucker recht gut ablaufen. Diesem giebt man noch einen Zusatz von ausgeläutertem Zucker und kocht ihn zum kleinen Flug, thut die Schalen hinein, läßt ihn nun zum großen Flug kochen und rührt die Masse öfters um, damit die Schalen nicht anbrennen, hebt sie ab, tablirt den Zucker und rührt mit einem Kochlöffel darin, bis er abstirbt, legt die Schalen auf Drahtgitter und stellt sie ins Trockenstübchen. Wenn sie völlig trocken sind, thut man sie in Schachteln zwischen Papier und bewahrt sie auf.

§. 3. Cedra und Limonen.

Die reifen Cedrafrüchte werden in Stücken geschnitten, der Saft ausgedrückt, doch das Mark darin gelassen, in kochendes Wasser gethan und weich blanchirt. Wenn sie kalt sind, gießt man dünnen, geläuterten Zucker darüber und verfährt, wie mit den Drangenschalen.

§. 4. Citronengelée.

Man reibe drei oder vier Citronen auf feinem Raffinatzucker, schabe dieses mit Zucker ab und presse den Saft dazu. Koche $1\frac{1}{2}$ Lth. geklopste und gezupfte Hausenblase mit 1 Maß Wasser so lange, bis es über die Hälfte eingekocht. Thue zu dem Abgeriebenen den Saft, versüße es mit Raffinatzucker nach Belieben, laß es auf Kohlenfeuer recht heiß werden und dann durch eine Serviette auf gläserne oder porzellanene Schalen laufen und an einem kühlen Ort oder auf Eis geliren.

§. 5. Citronengelée mit Salep.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Lth. pulverisirten Salep, thue ihn mit einem Kösel Wasser, der Schale einer Citrone und

$\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker in eine Kelle, laß dieses zusammen ohngefähr $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, drücke den Saft von der abgeschälten Citrone dazu und laß es durch eine Serviette laufen. Dies ist für kranke Personen ein sehr stärfendes Gelée.

§. 6. Italienische Bergamotte.

Die Bergamotte wird sowohl ganz, als geschnitten eingemacht und ganz so behandelt wie die Citronen.

§. 7. Pompelmuse

wird wie Cedra eingemacht.

§. 8. Pasten von Cedra, Bergamotten, Citronen und Pumpelmusen.

Man schneidet und kocht die Früchte ganz weich, thut sie in frisches Wasser. Wenn sie kalt sind, legt man sie auf Siebe, damit das Wasser recht abtropfe, reibt sie in dem Reibesteine recht fein und passirt sie durch ein Haarsieb. Zu 1 Pfd. von diesem Mark thue $1\frac{1}{2}$ Pfd. Apfelmarmelade, wiege es und drücke einen Bogen Papier darauf. Läutere und koche zu 1 Pfd. Mark $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zum großen Flug, rühre diesen nach und nach darunter und laß es einige Mal aufkochen, setze sie mit einem Trichter auf Schiefertafeln, bringe sie ins Trockenstübchen und laß sie trocknen. Wenn sie trocken sind, so schneide sie mit einem Messer ab und setze zwei Pasten an den abgechnittenen Theilen zusammen. Man gießt sie auch in ohngefähr drei Finger breite Papierkapseln und schneidet dann schmale Streifen davon, wie bei den Konserven. Man bewahrt sie in Kästchen zwischen Papier.

Drittes Kapitel.

März.

In diesem Monat steht die Arbeit des Einmachens gewöhnlich still. Wenn die Bitterung schön ist, so giebt es zwar Beilchen, doch hat man diese gewöhnlich häufiger im künftigen Monat.

Viertes Kapitel.

April.

§. 1. Beilchensaft.

Man rupfe Beilchenblätter ab und lese sie aus, damit nichts Grünes darin bleibt, thue sie in eine zinnerne Gefrierbüchse oder auch in eine andere Büchse von Steingut u. dgl., gieße dann nach Verhältniß der Blumen kochendes Wasser darüber, binde sie wohl zu und laß sie einen Tag an einem warmen Orte stehen. Presse sie durch eine Serviette und wäge zu einem Rößel Saft 1 Pfd. feinen Raffinatzucker ab, thue es zusammen in einen zinnernen Kessel oder in einen neuen irdenen Tiegel, drücke den Saft einer Citrone dazu und laß den Zucker auf gelindem Feuer darin schmelzen. Wenn der Saft heiß ist und sich eine weißliche Haut darauf zeigt (er darf nicht kochen), so hebt man ihn vom Feuer, schäumt die Haut wohl ab und füllt ihn in gewärmte Bouteillen. Wenn er kalt ist, bindet man ihn zum Aufbewahren zu.

Diesen Saft darf man durchaus in kein kupfernes Gefäß bringen; er würde darin sogleich seine schöne blaue Farbe verlieren.

§. 2. Beilchenkuchen oder Gateaux.

(Siehe im Kapitel Gateaux.) (Beilchengefrornes.
Siehe Gefrornes.)

§. 3. Beilchenpasten.

Nies $\frac{1}{2}$ Pfd. Beilchenblätter aus, reibe sie mit einigen Tropfen Citronensaft recht fein, passire sie durch ein Haarsieb und thue hierzu $\frac{1}{2}$ Pfd. weißes Apfelmarm. Stoße $1\frac{1}{2}$ Pfd. Raffinatzucker und rühre ihn nach und nach darunter, laß es zusammen ein Mal (wobei man immer rührt) in dem zinnernen Kessel aufkochen und setze sie dann auf Schiefertafeln.

§. 4. Beilchenkonserven.

(Siehe im Kapitel Konserven.)

Fünftes Kapitel.

Mai.

In diesem Monat werden die Schlüsselblumen zu dem Schlüsselblumenwein und zu den Gateaux gesammelt. (Die Beschreibung davon siehe in ihren Kapiteln.)

Sechstes Kapitel.

Junius.

§. 1. Grüne Stachelbeeren.

Nimm schöne, große, ausgewachsene, doch noch harte und unreife Stachelbeeren, schneide die Rippen und Stiele ab, mache auf einer Seite der Länge nach ein

Ritzchen und nimm mit einem dünnen Hölzchen die Kerne heraus, thue sie in frisches Wasser und blanchire sie. Man darf das Wasser nicht zum Kochen kommen lassen, sondern wenn die Stachelbeeren anfangen, in die Höhe zu steigen, so nimmt man sie vom Feuer ab und deckt den Kessel mit einem Blech und einem Tuche zu, wodurch sie noch völlig weich werden; hierauf thue sie in frisches Wasser und, wenn sie kalt sind, in dünnen, geläuterten Zucker, bedecke sie mit Papier und laß sie stehen. Den andern Tag gieß den Zucker durch einen Durchschlag ab und koche ihn etwas stärker, thue die Stachelbeeren hinein und laß sie ganz gelinde ein Mal mit aufkochen, gieße sie wieder in den Asch und laß sie bedeckt stehen; den dritten Tag verfahre eben so; den vierten Tag koche den Zucker zum Breitlauf, den fünften Tag koche den Zucker zum kleinen Flug, thue die Stachelbeeren hinein und laß sie einige Mal gelinde mit aufkochen, schäume sie wohl ab (welches bei jedesmaligem Kochen geschehen muß) und fülle sie in Büchsen. Wenn sie kalt sind, binde sie zu und bewahre sie auf.

Sobald die Stachelbeeren gut gekocht sind und man den Schaum mit dem Schaumlöffel nicht völlig abnehmen kann, so schwenke man den Kessel im Kreise, wodurch sich der Schaum in der Mitte sammelt, drücke ein Stück Papier darauf, an welches er sich hängt, und fahre so fort, bis sie ganz rein sind. Dieses Verfahren muß man bei allem Eingemachten beobachten, auch den Zucker bei jedesmaligem Kochen recht gut abschäumen.

§. 2. Stachelbeerpasten.

Koche die ausgekernten Stachelbeeren recht weich, schütte sie auf Siebe, damit das Wasser ganz abläuft, und reibe sie durch ein Haarsieb. Stoße zu 1 Pfund Mark $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, rühre ihn nach und nach darunter und laß es zusammen einige Mal aufkochen. Setze sie mit dem Trichter auf Schiefertafeln und laß sie im Trockenstübchen trocknen.

§. 3. Grüne Johannisbeerbouquets.

Nimm schöne, große, ausgewachsene, noch unreife Johannisbeeren, binde die Stiele von drei oder vier Trauben zusammen, lege sie in einen Asch oder eine Schüssel, schütte kochendes Wasser darüber und bedecke sie. Wenn sie davon noch nicht weich geworden, so gießt man noch ein Mal welches darüber, nimmt sie heraus und legt sie auf Siebe, damit sie abtropfen, dann in einen Asch und gießt dünnen, gelauterten Zucker darüber, bedeckt sie mit Papier und läßt sie stehen. Den folgenden Tag gieß den Zucker ab und koche ihn etwas stärker, thue die Johannisbeeren hinein und laß sie bis zum Kochen heiß werden. Eben so verfähre den dritten Tag, wo der Zucker zum Breitlauf gekocht wird. Bei dem Aus- und Einschütten muß man sehr behutsam sein, damit die Beeren nicht von den Stielen abfallen. Den vierten Tag schütte sie auf den Durchschlag, laß den Zucker recht ablaufen und koche ihn zum Flug, thue die Johannisbeeren hinein und laß sie ganz gelinde ein Mal aufwallen, schäume sie gut ab und thue sie in Büchsen.

§. 4. Rothe, weiße oder schwarze Johannisbeeren in Bouquets.

Man suche schöne große Trauben aus, binde drei oder vier an den Stielen zusammen und rangire sie in ein irdenes Gefäß, koche zu 2 Pfd. Johannisbeeren 2 Pfd. Zucker zum Flug und gieße ihn kochend darüber, bedecke sie mit Papier und laß sie stehen. Den andern Tag schütte sie ganz behutsam auf einen Durchschlag, koche den Saft zur Gelée, thue die Beeren hinein, laß sie auf gelindem Feuer so lange, bis der Zucker anfängt zu kochen; nimm sie ab, schäume sie wohl mit Papier und fülle sie in flache Gläser, kleine Büchsen und dergl.

§. 5. Abgezapfte Johannisbeeren.

Zu 1 Pfd. abgezapften Beeren koche 1 Pfd. Zucker zum Flug, thue die Beeren hinein und laß sie ein Mal

mit aufkochen; schäume sie ab und schütte sie in einen Asch, drücke einen Bogen Papier darauf und laß sie stehen. Den andern Tag gieße sie auf einen Durchschlag, laß den Saft ablaufen und koche ihn zu Gelée, thue die Beeren hinein, schwenke und rühre sie um und laß sie aufkochen, schäume sie ab und fülle sie in Büchsen.

§. 6. Rothe oder weiße ausgekernte Johannisbeeren.

Zupfe die größten und schönsten Johannisbeeren von den Stielen, nimm mit einem feinen Hölzchen die Kerne heraus und stelle sie neben einander auf Teller, damit sie sich nicht drücken. Koche verhältnißmäßig Raffinatzucker zum großen Flug, thue die Beeren hinein und laß sie bei ganz schwachem Feuer ein Mal gelinde mit aufwallen, fülle sie in kleine Gläser und bewahre sie auf. Wenn sie kalt sind, so drücke man ein Papier darauf, welches nach dem Glase geschnitten ist und sie ganz bedeckt.

§. 7. Johannisbeergelée.

Man lese die Blätter aus den Johannisbeeren, thue letztere in einen Kessel und zerdrücke sie mit den Händen. Gieße zu 2 Meßen Beeren 2 Maß Wasser, setze sie auf Kohlenfeuer, rühre mit einem Spatel immer darin, damit sie nicht anbrennen, und laß sie kochen. Schütte sie auf Siebe und laß den Saft recht gut ablaufen. Koch zu 1 Mäsel oder Pfund $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zum Flug, gieß den Saft durch ein Haarsieb dazu und laß es zu Gelée kochen, welches man daran erkennt, wenn der Saft vom Schaumlöffel, wie der Zucker beim Breitlaufen abläuft und zuletzt ein geronnener Tropfen fest daran hängen bleibt. Man kann auch zu 1 Pfd. Saft $\frac{3}{4}$ Pfd. feinen Zucker, in kleine Stücken zerschlagen, hinein thun und dann zu Gelée kochen.

Wenn die Gelée fertig gekocht ist, so hebt man sie vom Feuer und läßt ganz ruhig den Schaumlöffel darin stehen, bis sich auf der Oberfläche eine dünne Haut gebildet, welche man mit dem Schaumlöffel behutsam rein

abnimmt. Dann füllt man die Gelée in Büchsen, und wenn sie kalt ist, drückt man Papier darauf und bindet sie zu.

Alles Eingemachte, Gelée, Marmelade u. s. w. muß man an einem kühlen Orte aufbewahren; denn wenn sie zu warm stehen, fangen sie an zu fermentiren oder zu gähren.

§. 8. Johannisbeergelée ohne Feuer.

Man nimmt die allerreifesten Johannisbeeren, zupft sie ab und preßt sie aus. Wäge zu 1 Pfd. Saft 1 Pfd. fein gestoßenen Raffinat Zucker in einen Asch und rühre dieses mit einem Kochlöffel 3 Stunden lang ohne Aufhören zusammen, wo es dann anfangen wird, zu geliren. Diese Gelée hat den besten Geschmack und wird in kleine Gläser gefüllt. Wenn zwei Personen, die eine weiße, die andere rothe Gelée verfertigt haben, so kann man abwechselnd rothe, dann weiße, dann wieder rothe u. s. f. auftragen. Will man sie serviren und ohne die Gläser, worin sie ist, geben, so macht man diese warm und stürzt sie um, wo dann die verschieden aufgetragene Gelée sehr hübsch aussieht.

§. 9. Johannisbeersaft im Wasserbade darzustellen.

Die völlig reifen Beeren werden abgebeert, zerdrückt und in Asche gethan, in welchen man sie 3—4 Tage, oder so lange stehen läßt, bis sich die ersten Zeichen der Gährung einstellen. Man preßt nun alles durch ein leinenes Tuch, gießt den Saft durch ein feines Sieb, so daß die feinen Körnchen zurückbleiben, füllt ihn hierauf in reine Champagnerflaschen, die mit einem neuen Pfropf gut verschlossen und mit einem Champagnerknoten verwahrt werden müssen. Ist dieses geschehen, so setzt man die Flaschen in einem mit Heu ausgefüllten Kessel übers Feuer, jedoch mit der Berücksichtigung, daß keine Flasche die andere berühren kann. Hierauf füllt man Wasser in den Kessel, läßt dasselbe einige Mal aufwallen, dann erkalten und bringt hierauf die Flaschen in ein trocknes und kaltes Gewölbe.

Um aus diesem Saft Gefrornes zu machen, setzt man so viel Zucker zu, als dem Gaumen angenehm ist.

Um diesen Saft in Syrup zu verwandeln, gießt man 1 Maß Saft auf $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, kocht die Lösung einige Mal auf, schäumt gut ab, läßt erkalten und füllt den fertigen Syrup auf Flaschen.

Auf diese Weise sind alle Beersäfte zu behandeln; sie behalten alsdann stets ihre Farbe und ihren feinen aromatischen Geschmack.

§. 10. Johannisbeermarmelade.

Man reibt die Johannisbeeren durch ein Haarsieb, thut zu 1 Pfd. Mark 1 Pfd. gestoßenen Zucker, läßt es einige Mal zusammen aufkochen, schäumt sie ab und füllt sie in Büchsen.

§. 11. Johannisbeerpasten.

Nimm das von der Gelée zurückgebliebene Mark und reibe es durch ein Haarsieb, stoße zu 1 Pfd. Mark 1 Pfd. Zucker, rühre ihn darunter und laß es (während man immer darin rührt) einige Mal aufkochen. Setze sie mit dem Trichter auf Schiefertafeln und diese in das Trockenstübchen. Wenn sie etwas getrocknet, schneide sie ab und setze sie zusammen.

§. 12. Schwarze Johannisbeerpasten.

Man zupft die Beeren von den Stielen, thut sie in eine Büchse, verbindet sie und setzt sie in kochendes Wasser, läßt sie darin 20—30 Minuten kochen und reibt sie durch ein Haarsieb. Dieses Mark röstet man bei gelindem Feuer ab, wägt es und rührt zu 1 Pfd. Mark 1 Pfd. gestoßenen Zucker, läßt es unter beständigem Rühren ein Mal aufkochen und setzt sie dann auf die Schiefertafeln.

§. 13. Ueberzogene Johannisbeeren.

Lies die schönsten und größten Trauben aus, und sollten sie nicht ganz trocken sein, so stelle sie ein wenig

ins Trockenstübchen. Thue sie in ein Kasserol und schwenke die Johannisbeeren in zerschlagenem Eiweiß um. Wirf sie in fein gestoßenen und erwärmten Zucker, wälze sie darin herum, lege sie auf Siebe und stelle sie ein wenig in das Trockenstübchen.

§. 14. Ueberzogene Erdbeeren.

Nies die schönsten und größten Erdbeeren aus, stelle sie ein wenig ins Trockenstübchen, gieb sie in eine Kasserole, schwenke sie in zerschlagenem Eiweiß um, wirf sie in fein gestoßenen und erwärmten Zucker, wälze sie darin herum, lege sie auf Siebe und stelle sie abermals ein wenig ins Trockenstübchen.

§. 15. Erdbeermarmelade.

Man reibt die Erdbeeren durch ein Haarsieb, stößt zu 1 Pfd. Mark 1 Pfd. Zucker, rührt diesen darunter und läßt es dann einige Mal aufkochen, schäumt sie ab und füllt sie in Büchsen.

§. 16. Erdbeerpasten.

Man reibe die Erdbeeren durch, rühre zu 1 Pfd. Mark $1\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker und lasse einige Mal aufkochen, setze sie dann mit dem Trichter auf Schiefertafeln und verfare, wie oben gezeigt.

Man kann auch zu 1 Pfd. Erdbeermarmelade $\frac{1}{2}$ Pfd. Nespelmark thun, es zusammen mit dem Zucker vermischen und dann, wie schon gezeigt, verfahren.

§. 17. Eingemachte Erdbeeren.

Man kocht zu 1 Pfd. Erdbeeren 1 Pfd. Zucker zum großen Flug, thut die Erdbeeren hinein und läßt sie einige Mal mit aufkochen, schäumt sie ab und thut sie in Büchsen.

§. 18. Schwarze eingemachte Nüsse.

Wenn die welschen Nüsse ausgewachsen, doch noch keine harte Schale haben und sich leicht durchstechen

lassen, werden sie zum Einmachen abgenommen. Man schneidet erst unten und oben ein Scheibchen davon ab, durchsticht sie drei bis vier Mal mit einer starken Nadel und wirft sie in frisches Wasser, worin sie 14 Tage stehen bleiben; jeden Tag wird das gestandene Wasser abgelassen und frisches darauf gegossen.

Dann werden sie weich blanchirt. (Die Probe ist, wenn man eine Nadel durch die Nuß steckt und diese, wenn man sie in die Höhe hebt, leicht wieder abfällt.) Hierauf thue man sie wieder in frisches Wasser und lasse sie stehen. Den andern Tag läßt man das Wasser ab und gießt ganz dünnen, geläuterten Zucker darüber. Hierzu kann man den Schaumzucker, welcher sich das Jahr hindurch gesammelt, anwenden. Man läßt ihn erst durch eine Serviette laufen und läutert ihn dann mit Weißei recht aus. Den folgenden Tag läßt man den Zucker wieder ab, läutert ihn aus, kocht ihn ein klein wenig stärker, läßt ihn kalt werden und gießt ihn dann wieder darüber; den dritten Tag verfährt man eben so und so fort 14 Tage lang, so daß der Zucker beim vierzehnten Male zum Breitlauf gekocht ist; dann wird er zum kleinen Flug gekocht, die Nüsse hinein gethan und einige Mal mit aufgekocht. Alsdann werden sie schichtweise, alle Mal klein gebrochener Zimmt und nicht zu fein gestoßene Nelken dazwischen gestreut, in ein Faßchen oder anderes Gefäß gethan, der Zucker darüber gegossen und aufbewahrt. Sollte der Zucker die Nüsse nicht ganz bedecken, so muß man noch etwas Zucker zum kleinen Flug kochen und darüber gießen.

§. 19. Weiße Nüsse.

Wähle die größten Nüsse aus, welche, wie schon bei den schwarzen eingemachten Nüssen im vorigen Paragraph gesagt worden, ausgewachsen, doch inwendig noch so weich sein müssen, daß man sie leicht durchstechen kann; schäle das Grüne von oben herunter bis aufs Weiße und wirf sie in frisches Wasser. Während dieser Zeit macht man Flußwasser kochend, in welches man

eine Hand voll klein gestoßenen Alaun geworfen, thut die Nüsse hinein und blanchirt sie. Dann thut man sie in frisches Wasser, in welches man etwas Citronensaft drückt, und läßt sie erkalten. Thue sie in einen Asch und gieße dünnen, geläuterten, kalten Zucker darüber, den andern Tag laß den Zucker ab, koche ihn ein wenig stärker, schäume ihn wohl, laß ihn kalt werden und gieß ihn dann wieder darüber; den dritten und vierten Tag verfahre eben so. Den fünften Tag koche den Zucker zum Breitlauf und laß die Nüsse einmal mit aufkochen, den sechsten Tag koche den Zucker zur großen Perle, laß die Nüsse einige Mal mit aufkochen, schäume sie gut ab und verwahre sie in Büchsen.

§. 20. Grüne Aprikosen.

Man nehme grüne, fast ausgewachsene Aprikosen, deren Kerne noch nicht hart sind, thue sie in ein Gefäß und gieße weiße recht hellkochende Lauge darüber, setze sie aufs Feuer, rühre sie um, bis sie recht heiß sind (doch dürfen sie nicht kochen), thue sie dann in warmes Wasser, nimm sie nach und nach heraus und reibe das Wollige mit einer Serviette ab. Wasche sie einige Mal mit frischem Wasser, steich einige Löcherchen hinein und blanchire sie in Flußwasser, bis man den Kopf einer Stecknadel leicht hineindrücken kann, thue sie in frisches Wasser und laß sie stehen. Den Tag darauf thue sie in dünnen, geläuterten Zucker und laß sie gelinde mit aufkochen; den folgenden Tage koche den Zucker ein wenig stärker, schäume ihn und laß die Früchte wieder ein Mal bei schwachem Feuer mit aufkochen, und so verfahre noch drei Mal, bis der Zucker zur kleinen Perle gekocht ist. Darauf koche den folgenden Tag den Zucker zum kleinen Flug, laß die Früchte einige Mal mit aufkochen, setze sie vom Feuer, schäume sie gut ab und thue sie in Büchsen.

Siebentes Kapitel.

Julius.

§. 1. Drangeblüthen.

Man nehme frische Drangeblüthen, lese die Blätterchen rein ab und blanchire sie in Flußwasser, in welches man etwas gestoßenen Alaun gethan, bis sie so weich sind, daß sie sich mit den Fingern zerdrücken lassen; hierauf thue man sie in frisches Wasser, worein man den Saft von zwei Citronen gedrückt hat, lasse sie erkalten, schütte sie auf Siebe und lasse das Wasser ablaufen; dann thut man sie in einen Asch oder eine Schüssel, läutert feinen Raffinat Zucker, verdünnt ihn und gießt ihn lauwarm darüber, deckt einen Bogen Papier darauf und läßt sie bis den folgenden Tag stehen. Diesen und den folgenden Tag verfährt man eben so, wie bei dem ersten, schäumt aber den Zucker jedes Mal wohl ab. Den vierten Tag kocht man den Zucker zum kleinen Flug, thut ein wenig recht weiße Apfegelée dazu, läßt die Blüthen einige Mal gelinde mit aufkochen, schäumt sie ab und verwahrt sie in Büchsen.

§. 2. Ueberzogene Drangeblüthen.

Man zupfe die Blätterchen ab und lese sie aus, thue sie in einen Kessel, gieße ein wenig Wasser darüber und lasse sie eine kurze Zeit kochen, bis sie anfangen zu schwitzen; dann streut man fein gestoßenen Raffinat Zucker darüber, rührt sie um und läßt sie kochen, bis der Zucker Faden zieht, welches man auf folgende Art probirt: Man nehme ein wenig Zucker an den Zeigefinger und drücke diesen auf den Daumen, worauf sich zwischen diesen Fingern, wenn man sie von einander thut, feine Faden ziehen. Dann streut man noch mehr klaren Zucker darauf, rührt sie immer um und fährt so fort, bis sie fast ganz trocken sind. Nächstdem streut man sie

auf Bleche, läßt sie im Trockenstübchen trocknen und verwahrt sie in Schachteln an einem trocknen Orte.

Wenn man schnell und viel Zucker aufstreut, brauchen sie nicht so lange auf dem Feuer zu bleiben und werden dadurch weißer.

§. 3. Ueberzogene Orangenblüthen auf eine andere Art.

Wenn die Orangenblüthen, wie §. 1 gezeigt (doch ohne Aepfelgelée), eingemacht werden und sie einige Zeit gestanden haben, so gießt man sie auf einen Durchschlag, läßt den Zucker ablaufen, wälzt sie in fein gestoßenem Raffinatzucker herum, daß sich so viel wie möglich daran ansetzt, streut sie auf Siebe, läßt sie im Trockenstübchen trocknen und verwahrt sie dann in Schachteln an einem trocknen Orte.

§. 4. Orangenblüthsaft.

Man thue die ausgelesenen Orangenblüthen in eine warm gemachte Glasbouteille, gieße geläuterten und zum kleinen Flug gekochten Raffinatzucker heiß darüber, so daß er die Blüthen bedeckt, und lasse sie 10 — 12 Tage an einem warmen Orte zugebunden stehen. Presse ihn dann durch ein Tuch, fülle ihn in Bouteillen und verwahre ihn an einem kühlen Orte.

§. 5. Orangenblüthpasten.

Man blanchire, wie oben gezeigt, die Orangenblüthen recht weich, reibe sie dann in dem Reibstein recht fein (wozu man nach Verhältniß von einer oder mehreren Citronen den Saft preßt) und passire sie durch ein Sieb. Zu 1 Pfd. Orangenblüthmark nehme man $\frac{1}{2}$ Pfd. Aepfelmark und röste es auf gelindem Kohlenfeuer; man muß ohne Aufhören darin rühren, damit es nicht anbrennt. Wäge es dann und decke Papier darauf. Koche zu 1 Pfd. Marmelade $1\frac{1}{2}$ Pfd. Raffinatzucker zum starken Flug, rühre ihn nach und nach darunter und laß es noch ein Mal gelinde aufkochen.

setze sie dann auf Schiefertafeln und verfahre damit, wie schon oben bei den Pasten gezeigt.

§. 6. Drangenblüthgateaux.

(Siehe Kapitel Gateaux.) Drangenblüthkonserven (siehe Konserven). Drangenblüthbonbons (siehe Bonbons).

§. 7. Amarellen oder Ammern.

Man schneide von den Seiten die Büxen ab, läutere und koche zu 1 Pfd. Kirschen $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zum Flug, thue die Kirschen hinein und lasse sie gelinde ein Mal mit aufkochen, schäume sie wohl ab, schütte sie in einen Asch oder eine Schüssel, decke ein Papier darauf und lasse sie stehen. Den andern Tag gieße sie auf einen Durchschlag, damit der Zucker abläuft, koche diesen zum Breitlauf, laß die Ammern wieder gelinde mit aufkochen und verfahre übrigens damit, wie den ersten Tag. Den dritten Tag läßt man den Zucker wieder ab, kocht ihn zum Flug, läßt die Kirschen ein Mal gelinde mit aufwallen, nimmt den Schaum gut ab (erst mit dem Schaumlöffel, und wenn dieser nicht Alles abnimmt, mit Papier) und füllt sie in Büchsen; den andern Tag, wenn sie völlig kalt geworden, drückt man eine Decke von Papier darauf, bindet sie fest zu und bewahrt sie an einem kühlen, doch trocknen Orte, welches man, wie auch schon früher gesagt, bei allem Eingemachten, Gelees, Marmeladen, Saft und Kompots beobachten muß.

Bei jedesmaligem Zuckerlochen (es mag zwei, drei oder mehrere Mal bei einer Sorte Eingemachtem geschehen), muß der Schaum wohl abgenommen werden; dies kann man nicht oft genug erinnern, denn es hängt sehr viel davon ab. Ist man darin nachlässig, so wird das Eingemachte gewiß in Gährung übergehen und verderben.

§. 8. Ausgekernte Amarellen.

Zupfe die Stiele ab und nimm mit einem Hölzchen die Kerne heraus. Koche zu 1 Pfd. Kirschen $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zum Flug und behandle sie ganz wie die vorhergehenden.

§. 9. Sauerkirschen, Augustkirschen, Rheinische, Pfälzer Kirschen.

Schneide die Enden von den Stielen, koche zu 1 Pfd. Kirschen $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zum Flug, thue die Kirschen hinein und lasse sie gelinde aufkochen. Verfahre dann so, wie §. 7 bei den Ammern gezeigt.

§. 10. Ausgekernte Kirschen.

Man nehme schöne, große Kirschen, zupfe die Stiele ab und nehme mit einem Hölzchen die Kerne heraus, koche zu 1 Pfd. Kirschen $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zum Flug, thue die Kirschen hinein und behandle sie, wie die ausgekernten Amarellen. Man kann auch sowohl bei den rheinischen Kirschen, als bei den Ammern das Kochen zum Breitlauf auf den zweiten Tag weglassen, den Zucker zum Flug kochen und die Kirschen dann gleich zum Aufbewahren in die Büchsen thun. Doch ist die oben gezeigte Verfahrungsart besser und sicherer.

§. 11. Doubirte Ammern oder andere Kirschen.

Schütte eingemachte Kirschen mit Stielen auf einen Durchschlag, und welche ohne Stiele auf einen andern, damit der Zucker abläuft. Nimm dann eine Kirsche mit dem Stiel, lege um diese so viel ausgekernte als möglich und drücke diese in der Rundung zusammen, bis sie so groß ist, als man sie haben will, lege sie dann auf eine mit feinem Zucker gesiebte Glasscheibe, bestreue die Kirschen auch ein wenig und stelle sie ins Trockenstübchen. Wenn die obere Seite etwas getrocknet, so wende sie, bestreue sie wieder und lasse sie auf dieser Seite auch trocknen. Bewahre sie dann in Schachteln oder Kästchen zwischen Papier, doch an keinem zu warmen Orte, wodurch sie zu sehr austrocknen und zähe werden, auf.

§. 12. Kirschgelée.

Nimm Sauerkirschen, zupfe sie von den Stielen, zerstoße sie mit ein Paar bittern Mandeln in einem Mörser, lasse sie 4 — 5 Stunden in einem irdenen Gefäß stehen, presse sie sodann durch ein leinenes Tuch, versüße den Saft mit geläutertem Zucker und lasse ihn frieren. Man kann auch einige Tropfen Nelkenessenz dazu thun.

§. 13. Kirschgelée auf eine andere Art.

Sind keine frischen Kirschen zu haben, so nimmt man Kirschmarmelade oder Saft, verdünnt ihn mit Wasser, stößt ein Paar bittere Mandeln mit Wasser recht zart, thut sie in eine Serviette und drückt so viel Milch dazu, daß die Mischung ein wenig nach Kernen schmeckt, thut den Saft von einer halben Citrone oder ein Glas Wein hinein, passirt es durch ein Sieb oder eine Serviette und läßt es frieren. Man kann auch einige Tropfen Nelkenessenz zusetzen, muß sich aber in Acht nehmen, daß sie nicht vorschmeckt.

§. 14. Kirschgelée mit Rahm.

Schlage vier ganze Eier recht durch einander und nach und nach 1 Maß süßen Rahm dazu, laß ihn unter unablässigem Schlagen und Umrühren kochen und setze das Umrühren fort, bis er wieder kalt ist; schütte ihn sodann unter $\frac{1}{2}$ Maß durchgepreßten Kirschsaft. Drücke einige Tropfen von bittern Mandeln, wie im vorhergehenden Recept gezeigt worden ist, dazu, versüße mit geläutertem Zucker und lasse die Mischung frieren.

§. 15. Kirschmarmelade.

Man reinigt recht reife Kirschen von Kernen und Stielen, thut sie in einen Kessel, läßt sie (während man immer darin rührt) ganz weich kochen und reibt sie dann durch ein Haarsieb. Koche zu 1 Pfd. Mark $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker zum Flug, rühre ihn nach und nach dazu, lasse

sie einige Mal mit aufkochen, thue sie in Büchsen und bewahre sie auf.

§. 16. Kirschsaft zu machen.

Zupfe die Kirschen von den Stielen, gieb sie zerdrückt in Aesche, lasse sie 3—4 Tage bis zum Eintritt der Fermentation stehen, presse sie durch eine Serviette und ziehe den Saft auf reine Champagnerflaschen, die mit einem neuen Pfropf gut verstopft und verbunden werden müssen. Setze sie dann in einen mit Heu ausgefütterten Kessel (damit keine die andere berührt) übers Feuer, fülle Wasser in denselben, lasse es ein Mal aufwallen, dann erkalten und setze endlich die Flaschen in ein trocknes und kaltes Gewölbe.

Um diesen Saft zu Gefrorenem zu benutzen, thut man so viel Zucker darunter, als dem Gaumen angenehm ist.

§. 17. Kirschsaft auf eine andere Art.

Wenn der Saft, wie oben gezeigt, ausgepreßt ist, so fülle ihn in Glasbouteillen, thue zu 1 Pfd. Saft 1 Pfd. klein geschlagenen oder gestoßenen Zucker und etwas Zimmt und Nelken, bedecke die Oeffnung der Bouteille, doch ohne sie zuzubinden, und schwenke sie öfters herum, damit sich der Zucker auflöst. Wenn sie 8 Tage gestanden, so filtrire den Saft, fülle ihn wieder in Bouteillen, binde sie fest zu und stelle sie an einen kühlen Ort.

§. 18. Kirschen in Essig.

Man schneide die Stiele der Kirschen halb ab, rangire sie in Büchsen oder Gläser und streue etwas gröblich gestoßene Nelken und klein gebrochenen Zimmt dazwischen. Nimm so viel Essig, daß er die Kirschen ohngefähr überdeckt, thue zu 1 Mäsel Essig $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und lasse ihn aufkochen; wenn er kalt ist, so gieße ihn über die Kirschen. Nach 8 Tagen gieß den Essig wieder ab, koche ihn auf, schäume ihn ab, laß ihn kalt werden und gieß ihn wieder darüber.

§. 19. Ueberzogene Kirschen.

Schneide die Stiele von schönen, großen Kirschen halb ab, thue sie in eine Kasserole, gieße einen Löffel voll geläuterten Zucker darüber und schwenke sie gut, damit sie alle vollkommen benetzt werden, thue sie dann in fein gestoßenen Raffinatzucker, wälze sie darin herum, lege sie auf Siebe und stelle sie ins Trockenstübchen.

§. 20. Eingemachte Himbeeren.

Man nehme schöne rothe Himbeeren, welche noch hart und nicht zu reif sind. Koche so viele Pfund Zucker, als es Pfund Himbeeren sind, zum Flug, thue sie hinein und lasse sie einige Mal mit aufwallen, schäume sie ab und schütte sie in eine Schüssel. Den andern Tag schüttet man sie auf einen Durchschlag, läßt den Zucker ablaufen und thut dann die Himbeeren in Büchsen. Hierauf gieße man zu dem Zucker etwas Johannisbeersaft, koche ihn bis zu Gelée und gieße ihn über die Himbeeren. Wenn sie kalt sind, bedeckt man sie und bindet sie zu.

§. 21. Eingemachte Himbeeren auf eine andere Art.

Koche 2 Pfd. Zucker zum Flug, thue 2 Pfd. Himbeeren dazu, schwenke sie um, lasse den Zucker bis zur Gelée kochen, wobei man sie einige Mal umschwenkt (doch ohne darin zu rühren), fülle sie in Büchsen und bewahre sie auf.

§. 22. Himbeersaft.

Die gut gelesenen Himbeeren werden zerdrückt, in Aesche gethan und 3 — 4 Tage bis zum Eintritt der Gährung hingestellt, worauf man die Masse durch eine Serviette preßt und den erhaltenen Saft durch ein feines Sieb gießt, um die feinen Körnchen zurückzuhalten. Man zieht ihn alsdann auf reine Champagnerflaschen, die mit einem neuen Korkstöpsel gut verschlossen werden müssen, und behandelt ihn im Uebrigen, wie den Johannisbeersaft.

§. 23. Himbeergelée.

Man thut die Himbeeren in einen Kessel und zerdrückt sie mit den Händen, gießt zu 12 Maß Himbeeren 1 Maß Wasser und läßt sie, während man mit einem hölzernen Spatel immer darin rührt, aufkochen. Gieße sie auf Haarsiebe und lasse sie eine Nacht stehen, damit der Saft recht gut abläuft. Thue zu diesem Saft den vierten Theil Johannisbeersaft. Koche zu einem Nösel Saft $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zum Flug, gieße den Saft durch ein Haarsieb dazu, lasse ihn bis zur Gelée kochen (man sehe Johannisbeergelée), schäume sie wohl ab und fülle sie in Büchsen.

§. 24. Himbeermarmelade.

Man reibe recht reife Himbeeren durch ein Haarsieb, stoße auf 1 Pfd. Mark 1 Pfd. Zucker und rühre beides um, lasse sie unter öfterem Umrühren einige Mal aufkochen und schäume sie wohl ab. Wenn man sie vom Feuer absetzt, läßt man sie so lange stehen, bis sich, wie bei der Gelée, eine feine Haut darüber gezogen hat; diese muß behutsam abgenommen und die Marmelade dann in Büchsen gefüllt werden.

§. 25. Himbeerpasten.

Man nehme das Himbeermark, welches in den Haarsieben §. 22 von der Gelée zurückgeblieben, und reibe es durch ein Haarsieb. Koche zu 1 Pfd. Mark $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zum Flug, rühre ihn nach und nach zu dem Marke, lasse beides unter beständigem Rühren einige Mal aufkochen, setze es dann auf Schieferplatten und verfahre, wie im ersten Kapitel, §. 12, bei den Drangepasten gezeigt.

§. 26. Himbeereessig.

Thue die Himbeeren in einen Asch, gieße zu 3 Maß Beeren 2 Maß Weinessig, lasse diesen einige Tage, mit einem Bogen Papier bedeckt, stehen und presse sie dann

in der Presse durch ein leinenes Tuch. Thue zu 1 Maß Essig 1 Pfd. Zucker, lasse es zusammen aufkochen, schäume ihn wohl ab, und wenn er kalt ist, filtrire ihn und fülle ihn in Bouteillen.

Wenn man diesen Essig mit Wasser verdünnt, so giebt er ein wohlschmeckendes, kühlendes und sehr gesundes Getränk.

§. 27. Ueberzogene Himbeeren.

Nimm schöne reife Himbeeren, stelle sie, wenn sie nicht trocken sind, ein wenig ins Trockenstübchen, gieb sie alsdann in eine Kasserole und schwenke sie in zer schlagenem Eiweiß um. Wirf sie alsdann in fein gestoßenen und erwärmten Zucker, wälze sie darin herum und bringe sie auf Sieben ins Trockenstübchen.

§. 28. Angelika.

Man nehme zarte Angelikastengel, schneide sie der Länge nach in der Mitte durch, thue sie in Wasser, lasse sie ein Mal aufkochen, setze sie vom Feuer ab und lasse sie in dem Wasser, bis sie kalt sind, verdeckt stehen, ziehe sodann die Haut ab, thue sie in frisches Wasser und blanchire sie so weich, daß sie sich mit den Fingern zerdrücken lassen, nimm sie vom Feuer, wirf eine Hand voll Salz dazu, lasse sie in dem Wasser erkalten und thue sie dann in frisches Wasser. Lege sie in dünnen, geläuterten Zucker und lasse sie darin einige Mal aufkochen, Schütte sie in eine Schüssel oder einen Asch und lasse sie stehen. Den andern Tag schütte sie auf einen Durchschlag, koche den Zucker zum Breitlauf und lasse sie einige Mal mit aufwallen. Den dritten Tag koche den Zucker zur Perle, thue die Angelika hinein lasse sie einige Mal mit aufkochen, schäume sie wohl ab und fülle sie in Büchsen.

§. 29. Geschälte Aprikosen.

Man nehme Aprikosen, welche fast reif sind, schneide sie von einander und schäle sie, setze sie mit Wasser

aufs Feuer und lasse sie kochend heiß werden, hebe sie dann ab und lasse sie bedeckt stehen, bis das Wasser lauwarm ist. Hierauf thue sie in frisches Wasser; nach einiger Zeit nehme man sie wieder heraus, lege sie wohl abgetropft, in einen Asch oder in eine Schüssel, gieße dünnen, geläuterten Zucker darüber und lasse sie, mit Papier bedeckt, stehen. Den andern Tag koche den Zucker zum Breitlauf, thue die Aprikosen hinein und lasse sie gelinde mit aufwallen. Den dritten Tag koche den Zucker zum kleinen Flug, thue die Aprikosen hinein und lasse sie abermals mit aufkochen, schäume sie ab, und wenn sie etwas erkaltet sind, fülle sie in Büchsen.

§. 30. Ganze geschälte Aprikosen.

Man nimmt gelbe, noch feste Aprikosen, stößt mit einem schmalen Messer oben hinein und treibt den Kern unten, wo der Stiel war, heraus, schält sie und verfährt übrigens, wie im vorhergehenden §. gezeigt.

§. 31. Reife Aprikosen.

Stoße die Kerne aus den Aprikosen, oder schneide sie von einander und lege sie schichtweise in einen Asch, gieße ausgeläuterten, zum Breitlauf gekochten Zucker heiß darüber, bedecke sie mit Papier und lasse sie stehen. Den andern Tag schütte sie behutsam auf einen Durchschlag, koche den Zucker, zu dem man noch etwas ausgeläuterten gießt, zum kleinen Flug, thue die Aprikosen hinein und lasse sie gelinde mit aufwallen. Schäume sie gut, und wenn sie erkaltet sind, so fülle sie in Büchsen.

§. 32. Gefüllte Aprikosen.

Man nehme gelbe, noch feste Aprikosen, stoße die Kerne heraus, thue sie in frisches Wasser und lasse sie auf dem Feuer sieden. Sobald sie ein Mal aufwallen, setzt man sie ab und läßt sie noch einige Zeit bedeckt stehen, wodurch sie völlig weich werden. Hierauf thut man sie in frisches Wasser, läßt sie kalt werden, dann auf Sieben abtropfen und macht sie, wie §. 29 gezeigt,

ein. Dann öffnet man sie an der Stelle, wo die Kerne herausgestoßen worden, schiebt eine eingemachte Kirsche, Mirabelle oder eine andere Frucht ohne Kern hinein, oder füllt sie mit Aprikosenmarmelade, Johannisbeer-, Kirsch- oder Himbeergelée, worin man die geschälten Aprikosenkerne oder eine geschälte Mandel steckt, verschließt die Oeffnung mit einem Stückchen eingemachter Drangen- oder Citronenschale und verwahrt sie entweder in Büchsen, wo man den Zucker übergießt, oder läßt sie, wie im folgenden §. gezeigt wird, abtropfen.

§. 33. Trockene Aprikosen.

Wenn die Aprikosen auf obige, in dem 29. §. gezeigte Art eingemacht worden, so gießt man sie den andern Tag auf einen Durchschlag, damit der Zucker abläuft. Die Aprikosen legt man auf Schiefertafeln, bestreut sie leicht mit Zucker und stellt sie ins Trockenstübchen. Den andern Tag wendet man sie, bestreut sie mit Zucker und stellt sie wieder ins Trockenstübchen; sind sie nun noch nicht trocken genug, so behandelt man sie ein oder mehrere Mal auf dieselbe Art und verwahrt sie dann in Schachteln oder Kästchen zwischen Papier.

Man kann auch die geschälten Kerne in die ganzen Aprikosen stecken, oder bei den von einander geschnittenen in die Mitte hineindrücken.

§. 34. Aprikosenmarmelade.

Man nehme recht reife Aprikosen, schneide sie von einander, sondere die Kerne davon ab und reibe sie durch ein Haarsieb. Zu 1 Pfd. Mark koche 1 Pfd. Zucker zum Flug, rühre ihn darunter, und lasse beides, bei beständigem Umrühren und öfterem Abschäumen eine kurze Zeit kochen. Fülle sie in Büchsen, und wenn sie völlig kalt geworden, so drücke Papier darauf und binde sie wohl zu.

§. 35. Aprikosenpasten.

Man setze das durchgeriebene Mark in einem Kessel auf Feuer, um die Feuchtigkeit auszutreiben. Zu 1 Pfd.

Mark stoße $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, rühre ihn nach und nach darunter, lasse beides ein Mal aufkochen und setze sie dann auf Schiefertafeln.

§. 36. Heidel- oder schwarze Beeren.

Man lese die Heidelbeeren aus, koche zu 1 Pfund derselben $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zum großen Flug, thue sie hinein, lasse sie gelinde mit aufkochen, schütte sie in einen Asch, bedecke sie mit einem Bogen Papier und lasse sie stehen. Den andern Tag schütte sie behutsam auf einen Durchschlag, lasse den Zucker ablaufen und koche ihn zum großen Flug, thue die Beeren hinein, lasse sie aufkochen, schäume sie gut ab und fülle sie in Büchsen.

§. 37. Grüne Bohnen.

Man nehme grüne Bohnen, welche noch jung und nicht holzig sind, schneide die Puzen ab und die stärkern der Länge nach durch, blanchire sie mit Flußwasser, worein man ein wenig Alaun gethan, so weich, daß sie sich mit den Fingern leicht zerdrücken lassen, und thue sie dann in frisches Wasser. Aus diesem lege sie in einen Asch und gieße dünnen, geläuterten Zucker darüber. Den Zucker lasse drei Tage nach einander ab, läutere ihn und gieße ihn alle Mal kalt darüber. Den vierten Tag koche den Zucker zum Breitlauf und lasse die Bohnen mit aufkochen. Den fünften Tag koche den Zucker zur großen Perle, thue die Bohnen hinein, lasse sie mit aufkochen, schäume sie ab, und wenn sie kalt sind, fülle sie in Büchsen.

Achstes Kapitel.

August.

§. 1. Grüne eingemachte Zwetschen.

Man nehme schöne, große, ausgewachsene, noch grüne Zwetschen, in welchen sich noch keine festen Kerne gebildet haben, steche mit einem schmalen Messer einige Löcher hinein und koche sie in Flußwasser, worein man etwas Alaun gethan, so weich, daß sie leicht von der Nadel fallen, thue sie dann in frisches Wasser und lasse sie zwei Tage stehen. Das Wasser läßt man alle sechs Stunden ab und giebt frisches darüber, damit sich die Säure völlig herauszieht, legt sie in einen Asch und gießt dünnen, geläuterten Zucker darüber. Den andern Tag lasse den Zucker ab, koche und schäume ihn und gieße ihn wieder kalt darüber; eben so verfahre noch zwei Tage. Den vierten Tag setze etwas Zucker zu und koche ihn zum Breitlauf, thue die Zwetschen hinein und lasse sie mit aufkochen. Den fünften Tag setze noch mehr Zucker zu, koche ihn zum Flug, lasse die Zwetschen mit aufkochen, schäume sie ab und fülle sie in Büchsen.

§. 2. Grüne Mirabellen.

Nimm ausgewachsene, noch unreife Mirabellen, worin noch keine festen Kerne, schneide die Puzen ab und durchstich sie einige Mal mit einer Nadel, thue sie in Flußwasser, worin ein wenig Alaun ist, und blanchire sie. Sobald sie kochen, setzt man sie ab und läßt sie einige Zeit bedeckt stehen. Thue sie dann in frisches Wasser und behandle sie nun ganz so, wie die grünen Zwetschen.

§. 3. Grüne Reine-Clauden

werden eben so, wie die grünen Zwetschen, eingemacht.

§. 4. Reife Mirabellen.

Man nehme reife, doch nicht zu weiche Mirabellen, thue sie in Flußwasser, lasse sie kochend heiß werden, doch dürfen sie ja nicht kochen, und lege sie dann in frisches Wasser. Wenn sie kalt geworden, lasse man sie auf Sieben gut abtropfen, lege sie in einen Asch und gieße dünnen geläuterten Zucker darüber; den andern Tag schütte sie behutsam auf einen Durchschlag, koche den Zucker etwas stärker, schäume ihn ab, lege die Mirabellen wieder in den Asch und gieße den Zucker heiß darüber. Den folgenden Tag koche den Zucker zum Breitlauf (wenn nicht mehr so viel Zucker da ist, daß er die Mirabellen bedeckt, so muß man noch etwas geläuterten Zucker zugießen), thue die Mirabellen hinein, lasse sie gelinde mit aufwallen, schäume sie ab und bedecke sie. Den vierten Tag koche den Zucker zum Flug, lasse die Mirabellen einige Mal gelinde aufwallen, schäume sie ab, und wenn sie kalt sind, fülle sie in Büchsen oder in Gläser, worin sie sehr gut aussehen.

§. 5. Melonen.

Man nehme reife, jedoch noch feste Melonen, schneide sie in zwei Finger breite Stücke, reinige sie von den Fasern und schäle sie, thue sie in Flußwasser und setze sie aufs Feuer. Sobald das Wasser ein Mal aufwallt, hebt man sie ab und thut sie in dünnen geläuterten Zucker. Sollten noch einige Melonenstücke nicht weich genug sein, so läßt man sie noch ein wenig in dem Wasser und deckt sie zu, dann thut man sie zu den andern und läßt sie in dem Zucker einige Mal gelinde aufkochen, schäumt sie ab und läßt sie mit einem Bogen Papier bedeckt stehen. Den andern Tag schüttet man sie auf einen Durchschlag, kocht den Zucker bis zum Breitlauf, thut die Melonen hinein und läßt sie einige Mal mit aufwallen; den dritten Tag verfährt man eben so. Den vierten Tag kocht man den Zucker zum kleinen Flug, thut die Melonen hinein, läßt sie einige

Mal mit aufkochen, schäumt sie wohl ab und legt sie in Büchsen. Sobald man den Schaum mit dem Schaumlöffel nicht ganz rein abnehmen kann, nimmt man, wie schon früher gesagt, einige Stücke Papier und drückt sie nach einander darauf, bis sich der Schaum völlig daran gehängt hat.

§. 6. Unreife Melonen.

Die Melonen müssen ausgewachsen, doch noch nicht reif sein. Man schneidet sie in längliche Stücke, reinigt sie von Fasern, schält und blanchirt sie in Flußwasser, worin man ein wenig Alaun gethan. Sobald sie weich genug gekocht sind, lasse man sie in frischem Wasser erkalten, lege sie dann in einen Asch und gieße dünnen, geläuterten Zucker darüber. Den andern Tag lasse den Zucker ab, koche ihn etwas stärker und lasse die Melonen ein Mal mit aufkochen. Den dritten Tag koche den Zucker zum Breitlauf und verfare den vierten Tag, wie den zweiten, koche den Zucker zur kleinen Perle und lasse die Melonen ein Mal mit aufwallen. Den fünften Tag koche den Zucker zum kleinen Flug, thue die Melonen hinein, lasse sie gelinde einige Mal mit aufkochen, schäume sie ab und thue sie in Büchsen.

§. 7. Muskatellerbirnen.

Man nehme kleine Muskatellerbirnen, schäle sie recht fein, schabe die Stiele ab, durchsteche sie mit einer Nadel, blanchire sie in Flußwasser so weich, daß sie sich mit dem Finger zerdrücken lassen, und thue sie dann in kaltes Wasser. Wenn sie völlig kalt sind, lege man sie in einen Asch und gieße dünnen, geläuterten Zucker darüber, bedecke sie mit Papier und lasse sie stehen; den zweiten Tag koche den Zucker etwas stärker, den dritten Tag ebenfalls, den vierten Tag zum Breitlauf und lasse die Birnen jedes Mal mit aufwallen. Den fünften Tag koche den Zucker zum kleinen Flug, lasse die Birnen einige Mal mit aufkochen, schäume sie ab und schütte sie in einen flachen Asch oder eine Schüssel,

setze sie einige Tage ins Trockenstübchen, lasse dann abtropfen und bewahre sie in Schachteln zwischen Papier.

Will man sie flüssig in Büchsen einmachen, so thut man, wenn der Zucker zum kleinen Flug gekocht wird, etwas Aepfelgelee dazu, wodurch das Kandiren verhütet wird. Die Beurreebirnen, Rouselet- und Bergamottbirnen werden auf eben diese Art eingemacht.

§. 8. Maulbeeren.

Roche zu 1 Pfd. schöner, reifer, ausgelesener Maulbeeren $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zum Flug, thue die Beeren hinein und lasse sie ein Mal mit aufwallen, gieße sie in einen Asch und lasse sie, mit Papier bedeckt, stehen. Den andern Tag gieße sie auf einen Durchschlag, koche den Zucker zum Flug, lasse sie einige Mal mit aufkochen, schäume sie ab und fülle sie in Büchsen.

§. 9. Korneliusäpfirhen

werden auf dieselbe Art wie die Maulbeeren eingemacht.

§. 10. Preiselbeeren.

Man lese die Preiselbeeren aus, thue die großen, schönen in einen neuen Topf, welchen man mit einem Deckel gut verdecken kann, eben so die kleinern, schlechtern auch in einen, setze sie in einen Backofen und lasse sie braten; doch dürfen die größern nicht so weich, als die kleinern sein, welche man, sobald sie weich genug sind, auspreßt. Zu 1 Pfd. Saft thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und lasse es bis zu Gelée kochen, wobei man sie öfters abschäumt. Gieße diesen Saft über die Beeren, rühre sie um, und wenn sie kalt sind, binde sie zu und bewahre sie an einem kühlen Orte.

Man kann auch den mit Zucker gekochten Saft von den kleineren Beeren über die größeren, ohne diese vorher braten zu lassen, ganz heiß gießen, recht unter einander rühren und dann $\frac{1}{4}$ Stunde in den Backofen stellen.

Noch werden diese Beeren oft nur so, wie sie sind, ausgelesen und gebraten und dann an einem kühlen Orte aufbewahrt. Wenn sie gebraucht werden sollen, so bestreut man sie mit gestoßenem Zucker und Zimmet.

§. 11. Kalmus.

Man nehme jungen, noch nicht holzigen Kalmus, schäle und schneide ihn in Stücke, blanchire ihn in Flußwasser, dem ein wenig Alaun zugesetzt ist, ganz weich, thue ihn in kaltes Wasser und lasse ihn bis den andern Tag darin stehen. Thue ihn dann in einen Asch, gieß dünnen, geläuterten Zucker darüber und laß ihn bedeckt stehen. Den folgenden Tag koche den Zucker etwas stärker und den Kalmus einige Mal mit; eben so verfare den dritten und vierten Tag, wo der Zucker zum Breitlauf gekocht wird; den fünften Tag koche den Zucker zum kleinen Flug, lasse den Kalmus einige Mal mit aufkochen, schäume ihn ab und fülle ihn in Büchsen. Den Kalmus, welcher gewöhnlich in Materialläden und Konditoreihandlungen trocken verkauft wird, bereitet man auf folgende Art:

Wenn der Kalmus, wie oben gezeigt, geschält, geschnitten, blanchirt und abgekühlt ist, so thut man ihn in ausgeläuterten Farinzucker und läßt diesen bis zum großen Flug kochen, tablirt ihn, bis er abstirbt, und zieht den Kalmus trocken, wie im ersten Kapitel, §. 7, bei den Drangeschalen gezeigt.

Neuntes Kapitel.

September.

§. 1. Eingemachte Verjus, oder grüne Weintrauben.

Man nimmt große, ausgewachsene, noch grüne Weintrauben, macht die Kerne heraus und läßt sie mit Flußwasser ein Mal aufkochen, dann bedeckt man sie

und stellt sie auf heiße Asche. Sobald sie so weich sind, daß sie sich leicht mit den Fingern zerdrücken lassen, läßt man sie auf Sieben abtropfen. Zu 1 Pfd. Beeren koch 1 Pfd. Zucker zum Flug, thue sie hinein und lasse sie mehrmal gelinde mit aufkochen, schäume sie ab, schütte sie in einen Asch und lasse sie, mit einem Bogen Papier verdeckt, stehen. Den andern Tag schütte sie auf einen Durchschlag, koch den Zucker zur großen Perle, thue die Beeren hinein, lasse sie einige Mal mit aufkochen, schäume sie gut ab und fülle sie in Büchsen. Man kann auch die Beeren, sobald man den zweiten Tag den Zucker durch den Durchschlag hat ablaufen lassen, gleich in Büchsen thun, den Zucker zur großen Perle kochen und ihn dann kalt darüber gießen.

§. 2. Trocken eingemachte grüne Weintrauben.

Die Weintrauben werden wie oben behandelt. Den zweiten Tag wird der Zucker zum kleinen Fluge gekocht, die Beeren einige Mal gelinde mit aufgekocht, abgeschäumt und auf zwei Tage ins Trockenstübchen gesetzt. Dann läßt man sie abtropfen, legt sie auf Schieferplatten, übersiebt sie mit fein gestoßenem Zucker, stellt sie ins Trockenstübchen, und wenn sie auf der obern Seite trocken sind, legt man sie um und besiebt sie wieder. Sind sie völlig trocken, so bewahrt man sie in Schachteln zwischen Papier auf.

§. 3. Grüne Feigen.

Man nehme schöne, grüne, noch nicht ganz reife Feigen, durchsteche sie von oben einige Mal mit einem schmalen Messer, thue sie in Flußwasser, lasse sie bis zum Kochen kommen und lege sie dann wieder in frisches Wasser. Den andern Tag setze man sie nochmals mit Flußwasser aufs Feuer, werfe eine Hand voll Salz und Spinat hinein und lasse sie bei schwachem Feuer so lange kochen, bis man einen Stecknadelpopf leicht in die Feigen eindrücken kann. Thue sie dann in frisches

Wasser, und wenn sie völlig kalt geworden, lasse sie auf Sieben abtropfen. Lege die Feigen in einen Asch und gieße dünnen, geläuterten Zucker darüber; den folgenden Tag koche den Zucker, schäume ihn ab, lasse die Feigen mehrmals mit aufkochen, schütte sie wieder in den Asch und lasse sie einige Tage, mit einem Bogen Papier zugedeckt, stehen. Dann koche den Zucker noch zwei Mal, jeden Tag etwas stärker, und gieße ihn kalt darüber. Koche nun den Zucker zum Breitlauf und lasse die Feigen einige Mal mit aufkochen. Zum letzten Mal koche den Zucker zur großen Perle, thue die Feigen hinein, lasse sie einige Mal mit aufkochen, schäume sie und thue sie in Büchsen.

§. 4. Grüne Pfirschen.

Man nimmt grüne Pfirschen, welche sich mit einer Nadel noch leicht durchstechen lassen, thut sie in weiße, kochend heiß gemachte Lauge und läßt sie darin bedeckt einige Zeit stehen, dann reibt man das Wollige, welches daran sitzt, ab. Blanchire sie in Flußwasser so weich, daß sie leicht von der Nadel fallen, lasse sie in frischem Wasser erkalten und thue sie aus diesem in dünnen geläuterten Zucker, lasse sie einige Mal darin aufkochen, schäume sie ab und lasse sie bedeckt stehen. Koche nun drei Tage hinter einander den Zucker jedes Mal etwas stärker und gieß ihn kalt darüber. Den fünften Tag koche den Zucker zum Breitlauf, lasse die Pfirschen einige Mal mit aufkochen und dann bedeckt bis den folgenden Tag stehen. Den sechsten Tag thue zu dem Zucker etwas Apfegelée, koche ihn zum kleinen Flug, lasse die Pfirschen einige Mal gelinde mit aufsieden, schäume sie ab und fülle sie in Büchsen.

§. 5. Reife Pfirschen.

Die Pfirschen müssen fast reif und ausgewachsen, doch noch fest sein. Man schneidet sie von einander, nimmt die Kerne heraus, schält und blanchirt sie. Wenn sie anfangen zu kochen, thut man sie in frisches Wasser,

und sobald sie kalt sind, läßt man sie in geläutertem Zucker einige Mal aufkochen, deckt sie mit Papier zu und stellt sie bis den folgenden Tag hin. Den folgenden Tag schüttet man sie auf einen Durchschlag, kocht den Zucker zum Breitlauf, thut die Früchte hinein und läßt sie einige Mal mit aufwallen; den dritten Tag kocht man den Zucker, mit einem kleinen Zusatz von Apfegelée, zum kleinen Flug; die Pflrschen werden dann einige Mal mit aufgesotten, wohl abgeschäumt, in Büchsen gethan und aufbewahrt.

Bei allen Früchten, welche keinen oder wenig Saft haben und viel Zucker in sich saugen, muß man immer so viel geläuterten Zucker zusehen, daß er die Früchte überdeckt.

§. 6. Trocken eingemachte reife oder grüne Pflrschen.

Wenn die Pflrschen auf obige Art eingemacht sind, doch ohne Apfegelée zuzusehen, gießt man sie in eine Schüssel und stellt sie zwei Tage ins Trockenstübchen, dann schüttet man sie auf einen Durchschlag, läßt den Zucker recht gut abtropfen, legt sie auf Schieferplatten, besiebt sie mit feinem Zucker und stellt sie ins Trockenstübchen. Sobald sie auf der obern Seite getrocknet sind, legt man sie um und besiebt sie wieder, und wenn sie völlig trocken sind, bewahrt man sie in Schachteln. Man kann sie auch bloß abtropfen lassen, dann zwischen Papier in Schachteln legen und aufbewahren.

Auch kann man sie trocken ziehen; der Zucker, worin die Früchte sind, wird zum großen Flug gekocht, dann tablirt, bis er weiß geworden und sich an die Früchte angehängt hat.

§. 7. Trocken eingemachte Feigen.

Wenn die Feigen, wie §. 3 gezeigt, behandelt worden, so wird der Zucker beim letzten Mal, statt zur Perle, zum kleinen Fluge gekocht und dann so, wie im vorhergehenden §. bei den Pflrschen, verfahren.

§. 8. Pfirschenmarmelade.

Man nimmt recht reife Pfirschen, thut die Kerne heraus und reibt sie durch ein Haarsieb. Zu 1 Pfd. Mark stoße 1 Pfd. Zucker, rühre ihn darunter, lasse es unter beständigem Rühren einige Mal aufkochen und fülle es in Büchsen.

§. 9. Reife Zwetschen.

Man schneidet die Puzen von den Stielen, sticht auf allen Seiten Löcher mit einer Nadel in die Zwetschen und blanchirt sie in Flußwasser. Sobald sie völlig erkaltet, legt man sie in einen Asch, gießt dünnen, geläuterten Zucker darüber, bedeckt sie mit Papier und läßt sie stehen. Den folgenden Tag wird der abgelassene Zucker etwas stärker gekocht, abgeschäumt und kalt übergossen. Den dritten Tag kocht man den Zucker wieder etwas stärker und läßt die Zwetschen einige Mal gelinde mit aufwallen; eben so verfährt man den vierten Tag, wo der Zucker zum Breitlauf gekocht wird. Den fünften Tag kocht man den Zucker zum kleinen Flug, läßt die Zwetschen gelinde mit aufkochen, schäumt sie ab und legt sie in nicht zu hohe Büchsen oder andere Gefäße, damit sie sich nicht drücken.

Alle Früchte, wenn sie noch nicht gut gekocht sind, müssen, wenn sie stehen bleiben, mit Papier bedeckt werden.

§. 10. Zwetschen in Essig.

Nimm recht reife Zwetschen, welche nicht geschüttelt, sondern gepflückt sein müssen, schneide die Puzen von den Stielen, lege sie in Büchsen und streue etwas Zimmt und Nelken mit hinein. Thue zu 1 Maß Weinessig $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, koche ihn und schäume ihn ab. Wenn er kalt ist, gieße ihn über die Zwetschen und binde sie fest zu. Um ganz sicher zu sein, daß sich die Zwetschen bei langem Aufbewahren noch gut konserviren; gießt man nach acht Tagen den Essig wieder ab, läßt ihn

aufkochen, schäumt ihn wohl ab, und wenn er kalt geworden, gießt man ihn über die Zwetschen und bindet die Büchsen oder Gläser fest zu.

§. 11. Trocken eingemachte Zwetschen.

Man stößt die Kerne unten, wo der Stiel war, heraus, legt sie in geläuterten Zucker, läßt diesen kochend heiß werden, gießt sie in einen Asch und läßt sie verdeckt stehen; den andern Tag kocht man den Zucker zum Breitlauf, läßt die Zwetschen einige Mal mit aufwallen, gießt sie wieder in den Asch oder die Schüssel und läßt sie einige Tage im Trockenstübchen. Dann gießt man sie auf einen Durchschlag, läßt den Zucker recht gut ablaufen und trocknet sie im Trockenstübchen auf Schiefertafeln.

Behtes Kapitel.

Oktober.

§. 1. Eingemachte Quitten.

Man nehme recht reife, schöne, große Quitten (die Birnquitten sind die besten dazu), schneide sie in längliche, 1 — 1½ Zoll breite Stücke, mache das Kernhaus heraus und schäle sie, koche sie in Flußwasser, bei gelindem Feuer, nehme mit einem Schaumlöffel die Stücke heraus, welche weich sind, und lege sie auf Siebe. Wenn sie alle aus dem Wasser und kalt sind, rangire man sie in einen Asch und gieße dünnen, geläuterten Zucker darüber; den folgenden Tag koche den Zucker ein wenig, schäume ihn und lasse die Quitten bei gelindem Feuer einige Mal mit aufkochen; den dritten Tag wird der Zucker etwas stärker, und den vierten Tag zum Breitlauf gekocht und kalt darüber gegossen; den fünften Tag koche ihn zur Perle, thue die Quitten hinein, lasse sie

einige Mal gelinde mit aufkochen, schäume sie und thue sie in einen kleinen Asch.

§. 2. Quittenbrod.

Reibe mit einem Tuche das Wollige von den Quitten, schneide unten und oben die Puzen aus, koche sie in Flußwasser recht weich, lege sie auf Siebe und schäle sie, schabe das Fleisch bis auf das Kernhaus rein ab und tablire es mit einem Messer auf Blechen oder Glastafeln recht fein. Wäge es und stoße zu 1 Pfd. Mark 1 Pfd. Zucker, rühre ihn darunter und koche es unter beständigem Rühren bei nicht zu starkem Feuer. Sobald es anfängt, sich von dem Kessel abzulösen, und bei dem Durchstoßen mit dem Spatel nicht bald wieder zusammenläuft, ist es fertig. Wenn es beinahe gut gekocht ist, so thue man etwas gestoßenen Zimmet und Nelken, nebst klein geschnittenem Cedronat und Drangenschalen dazu, rühre es recht gut unter einander, fülle es in blecherne Kapseln, streiche es glatt und stelle es ins Trockenstübchen (doch darf dieses nicht zu warm sein). Den andern Tag thue es aus den Kapseln heraus, lege es auf Bleche und stelle es noch einige Stunden ins Trockenstübchen. Bewahre es dann in Kästchen zwischen Papier.

§. 3. Quittenlachs.

Die Quitten werden, wie bei dem Quittenbrod, abgerieben und ausge schnitten, doch nicht zu weich gekocht, geschält und bis auf das Kernhaus in kleine Stücke geschnitten. Läutere zu 1 Pfd. von diesen geschnittenen Quitten 1 Pfd. Zucker, thue sie hinein und lasse sie mit kochen. Wenn sie anfangen, stärker zu werden, dann muß man beständig darin rühren. Es muß auf ganz schwachem Feuer gekocht werden, damit es roth bleibt. Wenn es sich vom Kessel abrührt, füllt man es in Formen und verfährt wie beim Quittenbrod.

Zu diesem Quittenlachs läßt man sich Formen machen, welche einen Fisch, eine Bratwurst oder dergleichen vorstellen.

§. 4. Quittengelée.

Reibe das Bollige von den Quitten, mache die Pugen heraus, schneide sie in dünne Stücke und blanchire sie (doch nicht zu weich, damit sie nicht markig werden), gieße das Wasser ab und verdecke sie, damit sie so warm wie möglich bleiben, denn sobald sie kalt, preßt sich der Saft nicht gut aus. Presse die Quitten durch ein leinenes Tuch in der Presse aus, thue zu 1 Pfd. Saft 1 Pfd. klein geschlagenen Raffinatzucker, lasse ihn darin schmelzen und zu Gelée kochen. Schäume sie ab und fülle sie in kleine Büchsen.

§. 5. Quittensaft.

Man kocht und preßt die Quitten, wie bei der Gelée gezeigt, thut zu 1 Pfd. Saft 1 Pfd. klein geschlagenen Raffinatzucker, läßt es einige Mal zusammen aufkochen und füllt es, wohl abgeschäumt, in gewärmte Bouteillen.

Roth kann man den Saft und die Gelée färben, wenn man etwas Lackmus mit aufkochen läßt und dann ausdrückt.

§. 6. Quittenschnee.

Koche 1 Pfd. Zucker zum großen Flug, röste $\frac{1}{2}$ Pfd. Quittenmark, rühre den Zucker nach und nach darunter, laß es wieder heiß werden und verdeckt stehen. Schlage von drei Eiern das Weiße zu Schnee, rühre es dazu und thue ihn auf Teller, welche man mit Quittenlachs oder Quittenbrod garnirt.

§. 7. Quittenmarmelade.

Man reibe die Quitten ab und koche sie ganz weich. Schabe sie bis auf das Kernhaus und reibe sie durch ein Haarsieb. Koche zu 1 Pfd. Mark 1 Pfd. Zucker

zum Flug, rühre ihn darunter und lasse die Mischung, unter beständigem Rühren mit einem hölzernen Spatel, einige Mal aufkochen. Schäume sie ab und fülle sie in Büchsen.

§. 8. Quittenpasten.

Die Quitten werden gereinigt, gekocht, abgeschabt und durchgerieben. Das Mark röstet man trocken, rührt eben so viel an Gewicht zum großen Flug gekochten Zucker dazu und läßt beides einige Mal aufkochen. Hierauf setze man sie rund auf Schieferplatten, oder thue sie in Papierkapseln und schneide sie in kleine längliche oder viereckige Stücke.

§. 9. Eingemachte Hagebutten.

Man nehme schöne, große, reife Hagebutten, schneide die Puzen ab und auf einer Seite der Länge nach einen Schnitt hinein. Mache mit einem Hölzchen die Kerne heraus, koche sie in Flußwasser, doch nicht zu weich, thue sie in frisches Wasser und, wenn sie völlig kalt geworden, lege sie in einen Asch und gieße dünnen, geläuterten, kalten Zucker darüber. Den zweiten und dritten Tag koche den Zucker jedes Mal etwas stärker und gieße ihn kalt darüber; den vierten Tag koche ihn zum Breitlauf und gieße ihn heiß darüber, den fünften Tag koche den Zucker zur Perle, lasse die Hagebutten einige Mal mit aufkochen, schäume sie ab und fülle sie in Büchsen.

§. 10. Hagebuttenmarmelade.

Man nehme recht reife Hagebutten, mache die Kerne heraus, thue sie in einen hölzernen Asch und rühre sie alle Tage einige Mal um. Sobald sie völlig weich sind, reibe man sie durch ein Haarsieb. Zu 1 Pfd. Mark koche 1 Pfd. Zucker zum Flug, rühre ihn nach und nach darunter, laß es ein Mal aufkochen, fülle es in Büchsen und bedecke sie sogleich mit Papier.

§. 11. Hagebuttenpasten.

Die Hagebutten werden so behandelt, wie bei der Marmelade gezeigt. Thue zu dem Hagebuttenmark den dritten Theil Aepfelmark, koche an Gewicht eben so viel Zucker zum Flug, rühre ihn nach und nach darunter und laß es aufkochen. Setze sie dann auf Schiefertafeln, und wenn sie trocken sind, schneide sie mit einem Messer, welches man oft in warmes Wasser taucht, ab und setze sie zusammen. Verwahre sie in Kästchen zwischen Papier.

§. 12. Aepfelgelée.

Hierzu nimmt man am liebsten Reinetten, zerlegt sie in Viertel, die man schält und vom Kernhaus befreit, weil die Schale dem Gelée eine Farbe geben würde, die es nicht haben soll. Man legt sie mit einer hinlänglichen Quantität Wasser in einen Kessel, um eine starke Abkochung zu machen. Sind die Aepfel bald zu Marmelade zerkoht, so nimmt man sie vom Feuer und bringt sie in ein reines Sieb über einer Schüssel, welche den Saft auffängt, den man durch einen neuen Spitzbeutel filtrirt. Wäre der Spitzbeutel bereits zu irgend einem Zwecke benutzt worden, so könnte er der Abkochung eine Farbe mittheilen. Man mißt hierauf den Saft, setzt eben so viel feinen geklärten Zucker zu, kocht denselben bis zum Bruch und setzt ihn dem Saft zu, wobei man die Mischung mit dem Schaumlöffel umrührt, daß sie nicht überläuft, was sonst sehr leicht zu geschehen pflegt. Wenn das Gelée so weit gediehen ist, daß es gleich einem breiten Tuche vom Schaumlöffel abläuft, nimmt man es vom Feuer und gießt es in Töpfe aus. Den folgenden Tag bedeckt man es, indem man darauf sieht, die erste Papierscheibe, welche die runde Form des Topfes bekommt, in Brantwein zu tauchen.

§. 13. Aepfelmarmelade.

Schneide die Aepfel in Scheiben und koche sie mit ein wenig Wasser weich. Reibe sie durch ein Haarsieb,

koche zu 1 Pfd. Mark 1 Pfd. Zucker zum großen Flug, rühre ihn nach und nach darunter, lasse es zusammen einige Mal aufkochen, schäume ab und fülle die Marmelade in Büchsen.

§. 14. Aepfelmark.

Man koche die Aepfel, wie bei der Marmelade, oder nehme das Zurückgebliebene von dem Gelée und reibe es durch. Das Mark röste trocken ab und bedecke es mit einem Bogen Papier. Zu 1 Pfd. Mark koche 1 Pfd. Zucker zum Flug, rühre ihn darunter und lasse bei gelindem Feuer aufkochen. Thue das Mark, ohngefähr $\frac{1}{2}$ Zoll hoch, in Papierkapseln oder setze es rund auf Schiefertafeln. Wenn die Pasten in den Papierkapseln oben trocken sind, so ziehe das Papier ab, schneide sie nach Belieben in längliche oder viereckige Stücke und lasse sie völlig trocken werden.

Erstes und Zwölftes Kapitel.

November und December.

§. 1. Eingemachte Maronen.

Man setze zwei Kessel mit Flußwasser auf das Feuer, nehme die schönsten Maronen, schäle die obere Haut ab, werfe sie in das kochende Wasser und lasse sie einige Mal mit aufwallen. Aus diesem thue sie in den andern Kessel, worin das Wasser auch kochen muß, und lasse sie so lange darin kochen, bis sie leicht von einer Nadel fallen, welche man durchstößt. Nimm sie dann einzeln heraus, reinige sie von der zweiten Haut und lege sie in lauwarmes Wasser, in welches man den Saft einer Citrone gedrückt. Wenn sie völlig kalt sind, so spüle sie in frischem Wasser noch ein Mal ab, thue sie in dünnen, geläuterten Zucker und lasse sie darin einige

Mal gelinde aufkochen, decke sie mit einem Bogen Papier zu und stelle sie ins Trockenstübchen. Den andern Tag läßt man den Zucker ab, kocht ihn zum Breitlauf und läßt die Maronen einige Mal mit aufwallen; den dritten Tag koche den Zucker zur Perle, thue die Maronen hinein, und wenn der Zucker anfängt zu kochen, hebe sie ab und thue sie in Büchsen.

§. 2. Trocken gezogene Maronen.

Wenn die Maronen, wie oben gezeigt, eingemacht worden, so schütte sie auf einen Durchschlag, lasse den Zucker gut ablaufen, setze noch etwas geläuterten Zucker dazu und lasse ihn zum Flug kochen, thue die Maronen hinein, und wenn der Zucker wieder kocht, hebe ihn ab und tablire ihn. Wenn der Zucker weiß geworden, lege die Maronen mit einer Gabel auf ein Drahtgitter und lasse sie kalt werden.

Dreizehntes Kapitel.

Einige Regeln beim Aufbewahren des Eingemachten.

Alle eingemachten Früchte, Gelees, Säfte und Marmeladen müssen an kühlen, trocknen Orten, die nicht dumpfig sind, aufbewahrt werden. Man muß oft darnach sehen, damit, wenn vielleicht ein Fehler beim Einmachen vorgegangen und der Zucker nicht stark genug gekocht wäre, die Früchte nicht fermentiren oder in Gährung übergehen; oder der Zucker ist zu stark gekocht, dann garniren sie, der Zucker wird körnig und setzt sich an die Früchte. Dieses Letztere benimmt zwar den Früchten nichts an ihrer Güte oder Geschmack, wohl aber an Schönheit. Wenn man das Gefäß, worin die Früchte sind, unten und an den Seiten erwärmt, so wird sich

der Zucker wieder ablösen; dann schüttet man die Früchte und den Zucker in einen Kessel, gießt etwas Wasser dazu und läßt sie bei öfterem Schwenken einige Mal aufkochen, bis der Zucker zur großen Perle gekocht ist; dann thut man sie wieder in die Büchsen.

Durch das Fermentiren verlieren die Früchte den Geschmack und das Ansehen. Sobald man es bemerkt, muß man sie auf einen Durchschlag gießen, den Zucker wohl ablaufen lassen, etwas geläuterten zugießen und ihn wieder zu dem Grade kochen, wie bei jeder Sorte beim letzten Mal Kochen angezeigt ist. Thue die Früchte hinein und lasse sie einige Mal mit aufkochen, schäume sie wohl ab, welches auch beim Kochen des Zuckers geschehen muß, und fülle sie wieder in die Büchsen.

Ich habe zwar in jedem Kapitel, welche nach den Monaten eingetheilt sind, auch die Bearbeitung der Früchte, welche gewöhnlich in dem Monat zu haben sind, gezeigt, doch muß man sich nicht zu genau daran binden, denn oft reifen, wenn die Witterung günstig ist, die Früchte früher und in dem entgegengesetzten Falle später. Vorzüglich muß man bei allen Früchten, welche grün eingemacht werden, aufmerksam sein, daß man sie zur gehörigen Zeit abnimmt und bearbeitet. Wie sie sein müssen, ist bei jeder Sorte gezeigt. Endlich ist ein guter Verschuß der Gefäße bei den eingemachten Früchten und den Gelees ein Haupterforderniß und nehme man hierzu nur neue Korke feinsten Qualität.

Vierzehntes Kapitel.

Von den Kompots.

Die Kompots kann man nicht lange aufbewahren, sondern sie müssen in kurzer Zeit, nachdem man sie fertig, verspeist werden.

§. 1. Kompot von Borsdorfer Aepfeln.

Man nehme schöne Borsdorfer Aepfel, schäle sie und steche mit einem Loch Eisen das Kernhaus heraus, setze sie neben einander in eine Kasserole, thue etwas von dem Zucker, welcher beim Trocknen ziehen der Drangenschalen zurückgeblieben, oder in dessen Ermangelung etwas klein gehackte Drangenschalen, Zucker und Wasser dazu, setze sie dann in die Backröhre und lasse darin schmoren. Lege sie hierauf auf die Teller, thue das Gelbe, welches sich unten und an den Seiten angesetzt, oben darauf, koche etwas Aepfelgelée, wie im zehnten Kapitel gezeigt, gieße sie darüber, und wenn sie kalt geworden, so servire sie. Man kann sie auch serviren, ohne Gelée darüber zu gießen.

§. 2. Kompot von Borsdorfer Aepfeln auf eine andere Art.

Schäle die Borsdorfer Aepfel, schneide sie in vier Theile und nimm das Kernhaus heraus. Thue sie in ein Kesselfchen und entweder etwas Drangenzucker, oder klein gehackte Drangenschalen und Zucker nebst etwas Wasser dazu, lasse sie so lange kochen (wobei man sie einige Mal unter einander schwenkt), bis das Wasser ganz eingekocht ist, die Aepfel ganz weich sind und es sich braun an den Seiten des Kessels ansetzt. Dann thue sie auf Kompotschalen, das Braune oben darauf, und streiche es mit dem Messer glatt. Koche etwas Aepfelgelée und gieße sie darüber.

§. 3. Kompot von Reinetten.

Die Reinetten schält man, schneidet sie in vier Stücke, nimmt das Kernhaus heraus, kocht sie mit Zucker und Wasser ganz weich, bis sie braun angesetzt haben, thut sie in die Kompotschale, streicht sie glatt und kocht entweder Aepfelgelée, oder Zucker zur kleinen Perle, und gießt es darüber.

§. 4. Aepfelkompot auf eine andere Art.

Schneide Aepfel und koche sie, schütte sie auf ein Haarsieb, lasse den Saft gut ablaufen, versüße ihn mit

Rafinatzucker, welcher zur Perle gekocht ist, und thue die fein abgeschälte Schale von einer Citrone, nebst dem Saft dazu. Schäle Borsdorfer Aepfel, Reinetten oder ein andere gute Sorte Aepfel, schneide sie in vier Theile, nehme das Kernhaus heraus, durchstich sie einige Mal, thue sie in den Saft und lasse sie auf dem Feuer weich, doch nicht marzig kochen. Nimm sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie auf Siebe, und wenn sie kalt sind, auf Kompotschalen. Den Saft läßt man wieder durch ein feines Haarsieb laufen und zu Gelee kochen, schäumt sie wohl ab, gießt sie, ohngefähr einer Federspule dick, auf einen großen Teller, welcher vorher mit frischem Wasser befeuchtet worden, und den übrigen über die Aepfel. Hat man mehrere Kompotschalen, so gießt man auch auf mehrere Teller. Wenn die Gelee auf den Tellern fest ist, so erwärmt man den Teller, daß sich die Gelee ablöst, doch nicht zerschmilzt, hilft mit einem Messer nach und stürzt sie über die Aepfel in der Kompotschale. Dieses Kompot sieht sehr gut aus.

§. 5. Gefülltes Aepfelkompot.

Schäle schöne, große Reinetten oder Borsdorfer Aepfel ganz fein, schneide mit einem Federmesser das Kernhaus heraus, doch so, daß sie unten ganz bleiben. Die Deffnung in den Aepfeln füllt man mit Aprikosen- oder Drangenmarmelade, stellt sie in eine Kasserole neben einander, gießt geläuterten Zucker darüber und läßt sie in der Backröhre weich kochen.

§. 6. Aprikosenkompot.

Man nehme ausgewachsene Aprikosen, welche noch nicht ganz reif sind, schneide sie von einander und schäle sie ebenfalls. Spüle sie in frischem Wasser ab und blanchire sie in geläutertem Zucker, doch nicht zu weich, lasse sie so lange in dem Zucker stehen, bis sie kalt sind, alsdann lege sie auf ein Sieb. Zu dem Zucker thue etwas Aepfelgelee und lasse ihn zur Perle kochen. Lege die Aprikosen, die Kerne dazwischen, die in Kompotschalen und gieße den Zucker darüber.

§. 7. Maronenkompot.

Man mache einige Schnitte in die Maronen, röste sie in einer heißen Röhre oder auf einem großen eiser-
nen Ziegel auf Kohlenfeuer, mache die Schale ab und
drücke sie breit. Lege sie in eine Kasserole, gieße ge-
läuterten Zucker darüber, verdecke sie und lasse sie in
einer Röhre oder auf gelindem Feuer ganz heiß werden,
aber nicht kochen, lege sie dann auf eine Kompotschale,
koche den Zucker zum Breitlauf, gieße ihn darüber und
drücke den Saft von einer süßen Orange dazu.

§. 8. Maronenkompot mit Rahm.

Röste die Maronen, wie oben, drücke sie breit und
lege sie in Kompotschalen. Thue das Gelbe von drei
Eiern in ein Kesselfchen und rühre ein Nösel süßen Rahm
nach und nach darunter. Koche $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker nebst
etwas gerösteten Drangenblüthen zum Bruch, laß ihn
ein wenig brennen, daß er gelblich wird, gieß ihn zu
dem Rahm, lasse ihn unter beständigem Rühren ein
Mal aufkochen und schütte ihn durch ein Haarsieb auf
die Maronen.

§. 9. Erdbeerkompot.

Man nehme schöne, doch nicht zu reife Erdbeeren,
wasche sie in frischem Wasser und lasse sie auf Sieben
abtropfen. Koche zu 1 Maß Erdbeeren $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker
zum Flug, thue die Erdbeeren hinein und lasse sie ganz
gelinde ein Mal aufkochen. Man muß sich aber hüten,
daß sie nicht von einander fahren. Schäume sie ab
und thue sie in Kompotschalen.

§. 10. Himbeerkompot

wird eben so, wie das Erdbeerkompot, verfertigt.

§. 11. Johannisbeerkompot

bereitet man eben so, wie Erdbeerkompot.

§. 12. Grünes Stachelbeerkompot.

Man nehme schöne, ausgewachsene, unreife Sta-
chelbeeren, schneide die Puzen ab und der Länge nach
Schauplatz, 1. Bd. 8. Aufl.

einen Schnitt hinein, nehme mit einem Hölzchen die Kerne heraus, thue sie in Flußwasser und lasse sie ein Mal aufkochen; bedecke sie dann mit einer Serviette und lasse sie, bis sie kalt sind, stehen; setze sie hierauf mit demselben Wasser auf das Feuer und lasse sie wieder heiß werden, doch nicht kochen. Thue sie in frisches Wasser, und wenn sie wieder kalt sind, lasse sie abtropfen. Läutere und koche Zucker zum Breitlauf, lasse die Stachelbeeren 8 Minuten mit kochen, schäume sie ab und lasse sie bis den andern Tag bedeckt stehen. Den folgenden Tag lasse sie wieder mit dem Zucker mehrere Male aufkochen, schäume sie ab, und wenn sie etwas erkaltet, thue sie in die Kompotschale; den Zucker koche zur kleinen Perle und gieße ihn darüber.

§. 13. Kirschkompot.

Zu 1 Pfd. ausgekernten Kirschen läutert und kocht man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zum großen Flug, thut die Kirschen hinein und läßt sie einige Mal mit aufkochen. Thue sie mit dem Schaumlöffel, auf welchem man sie recht abtropfen läßt, in die Kompotschalen, und zu dem Saft thue ein Glas voll Johannisbeersaft, lasse ihn zu einer schwachen Gelee kochen und gieße ihn halb kalt über die Kirschen.

§. 14. Pfirschenkompot.

Man nehme ausgewachsene, noch etwas unreife Pfirschen, schneide sie von einander und mache die Kerne heraus. Thue sie in kochendes Wasser und lasse sie so lange darin, bis sie weich sind, dann wirf sie in frisches Wasser und sobald sie kalt sind, schäle sie, thue sie in geläuterten Zucker, lasse sie mehrere Mal darin aufkochen und lege sie dann mit dem Schaumlöffel, wohl abgetropft, in die Kompotschalen. Zu dem Zucker thue etwas Apfegelée, lasse ihn zu schwacher Gelee kochen und gieße ihn über die Pfirschen.

§. 15. Kompot von Mirabellen.

Man nimmt ausgewachsene, noch unreife Mirabellen, macht die Puzen ab, durchsticht sie einige Mal mit einer Nadel, thut sie in Flußwasser und setzt sie auf gelindes Kohlenfeuer. Sobald sie anfangen zu kochen, hebt man sie ab, bedeckt sie und läßt sie so lange in dem Wasser stehen, bis sie völlig weich sind; dann thue sie in frisches Flußwasser und lasse sie bis den andern Tag darin stehen, wobei man einige Mal das gestandene Wasser abläßt und wieder frisches zugießt. Den folgenden Tag lasse sie gut abtropfen, thue sie in geläuterten Zucker und lasse sie einige Mal darin aufkochen, nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus und lege sie in die Kompotschalen. Den Zucker koche zur kleinen Perle und gieße ihn darüber.

§. 16. Kompot von Reine-Claude
wird eben so bereitet, wie Mirabellenkompot.

§. 17. Birnenkompot.

Man schäle die Birnen und schabe die Stiele ab. Ist es eine große Sorte, so schneidet man sie von einander und thut sie in Flußwasser, in welches man den Saft von einer Citrone gedrückt. Blanchire sie weich, lege sie in geläuterten Zucker und lasse sie darin eine Viertelstunde kochen, dann nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus, lasse sie gut abtropfen und rangire sie in die Kompotschalen. Zu dem Zucker thue etwas Aepfelgelee, koche ihn zur kleinen Perle und gieße ihn darüber.

§. 18. Kompot von gebratenen Birnen.

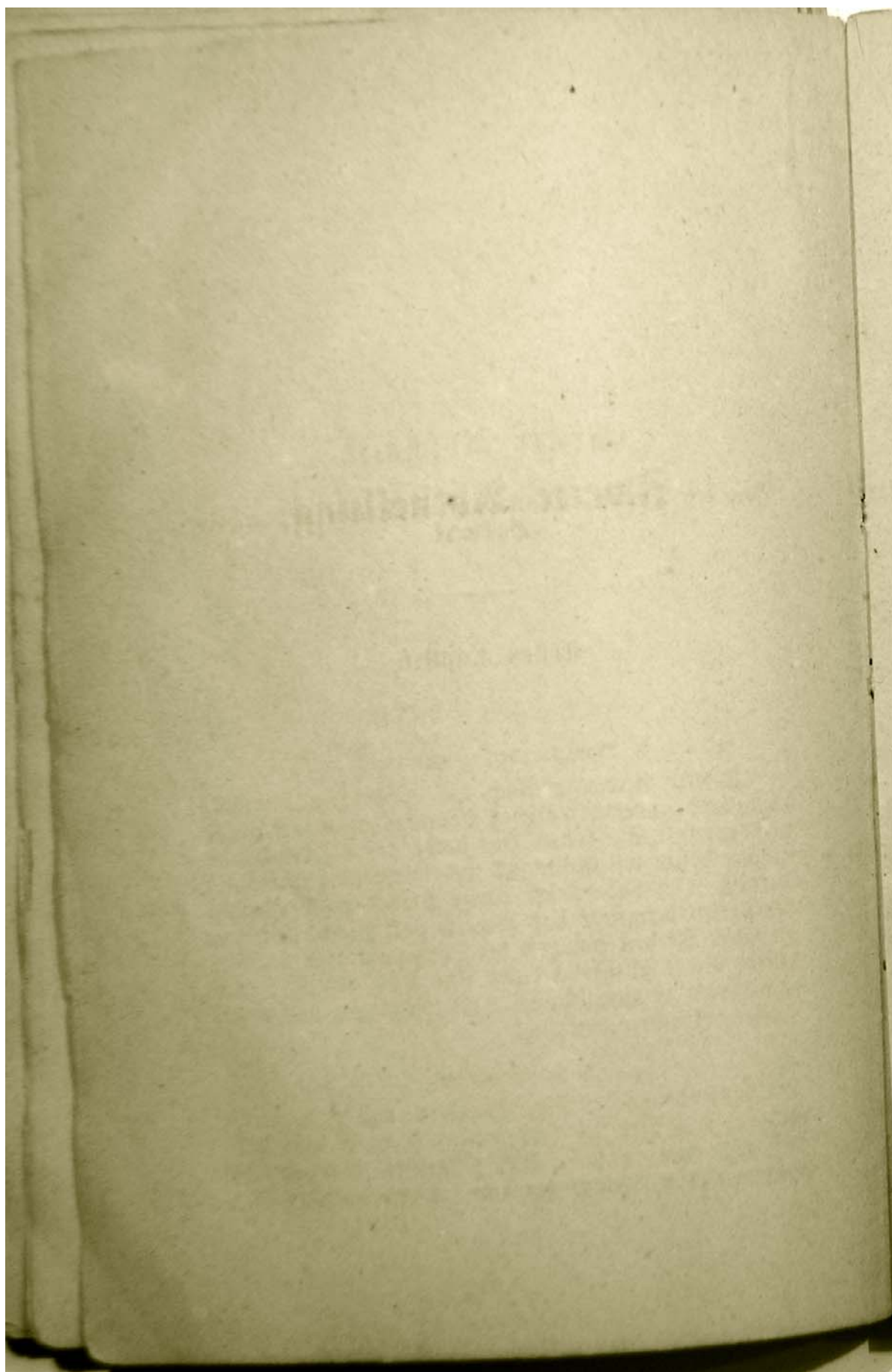
Man nehme Kochbirnen, lege sie auf einen Rost und brate sie, bis die Schale ganz verbrannt ist, lege sie in Flußwasser und mache die gebrannte Schale herunter. Nimm geläuterten Zucker, thue eine Hand voll geröstete Drangenblüthen hinein, lasse ihn einige Mal

aufkochen und schütte ihn durch ein Haarsieb, damit die Blüthen zurückbleiben, thue die Birnen hinein und koche den Zucker zur Perle. Wenn sie kalt sind, so thue sie in die Kompotfschalen.

§. 19. Berjußkompot.

Man schneidet die Beeren an einer Seite auf, nimmt die Kerne heraus, thut sie in Flußwasser und läßt sie bis zum Kochen kommen. Sobald sie aufsteigen, hebt man sie vom Feuer, läßt sie einige Zeit bedeckt stehen und thut sie dann in frisches Wasser. Wenn sie völlig kalt geworden sind, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser, legt sie in geläuterten, bis zum Breitlauf gekochten Zucker und läßt sie einige Mal mit aufwallen, schäumt sie ab, und wenn sie kalt geworden, thut man sie mit dem Schaumlöffel in die Kompotfschalen. Den Zucker koche zur kleinen Perle und gieße ihn darüber.

Zweite Abtheilung.



Erster Abschnitt.

Von den Torten, Marzipan, Makronen und anderm
Backwerk.

Erstes Kapitel.

Von den Torten.

§. 1. Von den Verzierungen der Torten.

Torten werden vielfach als Geschenk zu Geburtstagen und anderen festlichen Veranlassungen bestellt und verbraucht. Sie sollen die Zierde der Tafel sein und müssen daher mit Geschmack und mit Sinnigkeit verziert werden. Ich habe daher einige Proben zur Verzierung der Torten beigelegt und bemerke noch hierzu, daß man geeignete Stellen zwischen der Spritzglasur mit verschiedenem Gelée ebenfalls durch eine Düte bespritzt, auch je nachdem es zum Muster paßt, Einlagen von eingemachten Früchten anbringt.

§. 2. Mandeltorte.

Man brühe 1 Pfd. Mandeln und ziehe sie ab, reibe sie mit drei bis vier ganzen Eiern in dem Reibstein recht fein. Thue 1 Pfd. gestoßenen Zucker in einen hölzernen Asch, schlage die Dottern von 12 Eiern dazu,

das Weiße aber in einen Kessel. Reibe mit einer hölzernen Keule den Zucker und die Dottern recht unter einander, thue die Mandeln nebst dem Abgeriebenen von einer Citrone dazu und reibe es eine gute halbe Stunde. Sollte die Masse noch etwas zu stark sein, so schlägt man noch ein oder zwei Eier dazu. Das Weiße von den zwölf Eiern schlage zu einem starken Schnee (wenn man den Kessel umstürzt und das Beschen darin stehen bleibt, so ist er gut), rühre ihn schnell, doch behutsam unter die Masse, fülle sie in mit Butter bestrichene, auf dem Boden mit fein geriebener Semmel bestreute und an den Seiten mit Papier belegte Formen und backe sie bei mäßiger Hitze eine Stunde. Wenn man in einem Backofen bäckt, so hüte man sich, die Torte zu verrücken, oder bäckt man in einer Röhre, dieselbe zu früh zu öffnen; in beiden Fällen fällt die Torte leicht zusammen.

Man verfertigt sie auch noch auf folgende Art: Die Mandeln werden abgezogen und getrocknet, gestoßen und durch einen Durchschlag (welcher keine zu großen Löcher hat) geschlagen. 1 Pfd. wird davon abgewogen und nebst 1 Pfd. gestoßenen Zuckers in einen hölzernen Asch gethan; das Gelbe von einer Citrone reibt man auf dem Reibeisen ab und thut es auch dazu. Alsdann rührt man mit der hölzernen Kelle nach und nach 16 — 20 Eier dazu und rührt es zusammen eine gute Stunde. Dann thut man die Masse in die Formen und verfährt, wie oben gezeigt.

§. 3. Brodtorte.

Röste Brod, stoße es und wäge $\frac{1}{4}$ Pfd. davon ab. Stoße $\frac{3}{4}$ Pfd. Mandeln und schlage sie durch einen Durchschlag. Wäge in einem hölzernen Asch 1 Pfd. gestoßenen Zucker, schlage das Gelbe von 16 Eiern dazu und das Weiße davon in einen Kessel, reibe mit einer hölzernen Keule das Eigelb und den Zucker recht unter einander, thue die gestoßenen Mandeln und das Brod dazu reibe es zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde und schlage dabei

noch einige Eier dazu, thue 1 Loth gestoßenen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Lth. Nelken, etwas klein geschnittenen Cedronat und Drangenschalen dazu und reibe es mit darunter. Das Weiße von 16 Eiern schlage zu Schnee, rühre ihn zu der Masse und verfahre, wie bei der Mandeltorte gezeigt.

Auch kann man diese Torte eben so, wie die Mandeltorten, mit ganzen Eiern reiben. Alle Mandeln, welche mit der Schale gestoßen werden, muß man vorher recht gut auslesen, damit nichts von der äußern harten Schale darunter bleibt.

§. 4. Biskuittorte.

Thue 18 Eier in einen tiefen Kessel, schlage sie mit dem Beschen ein wenig und thue 1 Pfd. gestoßenen Zucker dazu. Schlage es zusammen auf schwachem Kohlenfeuer, bis es lauwarm ist, hebe es ab und schlage es kalt, dann wiederhole man dieses noch ein Mal. Hierauf reibe eine Citrone auf dem Reibeisen ab, thue das Abgeriebene nebst 1 Pfd. durchgeseihten Kraft- oder Kernmehles dazu und rühre Alles mit einem Kochlöffel wohl unter einander, fülle die Masse in mit Butter bestrichene Formen und backe sie bei mäßiger Hitze. Die größeren Tortenformen müssen an den Seiten mit Papierstreifen belegt sein, welche beinahe eine Hand hoch über den Rand der Form herauf gehen, weil die Masse sehr steigt und dann überlaufen würde.

§. 5. Biskuittorten auf eine andere Art.

Thue 1 Pfd. Zucker in einen Kessel, schlage das Gelbe von 20 Eiern dazu, rühre es einige Zeit recht unter einander und reibe eine Citrone auf dem Reibeisen dazu. Schlage das Weiße von 16 Eiern zu einem starken Schnee und rühre ihn darunter, siebe 1 Pfd. feines Kraftmehl dazu, rühre es auch darunter und backe es, wie oben gezeigt.

§. 6. Krafttorte.

Wird ganz so bereitet, wie die Biskuittorte. Man rührt nur noch $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßenen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Lth. Nelken und etwas klein gehackten Cedronat dazu.

§. 7. Sandtorte oder Pfundkuchen.

Man lasse einen Asch auf dem Feuer warm werden, rühre darin 1 Pfd. süße Butter zu Schaum, dann nach und nach das Gelbe von 16 Eiern dazu. Wenn man dieses $\frac{1}{2}$ Stunde gewührt, so thue man das Abgeriebene von einer Citrone, etwas gestoßenen Zimmet und Nelken, 1 Pfd. Zucker und 1 Pfd. feines Mehl nach und nach dazu und rühre es wohl unter einander. Das Weiße von den 16 Eiern schlage zu Schnee, rühre ihn behutsam darunter und backe diese Masse bei mäßigem Feuer. Da diese Masse nicht sehr steigt, so werden die Formen nicht mit Papier belegt, sondern bloß mit Butter bestrichen. Alle Torten müssen noch warm aus den Formen gethan werden, doch darf man sie auch nicht sogleich, wie sie aus den Ofen kommen, heraus thun, sie fallen sonst zusammen.

§. 8. Chokoladentorte.

Bereite von 18 Eiern und 1 Pfd. Zucker eine Biskuitmasse, lasse 12 Lth. in Stücke zerbrochene Chokolade schmelzen, rühre sie nebst 20 Lth. Mehl unter die Masse und backe sie bei mäßigem Feuer. Man kann auch die Masse dazu wie bei der Mandeltorte anmachen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln weniger nehmen und dafür 10 Lth. geschmolzene Chokolade zusetzen.

§. 9. Finger Torte.

Reibe 1 Pfd. Mandeln mit Wasser recht fein, wirke dann 1 Pfd. süße Butter, 1 Pfd. gestoßenen Zucker, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und die abgeriebene Schale von zwei Citronen darunter, treibe die Masse einer Federspule dick aus, schneide sie rund und setze einen Rand darauf. Hierauf belege sie mit eingemachten Johannisbeeren, Kirschen oder dergleichen. Treibe andere Massen wieder aus, schneide davon fingerbreite Streifen, lege sie geflochten darüber, bestreiche sie mit einem Pinsel mit Eigelb und backe sie bei schwachem Feuer. Will man

mehrere Lagen auf einander setzen, so verfährt man auf folgende Art: Man läßt sich vom Klempner einen drei Finger hohen blechernen Reif verfertigen, welcher aus zwei Theilen besteht, die man an einander befestigen kann. Mit diesem Reif sticht man die ausgetriebene Masse aus, macht den Rand darauf, legt das Eingemachte hinein, sticht dann wieder mit dem Reif die Decke aus, legt sie darüber und macht auch bald einen Rand darauf, alsdann läßt man sie, den Reif daran gesetzt, backen. Wenn sie gebacken ist, nimmt man den Reif ab, legt eine andere Sorte Eingemachtes darauf, dann wieder eine Decke; und wenn man noch mehr aufsetzen will, auch wieder einen Rand, setzt den Reif darum, thut unter das Blech ein Bret, damit es nicht mehr von unten bückt, und läßt es so backen. Wenn man das letzte Mal aufgesetzt, so macht man eine geflochtene Decke darüber.

§. 10. Tourte admirable.

Man reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, wirke 1 Pfd. gestoßenen Zucker darunter und röste es in einem Kessel ab (wenn es sich von den Seiten des Kessels ablöst, ist es gut), lasse es kalt werden und wirke eine Hand voll feines Mehl darunter. Treibe die Masse $\frac{1}{2}$ Zoll stark aus, schneide sie rund, mache einen Rand darum und lasse sie langsam backen. Wenn sie ausgebacken, nimmt man sie aus dem Ofen und läßt sie kalt werden. Wenn sie völlig kalt ist, füllt man sie mit einer beliebigen Sorte Eingemachtem oder Marmelade. Schlage nun 6 Eier zu einem starken Schnee, schlage $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gestoßenen Raffinatzucker darunter und streiche ihn über die Torte. Besiehe sie stark mit Zucker und lasse sie bei ganz gelindem Feuer $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

§. 11. Tourte à la Crème.

Man nehme ein Händchen feines Mehl in gute Milch, schlage dazu 4 Eidottern, rühre sie gut ein und

setze während dieser Arbeit Milch und ein wenig geriebenen Zucker zu. Man lasse die Mischung über schwachem Feuer und unter beständigem Umrühren so lange kochen, bis sie hinlängliche Konsistenz erlangt hat. Zuletzt muß man 2 Makronen aus bitteren Mandeln mit ein wenig Citronenschale stoßen und sie unter den Crème mischen, den man sodann erkalten läßt. Man macht nun den Boden der Pastete aus Blätterteig und eben so die Wand, gießt sodann den kalt gewordenen Crème hinein und bäckt die Torte bei gelindem Feuer. Nachdem sie aus dem Ofen kommt, wird sie glasirt, ist von köstlichem Geschmack, aber etwas schwer.

§. 12. Chokoladentorte.

Man wendet genau dasselbe Verfahren, wie bei der Tourte à la Crème an, setzt nur eine Tasse sehr starke und gut gekochte Chokolade zu und vollendet dann die Torte wie gewöhnlich.

§. 13. Königsstücken.

Schäle $\frac{1}{2}$ Pfd. süße und 4 Lth. bittere Mandeln, reibe sie mit 2 Eiern recht fein, thue sie nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenem Zucker in einen Asch, schlage 28 Eidottern dazu und rühre diese Masse $\frac{1}{2}$ Stunde. Schmelze 2 Pfd. frische Butter und rühre sie nach und nach darunter. Thue eine Schote Vanille, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet, ein wenig Muskatblüthen, Alles fein gestoßen, und das Abgeriebene von 2 Citronen dazu und rühre es noch eine kurze Zeit. Dann thue $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Krafmehl nach und nach dazu und rühre es gut darunter. Schlage das Weiße von den 28 Eiern zu einem starken Schnee und rühre ihn behutsam dazu. — Zum Backen braucht man eine ovale, blecherne Form mit einem Rande, die ohngefähr $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll hoch ist. Diese Form setzt man, mit Butter ausgestrichen, auf ein Eisenblech, das auf einem Dreifuße liegt; darüber setzt man einen runden eisernen, mit einem Griff versehenen Deckel, wovon der Rand etwas in die Höhe gebogen ist, damit die Kohlen gut

darauf liegen bleiben. Unter das Blech und auf den Deckel legt man glühende Kohlen, thut mit einem Löffel so viel Masse in die Form, daß der Boden, ohngefähr eine Federspule stark, bedeckt ist. Wenn diese Lage gut ausgebacken, so thut man von der Masse wieder eine eben so starke darauf, nimmt einige von den Kohlen, welche unter dem Blech liegen, hervor und legt sie auf den Deckel, damit die Hitze von oben verstärkt und von unten vermindert wird. Ist diese Schicht wieder schön goldgelb gebacken, so trägt man wieder eine neue auf und macht das Feuer unten ganz schwach, welches, wenn man noch eine oder zwei Lagen aufgetragen, ganz weggelassen wird. Je schwächer man die Masse jedes Mal aufträgt, desto schöner sieht der Kuchen aus. Man gebe wohl Acht, daß die Lagen jedes Mal gut ausgebacken, doch nicht schwarz gebrannt werden. Wenn die ganze Masse verbacken und der Kuchen kalt ist, so glazirt und belegt man ihn.

§. 14. Baumkuchen.

Man mache einen Asch ein wenig warm und rühre darin 2 Pfd. frische süße Butter zum Schaum; schlage und rühre nach und nach das Gelbe von 30 Eiern und 1½ Pfd. gestoßenem Zucker dazu, thue dann noch 2 Pfd. feines Krafmehl nach und nach dazu und rühre es zusammen eine Stunde lang. Alsdann thue 1 Lth. Zimmt, ½ Lth. Nelken, die abgeriebene Schale von einigen Citronen, eine geriebene Muskatnuß und etwas klein geschnittenen Cedronat dazu und ziehe das von den 30 Eiern zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Nun bäckt man den Kuchen auf folgende Art: Man nimmt ein rundes, konisch abgedrehtes, festes Holz, ohngefähr 1½ Schuh lang, welches unten 6 Zoll und oben 3 Zoll im Durchmesser hat. Durch dieses Holz muß in der Mitte ein Loch gehen, worin eine eiserne Stange befestigt wird, welche auf einer Seite mit einer Kurve versehen ist. Das Loch, wodurch die Stange geht, verfeilt man unten und oben so, daß das Holz ganz fest

und gerade steht und bei dem Drehen nicht schwankt. Dieser Spieß wird nun auf ein Zapfenlager gebracht, welches von Stein sein kann, am besten aber von Eisen ist und dann ein Gestell bildet, welches der Länge des Spießes entspricht und eine Höhe von $1\frac{1}{2}$ Fuß hat. (Ehe man den Bindfaden um das Holz wickelt, kann man einige Bogen Papier darum schlagen und dann den Bindfaden darauf wickeln; oben und unten befestigt man ihn an kleine eingeschlagene Stifte.) Nun, nachdem die Form eingerichtet ist, mache man ein wenig zur Seite an einer Mauer, welche man, wenn nicht schon eine Gelegenheit da ist, von auf einander gelegten Backsteinen aufgeführt, von dürrem, festem Holze Feuer an. Zuerst gießt man etwas zerlassene Butter auf den Bindfaden, dann trägt man die Masse ganz egal, ohngefähr federspulenstark, auf, wobei man etwas geschwind dreht, doch ja nicht schleudert. Unter die Form stellt man eine schmale, lange Pfanne, damit, wenn etwas Masse abgeht, es da hinein fällt; dieses thut man von Zeit zu Zeit wieder zu der andern Masse. Wenn der erste Aufguß recht schön goldgelb ausgebacken ist, so trägt man den zweiten auf, wobei man wieder etwas schnell dreht. Sobald dieser Guß wieder ausgebacken, trägt man den dritten auf und fährt so fort, bis die Masse verbacken ist. Bei dem ersten und zweiten Aufguß werden sich kleine Zacken bilden, welche sich dann beim jedesmaligen Auftragen vergrößern; auch kann man bei dem zweiten Mal Aufgießen, wenn man die Zacken recht regelmäßig haben will, Stückchen Zimmt in den Kuchen stecken, woran dann die Masse hängen bleibt und die Zacken bildet. Bei dem letzten Mal auftragen bäckt man nur bei Kohlen, damit der Kuchen recht langsam austrocknet und eine schöne Farbe erhält; dann wickelt man den Bindfaden, wobei man die Form immer dreht, von innen heraus ab, wo sich dann der Kuchen leicht abhebt. Man glasirt den Baumkuchen durch Aufspritzen mit Wasserglasur.

§. 15. Torte von Haselnüssen.

Die Kerne von den Nüssen werden gebrüht und geschält, mit Eiern fein gerieben und die Torte ganz so verfertigt, wie §. 1 die Mandeltorte.

§. 16. Kartoffeltorte.

Man fiede Kartoffeln, schäle sie, und wenn sie kalt sind, reibt man sie auf dem Reibeisen. Thue 1 Pfd gestoßenen Zucker in einen Asch, schlage das Gelbe von 16 Eiern dazu und rühre es wohl. Wäge 1 Pfd. von den geriebenen Kartoffeln ab und thue sie nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone auch dazu. Alsdann schlage das Weiße von den 16 Eiern zu einem starken Schnee, ziehe ihn darunter, gieße die Masse in mit Butter ausgestrichene, mit Papier belegte und auf dem Boden mit geriebener Semmel bestreute Tortenformen und backe sie bei mäßigem Feuer.

§. 17. Baisetorte.

Schlage 8 Eiweiß zu festem Schnee, rühre 1 Pfd. feinen Staubzucker leise unter, streiche die Masse fingerdick in runden Scheiben auf Papier und laß sie mehr trocknen als backen. Die unterste Scheibe überstreicht man alsdann mit beliebiger Marmelade, die zweite, welche übergelegt ist, eben so mit anderer Marmelade oder Gelees bestrichen, die dritte Scheibe aufgelegt und diese dann in hübscher Form gespritzt und schwach abgebacken.

§. 18. Blätterteig.

Man wasche des Abends 1 Pfd. Butter in kaltem Wasser, drücke sie wieder zusammen, schlage sie in eine Serviette und hänge sie in den Keller. Den andern Tag wäge 1 Pfd. feines Mehl ab und wirke es mit einem Ei und etwas Wasser zu einem Teig; dieser Teig darf nicht zu weich, doch auch nicht zu fest sein; er muß dieselbe Konsistenz haben, wie die Butter; alsdann setzt

man ihn, in eine Serviette geschlagen, einige Stunden in den Keller. Wenn der Teig kühl geworden, so nimmt man ihn mit der Butter aus dem Keller, bestreut den Backtisch ganz fein mit Mehl, treibt ihn fingerstark aus, legt die Butter, welche man zu einer Scheibe gedrückt, wohl abgetrocknet darauf. Hierauf schlägt man den Teig von allen Seiten darum und treibt ihn wieder von zwei Seiten zusammen, so daß beide Enden in der Mitte zusammenstoßen. Eben so verfährt man mit den andern Seiten; ist dies geschehen, so verfährt man mit der ganzen Masse noch ein Mal so. Wenn der Teig jetzt wieder zusammengeschlagen ist, so legt man ihn kurze Zeit, ohngefähr $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Stunde lang, an einen kühlen Ort und läßt ihn ausruhen; dieses ist besonders im Sommer sehr nothwendig, weil sonst die Butter verbrennt, der Teig bricht und beim Backen nicht steigt. Wenn der Teig die gehörige Zeit gelegen hat, so treibt man ihn zum letzten Mal aus und schlägt ihn dann wieder zusammen. Im Sommer muß dieser Teig an einem kühlen Orte, und im Winter in einer nicht zu warmen Stube verfertigt werden; im Sommer muß man ihn mit vieler Aufmerksamkeit behandeln. Gebacken wird er bei starkem Feuer.

§. 19. Torte von Blätterteig mit Kirschen.

Man macht den oben beschriebenen Blätterteig an, treibt ihn einen starken Messerrücken dick aus und sticht ihn rund, nach beliebiger Größe, aus. Nun legt man diesen Boden auf das Blech, auf welchem man backen will, bestreicht ihn rund herum an den Seiten, vermittelst eines Pinsels $1\frac{1}{2}$ Finger breit, mit dem mit Wasser verdünnten Eigelb. Von dem ausgetriebenen Teige schneidet man eben so breite Streifen und legt sie als Rand darauf; alsdann bedeckt man ihn bis an den Rand mit August- oder Sauerkirschen, welche man auch auskernen kann, bestreut ihn stark mit Zucker und Zimmt, schneidet Streifen, legt sie wie ein Gitter darüber und bestreicht sie mit dem, mit Wasser oder Milch ver-

dünntem Eigelb. Alsdann legt man noch einmal einen Rand darum, bestreicht ihn und bäckt die Torte bei starkem Feuer. Die Streifen zum Belegen schneidet man mit dem Backrädchen aus, damit sie zackig werden.

§. 20. Hagebuttertorte.

Man kocht ausgekernte, frische oder getrocknete Hagebutten und große Rosinen in geringem Weine weich; wenn sie etwas erkaltet, reibt man sie durch ein Haarsieb, vermischt sie dann mit klarem Zwieback, daß diese Masse etwas stark wird. Nun rührt man klaren Zucker dazu, bis sie süß genug sind; dann noch etwas gestoßenen Zimmt und klar geschnittene Citronenschalen. Jetzt wird von dem §. 18 beschriebenen Buttermteig angemacht, ausgetrieben und ausgeschnitten, mit einem Rand umlegt und die Hagebuttenmasse hineingestrichen, alsdann wird von dem Buttermteig ein Deckel darüber gelegt, aus welchem man einige Sternchen oder andere Figuren ausgestochen hat, die ganze Masse gestrichen und gebacken. Den Rand von diesen Buttermteigtorten kneipt man mit einem Kneipeisen, damit er gekräuselt aussieht.

§. 21. Tourte à la Crème.

Man rühre einen Eßlöffel voll feinen Mehles mit dickem Rahm in einer Kasserole klar, schlage 12 Eidottern hinein, thue etwas gestoßenen Zimmt, etwas Muskatnuß, 1 Eßl. Orangeblüthen, die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale von einer Citrone und etwas klein geschnittene, eingemachte welsche Nüsse nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker dazu. Dieses Alles rühre gut unter einander und gieße noch ein Eßel Rahm dazu, lasse es auf dem Feuer unter beständigem Rühren siedendheiß werden, doch nicht kochen. Alsdann formire von Buttermteig eine Torte, fülle die Masse hinein und lasse sie bei mäßiger Hitze backen. Wenn sie gebacken, belegt man sie mit Gelee und eingemachten Früchten.

§. 22. Torte von Blätterteig mit Aprikosen.

Man verfertigt eine Torte aus Blätterteig. Die Aprikosen thut man ein Paar Minuten in kochendes Wasser, nimmt sie wieder heraus, schält sie, schneidet sie von einander, macht die Kerne heraus und legt die Stücke neben einander auf die Torte. Nun bestreut man sie stark mit gestoßenem Zucker, legt ein Stück Papier, welches nach der Größe der Torte geschnitten ist, darüber, damit die Aprikosen nicht zu braun oder schwarz werden, alsdann bäckt man sie. Die Kerne schlägt man auf, schält sie, schneidet sie von einander und legt sie auf die Aprikosen, sobald die Torte gebacken ist.

§. 23. Kirchtorte von Blätterteig mit dem Guf.

Man gieße zu einem Nösel süßen Rahm ein Nösel Milch und setze es auf das Feuer; rühre $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl mit ein wenig Milch flüssig; sobald der Rahm kocht, rührt man Ersteres dazu. Alsdann thut man noch $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene süße Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter, etwas Zucker und Zimmet hinein; hierauf läßt man es kalt werden und schlägt dann noch 6 Eidottern dazu. Mit diesem Guf bestreicht man die aus Blätterteig verfertigte Torte, ohngefähr einen kleinen Finger stark, legt die ausgekernten Sauerkirschen darauf und bäckt sie.

§. 24. Cedronattorte.

Schneide $\frac{1}{2}$ Pfd. Cedronat in feine, längliche Stücken und lasse sie mit Wein aufkochen. Dann lasse es noch eine Weile stehen und thue etwas länglich geschnittene Mandeln dazu. Während dieses steht und durchzieht, macht man eine Torte von Blätter- oder Buttermteig, legt den Cedronat darauf, einen geflochtenen Deckel darüber und bäckt sie.

§. 25. Zwetschentorte von Blätterteig.

Man schneidet recht reife Zwetschen von einander, macht die Kerne heraus und legt sie neben einander auf

den Boden der von Blätterteig gefertigten Torte, bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt, legt einen geflochtenen Deckel darüber, bestreicht ihn mit verdünntem Eigelb und bäckt sie.

Ganz auf dieselbe Art werden die Torten mit Pflaumen, Mirabellen und Reineklauden gefertigt.

§. 26. Leipziger Torte.

Man rührt $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter zu Schaum, schlägt nach und nach die Dottern von 14 Eiern und 6 ganze Eier dazu und rührt sie nebst $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Mandeln, welche auch nach und nach dazu gethan werden, darunter; schütte 4 Löffel Hefen, 4 Löffel Rahm und thue etwas Muskatblüthen, Salz und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu; dann rühre noch $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker, und 1 Pfd. Mehl dazu, schütte die Masse in eine ausgestrichene Form und backe sie.

§. 27. Apfelftorte.

Man schäle Borsdorfer oder andere gute Äpfel, schneide sie in vier Theile und nehme das Kernhaus heraus, koche sie dann in einer Kasserole mit ein wenig Wein und Oranzesucker, welcher von den trocken gezogenen Orangeschalen übrig geblieben, oder reibe 2 Orangen auf dem Zucker ab und schabe ihn dazu. Wenn die Äpfel zu einem dicken Muß gekocht sind, so vermische sie noch mit kleinen Rosinen, streiche diese Masse in die von Buttermischteig gefertigte Masse und verfahre, wie oben gezeigt.

§. 28. Apfelftorte mit Brod.

Schäle Borsdorfer Äpfel, mache das Kernhaus heraus und schneide sie in dünne Scheibchen. Dann thue sie mit gestoßenem Zucker, Zimmt, etwas klein gehackter Citronenschale und ein wenig weißem Wein in eine Kasserole und lasse sie so lange kochen, wobei man sie einige Mal umrührt, bis es ein dicker Brei ist. Un-

terdessen stößt man geröstetes Brod, siebt es durch und thut etwas Zucker und Zimmet darunter. Eine Tortenform wird sehr stark mit Butter bestrichen, das Brod hineingestreut und auf dem Boden und an den Seiten, einen kleinen Finger stark, angedrückt. Hierauf thut man die Aepfelmasse hinein, streut wieder eben so stark Brod darauf, drückt es mit der Hand etwas fest zusammen und an den Seiten fest an. Alsdann legt man noch kleine Stückchen Butter oben darauf und bäckt sie bei mäßigem Feuer.

§. 29. Noch eine andere Art Aepfeltorte.

Man versfertigt von Blätterteig eine Torte, belegt den Boden mit geschälten, vom Kernhaus gereinigten, klein geschnittenen Aepfeln, bestreut sie stark mit Zucker, kleinen Rosinen, klar gehackten Mandeln und Zimmet, macht den Deckel darauf und bestreicht ihn.

§. 30. Erdbeertorte.

Man macht eine Torte von Blätterteig, bestreut den Boden mit klar gestoßenem Zwieback, einen Messerrücken dick, thut die ausgelesenen Erdbeeren darauf, bestreut sie mit Zucker, Zimmet und abgeriebener Citronenschale, macht den geflochtenen Deckel darüber und bäckt sie.

§. 31. Himbeertorte

wird ganz auf dieselbe Art versfertigt, wie die Erdbeertorte.

§. 32. Chokoladentorte.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßene Mandeln mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 6 Eih. geriebener Chokolade, 8 Eigelb und 2 ganzen Eiern schaumig, hierauf fülle leise 4 Eih. Krafftmehl darunter, unter welches 1 Eih. Zimmet gemischt ist, und zuletzt melire den Schnee von Eiweiß unter die Masse. Sie ist bei gelinder Hitze zu backen und wird mit Chokoladenglasur glasirt.

§. 33. Punschorte.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird in einem Reibeasch zum Schaum gerührt, nach und nach werden 8 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zugesetzt und endlich der Schaum von 8 Eiweiß mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und das Abgeriebene einer Citrone locker untergemengt. Dann bäckt man zwei Böden und diese setzt man mit folgender Füllung zusammen. 6 geschälte Borsdorfer Aepfel reibt man fein, darunter mischt man 6 Lth. Zucker, etwas Citrone und $\frac{1}{8}$ Quart Punscheffenz. Man glasirt mit Wasserglasur.

§. 34. Makronentorte.

Bäcke einen Boden von Linzer Teig ganz blaßgellb. Spritze eine feste Makronenmasse als Gitter oder sonstige Verzierung darüber, und fülle die Gitter nach dem Abbacken mit Gelees oder Früchten. Man kann auch den Boden von Makronenmasse machen, muß dieselbe dann aber auf Oblaten streichen.

§. 35. Alliancetorte.

$\frac{1}{2}$ Pfd. weiße und $\frac{1}{4}$ Pfd. braune Mandeln werden jedes allein mit Ei fein gerieben, jeder Masse für sich eben so viel Zucker zugesetzt und die $\frac{1}{2}$ Pfund Masse mit 6 Eigelb, die $\frac{1}{4}$ Pfd. Masse mit 3 Eigelb gut schaumig gerührt. In die $\frac{1}{2}$ Pfd. Masse rührt man nun den Schnee von 6 Eiweiß und einige Loth Kartoffelmehl, theilt sie in zwei Hälften und färbt eine davon roth. Unter die $\frac{1}{4}$ Pfd. Masse mischt man den Schnee von 3 Eiweiß und 3 Lth. braun geröstetes und mit Wein angefeuchtetes Brod. Nun füllt man zuerst die braune, dann die rothe, und zuletzt die weiße Masse in die Form und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

§. 36. Weiße Dame.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter werden gerührt, 10 Eigelb werden zugerührt und, wenn die Masse dick genug

ist, der Schnee von 10 Eiern und 10 Lth. Mehl einmelirt. Hiervon werden zwei Böden gebacken. Man füllt dieselbe mit Vanillekrème von 4 Eigelb, 6 Loth Zucker, $\frac{1}{2}$ Nösel Milch, 2 Lth. Vanillezucker, etwas Puder und bedeckt sie mit einer Marzipandecke von $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker.

§. 37. Mohnkorte.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mohn mit Milch fein gerieben, 5 ganze Eier dazu gerührt, etwas Mehl eingemengt und auf einem Zuckerteigboden gebacken.

§. 38. Leichte Standorte.

Man schlägt $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker mit 18 Eiern warm, dann kalt, und wenn die Masse gut ist, rührt man $\frac{3}{4}$ Pfd. zerlassene Butter und $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl ein.

§. 39. Magdalenentorte.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mit 6 ganzen Eiern auf Kohlenfeuer warm geschlagen, und wenn die Masse erkaltet ist, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl und $\frac{1}{4}$ Pfd. zerlassene abgekühlte Butter einmelirt, etwas abgeriebene Citrone zugegeben und die Masse in Kapseln gefüllt. Man bäckt sie in mäßiger Hitze.

§. 40. Dresdner Aschkuchen.

Rühre in einen Reibeasch $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter zu Schaum, rühre nach und nach 6 ganze Eier dazu und vermenge es mit $\frac{1}{4}$ Pfd. klarem Zucker, $\frac{1}{2}$ Nösel süßer Sahne, einem Löffel Rosenwasser, das Abgeriebene einer Citrone, etwas Zimmet und Muskatblüthe, $\frac{1}{4}$ Pfd. große und $\frac{1}{4}$ Pfd. kleine Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfd. klein geschnittene Mandeln, eine Obertasse guter Hesen und zuletzt $1\frac{1}{2}$ Pfd. feines Weizenmehl. Fülle die Masse in eine oder zwei gut bestrichene und mit gehackten Mandeln bestreute Formen, laß sie aufgehen und backe sie in nicht zu heißem Ofen. Sie dürfen nicht mit zu voller Wahrheit ein-

geschoben werden, sonst fällt die Masse leicht zusammen. Auch darf sie während dem Steigen im Ofen nicht verrückt werden.

§. 41. Geschlagener Aschkuchen.

Schlage in einen Kessel 20 ganze Eier mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker wie Biskuit, setze 1 Pfd. zerlassene lauwarme Butter, 3 Lth. süße, 3 Lth. bittere gestoßene Mandeln, etwas Muskatnuß, Citronenschale, eine Obertasse Hefen und zuletzt 1 Pfd. feines Mehl zu. In die bestrichene Form gefüllt, läßt man sie nicht vollauf gahren, in nicht zu starker Hitze backen und nach dem Backen bestreut man sie mit Zucker.

§. 42. Gerührter Kuchen.

Man mache einen Asch warm, thue 1 Pfd. frische Butter hinein und rühre sie mit 16 Eigelb, welche man nach und nach dazu schlägt, zu Schaum. Alsdann thut man 4 Lth. gestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Rößel Rahm, ein wenig Muskatblüthe und Salz dazu. Rühre $1\frac{1}{2}$ Pfd. trocknes, feines Mehl nach und nach hinein und zuletzt noch 6 Lth. fein geschnittene süße und 2 Lth. bittere Mandeln, 4 Lth. fein gehackten Cedronat, 4 Löffel voll gute Hefen dazu, und ziehe das zum Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern auch darunter. Fülle diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene Aschkuchenform, welche man auch noch auf dem Boden und an den Seiten mit länglich geschnittenen Mandeln bestreuen kann. Bei dem Backen dieses Kuchens muß man sehr vorsichtig sein, es muß bei mäßiger Hitze geschehen und er ohngefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden stehen. Verrücken darf man ihn während dem Backen durchaus nicht, und wenn man in einer Röhre bäckt, diese auch im Anfange nicht öffnen, sonst würde er gleich zusammenfallen.

§. 43. Gerührter Kuchen auf eine andere Art.

In einem etwas warm gemachten Asche rührt man 1 Pfd. Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 12

ganze Eier und 5 Eidottern dazu, und rührt 1 Pfd. feines Mehl löffelweise nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone und etwas Muskatblütthe hinzu, alsdann noch eine Obertasse voll gute Hefen und eine reichliche Obertasse voll süßen Rahm, worin man 8 Lth. Zucker hat zergehen lassen. Man rührt Alles gut zusammen, füllt den Teig in mit Butter bestrichene Formen, läßt ihn bei gelinder Wärme aufgehen und bäckt den Kuchen wie den vorhergehenden, bei mäßiger Hitze.

§. 44. Hamburger Puffert.

11 Lth. Zucker mit 10 Eigelb gerührt, unter 11 Lth. Mehl $5\frac{1}{2}$ Lth. harte Butter, welche in ganz kleine Würfel geschnitten, untergemengt, 4 Lth. große Rosinen ebenfalls etwas geschnitten, etwas Cedronat mit Gewürz und den Schnee von 10 Eiweiß einmelirt. In einem Asch in schwachem Ofen gebacken und mit Zucker besiebt. Dies ist ein sehr schöner Aschkuchen; besser noch ist es, wenn die Masse in zwei kleine kupferne oder blecherne Formen gefüllt wird.

§. 45. Hannöversische Puffert.

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter mit 4 Eidottern zu Schaum, rühre nach und nach $\frac{1}{4}$ Pfd. klaren Zucker hinzu, auch etwas abgeriebene Citrone, dann $5\frac{1}{2}$ Lth. feines Weizenmehl mit dem Schnee von 4 Eiweiß behutsam einmelirt und in einer kupfernen oder blechernen Form gebacken. Uebrigens wie §. 44.

§. 46. Thüringer = Eisenbahn = Puffert.

$\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach 5 Eidottern zugesetzt und dann mit 4 Loth zerstoßenen Mandeln, dem Abgeriebenen einer Citrone und etwas Muskatnuß recht schäumig gerührt. Nun wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, der Schnee von 5 Eiweiß, und zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfd. Krautmehl langsam einmelirt, davon zwei flache Kuchen in glatte Blechformen gefüllt und langsam gebacken. Nach dem Backen mit beliebiger

Marmelade zusammengesetzt und mit feinem Zucker besiebt.

§. 47. Prophetenkuchen.

10 Eigelb, 5 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, einige Tropfen Citronenöl werden mit dem erforderlichen Mehle zu einem ordentlichen festen Teige gemacht. Man rollt ihn aus, bestreicht ihn mit Butter, schneidet Kreuzstreifen davon, backt ihn in mäßiger Hitze und bestreicht ihn nach dem Backen nochmals mit Butter.

§. 48. Magdalenenkuchen.

2 Lth. süße, 4 Lth. bittere Mandeln werden fein gerieben und mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker 4 Eigelb gerührt. Ist die Masse gut gerührt, dann wird der Schnee von 6 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Pfd. zerlassene noch heiße Butter und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, unter welches etwas Citrone und Muskatblüthe vermenget locker untergerührt, die Masse in Kapseln gefüllt, mit gehackten Mandeln bestreut und langsam gebacken, dann mit Drangenglasur begossen und geschnitten.

§. 49. Sandkuchen.

1 Pfd. Butter wird schaumig gerührt, 25 Lth. Zucker mit 10 Eiern nach und nach zugerührt, dann 5 Quentchen Hirschhornsalz, etwas Muskatblüthe und Citrone, nebst 1 Pfd. 5 Lth. Mehl untergemengt und in Kapseln gebacken, dann in viereckige Stückchen geschnitten und glasirt.

§. 50. Eisenbahnkuchen.

Einen Boden von ordinärer Zuckermasse ausgerollt und schwach abgebacken, dann mit Himbeeren gefüllt und eine Decke von Biskuitmasse übergestrichen, nochmals gebacken, dann mit Baise gespritzt und abermals leicht abgebacken. Damit der Boden nicht verbrennt, giebt man mehrere Unterlagen.

§. 51. Breslauer Kuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 6 Lth. Butter, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Krume und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl wird zusammengewirkt, von der Hälfte einen Boden mit Rand gefertigt, schwach abgebacken, dann mit Früchten gefüllt und von dem übrigen Teig Kreuzstreifen aufgelegt. Hierauf nochmals abgebacken, dann mit Drangenglasur glasirt.

§. 52. Kongreßörtchen.

Man schmort Äpfel mit Zucker, Zimmt und Korinthen, dann werden kleine Formen mit gewöhnlichem Zuckerteig ausgelegt, in jedes ein Löffel voll eingefüllt, eine Biskuitdecke darüber gezogen und langsam gebacken.

§. 53. Charlotte russe.

Man garnire den Boden einer einfachen runden Tortenform mit in Kapseln gebackener Biskuitmasse nach beliebiger Zeichnung, eben so auch die Seiten der Form; nun werden 4 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfd. Milch auf dem Feuer dick gerührt, ohne zu kochen; wenn es ziemlich dick ist, setzt man $\frac{1}{2}$ Pfd. feste Kalbsfulze dazu und preßt es durch eine Serviette, jetzt wird 1 Pfd. dicker Schlagrahm mit einem Besen aufgeschlagen, die vorige Masse wird nun auf Eis so lange gerührt, bis sie fest ist; der Rahm in kleinen Quantitäten hinzugesetzt, in besagter Form gefüllt und auf Eis gestellt, beim Gebrauche wird ein Teller auf die Form gelegt, das Ganze umgedreht und der Biskuitüberzug beliebig verziert.

§. 54. Krèmeörtchen.

Kleine Formen zu Biskuitörtchen werden mit Buttermilch ausgelegt, 2 Loth fein geriebene Mandeln, 3 Lth. Zucker, 8 Eigelb, gut geschlagen, etwas Vanille, 1 Löffel Mehl und 1 Schoppen Rahm dazu; diese Masse wird in die ausgelegten Formen gefüllt, mit Zucker stark bestäubt und ziemlich rasch gebacken.

§. 55. Bischofstorte.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter wird tüchtig gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zugethan, nach und nach 12 Eigelb, etwas Muskatblüthe, geschnittene Mandeln und Zimmet; ist dies gut gerührt, wird von 9 Eiweiß Schnee geschlagen, und wenn er steif, nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl unter die Masse gemengt, in Formen gefüllt und gebacken, ein Boden von Makronenmasse eben so groß wie die Torte, auf Oblaten gestrichen, wird, nachdem er gebacken ist, mit 8 Lth. Mandeln, welche mit Johannisbeergelée ziemlich weich und sehr fein gerieben sind, gefüllt und obige Torte darauf gesetzt; das Ganze wird mit Punschglasur glasirt.

§. 56. Orangetorte.

6 Lth. Zucker wird mit 6 Eigelb schaumig gerührt, 5 Lth. heißes Schmalz wird untergemengt, zuletzt der steife Schnee von 6 Eiweiß, 3 Lth. Puder und 3 Lth. Mehl zugethan, die Masse wird in einem hölzernen Reif, welcher mit Papier überspannt ist, gebacken, nach dem Backen quer in der Mitte aus einander geschnitten. Nun wird eine Orange zertheilt, je nach Belieben, schöne Theile zum Belegen der Torte zurückbehalten und die wenig schönern klein zerhackt; jetzt wird eine Glasur von auf Zucker abgeriebener Orange mit Orangeblüthe und gewöhnlichem Wasser angerührt; mit dieser Glasur wird die Torte gut gefüllt; die gehackte Orange eingestreut, und oben ebenfalls mit gelber Oranseglassur glasirt und mit besagten Orangeschnitten belegt.

§. 57. Marasquintorte.

9 Eiweiß zu Schnee, das Gelbe von 8 Eiern und 12 Lth. Zucker darunter geschlagen, mit etwas Cochenille gefärbt, etwas Rosenwasser darunter gegossen, 6 Lth. Mehl untergerührt, 2 Böden davon gebacken, mit Himbeermarmelade gefüllt und mit Marasquinglasur glasirt.

§. 58. Saure Kästorte.

1 Pfd. frischem Käse mit $\frac{1}{2}$ Quart dicken Rahm gerieben, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln mit Eiern gerieben, dazu 12 Eier mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zu einer Biskuitmasse geschlagen, nebst 1 Citrone, $\frac{1}{2}$ Lth. Zimmt, Alles zusammengerührt und in einen Boden von Buttermilch gethan und gebacken.

§. 59. Mandelkrémortorte.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, 1 Ei, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, etwas Wasser, 4 Lth. Zucker, 2 Citronen zu einem steifen Teig angerührt, ausgerollt, den größten Ring mit aufrechtstehendem Rande gemacht, welcher etwas angefeuchtet an den Ring fest angedrückt wird; dann den Boden bei starker Hitze gebacken, die Blasen niedergedrückt und mit folgender Krème gefüllt: $\frac{1}{4}$ Pfd. süße, 2 Lth. bittere Mandeln mit Eiern gerieben, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 12 Eier das Weiße zu Schnee, das Gelbe darunter gerührt. Dann gleich $\frac{3}{4}$ Quart aufgekochten süßen Rahm dazu, mit dem Besen darunter geschlagen; ziemlich heiß mit Unterlagblech gebacken.

§. 60. Mafarinentörtchen.

8 Lth. fein gestoßene Mandeln, 8 Lth. Zucker werden mit 8 Eigelb schaumig gerührt, das Gelbe, 1 Citrone, Gewürz, 2 Eßlöffel Punschessenz beigemischt, der Schnee von 8 Eiweiß, von welchem etwas unter die eben beschriebene Masse gemischt wird, 8 Lth. Mehl, 8 Lth. geschmolzene Butter eingerührt und der übrige Schnee vollends beigegeben. Die Formen zu diesen Törtchen werden in der Regel mit Blätterteig ausgelegt, mit irgend einer Marmelade gefüllt und die Masse darauf gegeben. So gebacken.

Zweites Kapitel.

Von den Makronen.

§. 1. Bittere Makronen.

Man brühe 1 Pfd. süße und $\frac{1}{2}$ Pfd. bittere Mandeln, schäle und wasche sie, lasse das Wasser auf einem Siebe recht gut ablaufen und reibe sie mit dem Weißen von 12 Eiern recht fein; thue $2\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker in einen Misch, die Mandeln dazu und rühre es zusammen; sollte die Masse noch zu stark sein, so schlägt man noch Eiweiß dazu; wenn sie wie ein dicker, doch nicht zu flüssiger Brei ist, so ist sie gut. Streiche diese Masse auf einen hölzernen, ohngefähr zwei Finger breiten und $1\frac{1}{2}$ Schuh langen Spatel, nimm dann mit dem Messer alle Mal so viel herunter, wie eine halbe welsche Nuß groß, und setze es rund auf Papier, lege dieses auf Bleche und backe sie bei mäßigem Feuer. Wenn man in einer Röhre bäckt und die Hitze von unten zu stark ist, so legt man zwei Bleche und auch zwei Bogen Papier auf einander. In einem Backofen ist dieses nicht nöthig.

§. 2. Süße Makronen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte trockene Mandeln werden mit 7—8 Eiweiß im Reibsteine rasch gerieben, dann reibt man 28 Lth. mittelfeinen Zucker ein. Die Masse darf nicht zu weich sein, ist sie zu fest, so kann man etwas Läuterzucker zusetzen. Nachdem man die Masse aus dem Stein herausgenommen, in den Reibasch gefüllt und mit einem Holzspatel noch tüchtig umgerührt, wobei man Citronenschale oder sonstiges Gewürz zugelegt hat, füllt man sie in die Büchse und spritzt nußgroße Häufchen auf Papier. Man bestäubt sie etwas mit feinem Zucker und bäckt sie bei doppelter Unterlage in mittler Hitze.

§. 3. Belegte Makronen.

Man reibe 2 Pfd. geschälte Mandeln recht fein, rühre sie in einem Mörse mit 2 Pfd. Zucker und noch so viel Eiweiß, daß die Masse nicht zu dünn wird, zusammen; setze sie länglich auf Papier, belege sie mit einem schmalen, so lang wie die Makronen geschnittenen Stückchen Cedronat oder Drangenschalen, bestreue sie ganz schwach mit Zucker und backe sie bei schwachem Feuer.

§. 4. Pariser Makronen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte trockene Mandeln mit 5 Eiweiß fein gerieben, 19 Lth. Zucker mit etwas Vanille eingerieben. Davon durch die Spritze spitz zulaufende Häufchen auf Papier gespritzt, auf vier Seiten mit halben weißen Mandeln besetzt und bei mäßiger Hitze gebacken. Nach dem Backen mit Vanilleglasur glasirt und mit einer Perle garnirt.

§. 5. Wiener Makronen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. weiße trockene Mandeln mit Eiweiß fein gerieben, dann $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker unter gerieben, als ziemlich weiche Masse auf Oblatentafeln gestrichen, in 2 Zoll breite, $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll lange Stückchen geschnitten, vor dem Auseinandernehmen mit gehobelten Mandeln bestreut und wie Makronen gebacken.

§. 6. Chokolademakronen.

Reibe 1 Pfd. vom Staube gereinigte Mandeln mit Eiweiß, thue sie in einen Mörse und rühre $\frac{1}{4}$ Pfd. geschmolzene Chokolade und $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit dem nöthigen Eiweiß darunter, so daß man einen dicken Brei bekommt. Setze davon runde Makronen auf Papier und backe sie bei mäßigem Feuer.

§. 7. Drangenmakronen.

Reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein. Schneide 5 — 6 eingemachte Drangenschalen mit

dem Wiegemesser recht klar und thue sie nebst $\frac{5}{4}$ Pfd. gestoßenem Zucker zu den Mandeln, rühre Alles mit dem nöthigen Eiweiß zu einer dicklichen Masse und setze sie rund oder länglich auf Papier. Wenn man sie aufgesetzt hat, so kann man sie mit klar gehackten, geschälten Mandeln überstreuen, wo dann der Bogen Papier, auf welchem die Makronen stehen, in die Höhe gehoben wird, damit die Mandeln, welche sich nicht angehängt, heruntersinken und weiter gebraucht werden.

§. 8. Makronen mit geschnittenen Mandeln.

Man schneide 1 Pfd. geschälte Mandeln, jede der Länge nach in drei bis vier Stückchen. Thue 1 Pfd. gestoßenen Zucker, einen Eßlöffel voll feines Mehl und etwas gestoßenen Zimmt oder die abgeriebene Schale von einer Citrone in eine Schüssel, und rühre es mit Eiweiß zu einer ganz starken Masse; rühre die Mandeln darunter und setze sie mit einem kleinen Löffel rund auf Oblaten. Diese Masse muß so stark sein, daß sie sich mit den Händen bearbeiten läßt, ohne sich sehr anzuhängen.

§. 9. Glasirte Makronen.

Man reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Orangenblüthwasser, rühre sie in einem Mörser mit 1 Pfd. gestoßenem Zucker zu einer etwas starken Masse, setze sie rund auf Papier und thue auf eine jede mit einem kleinen Löffel etwas Eiweißglasur, so daß sie ohngefähr bis zur Hälfte bedeckt sind. Backe sie bei mäßigem Feuer und verziere sie mit Spritzglasur. Siehe erste Abtheilung.

§. 10. Eigelbmakronen.

1 Pfd. Zucker mit 25 Eih. weißen trockenen Mandeln gestoßen, mit 14—16 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl zu einem schönen Teige angewirkt und davon allerlei Figuren, als: Brezelchen, Herzchen, Rosetten &c. gebildet, vor dem Backen mit Eigelb gestrichen und in mäßiger Hitze gebacken.

§. 11. Nußmakronen.

Man schlage Lambertsnüsse auf, koche die Kerne ein Mal auf und schäle sie. Reibe 1 Pfd. davon mit Eiweiß recht fein und rühre sie mit $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenem Zucker zu einer nicht zu dünnen Masse, setze sie rund, nicht so groß wie die gewöhnlichen Makronen, auf Papier und backe sie bei schwachem Feuer.

§. 11. Pistazienmakronen.

Die Pistazien werden geschält, mit Eiweiß fein gerieben, auf 1 Pfd. davon $1\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener Zucker genommen, zusammen zu einer dicklichen Masse gerührt, auf Papier rund oder länglich gesetzt und bei schwachem Feuer gebacken.

§. 13. Bestreute Makronen.

Man reibe 2 Pfd. Mandeln mit Eiweiß, thue sie in einen Nsch und $2\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und etwas gestoßenen Zimmet dazu. Rühre es zusammen zu einer dicken Masse, setze sie rund auf Papier, bestreue sie ganz mit Zucker und backe sie.

Der Zucker zum Bestreuen wird Hagelzucker genannt und auf folgende Art bereitet: Man stößt Zucker und siebt ihn durch ein etwas grobes Sieb; den zurückgebliebenen schlägt man dann durch einen Durchschlag, und dieser letztere wird zum Bestreuen gebraucht.

§. 14. Portugiesische Makronen.

Man nimmt dazu von 12 Eiern das Weiße, 1 Pfund süße Mandeln, 10 Lth. Kartoffelmehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker. Nachdem man die Mandeln geschält und in einem Mörser aus Marmor gestoßen hat, schlägt man das Eiweiß zu Schnee und setzt es sammt dem Zucker und dem Kartoffelmehl dem Mandelteige zu, macht daraus eine innige Mischung und bringt dieselbe in die Formen, in welchen sie gebacken werden.

§. 15. Windmakronen.

Von einer schönen Makronenmasse werden hohe Makronen gespritzt, mit Pistazien besteckt und schwach abgebacken, dann der Boden derselben mit Windmasse dünn überzogen, mit Hagelzucker bestreut und schwach abgebacken. Nach dem Backen kann man sie noch mit Spritzglasur verzieren.

§. 16. Zimmettschnittchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. abgezogene Mandeln mit 1 Pfd. Zucker fein gestoßen, mit $2\frac{1}{2}$ Eiweiß angerührt, etwas Zimmet und 10 Lth. Mehl untergemengt, dann diesen Teig zu viereckigen dünnen Kuchen aufgerollt, auf Oblaten gelegt, mit Eiweißglasur, unter welche etwas Kochenille gemischt, bestrichen, in 3 Zoll lange, 1 Zoll breite Streifen geschnitten und bei mittelmäßiger Hitze gebacken.

§. 17. Magenbrod.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, halb gehackt und geröstet, halb gestoßen und gesiebt, mit 6 Eigelb, einem ganzen Ei und 1 Pfd. Farin etwas gerührt, dann mit 4 Loth Krume, etwas geschnittenem Citronat, Nelken, Muskatnuß und Mehl, zu einem Teige gemacht, welcher sich auf Oblaten aufstreichen läßt. Man streicht die Masse $\frac{1}{4}$ Zoll dick auf, bäckt die Tafeln auf Blechen bei mittlerer Hitze, und kocht während dem Backen $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker zum kleinen Flug. Sobald das Brod hochgelb ist, nimmt man es aus dem Ofen, schneidet mit einem großen Messer oder einem Säbel Würfel oder verschobene Vierecke daraus, überstreicht sie mit dem gekochten Zucker, läßt sie vollständig austrocknen und bricht dann den Kuchen aus einander.

§. 18. Mandelhögen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker fein gestoßen, thue das Abgeriebene einer Citrone, mit 4 Eiweiß gut

angerührt, hinzu. Man streicht die Masse auf Oblatentafeln, schneidet 1 Zoll breite, 4—5 Zoll lange Streifen daraus, bestreut sie mit gehobelten Mandeln, legt sie auf blecherne Bogenformen und bäckt sie bei schwacher Hitze.

§. 19. Nonnenzellehen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. trockene Mandeln mit $2\frac{1}{2}$ Eiweiß gerieben, 11 Lth. Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, und deren Saft untergerührt, in die Spritze gefüllt und nußgroß auf Oblaten dressirt, dann mit Eiweiß flach gedrückt und einige Stunden trocknen lassen. Hierauf schneidet man sie kreuzweis mit einem Messer und bäckt sie rasch ab. Man glasirt sie mit Citronenglasur.

§. 20. Mandelkränze.

12 Lth. Zucker, worunter 1 Lth. Vanillezucker, 11 Lth. gehackte und geröstete Mandeln werden mit dem Schnee von 3 Eiweiß melirt, davon Ringe auf Papier dressirt, mit Mandeln bestreut, in schwachem Ofen gebacken, dann mit Citronenglasur glasirt.

§. 21. Spritzkränzchen.

Reibe 10 Lth. Mandeln mit 2 Eiweiß fein, melire 15 Lth. Zucker und etwas geriebene Citronenschale ein. Fülle die Masse in die Spritze und dressire lange Streifen davon. Man zerschneidet dieselbe in 4 Zoll lange Stückchen, formirt sie zu Ringeln, legt sie auf mit Zucker bestäubtes Papier, siebt Staubzucker über und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

§. 22. Hütchen und Dütchen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln mit 6 Eiweiß fein gerieben, dann ein Blechlöffel Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, etwas Citrone und 4 Lth. Mehl dazu. Hiervon runde Späne auf ein mit Butter bestrichenen Blech dressirt und im heißen Ofen gebacken. Nach dem Backen nimmt man sie sofort vom Bleche und bringt sie noch warm über ein spitzes Holz in Form eines Dütchens. Man füllt sie mit

Schlagsahne. Zu den Bonepartehütchen wird auf das warme runde Plätzchen in die Mitte eine Makrone gelegt und das Plätzchen von drei Seiten in die Höhe und über die Makrone geschlagen. Die Ranten des Hütchens werden mit Spritzglasur bespritzt, mit Hagelzucker bestreut und auf einer Seite wird eine rothe Korde eingesezt.

§. 23. Halbmondchen.

4 Lth. Mandeln mit einem Ei gerieben, dann mit 4 Lth. Zucker, 4 Lth. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl zu einem Teige angewirkt, davon Halbmondchen ausgestochen, dieselben abgebacken und mit Citronenglasur glasirt.

§. 24. Marselintörtchen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln werden mit 7 Eiweiß fein gerieben, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 4 Lth. Mehl, etwas Citrone dazu, und die Masse auf dem Feuer abgeröstet, dann füllt man sie in Törtchen, welche vorher mit Zuckerteig belegt werden, legt ein Kreuz von Zuckerteig darüber und bäckt sie ab.

§. 25. Kleeblätter.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Haselnüsse werden mit 6 Eiweiß fein gerieben, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und etwas Zimmt dazu. Hiervon alle Mal drei kleine Häufchen neben einander auf Oblaten gesetzt, von Citronat einen Stiel daran gelegt und bei gelinder Hitze gebacken.

§. 26. Zimmtstengel.

$\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte trockene Mandeln werden mit 2 Eiweiß gerieben, und mit $\frac{1}{2}$ Pfd. feinem Zucker angewirkt. Davon unter Bestäubung von Mehl einen $1\frac{3}{4}$ Ellen langen, 2 Zoll breiten, messerrückenstarken Streifen ausgerollt, mit Eiweißglasur glasirt, mit Zimmt bestreut, auf Butterbleche gelegt und bei gelinder Hitze abgebacken. Das Abbacken muß sofort nach dem Bestreichen mit der Glasur geschehen, sonst bricht dieselbe.

§. 27. Freimaurer.

$\frac{1}{2}$ Pfd. rohe Mandeln werden mit ohngefähr 7 Eiweiß gerieben, nachdem sie sehr fein, kommen 50 Lth. Zucker darunter, etwas Zimmet, Citrone und 6 Lth. Mehl in die Masse; das Ganze wird mit Eiweiß sodann gemacht, daß es sich gut auf Oblaten streichen läßt, die aufgestrichenen Oblaten schneidet man in beliebige Stücke, belegt sie mit Citronat und Mandeln, bringt sie auf einem Bogen Unterlage in einen mäßigen Ofen.

§. 28. Tabaksdosen.

Mandeltortenmasse Nr. 2 wird mit etwas mehr Mehl versetzt und davon 1 Zoll hohe Kapseln gebacken. Aus diesen werden nun beliebig große runde Scheiben ausgestochen. Hierauf schneidet man ein Drittel jeder einzelnen Scheibe wagerecht durch und bricht von dem untern dickern Theile der Scheibe eine dünne Schicht so heraus, daß ein Rand stehen bleibt. Dieses Ausgestochene überstreicht man nun mit Himbeermarmelade und macht diese Höhlung mit guter geriebener Vanillechocolade voll, den obern Deckel der Scheibe bestreicht man ebenfalls wieder mit Marmelade und schließt so die Dose. Jetzt wird eine Glasur von Zucker und Erbselsaft angerührt, dann diese damit bis auf den Boden überzogen und schwarze flüssige Chokoladeglasur nach Art der Schildkrotdosen-Flecken eingetragen. Es ist dem Geschmack des Konditors selbst anheimgestellt, die Dose in der Mitte mit einem von weißer Eiweißglasur gefertigten Schilde zu dekoriren, denselben mit Perlen zu umgeben und irgend ein beliebiges Bild darauf zu malen. Diese Dessertbäckerei hat schon sehr häufig vielen Scherz verursacht und wurde stets mit Beifall aufgenommen.

Drittes Kapitel.

Vom Marcipan.

§. 1. Gewöhnliche Marcipanmasse.

Man schäle 1 Pfd. Mandeln, worunter man ein Paar Loth bittere thun kann, und reibe sie mit Wasser recht fein und nicht zu naß. Wirke 1 Pfd. gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone hinein; thue die Masse in einen Kessel und röste sie bei gelindem Feuer; wenn sie sich vom Kessel ablöst und wenn, nachdem man den Finger naß macht und darauf drückt, nichts daran hängen bleibt, so ist sie gut. Thue sie aus dem Kessel, zerreiße sie in kleine Stücke und laß sie kalt werden, wirke sie dann wieder zusammen und formire davon Figuren nach Willkür.

§. 2. Zwetschen von Marcipan.

Man bereite die oben gezeigte Marcipanmasse, nehme Drahtspießchen und stecke an jedes eine Mandel, um die Mandel herum lege von der Masse und formire sie wie eine Zwetsche; stelle sie einige Tage ins Trockensübchen, bis sie ganz hart sind. Alsdann klopfe und zupfe Hausenblase, gieße hinlänglich Wasser darüber und thue etwas Koehenille dazu, damit es roth wird. Wenn die Hausenblase genug eingekocht hat (sie braucht nicht sehr stark zu sein), so setzt man sie vom Feuer, nimmt die Zwetschen und tunkt eine nach der andern hinein, wobei man sie immer dreht, damit die Hausenblase auf allen Stellen gleich stark wird. Sobald der erste Ueberzug trocken ist, so wiederholt man es auf dieselbe Art noch zwei Mal. Wenn sie zum dritten Mal überzogen, fast ganz trocken sind und nur noch ein wenig am Finger kleben, so nimmt man eine Puderquaste und bepudert sie mit gestoßenem und durch ein Puderseib geschlagenem Berlinerblau, wodurch die Zwetschen ein ähnliches blaues Ansehen bekommen, wie sie

von Natur haben. Man kann bei diesen, so wie bei allen ähnlichen Arbeiten, welche man aus freien Händen verfertigt, nur angeben, wie sie ohngefähr gemacht werden, der Verfertiger muß dann selbst suchen, sie so natürlich wie möglich zu machen, und ihnen eine gefällige Form geben. Wenn die Zwetschen bepudert sind, so stellt man sie noch einmal ins Trockenstübchen, bis sie völlig trocken sind. Alsdann zieht man die Spießchen ab, macht die Stielchen in die Löcher und befestigt sie mit ein wenig Masse. Von Darmsaiten lassen sich diese Stielchen am natürlichsten machen.

§. 3. Kleine glasierte Figuren von Marzipan.

Man mache Marzipanmasse an, treibe sie Federspulen stark aus; alsdann steche man sie mit Blechförmchen aus, oder schneide kleine Herzchen, Sterne, Thiere Figuren, Blumen zc., lege sie auf einem Blech auf Papier und backe sie bei ganz gelindem Feuer hellgelb. Mache von Eiweiß, Zucker und ein wenig Citronensaft eine Glasur an, überstreiche die Figuren damit und lasse sie im Ofen wieder trocknen. Verziert und bunt gemacht werden diese Figuren auf mehrerlei Art; man macht farbige Glasuren an, roth mit ein wenig Karmin, grün mit Saftgrün, blau mit pulverisirtem Indigo, gelb mit Safran. Man spritzt allerlei Züge darauf, belegt sie mit einer eingemachten Frucht, mit Dragées, Pastillen u. s. w., bestreut sie mit farbigem Streuzucker oder Nonpareille u. dgl. Kurz man sucht auf alle mögliche Art diesen Figuren ein gefälliges Ansehen zu geben. Es versteht sich von selbst, daß die Figuren, welche Thiere, Blumen u. dgl. vorstellen, auch darnach glasiert und belegt werden müssen.

Auch werden noch viele Figuren in hölzernen Formen ausgedrückt, oder aus freier Hand verfertigt, wie z. B. kleine Hüte, Mützen, zusammengeringelte Schlangen, Waldb Hörner u. dgl.

Diese Sachen werden dann glasirt, damit sie ein natürliches Ansehen bekommen, z. B., die Hüte mit einer starken Chokoladenglasur u. s. w.

§. 4. Große Marcipanfiguren.

Man treibt die Masse aus, etwas stärker als eine Federspule, schneidet von Papier ein Herz, einen Stern oder eine andere Figur, legt sie auf die ausgetriebene Masse und schneidet sie nach diesem Muster. Mache einen fingerbreiten Rand und setze ihn auf die Figur, kneipe ihn mit dem Kneipeisichen, daß er gekraust aussieht. Da, wo man den Rand aufsetzt, muß die ausgetriebene Masse vorher mit Wasser bestrichen werden. Mache eine starke Schaufel oder anderes breites Eisen glühend, halte es über den Rand, damit er hart und braun wird, alsdann setze die Figur auf ein Blech in einen ganz schwach geheizten Ofen und lasse sie hellgelb backen. Wenn sie aus dem Ofen und wieder kalt ist, lege eingemachte Kirschen, Johannisbeeren u. s. w. hinein, so daß der Boden ganz bedeckt ist. Koche feinen Raffinatzucker zum Flug, tablire ihn, bis er abstirbt, und gieß ihn auf die eingemachten Früchte so, daß er sie ganz bedeckt. Wenn diese Glasur kalt und fest ist, belegt man sie mit Eingemachtem, Dragées, Tragantfiguren u. dgl.

§. 5. Anis marcipan.

Schlage 6 Eier in einen Asch, thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und eine kleine Hand voll gewaschenen und wieder getrockneten Anis dazu, rühre es unter einander und wirke es mit feinem Mehl zu einer Masse, welche man austreiben kann, treibe die Masse einen starken Messerrücken stark aus, stich mit den blechernen Förmchen allerlei Figuren davon, lege sie auf mit Butter bestrichene Bleche und backe sie bei ganz schwachem Feuer hellgelb. Glasire und bestreue sie mit Nonpareille-Streuzucker, lege Dragées darauf u. s. w.

§. 6. Nußmarcipan.

Man brühe und schäle Lambertsnußkerne; da die Schale von den Kernen nicht gut abgeht, so muß man ein Messer zu Hülfe nehmen; reibe sie mit Wasser fein, wirke 1 Pfd. gestoßenen Zucker, röste es und verfare damit, wie oben bei dem Mandelmarcipan gezeigt worden.

§. 7. Pistazienmarcipan.

Man schält die Pistazien und reibt sie mit Wasser recht fein, wirft 1 Pfd. gestoßenen Zucker hinein, röstet und behandelt es, wie oben gezeigt.

§. 8. Chokoladenmarcipan.

Reibe 1 Pfd. Mandeln mit Wasser recht fein, wirke 1 Pfd. gestoßenen Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfd. geschmolzene Chokolade hinein, alsdann röste die Masse. Ist sie nach dem Rösten kalt geworden, so treibe sie mit dem Belger aus, stich sie mit blechernen Förmchen aus, oder formire Kränzchen, Züge u. dgl. davon. Nachdem sie bei ganz gelindem Feuer gebacken sind, glasire man sie mit Eiweißglasur, oder bestreiche sie mit einer Glasur von Wasser und Zucker, unter welche man etwas gestoßenen Zimmt mischt.

§. 9. Chokoladenmarcipan auf eine andere Art.

Nimm $2\frac{1}{2}$ Pfd. süße Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Chokolade, 2 Pfd. Zucker, schäle die Mandeln und verwandle sie in eine sehr feine Masse, indem von Zeit zu Zeit etwas Eiweiß zugesetzt wird. Der Zucker wird geklärt und bis zum dritten Grade gekocht, worauf der Mandelteig zugesetzt wird, den man hierauf kalt werden läßt. Nun setzt man die durch ein Haarsieb geschlagene Chokolade zu und das Weiße von 1 — 2 Eiern. Man knetet die Masse sorgfältig, macht daraus die Scheiben, sticht beliebige Figuren davon, bäckt den Marcipan und glasirt und verziert ihn.

§. 10. Himbeermarzipan.

Man reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein. Koche $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zum kleinen Flug und rühre ihn zu den Mandeln. Die Himbeeren reibt man durch ein Haarsieb und thut $\frac{1}{2}$ Pfd. zu der Masse. Alsdann setzt man die Masse auf ganz gelindes Feuer und rührt sie so lange um, bis sie dieselbe Konsistenz wie beim Rösten hat. Wenn sie wieder kalt geworden, so formire nach Belieben davon.

Marzipan mit Erdbeeren, Johannisbeeren zc. wird auf dieselbe Art verfertigt.

Viertes Kapitel.

Vom Biskuit.

§. 1. Leichtes Biskuit.

Man schlage das Weiße von 12 Eiern zu Schnee, thue die Dotter und $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen gestoßenen Zucker dazu und schlage es mit dem Beschen darunter. Alsdann setze diese Masse auf ganz gelindes Feuer, schlage sie, bis sie milchwarm wird, schlage sie wieder kalt, dann nochmals warm und wieder kalt. Schlage das Beschen heraus und rühre mit einem großen kupfernen oder breiten Kochlöffel schnell und behutsam 12 Loth ganz feines Mehl darunter; setze sie vermittelst eines Biskuittrichters, ohngefähr 4 Zoll lang, wie ein doppelter Löffel auf Papier, besiehe sie ganz stark mit Zucker, hebe den Bogen in die Höhe, damit der überflüssige Zucker abfällt, und backe sie bei starkem Feuer. Dieses Biskuit bäckt schnell, doch muß man sich hüten, die Röhre zu früh öffnen, weil es sonst zusammenfallen und oben zerreißen würde. Sobald es gebacken ist, schneidet man es mit einem nicht sowohl scharfen, als glatten Messer ab.

Zu bemerken ist noch, das man das Biskuit nach dem Besieben sogleich in den Ofen setzen muß.

§. 2. Biskuit auf eine andere Art.

Schlage 16 Eier in einen Kessel, thue 1 Pfd. gestoßenen Zucker dazu und schlage es zwei Mal warm und wieder kalt; alsdann rühre 1 Pfd. Mehl behutsam dazu, fülle es in Papierkapseln oder in kleine mit Butter bestrichene, blecherne Förmchen und backe es bei mäßigem Feuer.

§. 3. Glasirtes Kapselbiskuit.

Schlage das Weiße von 12 Eiern zu einem starken Schnee, alsdann thue das Gelbe und 12 Lth. gestoßenen Zucker dazu, schlage es unter einander, dann ein Mal warm und wieder kalt. Siebe 10 Lth. feines, trocknes Mehl dazu und rühre es behutsam darunter. Fülle diese Masse in Papierkapseln, ohngefähr von der Größe eines kleinen Kartenblattes, besiebe sie leicht und backe sie bei gelindem Feuer. Wenn sie gebacken, löse das Papier davon ab und lasse sie kalt werden.

Dies Biskuit wird nun mit verschiedenen Glasuren überzogen. Erstens mit Citronenglasur. Man thut 2 Pfd. gestoßenen Zucker in eine Kelle, preßt Citronensaft dazu und rührt einen dicken Brei, wie zu Konserven, setzt die Masse aufs Feuer und läßt sie ganz heiß werden, wo sie dann flüssig wird (kochen darf man aber den Zucker ja nicht lassen). Die Kapselbiskuits läßt man ganz oder zerschneidet sie auch, taucht sie mit zwei Gabeln in den Zucker, so daß sie an allen Seiten überzogen sind; dann läßt man sie etwas ablaufen und legt sie auf das Drahtgitter, bis die Glasur fest ist. Wenn der Zucker beim Ueberziehen zu dick wird, so gießt man einige Tropfen Wasser dazu, rührt ihn um und läßt ihn wieder heiß werden. Zweitens mit Chokoladeglasur. Man kochte 2 Pfd. Zucker zum Flug, thue in ein kleines Gefäß 12 Lth. auf dem Reibeisen geriebene Chokolade, gieße ein wenig von dem Zucker dazu und

rühre sie um, daß sie nicht klumpig werde, gieße dann etwas mehr Zucker dazu, rühre es um und schütte es zu dem übrigen Zucker. Diesen tablire, bis er auf der Oberfläche eine Kruste ansetzt; alsdann tauche das Kapselbiskuit hinein und verfahre, wie oben bei der Citronenglasur gezeigt. Drittens mit Berberisbeerglasur. Man rührt von Berberisbeersaft und gestoßenem Zucker eine starke Masse an, läßt sie heiß werden und verfäht ganz, wie bei der Citronenglasur. Auf diese Art kann man sie noch mit mehreren Glasuren überziehen, welche alle wie zu den Konserven bereitet werden und in dem Kapitel von Konserven nachzulesen sind.

§. 4. Anisbrod.

Man schlage 20 Eier in einen etwas tiefen Kessel, schlage sie ein wenig und thue 1 Pfd. gestoßenen Zucker dazu. Schlage die Masse auf ganz schwachem Feuer milchwarm, wieder kalt, nochmals warm und wieder kalt. Thue 1 Pfd. durchgeseibtes, feines Mehl und eine gute Hand voll gewaschenen und wieder getrockneten Anis dazu und rühre es darunter. Fülle die Masse in 4 — 5 Zoll breite und 15 — 18 Zoll lange, mit Butter ausgestrichene, drei Finger hohe, blecherne Formen. Backe sie bei mäßigem Feuer. Wenn sie gebacken, schneidet man sie in Stücke, ohngefähr einen kleinen Finger stark, legt sie auf ein Blech und röstet sie auf beiden Seiten gelb.

§. 5. Chokoladebrod.

Man macht dieselbe Masse an, wie bei dem Anisbrod, nur thut man, statt eines Pfundes Mehl und Anis $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl und 12 Lth. auf dem Reibeisen geriebene Chokolade dazu. Uebrigens verfäht man ganz so, wie oben gezeigt.

§. 6. Hagelpläschen.

1 Pfd. Zucker rühre mit 14 Eidottern schaumig, dann rühre den Schnee von 12 Eiweiß und 1 Pfd.

Mehl locker unter, drücke die Masse durch die Spritze auf gut bestrichene Bleche, welche mit Mehl abgestäubt sind, bestreue sie mit Hagelzucker und laß sie so lange in der Wärme trocknen, bis sie sich auf dem Bleche fortschieben lassen, dann in schwachem Ofen gebacken.

§. 7. Biscuit à la Portugaise.

Reibe $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln mit 2 ganzen Eiern recht fein. $\frac{1}{2}$ Pfd. zerlassene Butter wird mit 10 Eidottern, welche man nach und nach dazu schlägt, und $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenem Zucker zu Schaum gerührt und die Mandeln nebst 4 Lth. feinem Mehl dazu gethan. Das Weiße von den 10 Eiern schlägt man zu einem starken Schnee und zieht ihn nebst etwas Orangenblüthen darunter. Fülle die Masse in Papierkapseln und backe sie bei mäßigem Feuer.

§. 8. Kapselbiscuit à la Crème.

Man schlage 1 Mösel süßen Rahm zu Schnee, thue ihn in einem Schaumlöffel auf ein Haarsieb, damit er abtropfe. Alsdann nimm 5 Eier, wäge 3 Eier schwer Zucker und die andern 2 schwer Mehl; rühre das Gelbe von den 5 Eiern mit dem Zucker zum Schaum, schlage das Eiweiß zu Schnee und rühre ihn mit dem Rahm und Mehl darunter. Fülle die Masse in Papierkapseln, bestreue sie mit Zucker und backe sie bei mäßigem Feuer.

§. 9. Kapselbiscuit à la Crème auf eine andere Art.

Rühre 4 Eidottern mit 12 Lth. gestoßenem Zucker zu Schaum; schlage $\frac{1}{2}$ Mösel süßen Rahm zu Schnee und laß ihn abtropfen. Schlage das Weiße von 8 Eiern zu Schnee und rühre es nebst dem Rahm und 6 Lth. feinem Mehl zu dem Zucker, thue sie in Papierkapseln und backe sie bei gelindem Feuer. Wenn sie gebacken, so löse sie aus dem Papier und laß sie in der Kühle noch etwas trocken werden.

§. 10. Biscuit à la Vanille.

Stoße 1 Pfd. Zucker und ein oder zwei Stangen Vanille und siebe sie durch ein feines Sieb. Rühre den Zucker und Vanille mit 10 Eidottern schaumig; schlage das Weiße zu Schnee und rühre es nebst 12 Etl. feinem, durchgeseibtem Mehl darunter. Lege Papier auf ein Blech, setze die Masse in Häufchen, wie eine welsche Nuß groß, darauf bestreue sie mit gestoßenem Zucker und backe sie bei gelindem Feuer.

§. 11. Karlsbader Biscuit.

Schlage 20 Eier in einen Kessel, schlage sie etwas, dann thue $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu, schlage es auf gelindem Feuer zwei Mal warm und kalt, siebe 1 Pfd. feines Mehl dazu, rühre es nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone darunter und setze es, wie beim leichten Biscuit gezeigt, auf Papier und backe sie.

§. 12. Biscuit à l'Anglaise.

Mache einen Asch warm und rühre darin $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit dem Gelben von 8 Eiern und $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenem Zucker zu Schaum; thue alsdann $\frac{1}{4}$ Pfd. ausgelesene, gewaschne und wieder getrocknete Korinthen dazu und reibe auch etwas Muskatnuß dazu. Das Weiße von den 8 Eiern schlage zu Schnee, ziehe ihn darunter und rühre dann $\frac{1}{2}$ Pfd. feines, durchgeseibtes Mehl dazu. Fülle die Masse in Kapseln, bestreue sie mit Zucker und backe sie bei mäßigem Feuer.

§. 13. Biscuit de Portugal.

Rühre das Gelbe von 16 Eiern mit 1 Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Aprikosenmarmelade und der abgeriebenen Schale einer Citrone zu Schaum. Schlage das Weiße von den 16 Eiern zu Schnee, ziehe ihn darunter und rühre alsdann noch $\frac{1}{2}$ Pfd. feines, durchgeseibtes Mehl dazu. Man füllt die Masse in Papierkapseln und bäckt sie, wie bei der vorhergehenden gezeigt. Wenn sie gebacken,

kann man sie auch zerschneiden und glasiren, wie §. 3 gezeigt.

§. 14. Haselnußbiskuit.

Schlage Haselnüsse auf und schäle die Kerne, reibe $\frac{1}{2}$ Pfd. davon mit 2 Eiern recht fein, thue sie nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenem Zucker in einen Misch, schlage das Gelbe von 12 Eiern dazu und rühre es schaumig. Das Weiße von den 12 Eiern schlage zu Schnee und ziehe ihn nebst 4 Lth. feinem Mehl darunter, fülle die Masse in Papierkapseln und backe sie bei gelindem Feuer.

§. 15. Maronenbiskuit.

Die Maronen werden abgekocht, geschält, $\frac{1}{2}$ Pfd. davon mit 2 Eiern recht fein gerieben, dann so wie bei dem Haselnußbiskuit verfahren.

§. 16. Pistazienbiskuit.

Die Pistazien werden geschält, $\frac{1}{2}$ Pfd. mit 2 Eiern fein gerieben, alsdann die Masse ganz so, wie im vorhergehenden §. gezeigt, behandelt.

§. 17. Runde englische Biskuits.

Wäge 12 Eier schwer feinen gestoßenen Zucker und eben so feines Mehl. Schlage die Eier in einen Kessel, thue den Zucker dazu und schlage es bei gelindem Feuer zwei Mal warm und kalt, rühre das Mehl nebst etwas ausgelesenem Kümmel dazu, setze die Masse rund, in der Größe einer welschen Nuß, auf Papier, bestreue sie und backe sie bei gelindem Feuer. Wenn sie kalt sind, röstet man sie ein wenig auf der Seite, wo sie auf dem Papier gestanden, indem man sie umwendet und noch ein Weilchen in die Röhre stellt.

§. 18. Runde glasirte Biskuits à la Vanille.

Versertige ganz so, wie im vorhergehenden §. gezeigt, doch mit Weglassung des Kümmels, runde Biskuits und schneide sie warm vom Papier. Klopfe und

zerschneide eine Schote Vanille, thue sie in eine Kelle und gieße $\frac{1}{2}$ Mäsel Wasser darüber, laß es aufkochen und gieße es durch eine Serviette auf 1 Pfd. feinen Zucker, koche diesen zum Flug, tablire ihn, daß er nicht ganz so stark wie zu den Konserven ist. Stecke die Biskuits an die Spießchen, tauche sie in den Zucker, drehe sie, bis er hart ist, oder bestreue sie mit Nonpareille.

§. 19. Glasirte und gefüllte Chokoladebrödchen.

Man verfertige von dem im §. 5 dieses Kapitels beschriebenen Chokoladebrod, doch thue man noch etwas gestoßene Vanille, Zimmet und Nelken dazu. Man lasse es ein oder zwei Tage alt werden, schneide es in ganz dünne Scheiben, welche man mit Himbeer-, Aprikosen- oder anderer Marmelade bestreicht, drei-, vier- oder fünffach über einander legt und rund schneidet. Reibe $\frac{1}{4}$ Pfd. Chokolade auf dem Reibeisen und thue sie in eine kleine Kelle; koche 1 Pfd. Zucker zum Flug, gieße ein wenig zu der Chokolade, rühre sie um, damit es nicht klumpig werde, gieße dann mehr zu, rühre es um und schütte es zu dem übrigen Zucker. Diesen tablire, bis sich eine schwache Kruste ansetzt, tauche dann die Brödchen hinein und lasse sie trocken werden.

§. 20. Biskuitspäne.

Schlage 8 Eier in einen Kessel, thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu und schlage es auf gelindem Kohlenfeuer zwei Mal warm und kalt; siebe $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl dazu und rühre es darunter. Setze die Masse in die Form, wie das leichte Biskuit, doch etwas länger und noch ein Mal so breit, auf ein gerades, mit süßer Butter bestrichenes, kupfernes Blech, bestreue sie mit gehackten Mandeln und backe sie bei mäßigem Feuer. Schneide sie ganz warm vom Blech und biege sie über ein rundes Holz.

§. 21. Karlsbader Biskuitpläschen.

Rühre 20 Eigelb mit 1 Pfd. Zucker gut schaumig, dann den Schnee von 14 Eiweiß und 28 Lth. Mehl einmelirt, spritze 3½ Zoll lange Streifen (doppelte Pläschen) auf Papier, bestreue sie mit Staubzucker, hebe das Papier in die Höhe, schütte den nicht angehängten Zucker ab und backe sie bei guter Hitze.

§. 22. Frankfurter Biskuit.

Schlage das Weiße von 22 Eiern zu starkem Schnee, setze 1½ Pfd. Zucker nebst dem Eigelb zu, schlage es auf dem Feuer warm; nimm sodann das Gefäß von der Kohlenpfanne und schlage den Inhalt desselben wieder bis zum Kaltwerden; setze alsdann 12 Tropfen Citronenöl und eine halbe Eierschale voll Rosenwasser hinzu und rühre Alles mit 1½ Pfd. Mehl langsam unter einander. Mittelft des Trichters dressire aus der Masse lange Biskuits, bestäube dieselben mit Zucker und backe sie bei Biskuitfeuer.

§. 23. Ordinäre Frankfurter Biskuits.

Nimm 17 Eier, 1½ Pfd. Zucker, 1½ Pfd. Mehl und verfahre übrigens ganz so, wie bei Frankfurter Biskuits angegeben worden.

§. 24. Passiance.

Schlage ½ Pfd. Eiweiß zu Schnee, setze ¾ Pfd. Zucker nebst ½ Schote pulverisirter Vanille zu, rühre ein wenig, mische alsdann ½ Pfd. Mehl unter die Masse, dressire auf mit Wachs bestrichenen Blechen kleine Biskuits davon, trockne sie einige Stunden im Trockenschrank und backe sie beim Makronenfeuer.

§. 25. Biscuit de Genèvre.

Reibe 4 Lth. Mandeln mit Orangenwasser, setze 4 Lth. Zucker zu und rühre nach und nach die Dottern von 10 Eiern, das abgeriebene Gelbe einer Citrone

nebst dem Saft derselben darunter. Ist die Masse gut gerührt, so schlage aus dem Eiweiß von 10 Eiern Schnee, rühre denselben unter die Masse, menge noch 4 Lth. Mehl darunter, fülle letztere in Papierkapseln, bestäube sie mit Zucker und backe sie bei schwachem Biskuitfeuer.

§. 26. Savoyer Biskuit.

Man nimmt 14 Eidottern, 1 Pfd. weißen pulverisirten und gesiebten Zucker, 2 Quentchen Drangensblüthwasser, das abgeriebene Gelbe einer Citrone, $\frac{1}{2}$ Pfd. Kernmehl und das Weiße von 16 Eiern. In eine Schüssel giebt man die Eidottern, den Zucker, das Drangensblüthwasser und das abgeriebene Gelbe der Citrone, rührt sodann Alles $\frac{1}{4}$ Stunde lang mit einem hölzernen Löffel um, damit alle diese Ingredienzien sich gut mischen und die Eidottern eine halbweiße Farbe erlangen. Man setzt nach und nach das Mehl zu und rührt dabei beständig mit dem hölzernen Löffel um. In einer andern Schüssel schlägt man das Eiweiß zu Schnee, vermischt dann denselben mit den Eidottern. Jetzt streicht man eine gut verzinnte Form mit Butter aus, bestreut sie dann mit Mehl und füllt sie zur Hälfte mit der obigen Masse, die man dann in einem mäßig warmen Ofen, der ja nicht zu heiß sein darf, bäckt. Nach Verlauf von $\frac{1}{2}$ oder 1 $\frac{1}{2}$ Stunden nimmt man das Gebäck aus dem Ofen, aber erst $\frac{1}{2}$ Stunde später aus der Form.

§. 27. Anispläschen.

8 ganze Eier und 1 Eigelb mit 1 Pfd. Zucker warm und dann kalt, überhaupt aber gut geschlagen. Hierauf 1 Pfd. Mehl mit 1 Lth. Anis einmehlert und auf bestrichene und bestäubte Bleche gespritzt, getrocknet und gebacken wie §. 6.

§. 28. Geduldpläschen.

Schlage 8. Eiweiß zu Schnee, rühre $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und 19 Lth. Mehl mit etwas Vanille oder peruviani-

ischem Balsam ein, spritze Plätzchen davon und lasse sie trocknen und backen wie §. 27.

§. 29. Mohrentöpfe.

1 Pfd. Zucker mit 24 Eigelb schaumig gerührt, den Schnee von 20 Eiweiß und 1 Pfd. Mehl einmelirt, große Plätzchen davon auf Papier gespritzt, rasch gebacken, dann mit beliebiger Marmelade zusammengesetzt und mit einer Gabel in gekochte Chokoladenglasur eingetaucht und getrocknet.

§. 30. Indianer.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit 6 Eigelb schaumig gerührt, dann von 5 Eiern den Schnee und 11 Lth. Mehl einmelirt, man bäckt große Plätzchen davon, schneidet sie durch, taucht die äußern Seiten in Chokoladenglasur und setzt sie dann mit Schlagrahm zusammen, so daß derselbe einen weißen Rand in der Mitte bildet.

§. 31. Biskuitschnecken.

Von $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 6 Eiern, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl wird eine Biskuitmasse gefertigt, davon durch eine mittlere Dülle Schnecken dressirt und abgebacken, dann mit Himbeermarmelade auf Zuckerteigboden zusammengesetzt und mit Wasserglasur verziert.



§. 32. Dicks Biskuit.

9 Eigelb werden mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker schaumig gerührt, dann 9 Eiweiß zu Schnee geschlagen und $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl einmelirt. In kleine längliche Blechformen gefüllt, gut mit feinem Zucker besiebt, dann abgebacken.

§. 33. Kösnische Biskuit.

6 Eiweiß zu steifem Schnee, 12 Lth. Zucker, 3 Lth. Puder, 3 Lth. Mehl untergerührt, wie Biskuit dressirt, bestäubt und gleich gebacken.

§. 34. Himbeerballen.

6 Lth. Zucker mit 7 Eigelb gerührt, 6 Lth. Mehl untergerührt und nachher den Schnee von 6 Eiweiß dazu, runde Kuchen in beliebiger Größe auf Papier dressirt, bei mäßiger Hitze gebacken, nach dem Backen werden die Bodentheile mit Himbeermarmelade gefüllt, je 2 zusammengesetzt und mit Himbeerglasur zuerst auf der einen, dann auf der andern Seite glasirt, so daß der ganze Ballen übergezogen ist.

§. 35. Münchner Krèmebiskuit.

1 Rösel süßer Rahm wird zu Schnee geschlagen und kommt alsdann in einen Schaumlöffel, auf ein Haarsieb zum Abtropfen, dann wägt man 3 Eier schwer Zucker und 2 Eier schwer Mehl, 5 Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen; sobald dieser gehörig steif, mischt man Alles unter einander, die Masse wird in Papierkapseln gefüllt, mit Zucker bestäubt und gebacken.

fünftes Kapitel.

Vom Auflauf, von den Windmassen, Baisés und Konfekt.

§. 1. Citronenauflauf.

Schlage das Weiße von 4 Eiern in einen Asch, schlage es mit dem Beschen ein wenig, rühre so viel feinen, gestoßenen Zucker nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone dazu, bis sich die Masse austreiben läßt. Treibe sie Federspulen stark aus und stich mit blechenen Förmchen beliebige Figuren davon, oder setze sie rund, in der Größe einer kleinen welschen Nuß, auf

Papier, laß sie ein wenig antrocknen und backe sie bei ganz gelindem Feuer.

§. 2. Chokoladeauflauf.

Man bereite die vorige Masse, wirke aber 12 Lth. auf dem Reibeisen geriebene Chokolade mit hinein und backe sie eben so.

§. 3. Zimmetauflauf.

Ganz dieselbe Masse; man wirke nur 2 Lth. gestoßenen Zimmet mit hinein.

Eben so wird der Vanilleauflauf, wo man eine Schote Vanille stößt und mit hineinrührt, und der Nelkenauflauf, wo man etwas gestoßene Nelken mit hineinwirkt, verfertigt.

§. 4. Drangenblüthauflauf.

Man thue unter den Zucker eine Hand voll ausgelesene Drangenblüthen, rühre sie mit in das Eiweiß und verfahre, wie oben.

§. 5. Gefüllter Auflauf.

Man mache die Masse von Zucker und Eiweiß an, treibe sie Federpulven stark aus und steche sie mit einem blechernen Förmchen rund, in der Größe eines Biergroschensstücks, aus. Auf eins von diesen Scheibchen lege eine eingemachte Kirsche und ein anderes Scheibchen darüber, welches man am Rande eindrückt. Backe sie dann bei ganz gelindem Feuer.

§. 6. Pistazienuauflauf.

Man schäle $\frac{1}{2}$ Pfd. Pistazien, reibe sie mit Eiweiß recht fein, thue sie in einen Asch, schlage das Weiße von 3 Eiern dazu und wirke alsdann so viel Zucker darunter, bis sich die Masse austreiben läßt. Treibe und stich sie aus, oder setze sie rund, in der Größe einer großen Haselnuß, auf Papier und backe sie bei gelindem Feuer.

§. 7. Haselnußauflauf.

Schäle die Haselnußkerne, reibe $\frac{1}{2}$ Pfd. mit Eiweiß recht fein und verfahre dann ganz so, wie bei dem Pistazienauflauf gezeigt.

§. 8. Mandelauf.

1 Pfd. geschälte und getrocknete Mandeln werden mit Eiweiß fein gerieben. Thue das Weiße von 4 Eiern in einen Asch und schlage es, worauf die Mandeln nebst etwas fein gehackter Drangenschale und Cedronat nebst etwas gestoßenem Zimmet und Nelken dazu gethan werden. Rühre und wirke so viel gestoßenen Zucker darunter; bis die Masse zum Austreiben ist; behandle sie dann, wie oben.

§. 9. Rosenauf.

Man thue das Weiße von 3 Eiern in ein Gefäß, rühre Zucker darunter und gieße einen Löffel voll doppeltes Rosenwasser zu. Bei dem Zusammenwirken färbt man die Masse mit ein wenig Karmin roth. Sobald sie zum Austreiben ist, sticht man aus oder formirt Kugeln davon und bäckt sie bei gelindem Feuer.

§. 10. Beilchenauf.

Schlage das Weiße von 4 Eiern in einen Asch, rühre Zucker, 1 Lth. Beilchenwurzel und etwas pulverisirtes Berlinerblau, damit die Masse blau werde, darunter; formire nach Belieben davon und backe bei ganz gelindem Feuer.

§. 11. Meringues.

Schlage das Weiße von 12 Eiern zu einem starken Schnee, thut 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu und schlage es darunter, setze sie rund oder länglich auf Papier, bestrebe sie mit Zucker und backe sie bei ganz schwachem Feuer.

§. 12. Gefüllte Meringues.

Nimm das Weiße von 6 Eiern, reibe das Gelbe von einer Citrone ab und nimm noch $\frac{3}{4}$ Pfund feinen Zucker. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, worauf man den Zucker und das abgeriebene Citronengelb zusetzt. Man füllt die Masse in große Düten und spritzt davon kleine Ringe auf Papier. Man bestäubt sie mit feinem Zucker und bäckt sie bei sehr gelinder Wärme. Wenn sie sich gut gehoben und Farbe bekommen haben, legt man in den hohlen Raum derselben eine eingemachte Frucht, wie z. B. Kirschen, Himbeeren, Weinbeeren zc. und setzt auf die gefüllte Meringue des Verschlusses halber eine andere.

§. 13. Meringues mit Rahm gefüllt.

Schlage das Weiße von 12 Eiern zu Schnee, rühre 1 Pfd. gestoßenen Zucker darunter, thue etwas von der Masse auf einen Teller, gieße ein wenig doppeltes Drangblüthwasser darunter. Setze diese Masse, in der Größe einer welschen Nuß, rund auf Papier, bestreue sie stark mit Zucker und backe sie bei etwas stärkerem Feuer, bis die Meringues gelb sind; nimm sie dann aus dem Ofen, mache sie vom Papier und nimm mit einem kleinen Löffelchen die inwendige, noch feuchte Masse unten heruns, setze sie ins Trockenstübchen und lasse sie bis den andern Tag bei schwacher Wärme darin stehen. Auf diese Art wird die ganze Masse verarbeitet; denn wenn man das Drangenblüthwasser gleich unter das Ganze rühren wollte, so würde das letzte davon dünn werden. Den andern Tag fülle die Meringues mit geschlagenem, versüßtem, wohl abgetropftem Rahm, setze zwei zusammen, lege sie auf ein Sieb und lasse sie noch eine Nacht im Trockenstübchen stehen.

§. 14 Pistazienmeringues.

Die Pistazien werden geschält und getrocknet und 12 Lth. davon mit Eiweiß fein gerieben. Das Weiße

von 12 Eiern wird zu Schnee geschlagen und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker darunter gerührt. Alsdann schlägt man es auf ganz schwachem Feuer ein Mal milchwarm und wieder kalt, thut die Pistazien dazu und rührt Alles unter einander. Setze sie rund oder länglich auf Papier und backe sie bei ganz gelindem Feuer.

§. 15. Meringues liquides.

Schlage das Weiße von 12 Eiern zu Schnee, rühre $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter, setze sie rund auf Papier und lege dieses auf ein schwach befeuchtetes Bret, damit sie nur von oben backen, und backe sie bei schwachem Feuer. Wenn sie gebacken, so hebe sie vom Papier, nimm das noch unten Feuchte heraus, fülle sie mit klein geschnittenen, eingemachten Drangenschalen und setze je zwei zusammen.

Man kann diese Meringues auch mit geschlagenem und wohl abgetropftem Rahm füllen, welchen man mit Zucker versüßt und mit gestoßener Vanille einen Geschmack gegeben hat.

Diese, sowie auch die andern gefüllten Meringues müssen bald verspeist werden.

§. 16. Tourons.

Von 12 Eiern schlage das Weiße zu einem starken Schnee, schlage 1 Pfd. gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter; alsdann rühre noch $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl dazu. Streiche die Masse Messerrücken stark auf ein mit Butter bestrichenen Blech und backe sie bei etwas starkem Feuer hochgelb; schneide dann zwei fingerbreite Streifen und winde sie schnell um ein glattes, rundes Stück Holz.

§. 17. Gewundene Tourons auf eine andere Art.

Reibe $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte und abgetrocknete Mandeln mit Eiweiß recht fein. Schlage das Weiße von 14 Eiern zu einem starken Schnee und 1 Pfd. gestoßenem Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone da-

runter. Alsdann rühre die Mandeln dazu, streiche die Masse, wie bei dem vorhergehenden §., auf Blech und verfabre wie oben gezeigt.

§. 18. Touroné auf eine andere Art.

Man nehme geschälte Mandeln, geschälte Haselnüsse und geschälte Pistazien zu gleichen Theilen und schneide sie in längliche Stückchen. Schlage das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, rühre 1 Pfd. Zucker darunter und dann 1 Pfd. von den geschnittenen Mandeln, Haselnüssen und Pistazien. Die Masse darf nicht zu weich, sondern muß wie ein starker Brei sein; setze sie in Häufchen, in einer kleinen Entfernung von einander, damit sie nicht zusammenfließen, auf Oblaten, und backe sie bei gelindem Feuer. Man kann die Oblaten mit ein wenig geschlagenem Eigelb bestreichen, damit sie besser darauf halten.

§. 19. Touroné auf noch eine andere Art.

Schlage von 12 Eiern das Weiße zu Schnee und 1 Pfd. gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone darunter; alsdann rühre $\frac{3}{4}$ Pfd. geschälte, mit Eiweiß fein geriebene Mandeln dazu. Setze die Masse rund, in der Größe einer Haselnuß, auf Papier und backe sie bei gelindem Feuer.

§. 20. Noch eine andere Art Touroné.

Schneide mit dem Wiegemeßer 1 Pfund geschälte Mandeln und schlage sie durch den Durchschlag. Schlage von 6 Eiern das Weiße zu Schnee, 1 Pfd. Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter, rühre die Mandeln dazu und setze die Masse rund auf Oblaten, welche man mit ein wenig geschlagenem Eigelb bestreichen kann. Wenn sie gebacken, so bestreiche sie ebenfalls mit einer Eiweißglasur, bestreue sie mit gehackten Pistazien und lasse sie ein wenig trocknen.

§. 21. Tourons d'Espagne.

Schneide 4 Lth. geschälte Mandeln und 4 Lth. geschälte Pistazien in längliche Stücke. Roche 1 Pfd. Zucker zum großen Flug, lasse die Mandeln und Pistazien ein Mal mit aufkochen, thue einen Löffel voll Eiweißglasur hinein, rühre es um und gieße sie in Häufchen auf ein mit einem nassen Schwamm befeuchtetes Blech.

§. 22. Tourons de Portugal.

Schlage 5 Eier zu starkem Schnee und $1\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen feinen Zucker darunter, drücke etwas Citronensaft dazu und schlage es auf ganz gelindem Feuer milchwarm und wieder kalt. Den Citronensaft thut man deswegen darunter, damit der Schnee recht weiß werde. Alsdann rühre $\frac{3}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte Pistazien darunter. Setze die Masse in Häufchen auf Papier und lasse sie bei ganz schwacher Wärme im Ofen trocknen. Das Feuer darf zum Backen nicht stark sein, weil diese Tourons ganz weiß bleiben müssen.

§. 23. Chokoladenbaisé.

Man schlägt 7 Eiweiß zu einem steifen Schnee, melirt 1 Pfd. feinen Zucker und 4 Lth. geriebene Chokolade ein, füllt die Masse in eine große Düte von starkem Papier, und spritzt kleine nußstarke Häufchen auf Papier. Man läßt sie mehr trocknen als backen; sie werden deshalb in einem ziemlich kalten Ofen gebacken.

§. 24. Vanillenbaisé.

Auf 1 Pfd. Zucker, 6 Eiweiß, etwas Vanille. Behandlung wie oben

§. 25. Spanischer Wind.

6 Eiweiß zu Schnee geschlage, 1 Pfd. Zucker gut einmelirt, die Krausdülle in eine Papierdüte eingesetzt,

in Schraubenwindung Häufchen auf Papier gespritzt, etwas rothen Hagelzucker übergestreut und gebacken wie §. 23. Etwas Jasmingeist und Spritzglasur untergemengt, ist zweckmäßig.

§. 26. Ananas.

Masse wie §. 23. ohne Chokolade. Davon 2 Zoll weit von einander zolllange Streifen auf Papier gespritzt, auf beiden Seiten der Streifen kleine Duppen angespritzt, auf die Striche selbst ebenfalls Duppen angespritzt, dann das Papier auf ein schwach angefeuchtetes Bret gelegt und in kaltem Ofen gebacken. Nun schneidet man gefärbtes Papier kraus wie eine Hälfte des Papiers, in welche die Knallbonbons eingewickelt sind, und wenn die halben Ananas gebacken sind, hebt man sie schnell vom Papier ab und setzt 2 und 2 zusammen, wobei man jedes Mal an die Stielseite ein gekraustes Papier mit einsetzt.

§. 27. Sussloß.

8 Eiweiß zu Schnee auf 1 Pfd. Zucker. Diese Masse in mehrere Gefäße vertheilt und jede anders gefärbt. Auf Papier gespritzt und einen Tag trocknen lassen, dann zwei verschiedene Farben mittelst Spritzglasur zusammengesetzt.

§. 28. Plaisir de Dames.

4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker langsam untergemengt, dann durch die große Krausdüse Schnecken auf Papier gespritzt, mit fein gebackten weißen Mandeln und rothem Hagelzucker bestreut, dann langsam gebacken.

§. 29. Vanillienstengel.

6 Eiweiß zu Schnee geschlagen, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, 2 Eßl. Vanillenzucker langsam untergerührt, davon auf ein Butterblech 2 Zoll lange Streifen dressirt, dieselben trocknen lassen und dann in schwachem Ofen gebacken.

§. 30. Felsenbiskuit.

4 Eiweiß werden mit 1 Pfd. Zucker schaumig gerührt und diese Masse auf 6 Oblaten gestrichen, welche man dann alle auf einander setzt, sie in fingerbreite Streifen schneidet und in gelinder Hitze bäckt.

§. 31. Formenkonfekt.

Man rührt 1 Pfd. Zucker mit 9 Lth. Wasser an und wirft mit 1 Pfd. 8 Lth. Mehl und 2 Quentchen feiner Pottasche einen Teig daraus. Man rollt ihn Messerrücken stark aus, schneidet viereckige Täfelchen, so groß wie die Formen sind, ab; drückt sie scharf aus und legt sie auf bestrichene Bleche. Man läßt sie eine Nacht trocknen und bäckt sie in ganz schwachem Ofen, dann malt man die Figuren aus und giebt ihnen Glanz mit aufgelöstem Gummi arabicum. Hierzu kann man sich der feinsten Holzformen bedienen.

§. 32. Schneekonfekt.

Man schlägt 6 Eiweiß zu steifem Schnee, melirt 1 Pfd. Raffinat zu Staub gestoßen ein, füllt die Masse in große Düten und spritzt davon allerlei Obstfiguren auf gut bestrichene Bleche. Man bäckt es in einem ganz abgekühlten Ofen, garnirt und schmückt sie nach der Natur als Äpfel, Birnen 2c. Die Stielchen schneidet man aus Citronat und als Puzen setzt man eine kleine Rosine ein.

§. 33. Buntes Konfekt.

Nehme 1 Pfd. Zucker zum schwachen Faden, schlage von 5 Eiweiß einen steifen Schnee; unterdessen muß der Zucker zum starken Faden gekocht sein und gieße denselben unter fortwährendem Schlagen in den Schnee, schlage noch etwas schwach, melire noch $\frac{1}{4}$ Pfd. Puder ein und laß die Masse erkalten. Ist dies geschehen, so fülle sie in große Düten und spritze Konfekt verschiedener Figuren davon, bestreue es verschiedenartig mit gefärbtem

Hagelzucker und laß es in der Wärme abtrocknen. Man bedient sich beim Spritzen einer großen Krausdülle.

§. 34. Brillantschaumkonfekt.

Dieses besteht aus den verschiedensten Phantasiefiguren. Hierzu wird die Unterlage von voriger Masse gespritzt. Dann die Verzierung mit feinsten Spritzglasur von Raffinat durch Färbung mehrerer Abtheilungen nach Belieben ausgeführt, durch Schminke nachgeholfen und endlich der Zinn- oder Papierschmuck auf angespritzte Chokolade passend angebracht. Die Farben werden mit Gummi arabicum überpinselt, um ihnen Glanz zu geben.

§. 35. Chokoladenkonfekt.

Unter Chokoladenmasse mische etwas Mehl und formire davon Buchstaben, Füllhörner, Tempel u. s. w. Verziere sie mit weißer und rother Spritzglasur durch eine kleine Krausdülle. Sie werden auf weiße Blechtäfelchen gelegt und erst nach dem Trocknen gespritzt.

§. 36. Hagebuttenkonfekt.

1 Pfd. Zucker mit 1 Pfd. frischen gereinigten Hagebutten fest eingekocht, wenn die Masse kalt ist mit Zucker so fest angewirkt, daß sich der Teig ausrollen läßt. Davon beliebige Figuren ausgestochen oder in fein gestochenen Holzformen Bilder davon geformt und die Masse trocknen lassen.

Sechstes Kapitel.

Theewaaaren und andere verschiedene feine Gebäcke.

§. 1. Mandelbrezeln.

1 Pfd. frische Butter, 1 Pfd. mit einigen Eiern fein geriebene, geschälte Mandeln, 1 Pfd. gestoßener Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Citronen und $1\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl wird mit so viel Eiern, als nöthig sind, zu einer Masse zusammengewirkt, welche man austreiben kann. Schlage diese Masse in eine Serviette, lege sie an einen kühlen Ort (im Sommer in ein Gefäß, worein man ein Stück Eis gethan) und lasse sie eine Stunde ruhen. Alsdann welgere die Masse rund, etwas stärker als eine Federspule, aus, formire kleine Brezeln davon, lege sie auf ein Blech und backe sie bei gelindem Feuer hellgelb. Sobald die Brezeln aus dem Ofen kommen, werden sie sogleich mit einem Messer vom Blech genommen.

§. 2. Frankfurter Hippchen.

Reibe 12 Lth. abgezogene süße, zuvor getrocknete Mandeln mit Eiweiß recht fein, setze 24 Lth. feinen gestoßenen Zucker und so viel Eiweiß zu, daß eine ganz dünne breiähnliche Masse entsteht. Rühre dieselbe auf dem Kohlenfeuer heiß. Die Probe ist, daß, wenn man den Rührspatel an die Zunge hält, dieselbe eine brennende Empfindung spürt. Die Masse darf jedoch nicht ins Kochen gerathen, weil sie sonst zähe wird. Dressire von der Masse die Größe einer Makrone auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche messerrückenstark aus einander, so daß sie die Größe eines Kronenthalers bekommt, backe diese Stücke bei starkem Feuer und lege sie um runde Hölzer. Man thut in diese Masse, wenn sie vom Feuer kommt, $\frac{1}{8}$ Schote gestoßene Vanille oder $\frac{1}{2}$ Lth. pulverisirten Zimmt.

§. 3. Zuckerdeutschen.

Wäge 10 Eier schwer gestoßenen Zucker und 6 Eier schwer Mehl. Thue den Zucker nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone in ein Gefäß und rühre nach und nach die 10 Eier darunter, so auch das Mehl. Bestreiche ein Blech mit Butter, setze die Masse mit einem Löffel in Häufchen darauf, breite sie von einander, so, daß sie noch messerrückenstark bleiben, und backe sie bei starkem Feuer hellgelb.

Da man die Masse nicht so ganz egal ausbreiten kann, daß nicht eins dünner, das andere etwas stärker werden sollte, wodurch eins eher, das andere später ausbäckt, so muß man die ausgebackenen abnehmen und in Deutschen drehen; denn wenn sie zu lange im Ofen bleiben, werden sie hart und lassen sich nicht drehen.

§. 4. Mandelschmoren.

Reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, schlage das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, rühre 1 Pfd. gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone, so wie die Mandeln dazu und rühre Alles wohl unter einander. Streiche die Masse messerrückenstark auf ein mit Butter bestrichenes, kupfernes Blech und backe sie bei schwachem Feuer hellgelb. Wenn sie gebacken, so schneide sie in 1 bis 1½ Zoll breite Stücke und biege sie über ein rundes Stück Holz. Wenn man in einer Röhre bäckt, so wird die Masse, welche hinten in der Röhre steht, eher ausgebacken; man muß daher das Blech herausnehmen und das Backwerk, so weit es gut ist, abschneiden und das Uebrige noch backen lassen.

§. 5. Mandelgrillage.

Nimm 1 Pfd. süße Mandeln, das abgeriebene Gelbe von einer Citrone, ¼ Pfd. Wasser und 1 Pfd. Zucker. Die Mandeln schält man und zerschneidet sie der Länge nach in mehrere Stücke, worauf man sie in eine kleine Kasserole mit dem gestoßenen Zucker und dem Wasser übers Feuer bringt. Wenn die Mandeln knacken, nimmt

man sie vom Feuer und setzt das abgeriebene Citronengelb zu. Man setzt die Kasserole alsdann wieder über die heiße Asche und rührt die Mandeln so lange um, bis sie die Farbe des gebrannten Zuckers angenommen haben. Den Boden einer Schüssel garnirt man mit einer schwachen Schicht Nonpareille, gießt die Grillage auf dieselbe und bedeckt sie ebenfalls mit Nonpareille, die man gut umwendet. Man läßt sie hierauf kalt werden und setzt sie in der Trockenkammer auf ein mit Papier ausgelegtes Sieb. Man servirt sie in Stücken, die man so groß bricht, als man für schicklich erachtet.

§. 6. Grillage in Pyramiden.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. süße Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Nußkerne, $\frac{1}{4}$ Pfd. Pistazien, 4 Lth. eingemachte Drangen, das Gelbe einer Citrone, $\frac{1}{4}$ Pfd. Wasser und $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker. Die Mandeln schneidet man, ohne sie zu schälen, in Viertel, die Drangen, nachdem man sie gewaschen und abgetrocknet hat, zerschneidet man sehr dünn und setzt alles dem im Wasser zerschmolzenen Zucker zu. Man kocht die Mischung, bis die Mandeln zu knacken anfangen, nimmt dann die Kasserole vom Feuer und rührt um, bis sich der Zucker pulverig ablöst. Man setzt nun die Kasserole wieder aufs Feuer und rührt die Mandeln so lange um, bis sie eine gute Farbe angenommen haben. Eine Blechform von der Gestalt eines umgewendeten Kegels, die mit Scharnieren versehen ist, um sie beliebig öffnen und schließen zu können, bestreicht man inwendig mit feinem Mandelöl und füllt sie bis auf $\frac{3}{4}$ mit ganz heißer Grillage. Man drückt ein ebenfalls mit süßem Mandelöl bestrichenes Holz in die Form (seine Gestalt muß derjenigen der Form entsprechen), so daß zwischen der Form und dem Holze höchstens 1 Zoll Zwischenraum bleibt; man dreht es nach allen Richtungen, damit es nicht an irgend einer Stelle anklebe und daselbst einen leeren Raum erzeuge. Hierauf nimmt man das Holz heraus und läßt die Grillage in der Form kalt werden. Endlich

wird sie herausgenommen, in der Trockenkammer getrocknet und in gut verschlossenen, gegen Feuchtigkeit gesicherten Büchsen aufbewahrt, wenn sie nicht sogleich konsumirt wird.

§. 7. Ordinäre Lezetten.

Man stoße die Krumen von altem Backwerk, thue eben so viel gestoßene Mandeln, eben so viel gestoßenen Zucker und etwas gestoßenen Zimmet, Nelken und klein gehackte Orangenschalen dazu, wirke Alles mit Eiweiß zu einer Masse, welche sich austreiben läßt; treibe sie federspulenstark aus, drücke sie in hölzerne, mit gestoßenem Zucker bestreute Formen, oder stich sie mit blechernen Hörnchen aus, lege sie auf mit Butter bestrichenen Papier und backe sie bei mäßigem Feuer hellgelb. Wenn sie gebacken, so bestreiche sie mit einer Glasur von Zimmetwasser und Zucker und laß sie wieder im Ofen trocknen.

Wenn man will, so kann man auch so viel Mehl, als man Zucker dazu thut, mit darunter wirken.

§. 8. Vanillelezzetten.

Reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, doch nicht zu naß. Stoße 2—3 Schoten Vanille mit 1 Pfd. Zucker. Mache einen Asch warm, rühre 1 Pfd. süße Butter darin zu Schaum, thue den Zucker, Vanille, die geriebenen Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und 1 Pfd. feines Mehl dazu, wirke Alles zu einer Masse, treibe sie federspulenstark aus, schneide längliche oder viereckige Stückchen, bestreibe sie mit Zucker und backe sie bei gelindem Feuer hellgelb. Auch kann man sie, wenn sie gebacken, mit einer Glasur von Zucker und Zimmetwasser bestreichen, mit Nonpareille bestreuen und im Ofen trocknen lassen, wo man aber das Bestreben mit Zucker wegläßt.

§. 9. Orangelezzetten.

Reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit 2 Eiern recht fein, wirke 1 Pfd. Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfd. mit dem Biege-

messer klein geschnittene, eingemachte Drangenschalen hinein, treibe diese Masse federspulenstark aus, schneide sie in 1 Zoll breite und 2 — 3 Zoll lange Stückchen, belege sie mit einigen Stückchen Cedronat und backe sie bei schwachem Feuer hellgelb. Wenn sie gebacken, bestreiche sie mit einer Glasur von Drangenblüthwasser und lasse sie wieder im Ofen trocknen.

§. 10. Gewürzte Mandellezotten.

Stoße 1 Pfd. Mandeln in einem Mörser und reibe sie durch einen Durchschlag, thue 1 Pfd. Zucker, etwas gestoßenen Zimmet, Nelken und klein gehackte Drangenschalen und Cedronat dazu, wirke es mit dem nöthigen Eiweiß zu einer Masse, treibe sie federspulenstark aus, schneide sie in längliche Stückchen, backe sie bei gelindem Feuer und glasire sie mit Zimmetwasserglasur.

§. 11. Nonnenlezotten.

Man wirke 1 Pfd. gestoßene Krumen von altem Backwerk, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, etwas gestoßenen Zimmet, Nelken, Muskatnüsse und klein gehackte, eingemachte Früchte zu einer Masse, treibe sie aus, schneide, backe und glasire sie, wie die vorigen.

§. 12. Maronenlezotten.

1 Pfd. Maronen werden abgekocht und die Schalen mit einem Messer abgelöst. Reibe sie mit Eiweiß recht fein, wirke 1 Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl dazu, treibe die Masse aus und schneide Lezotten davon.

§. 13. Zimmetstangen.

Reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, wirke 1 Pfd. gestoßenen Zucker und 2 Lth. gestoßenen Zimmet dazu. Treibe die Masse aus, schneide lange, schmale Streifen und backe sie bei gelindem Feuer. Wenn sie gebacken, so bestreiche sie mit einer Wasser-

glasur, welche man sofort mit sehr feinem Zimmet bestreicht.

§. 14. Tabakörollen.

Reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, wirke $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker hinein und röste die Masse auf gelindem Feuer unter beständigem Rühren, bis sie sich vom Kessel ablöst, zupfe sie von einander und lasse sie kalt werden. Alsdann wirke etwas gestoßenen Zimmet, Nelken und klein geschnittene Orangenschalen mit hinein. Treibe die Masse federspulenstark aus, schneide sie in 4 — 5 Zoll breite Streifen, lege sie um fingerstarke mit Butter bestrichene, runde Hölzer, so daß die Enden etwas über einander stoßen, drücke diese an einander, wickle Bindfaden darum, daß sie riefig werden, und backe sie bei gelindem Feuer. Wenn sie gebacken und kalt sind, ziehe die Hölzer heraus, bestreiche sie mit Zimmtwasser und Zucker, bestreue sie mit gerösteten, gestoßenen und durch einen Durchschlag geriebenen Mandeln und lasse sie im Ofen wieder trocknen.

§. 15. Massepain glacé.

Man reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit 8 ganzen Eiern recht fein, rühre das Gelbe von 12 Eiern, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu. Schlage das Eiweiß zu Schnee und ziehe ihn darunter. Alsdann mache von vier Bogen Papier, zwei über einander gelegt, zwei Kapseln, thue die Masse hinein und backe sie bei mäßigem Feuer. Wenn es gebacken ist, so löse es vom Papier, bestreue es mit Eiweißglasur, streue klar gehakte Pistazien darauf, schneide viereckige Stückchen, schiebe es wieder in den Ofen und lasse es trocknen.

§. 16. Glasirte Mandelschnittchen.

1 Pfd. geschälte Mandeln werden mit Wasser fein gerieben; wirke 1 Pfd. Zucker und die abgeriebene Schale

einer Citrone dazu. Treibe die Masse ein wenig stärker, als eine Federspule stark, aus, schneide sie an allen Seiten gerade, bestreiche sie mit Eiweißglasur, schneide sie in fingerbreite, zwei Glieder lange Stückchen, lege Papier auf ein Blech, das Backwerk darauf und backe es bei sehr gelindem Feuer.

§. 17. Blumenkohl.

Man reibe 2 Pfd. geschälte Mandeln mit Eiweiß nicht zu naß, wirke alsdann 2 Pfd. gestoßenen Zucker und die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale einer Citrone hinein, treibe die Masse aus und formire Blumenkohlstengel davon und backe es bei ganz schwachem Feuer. Wenn es kalt ist, so bestreiche das dicke Ende mit Eiweißglasur, tauche es in recht weißen Streuzucker, welchen man durch einen Durchschlag geschlagen und das Klare davon gesiebt hat, lege sie auf das Blech, schiebe es in den Ofen und laß es trocknen.

§. 18. Butterbrod.

$\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter, 1 Pfd. gestoßener Zucker, 1 Pfd. Mehl und etwas gewaschener und wieder getrockneter Anis wird mit 2 Eiern zu einer Masse gewirkt, welche man austreiben kann. Treibe sie federspulenstark aus und stich sie in Form eines kleinen Butterbrodes aus, lege sie auf kupferne Bleche und backe sie bei mäßigem Feuer. Wenn sie gebacken, so hebe sie sogleich noch warm von dem Bleche, und wenn sie kalt sind, so glasire sie mit einer Glasur, welche von Eiweiß und Zucker ganz stark gemacht, worauf dann noch ein oder zwei Eidottern darunter gerührt werden. Stelle sie wieder in den Ofen und lasse die Glasur trocknen.

§. 19. Falteneier.

Man siede 12 Eier hart und lege sie in kaltes Wasser; brich sie auf, nimm die Dottern heraus und

zerreibe diese mit 12 Lth. gestoßenem Zucker, der auf einem Reibeisen abgeriebenen Schale einer Citrone und ein wenig Drangenblüthwasser in einer Schüssel auf gelindem Kohlenfeuer recht fein. Wenn es trocken ist, so mache runde Kugeln, so groß wie eine Eidotter davon. Koche Zucker zum Flug, thue die Kugeln hinein, tablire ihn und ziehe die Kugeln trocken, oder stich sie an die Spießchen, koche Zucker zum Bruch, tauche sie hinein, nimm sie wieder heraus und lasse den Zucker unter beständigem Drehen fest werden.

§. 20. Welsche Nüsse.

Nimm 1 Theil welsche Nußkerne und 1 Theil Haselnußkerne, ziehe die Schalen davon ab und reibe sie mit Wasser recht fein. Wirke zu 1 Pfd. davon 1 Pfd. gestoßenen Zucker und so viel Zimmet darunter, daß die Masse eine Nußfarbe bekommt; doch thue zuvor, ehe der Zimmet dazu kommt, ohngefähr den vierten Theil zurück, welcher weiß bleibt und zu den Kernen gebraucht und auch allein ganz weiß abgeröstet wird. Röste die übrige Masse auch ab und lasse sie kalt werden. Wenn sie kalt und wieder zusammengewirkt ist, so treibe sie etwas dünner als eine Federpule aus und drücke sie in eine in Holz gestochene Nußschalenform. Wenn von diesem eine Partie fertig ist, so drücke die weiße Masse ebenfalls in eine Form, in welcher der Kern gestochen, und wenn von diesem eben so viel fertig, als Schalen vorhanden sind, so setze die zwei Hälften, indem man sie erst mit einer von Wasser und klarem Zucker verfertigten Glasur ein wenig anstreicht, zusammen, lege sie in eine Nußschale, befeuchte den Rand davon ebenfalls mit der Glasur und setze eine andere Schale darauf. Alsdann lege sie auf Papier und lasse sie bei gelindem Feuer mehr trocknen, als backen. Wenn sie aus dem Ofen und wieder kalt sind, so streiche sie mit der oben erwähnten Glasur, worunter man auch etwas gestoßenen Zimmet mischen kann und laß sie im Ofen wieder trocknen.

Eben so kann man Haselnüsse verfertigen, welche auch in eine dergleichen Form gedrückt werden.

§. 21. Sultanes.

Wäge 6 Eier schwer Zucker und 3 Eier schwer Mehl, schlage 9 Eier in einen Asch, rühre den Zucker dazu, dann das Mehl und die abgeriebene Schale einer Citrone, rühre es ein Weilchen, setze es auf Papier und backe es bei mäßigem Feuer.

§. 22. Mandelpfläschen.

Reibe $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, rühre $\frac{5}{8}$ Pfd. Zucker und das etwas geschlagene Weiße von 3 Eiern dazu. Röste dann die Masse, bis sie sich vom Kessel ablöst, und lasse sie wieder kalt werden. Alsdann thue sie in einen Asch und rühre so viel Zimmetwasser dazu, daß die Masse so weich wird, daß, wenn man sie aufsetzen will, sie nicht gut auf dem Spatel zu erhalten ist. Setze sie rund, in der Größe eines Viergroschenstücks, auf Papier, von welchem man vier Bogen über einander gelegt, damit sie unten weiß bleiben, belege sie kreuzweis mit dünn geschnittenen Stückchen Cedronat und eingemachten Drangenschalen, bestreue sie etwas mit Zucker und backe sie bei starkem Feuer. Wenn sie gebacken, so lege sie um, bestreiche das Papier mit einem nassen Schwamm, damit sie los weichen, hebe sie ab und setze zwei auf der andern Seite zusammen.

§. 23. Gateau d'Evêque.

Reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Eiweiß, wirke $1\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker und etwas Zimmet hinein, treibe die Masse wie eine schwache Federspule aus, schneide 2 Zoll breite und 3 Zoll lange Stücke, lege sie auf Oblaten, bestreiche sie mit einer Glasur von Drangenblüthwasser und Zucker, bestreue sie mit gehackten Pistazien und backe sie bei mäßigem Feuer.

§. 24. Kaffeekuchen.

Von $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 1 Pfd. Butter, 4 Eiern, etwas Citrone, einer starken Messerspiße Hirschhornsalz und dem erforderlichen Mehl wirke rasch einen ziemlich festen Teig an. Laß ihn etwas ruhen, dann rolle ihn viereckig dünn aus. Schneide mit einem Rädchen 1 Zoll breite, 3 Zoll lange Streifen, mische unter 12 Lth halb gestoßene, halb gehackte Mandeln 24 Lth. feinen Farin mit $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet und bestreue die Schnitte damit, besprize sie ein wenig mit Wasser und backe sie bei guter Hitze.

§. 25. Theewaare.

Wirke $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 3 Eier, etwas Muskatblüthe und Citrone und eine Messerspiße Hirschhornsalz, mit dem erforderlichen Mehle rasch zu einem ziemlich festen Teige. Formire S und O davon, drücke sie ein wenig breit, bestreiche sie mit Ei, wirf sie in Hagelzucker und backe sie bei mittlerer Hitze.

§. 26. Theebrod.

19 Lth. Mehl, 4 Lth. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 14 Eidottern, ein Gläschen Rum, ein wenig feines Salz, arbeitet man auf dem Backtisch gut durch einander. Man rollt den Teig aus, sticht kleine Kuchen daraus, bestreicht sie mit Ei und backt sie bei mittlerer Hitze.

§. 27. Baseler Theewaare.

12 Lth. Butter, 2 ganze Eier, 20 Lth. Mehl, 8 Lth. Farin, etwas Zimmet und ein wenig Hirschhornsalz zu einem Teige gewirkt, davon ganz kleine Herzen, Ringel, Lyra's, Fische &c. ausgestochen, mit Eigelb gestrichen in Hagelzucker gelegt und bei guter Hitze gebacken.

§. 28. Mailänder.

Wirke aus $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 17 Lth. ausgewaschener jäher Butter, 4 ganzen Eiern und 1 Pfd. Mehl einen

Teig möglichst rasch zusammen. Rolle den Teig $\frac{1}{4}$ Zoll dick aus, steche runde Kuchen von der Größe eines Doppelthalers daraus, drücke in die Mitte eine geschälte halbe Mandel auf, bestreiche sie mit Ei und bestreue den Rand mit Hagelzucker. Sie werden bei guter Hitze gebacken.

§. 29. Englisch Brod.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 11 Lth. Butter, 11 Lth. Krume, 7 Lth. 5 Quentchen gehackte braune Mandeln wird mit 2 Eiern zusammengewirkt, dann der Teig halb roth gefärbt, ausgerollt, in eine Kapsel gelegt, den weißen Teig darüber mit Ei gestrichen, gebacken und dann in Stückchen geschnitten.

§. 30. Muskatbrod.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl mit 6 Lth. Zucker, 4 Lth. zerlassener Butter, 14 Eigelb, etwas geriebener Muskatnuß zu einem Teige angewirkt, bei welchem jedoch Zucker und Ei erst gerührt werden, davon $1\frac{1}{2}$ Lth. schwere Stückchen abgewogen, etwa 3 Zoll lang und etwas eingebogen, nach der Mitte zu mit der Hand ausgewelgert, mit Eigelb gestrichen und bei guter Hitze  gebacken.

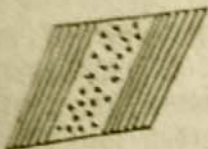
§. 31. Butter-Vanille-Schnitte.

Man wirkt 8 Lth. Butter, 10 Lth. Mehl, 2 Lth. Vanillezucker zusammen, rollt die Masse zu einem schmalen Streifen aus, glasirt ihn mit Eiweißglasur, worunter etwas Vanille gemischt ist, schneidet dann fingerbreite Streifen ab und bäckt sie in mäßiger Hitze.

§. 32. Johannisbeerrauten.

Von $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Krümel, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 2 Eiern, etwas Gewürz, wird eine Masse angewirkt, welche man viereckig ausrollt, mit Marmelade füllt, mit 2 Zoll breiten Streifen von Zuckerteig der Länge

nach belegt, so daß ein 2 Zoll breiter Raum frei bleibt, und bäckt sie dann ab. Nach dem Backen glasirt man die Zuckerteigstreifen mit Wasserglasur, und die Zwischenräume zwischen den Streifen bestreut man mit Nonpareille. Dann schneidet man den Kuchen schräg durch zu Stückchen, wie vorstehend gezeigt.



§. 33. Chokoladebrod.

11 Lth. Zucker mit 13 Eigelben gut gerührt, 8 Eiweiß zu starkem Schnee geschlagen und mit demselben 14 Lth. Mehl, 4 Lth. Weinbeeren, das Gelbe einer Citrone und Muskatblüthe untergerührt, zuletzt kommt noch $\frac{1}{4}$ Pfd. heiße Butter in die Masse; das Ganze wird in Anisbrotformen, welche mit Papier ausgelegt sind, gefüllt und ziemlich heiß gebacken, nach dem Backen überzieht man es mit Chokoladeglasur.

§. 34. Gehackter Buttermteig.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl auf ein Hackbret, salzt es ein wenig und hackt es so lange, bis sich der Teig an das Hackmesser anhängt. Nun kommt das Ganze in eine Schüssel und 2 Löffel süßer Rahm, ebenso viel Wein und 2 Eigelb dazu. Der Teig wird zusammengewirkt und einige Stunden zum Ausruhen hingelegt, bis er gehörig fest ist. Dann kann er zu Torten und Pasteten verwendet werden. Diesen Buttermteig ziehe ich allen andern vor.

§. 35. Drangenschnecken.

Auf 16 Lth. Zucker werden 2 Drangen abgerieben. Der Zucker wird alsdann abgeschabt und nachdem gestoßen; dem wird zugesetzt: 14 Lth. Mehl, 15 Lth. Butter, 6 Eidottern, etwas Salz und Schnecken davon auf Bleche gesetzt, welche mit Eiweiß bestrichen mit einem Gemenge von gehackten Mandeln und Citronat bestreut, mit Zucker bestreut und dann gebacken werden. Nach dem Backen überstreicht man sie mit einer gelben Drangenglasur.

§. 36. Anisküchen.

16 Lth. süße Mandeln abgezogen, werden mit äußerst wenig Eiweiß gerieben, 16 Lth. Mehl, 10 Lth. feiner Zucker, 5 Eigelb, 1 Lth. gestoßener Anis, 5 Lth. Butter zugemischt. Aus diesem Teig werden nun kleine Rischen auf Bleche geformt, mit Eigelb bestrichen, mit etwas ganzem Anis bestreut und so gebacken. Nach dem Backen glasirt man dieselben mit Citronenglasur.

§. 37. Haselnußhörnchen.

1 Pfd. Haselnüsse werden aufgeschlagen und langsam geröstet, bis sich das feine braune Häutchen leicht wegnehmen läßt. Von den Haselnüssen werden nun 16 Lth. mit Orangeblüthenwasser fest gerieben, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 4—5 Eidottern und ein Stäubchen Salz, etwas abgeriebene Citronen, Macis zugesetzt und auf Blech Hörnchen dresirt, welche mit Eiweiß bestrichen, mit grobem Hagelzucker bestreut und dann gebacken werden.

§. 38. Kastanienwürstchen.

Es werden 36—40 Kastanien entweder im Ofen oder auf Kohlen gebraten, von den Schalen befreit, fein gestoßen oder gerieben. 8 Lth. Mehl werden in eine Schüssel gethan, an diese kommen 12 Lth. von den gestoßenen oder geriebenen Kastanien, 6 Lth. Zucker, 8 Lth. Butter, 1 ganzes Ei und etwas wenig Salz. Dies Alles wird zusammengeknetet, 1 Finger dicke und 1 Finger lange Würstchen gerollt, auf ein mit Wachs oder Butter bestrichenen Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen und gebacken. Nach dem Backen werden dieselben noch heiß mit Zimmtglasur bestrichen.

§. 39. Vogelnester.

Von abgezogenen Mandeln werden 8 Lth., die größten ausgesucht, gespalten und der Länge nach nicht zu dünn geschnitten, in einen Kessel gegeben, 8 Lth. fein

gestoßener Zucker, 2 Etl. Mehl, Zimmet, fein geschnittenes Citronat und Pomeranzenschale nebst 4 etwas geschlagenen Eiweiß hinzugemischt. Das Ganze wird nun auf schwachem Kohlenfeuer so lange gerührt, jedoch mit der Vorsicht, daß die langgeschnittenen Mandeln nicht zerstoßen werden, bis es zwischen die Finger gebracht, den sogenannten Faden zieht. Nun formt man aus dieser Masse auf Oblaten Nester, zwar so, daß man mit dem Löffel runde Ringe dressirt, mit Zucker bestäubt und so bäckt. Nach dem Backen füllt man diese Nester mit ganz eingemachten Johannisbeeren und spritzt mittelst Schaummasse kleine schnäbelnde Täubchen darauf, welche in den Ofen gebracht werden, damit dieselben weiß trocknen. Man kann auch statt den Johannisbeeren eingemachte grüne Zwetschen oder Reineklaudemarmelade nehmen. Die Täubchen werden beliebig decorirt und die Nestchen mit kochendem Läuterzucker lackirt.

§. 40. Rosenknoßpen.

8 Etl. abgezogene Mandeln werden mit Rosenmasse fein gerieben, 16 Etl. Zucker hinzugemischt. Bemerkt wird, daß diese Masse so fest als thunlich gehalten werden muß. Man dressirt nun mit geschränkter Sterndiele ovale Ringe auf Oblaten, welche in einem mäßig heißen Ofen schwach gebacken werden. Unter dieser Zeit wird Rosenwasserglasur, welche mit Kochenille etwas tiefer gefärbt wird, oder auch etwas Rosenkonserve angemacht und, nachdem die Kränze mit Aprikosenmarmelade gefüllt sind, in dieselben gegossen. Sobald nun die Glasur oder die Konserve fest geworden, wird auf jedes eine weiße Rosenknoßpe gespritzt, oder auch mit 2 halben eingemachten Hagebutten belegt, denen man mit Reineklaudenmarmelade nach Art der Moosrosen das Grüne aufträgt. Das Ganze kann noch beliebig garnirt werden.

§. 41. Birchowschnitten.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter wird schaumig gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 12 Eigelb nach und nach nebst 1 Pfd. Krü-

mel beigemischt, der Schnee von 12 Eiweiß geschlagen und untergerührt, nachdem man vorher noch Citrone und Gewürz beigegeben hat.

Das Ganze giebt man auf einen mit Quittenmark gefüllten mürben Teigboden und glasirt dasselbe, nachdem es gebacken, mit Citronenglasur, und wird dann in beliebige Theile geschnitten.

Siebentes Kapitel.

Von Hobelspänen, Hohlrippen u. dergl.

§. 1. Citronenhobelspäne.

Man mache von fein gestoßenem Raffinatzucker, Citronensaft und Eiweiß eine starke Glasur an, reibe sie recht weiß, streiche sie auf Oblaten, schneide diese in 1 bis 1½ Zoll breite Streifen, halte sie auf Kohlenfeuer, damit sie sich rollen, helfe mit den Fingern etwas nach, lege sie auf Siebe und stelle sie kurze Zeit ins Trockenschübchen.

§. 2. Citronenhobelspäne auf eine andere Art.

Man reibe 2 Citronen auf 1 Pfd. Zucker ab, stoße diesen und mache davon mit Eiweiß und Citronensaft eine starke Glasur an, streiche sie auf Oblaten und verfahre, wie bei den vorigen.

§. 3. Drangenspäne.

Reibe einige Drangen auf Zucker ab, schabe das Gelbe auf einen Teller, drücke den Saft dazu, thue noch gestoßenen Raffinatzucker dazu und mache davon eine Glasur, welche zum Aufstreichen ist. Streiche sie auf Oblaten und formire auf die Art, wie oben gezeigt, Hobelspäne davon.

§. 4. Rothe Hobelspäne.

Man nehme gestoßenen Zucker und Berberisbeersaft, mache davon eine starke Masse, streiche sie auf Oblaten, schneide diese in Streifen und drehe sie auf Kohlenfeuer.

§. 5. Spanische Hobelspäne.

Man reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein, stoße $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit 2 Schoten Vanille, thue es dazu und rühre es mit geschlagenem Eiweiß zu einer Masse zum Ausstreichen. Streiche sie auf Oblaten, schneide diese in Streifen und backe sie auf einem runden Holz bei gelindem Feuer.

§. 6. Berliner Zuckerbogen.

1 Pfd. gestoßener Zucker, 1 Pfd. Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und ein wenig Drangenblüthe wird mit ganzen Eiern zu einer Masse gerührt, welche man austreichen kann, doch darf sie nicht gar zu dünn sein. Streiche sie mit dem Messer messerrückenstark auf mit Butter bestrichenen Papier und backe sie bei gelindem Feuer hochgelb. Dann schneide sie sogleich in 2 bis 3 Zoll breite Streifen und lege sie über runde Hölzer.

§. 7. Wiener Eisbogen.

$\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßener Zucker wird mit 7 ganzen Eiern und der auf dem Reibeisen abgeriebenen Schale einer Citrone recht gut gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfd. feines, durchgeseibtes Mehl nach und nach dazu gethan, dann auf ein mit Butter bestrichenen Blech gut messerrückendick aufgestrichen und mit gehackten Mandeln bestreut. Backe es bei langsamem Feuer und schneide sogleich, wenn es aus dem Ofen kommt, drei fingerbreite Streifen davon und biege sie über ein rundes Holz.

§. 8. Hohlkippen.

Man mache eine Schüssel ein wenig warm und rühre darin $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Schaum, schlage nach

und nach 3 Eier dazu und rühre sie mit $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenem Zucker darunter, alsdann noch $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl und verdünne es mit 1 Maß Rahm. Das Hohllippeneisen mache erst auf beiden Seiten ganz heiß, bestreiche es mit Speck und thue einen Löffel voll von der Masse hinein, lasse sie nach allen Seiten hinlaufen, schlage das Eisen zusammen und schneide das, was herausdringt, um das Eisen herum ab. Sobald sie gebacken, wickelt man sie gleich von dem Eisen um ein rundes Stäbchen Holz, schiebt sie wieder ab und legt sie auf die Teller.

Man kann die Hohlrippen auch mit Vanillekrème füllen. Die Verfertiung der Krèmes siehe im Kapitel Krèmes. Man bestreiche das Eisen bei jedesmaligem Backen.

§. 9. Geschlagene Waffeln.

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Schaum, schlage nach und nach das Gelbe von 6 Eiern dazu, rühre 6 Pth. feines Mehl behutsam darunter, schlage das Eiweiß zu Schnee und thue es mit $\frac{1}{2}$ Nösel geschlagenem, dickem, saurem Rahm auch dazu. Das Waffeleisen wird auf beiden Seiten heiß gemacht, mit Speck ausgestrichen, doch nicht zu stark, oder man muß es wieder abwischen, mit der Masse halb angefüllt und auf beiden Seiten gelb gebacken. Man bestreut sie noch warm mit Zimmet und Zucker.

§. 10. Hefenwaffeln.

Man rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. zerlassene Butter, einen Löffel voll Hefen, 1 Pfd. gestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Nösel lau gemachte Milch und $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl in einem Asch recht unter einander; schlage und rühre alsdann nach und nach 8 Eier darunter und verdünne die Masse mit lauer Milch, laß sie etwas aufgehen und backe sie. Wenn sie gebacken sind, so bestreue sie noch warm mit gestoßenem Zimmet oder Muskatnuß und Zucker.

§. 11. Zimmetwaffeln.

Man rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Schaum, schlage dann 6 ganze Eier dazu und rühre sie mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 2 Eib. fein gestoßenem Zimmet nach und nach darunter. Zuletzt thue noch $\frac{3}{4}$ Pfd. fein durchgeseibtes Mehl dazu. Backe sie wie gewöhnlich.

§. 12. Reisswaffeln.

Man brühe $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis und koche ihn mit Milch zu einem dicken Brei. Wenn dieser Brei zur Hälfte erkaltet, rührt man ihn recht durch einander und noch 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. zerlassene Butter, ein paar Löffel Hefen, 5 ganze Eier, etwas Milch und Salz dazu. Diese Masse lasse man aufgehen, backe sie dann und bestreue sie mit gestoßenem Zimmet und Zucker.

§. 13. Mandelwaffeln.

$\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln werden mit ganzen Eiern recht fein gerieben und mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker in eine Schüssel gethan; alsdann gieße und rühre etwas zerlassene Butter darunter, thue ein paar Hände voll geriebene Semmel dazu und verdünne Alles mit lauwarm gemachtem Rahm. Backe sie wie gewöhnlich.

Bei den Waffeln darf man das Eisen nicht eher wieder bestreichen, bis der Teig anhängen will. Man muß sie auf Kohlenfeuer backen, weil sie bei Holzfeuer kein schönes Ansehen bekommen. Das Waffeleisen darf nie abgewaschen, sondern es muß nach jedesmaligem Gebrauche recht fein mit Löschpapier abgewischt werden.

Achtes Kapitel.

Vom Schmalz- und anderm Backwerk, welches auch von den Köchen verfertigt wird.

Bei dieser Bäckerei hat man zu beobachten: Die Backbutter, zu welcher man auch einen Theil Schweineschmalz nehmen kann, muß beständig auf gelindem, am besten auf Kohlenfeuer behandelt werden, damit sie nicht braun werde und nicht schäume. Wenn man anfangen will zu backen, so muß die Butter so heiß sein, daß, wenn man etwas von dem zu verbackenden Teige hineinthut, derselbe gleich in die Höhe steigt. Man hüte sich, zu viel Backwerk auf ein Mal in die Butter zu thun; denn dadurch schäumt sie sich, auch kann man nicht sehen, was man bäckt, und das egale Ausbacken wird verhindert. Hat man keine frische, süße Butter, so bereitet man sie auf folgende Weise zum Backen vor. Man thut die Butter in eine Kasserole oder Kesselfchen, setzt sie auf gelindes Feuer und läßt sie so lange ganz langsam kochen, bis sie recht klar ist. Dann nimmt man sie ab und läßt sie eine kurze Zeit ruhig stehen.— Oben auf der Butter wird sich nun eine Haut gebildet haben, welche man abnimmt und dann die klare Butter von den Unreinigkeiten, welche sich zu Boden gesetzt haben, abgießt. Wenn man die Butter gehörig behandelt und immer auf gelindem Feuer bäckt, so kann man sie mehrere Mal dazu benutzen.

§. 1. Schneeballen.

Man lasse in einer Kasserolle 1 Mäsel Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, worauf man eine Citrone abgerieben, und ein Stück Zimmt aufkochen, rühre alsdann nach und nach so viel feines Mehl hinein, bis der Teig anfängt, sich von der Kasserole abzulösen, nehme ihn vom Feuer und rühre, wenn er erkaltet, noch 6 ganze Eier und 6 Dottern hinein. Wenn die Schmalz-

butter recht heiß ist, so tauche einen Löffel hinein, stich damit von der Masse eine welsche Nuß groß aus, thue sie in das Schmalz und backe sie, unter öfterm Herumrütteln, recht geschwind aus. Wenn sie aus dem Schmalz gekommen, so bestreue sie, noch heiß, mit gestoßenem Zimmet und Zucker.

§. 2. Zuckerstrauben.

$\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl und 6 Lth. gestoßenen Zucker thue in eine Schüssel und rühre nach und nach das Weiße von 8 Eiern und ein wenig Wein dazu; man darf es aber nicht zu stark rühren, damit es nicht schaumig werde. Alsdann lasse die Masse durch einen Schaumlöffel oder ganz engen Trichter in heißes Schmalz laufen, wodurch sich runde Strauben formiren. Backe sie hellgelb aus, biege sie über ein Welgerholz und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

§. 3. Rädergebäckenes.

Rühre 1 Pfd. feines Mehl, 6 Lth. Zucker, 6 Lth. Butter, etwas Salz mit 3—4 Eiern und etwas süßem Rahm zu einem Teige, ohngefähr wie zu Nudeln, doch nicht ganz so steif. Treibe diesen Teig aus, schneide ihn mit dem Backrädchen in fingerbreite Streifen, flechte sie nach Belieben zusammen, backe sie in heißem Schmalz und bestreue sie, noch warm, mit Zucker und Zimmet.

§. 4. Spritzgebäckenes.

4 Lth. Butter, $\frac{1}{2}$ Kösel Milch und 3 Lth. Zucker, worauf man eine Citrone abgerieben, lasse in einer Kasserole aufkochen, rühre dann so viel feines Mehl hinein, bis der Teig sich von der Kasserole ablöst; nimm ihn vom Feuer und rühre, wenn er verkühlt, noch 4 ganze Eier und 2 Dottern hinein. Fülle die Masse in die Spritze und drücke sie in der Munde in heiße Schmalzbutter, backe sie schön hellgelb und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

§. 5. Englische Schnitte.

Man rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl mit 16 Eiern und so viel süßem Rahm ab, als nöthig. Die Masse muß etwas stärker sein, als man sie gewöhnlich zu Eierkuchen macht; gieße sie in eine Tortenform und backe sie bei gelindem Feuer recht trocken aus. Wenn sie gebacken sind, so schneide fingerbreite und fingerlange Stücke davon, riße diese noch ein Mal in der Mitte; alsdann backe sie in heißer Schmalzbutter und bestreue sie noch warm mit Zucker und Zimmt.

§. 6. Schmalzkräpfel.

Nimm 2 Pfd. feines trockenes Mehl, nehme 4 Eßlöffel gute Hefen, 1 Nösel Milch und mache davon ein Hefenstück, welches man gahren läßt. Ist dies geschehen, so nimmt man fünf ganze Eier, 5 Dottern, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 4 Lth. Zucker, nebst $\frac{1}{4}$ Nösel gutem Rosenwasser und ein wenig gestoßener Muskatblüthe und rührt alsdann das Mehl damit an. Der Teig wird so lange gerührt, bis er sich ablöst, dann nimmt man ihn auf die Backtafel, wirft noch etwas Mehl darunter, bis er sich leicht austreiben läßt, und treibt ihn strohhalmstark aus. Auf die eine Hälfte des ausgerollten Teiges setzt man kleine Häufchen eingemachte Himbeeren oder Johannisbeeren, oder Zwetschenmus mit Zucker, Zimmt und Mandeln, oder Aepfelmarmelade mit kleinen Rosinen und Mandeln vermischt, doch nicht zu nahe an einander, schlägt die andere Hälfte darüber und schneidet mit dem Backrädchen Kräpfel davon. Man läßt sie an der Wärme aufgehen und bäckt sie dann in Schmalz. Uebrigens kann man die Kräpfel, auch ohne sie zu füllen, ausbacken. Nach dem Backen wirft man sie in Hagelzucker.

§. 7. Aepfel in Schmalz.

Man schäle große Aepfel, steche das Kernhaus heraus und schneide sie in federspulenstarke Scheiben. Mache

von dem Weißen von 2 Eiern, 2 Löffel voll guter Hefen und etwas Wein und Mehl eine dünne Masse, welche langsam vom Löffel fließt; lasse sie ein wenig aufgehen, alsdann tauche die Äpfel hinein, daß sich der Teig überall anhängt. Backe sie in heißem Schmalz aus, lege sie auf Papier und bestreue sie noch warm mit Zucker und Zimmt.

§. 8. Gateau Milan.

Nimm 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. süße Butter, eine abgeriebene Citrone, 3 ganze Eier, mache daraus eine Masse, die wie Schwabenbrod behandelt und zu Rosetten von der Größe einer Obertasse ausgestochen wird. Die einzelnen Rosetten werden mit Eigelb bestrichen und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech bei Biskuitsfeuer gebacken. Man erhält auf diese Weise ein Backwerk von vorzüglicher Güte, welches hauptsächlich zu Thee servirt wird.

§. 9. Balmes.

Mache 1 Pfd. Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 3 oder 4 Eiern zu einer Masse, stich balmes aus, dressire sie auf ein mit Wachs bestrichenen Blech und backe sie beim Biskuitsfeuer. Wenn dieselben aus dem Ofen kommen, so bestäube man sie baldmöglichst mit pulverisirtem Zimmt und Zucker.

§. 10. Torches d'Espagne.

Nimm $2\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 1 Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 8 Stück Eier, $\frac{1}{4}$ Nösel gute Hefe, ein wenig fein pulverisirtes Salz, das abgeriebene Gelbe einer Citrone und so viel süßen Rahm, daß es einen guten Teig giebt. Mache kleine Brezeln oder Ringelchen davon, lasse sie ein wenig gahren, bestreiche sie mit Eigelb und backe sie bei Biskuitsfeuer.

§. 11. Flottkugeln.

1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker wird mit süßem Rahm und 3 Eiern auf einer Backtafel, wie zu Nudeln, zusam-

mengerührt; $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter in Stückchen dazu gethan und mit etwas geriebener Muskatnuß und der abgeriebenen Schale einer Citrone zum Teige gearbeitet. Diesen treibt man, einen starken Messerrücken dick, aus, sticht mit einem blechernen Förmchen runde Kügelchen aus, bestreicht sie mit zerlassener Butter und bestreut sie stark mit Zucker und Zimmet. Lege sie auf Papier auf ein Blech und backe sie bei mäßigem Feuer hochgelb.

§. 12. Hirschzungen.

Man schlage das Weiße von 12 Eiern zu einem starken Schnee, rühre 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. feines, durchgeseihtes Mehl und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter. Setze diese Masse, durch einen Trichter, in Form, wie die leichten Biskuits, auf mit Butter leicht bestrichene, kupferne Bleche und backe sie bei mäßigem Feuer; alsdann biege sie sogleich über ein rundes Holz, damit sie gebogen werden.

§. 13. Berliner Kügelchen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 5 ganze Eier, 5 Dottern, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 4 Lth. gestoßene bittere Mandeln und die abgeriebene Schale einer Citrone wird zu Schaum gerührt, dann $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl darunter gethan. Setze diese Masse in Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech, bestreue sie mit länglich fein geschnittenen Mandeln und backe sie bei gelindem Feuer.

§. 14. Citronenkügelchen.

Wirke 1 Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker, worauf man 4 — 6 Citronen abgerieben, und 1 Pfd. Mehl, mit ganzen Eiern, zu einem Teige, treibe ihn federspulenstark aus, stich mit einem blechernen Förmchen runde Kügelchen davon, bestreiche sie mit geschlagenem Eiweiß, bestreue sie mit Zucker und backe sie auf einem mit Papier belegten Blech, bei schwachem Feuer.

§. 15. Kollatschen.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 4 ganzen Eiern und 4 Eidottern recht schaumig, thue alsdann 10 Lth. gestoßenen Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone nach und nach dazu. Setze den Teig in Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech, bestreue sie mit länglich fein geschnittenen Mandeln und backe sie bei ganz langsamem Feuer.

§. 16. Mandelkollatschen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. zerlassene Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker, 4 Lth. mit Eiweiß fein geriebene bittere Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und 4 ganze Eier werden recht schaumig gerührt, dann nach und nach $\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl darunter gethan. Uebrigens verfahre, wie bei den vorhergehenden.

§. 17. Franzkollatschen.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. zerlassene Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker mit 3 ganzen Eiern und 3 Eidottern zu Schaum, alsdann 4 Lth. fein gestoßene bittere Mandeln und zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfd. feines, durchgeseiebtes Mehl dazu, rühre noch einen Eßlöffel voll Franzbranntwein dazu und handle sie, wie oben gezeigt.

§. 18. Prinzessentörtchen.

Man mache einen Asch warm und rühre darin 1 Pfd. Butter mit 1 Pfd. gestoßenem Zucker und 12 Eidottern zu Schaum, thue alsdann $\frac{1}{2}$ Pfd. mit Eiweiß fein geriebene Mandeln, 2 Lth. gestoßenen Zimmet, ein wenig Nelken, Kardamomen, die abgeriebene Schale von einigen Citronen und 1 Pfd. trocknes Mehl dazu und rühre es zusammen, schlage das Weiße von 6 Eiern zu Schnee und ziehe ihn darunter. Belege die Bleche mit Papier und setze die Masse in Häufchen von dem Umfange eines Thalers, mit einem Löffel, nicht zu nahe an einander, darauf. Bestreiche sie, mittelst eines Pinsels,

leicht mit gerührtem Eiweiß, bestreue sie mit gehackten Mandeln und Zucker und backe sie bei gelindem Feuer.

§. 19. *Petitchoux.*

Setze in einer Kasserole 1 Kösel Wasser mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und 6 Lth. Zucker, worauf man eine Citrone abgerieben, einige Mal stark aufkochen. Rühre alsdann auf gelindem Feuer $\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl darunter und fahre so lange zu rühren fort, bis sich der Teig von der Kasserole und dem Löffel ablöst, thue ihn alsdann in eine Schüssel, und wenn er abgekühlt ist, rühre noch 4 ganze Eier und 4 Dottern dazu. Setze mit dem Löffel runde Häufchen in der Größe eines halben Eies, auf ein Blech, bestreiche sie mit durch Wasser verdünntem Eigelb und backe sie bei mäßiger Hitze eine Stunde.

Neuntes Kapitel.

Von den verschiedenen ordinären und feinen Lebkuchen.

§. 1. *Vorwort zur Sache.*

Es ist ganz auffällig, wie oberflächlich das Lebkuchenbacken in Büchern über Zuckerbäckerei behandelt ist. Es gehört dieser Gegenstand freilich auch nicht in dieses Fach, und ist man dieser Meinung, dann sollte man aber auch die wenigen Recepte, die gewöhnlich beigelegt sind, lieber weglassen, umsomehr als mit einer solchen Beschreibung der Recepte, wie ich solche selbst noch in den neuesten Werken über Konditorei gefunden, nicht gedient ist und es keinem Menschen möglich sein wird, darnach einen auch nur leidlichen Lebkuchen herzustellen. Wenn nun auch die Lebkücherei nicht Sache des Konditors ist, so wird es doch kaum einen Konditor geben, der nicht Lebkuchen in seinem Laden führt, ob

selbst gefertigt oder aus der Fabrik bezogen. Da ich aber die Selbstfabrikation, sowohl der Reinlichkeit wegen, die hier öfters keine kleine Rolle bei der Sache spielt, als auch besonders des lohnenden Gewinnes wegen vorziehe, so unterlasse ich ich auch nicht, diesen Gegenstand etwas ausführlicher und namentlich vom Fundamente aus zur Beschreibung zu bringen, da nur so es möglich sein wird, Gebrauch von Recepten zu machen.

§. 2. Von dem Syrupkochen.

Vor allem ist die Beschaffung eines guten Syrupes erstes Erforderniß. Derselbe darf nicht zu dünn sein, sonst ist er noch zu wässerig und muß so lange gekocht werden, bis er die Probe hält. Er darf nicht zu dunkel sein, sondern muß eine lichtbraune, möglichst helle Farbe haben. Er muß einen reinen Zuckergeschmack haben und ohne Nachgeschmack sein. Der Name thut nichts zur Sache; es mag derselbe indischer oder kölnischer titulirt sein, das macht nichts aus; wenn er nur vorstehenden Bedingungen entspricht, dann bleibt sich dies gleich. Bei dem Kochen wird nun der Kessel nicht ganz voll, am besten nur halbvoll gemacht, damit er steigen kann, ohne überzulaufen. Ist der Syrup gut, dann hält er nach ein- oder zweimaligem Aufsteigen schon die Probe; ist er weniger gut, so muß er so lange gekocht werden, bis er solche hält. Dieselbe ist folgende: Man taucht einen Strohhalm in den kochenden Syrup ein, und läßt ihn auf einen kalten Teller abtropfen; laufen die Tropfen breit, so muß er noch fortgekocht werden. Sobald der Syrup kocht, muß das Feuer nur noch durch ein brennendes Stück Holz unterhalten werden, welches weggenommen werden muß, sobald der Syrup steigt, damit er nicht aus dem Kessel herausgetrieben wird. Der Kessel muß rein sein und aller Schaum und aufsteigende Unreinlichkeit wird während dem Kochen von dem Syrup abgenommen. Ist nun das Kochen beendet, so nimmt man den Kessel ab, oder wo dies nicht

geht, schöpft man ihn aus oder macht das Feuer aus, um ihn kühlen zu lassen. Manche vermengen ihn sofort nach dem Kochen mit Mehl, allein ich halte dies durchaus für falsch und nicht bloß falsch, sondern sogar für höchst nachtheilig. Das Mehl wird dadurch verbrüht und ihm seine Kraft und Güte genommen. Ich lasse den Syrup so weit abkühlen, bis er noch lauwarm ist und sich mit den Händen bearbeiten läßt, was abgesehen von dem obigen Nachtheile schon das Gute hat, daß der Teig viel zarter und inniger bearbeitet werden kann, als dies mit einem Rührscheit möglich ist, wobei immer kleine Mehllümpchen im Teige bleiben. Das zur Verwendung kommende Mehl muß in anderm Gebäck bereits erprobt sein, ob es sich gut bäckt. Man verwendet gewöhnliches Semmelmehl hierzu, und macht ihn so fest, daß er nicht mehr stark aus einander läuft, nicht zu fest, viel weniger aber zu weich. Diesen Teig bewahrt man in Holzgefäßen auf, und ist es gut, wenn er vor der Verwendung wenigstens $\frac{1}{4}$ Jahr alt ist; je älter er ist, um so besser ist er zum Verbacken.

§. 3. Von der Pottasche.

Pottasche ist dem Ammonium bicarbonicum beim Lebkuchenbacken vorzuziehen, einmal weil sie billiger ist, dann aber auch, weil die Waare sich heller und schöner damit macht. Sie ist nun sehr unterschiedlich und man zieht die russische Pottasche als die beste vor. Meinetwegen mag sie aber aus Rußland oder Polen sein, wenn sie hübsch weiß und rein ist und sich im Backen gut macht, so ist dem Zwecke entsprochen, und ich habe mir immer gute Bezugsquellen zu verschaffen gewußt, man muß sie eben probiren. Man erhält sie gewöhnlich hart; so kann sie aber nicht verbraucht werden, denn sie läßt sich hart nie so fein mörsern, als wenn sie naß aufgelöst wird; dies bewirkt man durch Aufgießen von Brantwein, was auch sonst noch seinen Nutzen hat. Man stellt sie etwas feucht, um sie in einem breiartigen Zustande zu erhalten, wird sie aber

wässrig, so stellt man sie in die Wärme. Eine recht feine Zubereitung ist ein Haupterforderniß bei der Verwendung.

§. 4. Von dem Zusatzteige.

Die Verwendung des reinen Syrupteiges, wie unter §. 2 beschrieben, giebt nun allerdings einen wohl-schmeckenden feinen Lebkuchen, allein er ist mitunter zu fett und erweist sich beim Backen nicht besonders ergiebig, dann würde man aber auch ohne Zusatz kaum seine Rechnung dabei finden, wenigstens nicht konkurriren können; deshalb fertigt man einen Zusatz an, der der Güte des Teiges nicht zu viel Abbruch thut und doch zu der billigen Herstellung viel beiträgt. Will man Lebkuchen backen, so kocht man eine geringe Quantität Syrup (bei 50 Pfd. Lebkuchen etwa $\frac{1}{2}$ Rösel ein Mal auf), verdünnt ihn mit kaltem Wasser, etwa 2 bis 3 Rösel, und macht mit weißem Roggenmehle und $\frac{1}{4}$ Pfd. frischem Sauerteig einen nicht zu festen Teig an. Diesen Teig läßt man sich vollständig in der Gähre entwickeln und setzt dann je nach der Güte des Lebkuchenteiges auf 6 oder 8 Pfd. 1 Pfd. Zusatz zu. Es muß dies erprobt werden, wie viel der Lebkuchenteig an Zusatz verträgt, es ist schon auf 6 Pfd. 1 Pfd. Zusatz bei guter Waare möglich. Dieser Zusatzteig muß sofort, nachdem er sich in der Gährung entwickelt hat, verbraucht werden, weil er sonst in Säure übergeht und dann mehr schadet als nützt.

§. 5. Von den Formen.

Bei der genauen Zurichtung des Teiges, wie vorbeschrieben, wird man mit der Bäckerei der Lebkuchen kaum Anstoß erhalten, namentlich auch nichts mit Blasen (aufblasen) der Lebkuchen zu thun haben, welches manchmal viel zu schaffen macht. Es tragen aber auch die Formen hierzu bei. Nicht gut gestochene Formen, d. h. die nicht tief eingeschnitten und nicht ziemlich voll mit Stich bedeckt sind, werden sich nie so schön machen, als wo dies der Fall ist. In Ermange-

lung gut gestochener Formen kann man sich sehr leicht welche dadurch verschaffen, daß man flache Lächer von $\frac{1}{4}$ Zoll Weite dicht neben einander in die Holzformen einbohrt. Diese Art Formen machen sich in der Bäckerei am besten.

§. 6. Von dem Abtheilen.

Manche wägen jedes einzelne Stückchen ab, rollen es aus und formen es, manche rollen einen Kuchen und stechen mit Blechformen Stücke ab u. s. w. Wer Zeit dazu hat und wenn es auf ein paar Loth Teig im Kleinen, die jedoch Pfunde im Großen ausmachen, nicht ankommt, der mag dies thun, eine Ordnung, eine richtige Geschäftsbehandlung ist dies aber nicht, es ist Stümperei. Aller zur Verwendung kommende Teig muß in Stücken von $\frac{1}{2}$ Pfd. oder 1 Pfd. abgewogen werden, davon Längen ausgerollt, welche so breit und so lang sein müssen, daß bei einz- oder zweimaligem Uebereinander- und Zusammenschlagen der Länge, und nach dem Abtheilen der Stücke in 6, 8 oder 12 Stücke u. s. w. dieselben ziemlich genau das Maß der Formen haben. Nun kann es bei einem noch nicht geübten Küchler vorkommen, daß immer ein Stückchen gegen das andere um ein wenig schwerer ist, aber die 6, 8 oder 12 Stücke zusammen haben immer doch das vorschriftsmäßige Gewicht, und wird $\frac{1}{2}$ Duzend Lebkuchen zu Päckchen gepackt, so gleicht sich das aus. Dieses Verfahren ist das Sicherste und fördert die Arbeit dergestalt, daß nach kurzer Zeit ein Arbeiter so viel ablangen kann, als 2 Mann formen können.

§. 7. Von dem Backen.

Bei dem ordinären Lebkuchen ist Grundregel, auf jedes Pfund Lebkuchenteig $\frac{3}{4}$ Lth. Pottasche zu nehmen ($7\frac{1}{2}$ Quentchen Zollgewicht) und auf 1 Pfd. Zusatzeig 5 Quentchen Ammonium. Ammonium und Pottasche müssen fein gearbeitet sein, und nachdem Alles abgewogen, bringt man den Teig unter die Breche. Ein gutes

Durchbrechen versteht sich von selbst, und nachdem dies Verarbeiten vollendet, kann das Backen sofort beginnen, auch kann der Teig etwas ruhen, jedenfalls legt man ihn aber in die Kälte und verarbeitet ihn noch an demselben Tage. Man macht vorerst eine Probe, um zu sehen, wie sie ausfällt, und ob genug oder zu viel Pottasche im Teig ist. Der Lebkuchen muß hinsichtlich des Aufgehens bis aufs Höchste getrieben werden, so daß wenn noch etwas Pottasche zugesetzt würde, er unbedingt zusammenfallen würde. Wird der Lebkuchen in einem Bäckerofen gebacken, so wird er sich dann am schönsten machen, wenn des Tages einige Mal vorerst gebacken worden ist. Fällt der Kuchen zusammen, so muß noch roher Teig, d. h. ohne Pottasche zugesetzt und nochmals recht gut unter der Breche vermischt werden; ist der Kuchen noch so fest und nicht locker genug, so wird noch Pottasche zugesetzt. Nie darf Lebkuchen gebacken werden, wenn noch Glanz (Dunst) im Ofen ist. Bei kalter trockener Witterung wird er stets schöner werden, als bei feuchter Witterung.

§. 8. Dicker Lebkuchen.

Man kocht den Syrup, wie beschrieben, mengt ihn mit Brodmehl an, setzt aufs Pfund Teig $\frac{1}{2}$ Lth. Pottasche zu, und legt dicke Rollen neben einander auf ein viereckiges mit Rand versehenes Blech. Man bäckt ihn in mäßiger Hitze und bestreicht ihn, wenn er aus dem Ofen kommt, mit brauner Glanzglasur wie die Nürnberger Lebkuchen.

§. 9. Brauner Nürnberger Lebkuchen.

Ist man mit dem ordinären Lebkuchenbacken erst im Zuge, d. h. man hat das Verhältniß der anzuwendenden Pottasche zum Verbacken des Teiges gefunden, und die Waare ist schön, so geht man nun zur bessern Lebkuchenbäckerei über; weil diese nun aber etwas dicker in den Stücken gefertigt werden, so nimmt man hierbei etwas weniger Pottasche (z. B. wenn man auf 12 Pfd.

Teig 9 Lth, also $\frac{3}{4}$ genommen hat, so genügen hier 8 Loth, also $\frac{2}{3}$) Auf 10 Pfd. solchen Teiges, unter welchen ein Zusatz jedoch nicht genommen wird (§. 4), wird folgendes Gewürz während dem Brechen zugesetzt: 1 Pfd. länglich geschnittene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. gehackter Citronat, $\frac{1}{4}$ Pfd. gehackte Pomeranzenschale, $1\frac{1}{2}$ Lth. Zimmet, $\frac{1}{2}$ Lth. Nelken, $\frac{1}{2}$ Lth. Sternanis, $\frac{1}{2}$ Lth. Kardamomen und Alles gut durch einander gearbeitet. Nach dem Formen werden die Scheiben mit mehreren Blättchen Citronat belegt und nun bei ziemlich guter Hitze gebacken. Die Formen hierzu brauchen nicht gestochen zu sein, es genügen hier ganz glatte Formen. Nach dem Backen werden sie alle recht rein abgefeigt, auf Breter gelegt, eins ums andere in den Ofen geschoben und mit folgendem Guß bestrichen.

§. 10. Guß zu braunen Lebkuchen.

Man löst Orleans einen Tag vorher auf, verdünnt ihn mit kochendem Wasser, bestreicht die Lebkuchen damit und läßt sie im Ofen trocknen. Nun streicht man sie noch mit folgendem Guß: $\frac{1}{2}$ Pfd. brauner Tischlerleim und $\frac{1}{4}$ Pfd. reines Gummi arabicum wird mit 4 Nösel Braumbier in der Wärme aufgelöst, dann langsam zum Kochen gebracht und so lange eingekocht, bis der Glanz von diesem Guß vollständig genügt. Ist der Guß bei dem ersten Mal Aufstreichen noch nicht gelungen, so streicht man sie nach völligem Abtrocknen noch ein Mal. Manchmal muß der Guß, ehe er genügt, erst noch besser eingekocht werden.

§. 11. Andere Art.

Man kocht Zucker bis zum Karamel, und zwar bis er kastanienbraun wird, nimmt ihn dann schnell vom Feuer und gießt kaltes Wasser zur Auflösung hinzu, welches mit großem Geprassel vor sich geht, aber nichts schadet. Auf 5 Pfund Zucker ohngefähr 1 Nösel Wasser. Diese Farbe vermischt man nun mit gekochter Kartoffel-

stärke und streicht die Lebkuchen ein oder mehrere Mal damit, bis der Guß genügt.

§. 12. Thorner Lebkuchen.

Auf 10 Pfd. mit Pottasche versetzten Teig (§. 9.) werden $\frac{5}{8}$ Pfd. länglich geschnittene Mandeln, $1\frac{1}{2}$ Lth. Zimmt, $\frac{1}{2}$ Lth. Nelken, $\frac{1}{2}$ Lth. Nelkenpfeffer, $\frac{1}{2}$ Lth. Sternanis, $\frac{1}{2}$ Lth. Kardemomen, $\frac{1}{2}$ Lth. Muskatblüthe und 3 geriebene Muskatnüsse zugesetzt, der Teig gut durchgebrecht, dann geformt und nach dem Backen mit zum schwachen Faden gekochtem Zucker schwach bestrichen und getrocknet.

§. 13. Feiner Baseler Lebkuchen.

$7\frac{1}{2}$ Pfd. zubereiteter Lebkuchenteig (§. 9.) wird mit $7\frac{1}{2}$ Pfd. Zuckerteig (siehe §. 15) unter der Breche gut verarbeitet, und während dem Brechen folgendes zugesetzt: $1\frac{3}{4}$ Pfd. länglich geschnittene Mandeln, von welchen man $\frac{1}{2}$ Pfd. etwas geröstet hat, $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gehackter Citronat, $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gehackter Drangenanis, 3 Loth Zimmt, $1\frac{1}{2}$ Lth. Nelken, 3 Citronen mit dem Saft und 4 Muskatnüsse. Das Formen geschieht in glatten Formen, und backen thut man sie bei ziemlich guter Hitze. Nach dem Backen werden sie abgesetzt und mit zum schwachen Faden gekochtem Zucker bestrichen.

§. 14. Französische Honigkuchen.

Roche Honig ganz so, wie das Syrupskochen (§. 2) beschrieben worden ist, nur muß derselbe noch mehr abgeschäumt werden. Verseze ihn mit Pottasche (§. 9), menge Mandeln und Gewürz, ähnlich wie unter §. 9 beschrieben, unter und bestreiche die davon gebackenen Kuchen mit Wasserglasur.

§. 15. Weiße Pfefferkuchen.

8 Eier werden mit 1 Pfd. Zucker, 2 Pfd. Mehl, 1 Lth. Ammonium zu einem Teige angewirkt. Dieser Teig kann überhaupt zu vielerlei gebraucht werden, weil

er gut und sehr ergiebig ist. Zu Lebkuchen verwendet, setzt man auf 1 Pfd. Zucker 1 Lth. Zimmet, $\frac{1}{2}$ Lth. Nelken und das Abgeriebene einer Citrone zu und formirt sie in ausgestochenen Formen. Man bäckt sie dann im heißen Ofen.

§. 16. Weiße Nürnberger Lebkuchen.

18 große oder 20 kleine Eier werden mit 2 Pfd. Zucker gut geschlagen, hierauf melirt man $\frac{1}{2}$ Pfd. gehackte und etwas geröstete rohe Mandeln, 1 Lth. Zimmet, $\frac{1}{2}$ Lth. Nelken, 3 Quentchen Kardemomen, 1 Muskatnuß, das Abgeriebene einer Citrone, 6 Lth. fein gehackten Citronat, 4 Lth. feine Drangenschale, 5 Quentchen Hirschhornsalz und 2 Pfd. Mehl in die wie Biskuit geschlagene Masse ein, streicht sie auf länglich-viereckig geschnittene Oblatentafeln, belegt sie mit einem dünnen Scheibchen Citronat, bestäubt sie mit Staubzucker und bäckt sie bei mittlerer Hitze.

§. 17. Dieselben getrocknet.

1 Pfd. Zucker mit 12 ganzen Eiern in einer Schüssel gut abgerührt, dann 1 Lth. Zimmet, $\frac{1}{2}$ Lth. Nelken, 1 Lth. geriebene Muskatnuß, 4 Lth. gehackten Citronat, $\frac{1}{4}$ Pfd. gehackte geröstete Mandeln, 2 Quentchen Hirschhornsalz und 1 Pfd. 4 Lth. Mehl ordentlich eingemengt und wie vorbemerkt auf Oblaten gestrichen, ebenfalls mit Citronat belegt, aber nicht mit Zucker bestäubt und vor dem Backen in der Wärme gehörig abgetrocknet. Man bäckt sie in mäßiger Hitze.

§. 18. Dieselben ordinär.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker mit 4 ganzen Eiern und 4 Eigelb wie Biskuit geschlagen, 2 Lth. gehackten Citronat, $\frac{1}{4}$ Pfd. gehackte Mandeln, 1 Lth. Zimmet, 1 Löffel Rosenwasser, 3 Quentchen Hirschhornsalz und $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl einmelirt. Behandlung wie §. 16.

§. 19. Pflastersteine.

Nimm mit Pottasche versetzten Lebkuchenteig und Teig von Offenbacher Pfeffernüssen zu gleichen Theilen, thue noch auf 10 Pfd. Masse 1 Lth. Zimmt, $\frac{1}{2}$ Lth. Nelken, $\frac{1}{2}$ Pfd. gehackten Citronat, etwas abgeriebene Citrone hinzu, rolle den Teig aus, stich länglich runde Plätzchen davon, backe sie bei guter Hitze und bestreiche sie mit Glasur (Abschnitt 1 B, §. 8) von 1 Pfd. 4 Lth. Zucker.

§. 20. Makronen-Elisenkuchen.

1 Pfd. Mandeln wird mit Eiweiß fein gerieben, dann 3 Pfd. feinen Zucker, 6 Lth. Kakao, 2 Lth. rohen Tragant, Zimmt, Nelken, Kardemomen, untergemischt, die Masse nicht zu fest gehalten und auf Oblaten gestrichen. In die Mitte legt man ein Stückchen Citronat, nach dem Backen glasirt man sie mit Citronenglasur und bestreut sie mit Nonpareille.

§. 21. Französische Honigkuchen anderer Art.

4 Pfd. Honig, 2 Pfd. Zucker, gesotten mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfd. Pomeranzenschalen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Citronat, 2 Lth. Koriander, 2 Lth. Nelken, 2 Lth. Zimmt, 5 Lth. Pottasche, etwas Brantwein und ohngefähr 5 Pfd. Mehl zu einem Teige gemacht. Nach 8 Stunden wird der Teig gebacken, zuletzt wie Baseler glasirt und getrocknet.

§. 22. Augöburger Lebkuchen.

1 Pfd. gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Brösel (Krümel), $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, 10 Lth. Drangen und Citronat, $1\frac{1}{2}$ Lth. geriebene Muskatnuß, 4 Lth. Tortengewürz, das Gelbe einer Citrone wird mit 10 ganzen Eiern zu einer Masse angewirkt, in beliebigen Lebkuchengrößen ausgerollt und auf Wachs oder Butterbleche gebacken; nach dem Backen wird nun etwas weißer Zucker zum nicht allzustarken Flug gesotten, mittelst eines Pin-

sels wird dieser Zucker unter starkem Reiben auf die Lebkuchen aufgetragen und so trocknen lassen; die Lebkuchen werden alsdann gleich den sogenannten Basellern einen weißen Ueberzug erhalten und können nachher beliebig garnirt werden.

§. 23. Feine Schweizer-Lebkuchen.

4 Pfd. rohen Honig, 2 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 4 Eier, 2 Lth. Zimmt, 1 Lth. Kardemomen, 2 Lth. Piment, $5\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 8 Lth. Pomeranzen, $\frac{1}{2}$ Pfd. geschnittene Mandeln, 8 Lth. Pottasche; der Honig muß aufwallen, dann kommen genannte Artikel mit Ausnahme der Pottasche hinein, welche man erst, ehe man die Masse verarbeitet, einwirft. Auf 1 Pfd. Masse rechnet man $\frac{1}{2}$ Lth. Pottasche und $\frac{1}{3}$ Pfd. rohe geschnittene Mandeln.

Zweiter Abschnitt.

Vom Gefrorenen und den Krèmes.

Erstes Kapitel.

Von der Vereitung des Gefrorenen.

§. 1. Ueber die Aufbewahrung des Eises.

Will man das Eis in einem Keller aufbewahren, so muß derselbe einen Abfluß haben, damit das Wasser, welches von dem Eise abtropft, auch abfließen könne. Der Kanal zum Abflusse muß ganz enge sein und darf durchaus nicht sogleich an die freie Luft führen, weil sonst die Wärme zu sehr eindringen würde. Am besten ist es, wenn er in ein überdecktes Loch geht, wo das Wasser eindringen kann. Man führt an den Seiten ein Mäuerchen, einen Fuß hoch, auf; auf dieses wird ein Rost von Balken gelegt und darauf das Eis. Ist das Gewölbe sehr groß und tief, so daß man sehr viel Eis hineinbringen kann, so wird dies bloß hineingethan; kann man aber nicht sehr viel aufbewahren, so wird das Eis schichtweis eingelegt, und zwischen jede Schicht und oben darauf Salz gestreut. Hat man zur Eisaufbewahrung Gelegenheit in einem Garten oder Hofe, so kann man sich auf folgende Art eine Eisgrube bauen:

Man wählt einen Platz, welcher von der Mittagsseite, und wo möglich auch von der Morgen- und Abendseite, stark beschattet und vor den Sonnenstrahlen geschützt ist. Hier läßt man ein Loch graben, vielleicht 16 Fuß ins Quadrat. Ist die Erde thonig oder lehmig, so braucht man die Grube nicht auszumauern; ist aber der Grund sehr locker und sandig, so muß an den Seiten ringsum eine Mauer geführt werden. Man gräbt das Loch so tief wie möglich. Bei einem sandigen Grunde wirft man unten, einen Fuß hoch, Steine hin; auf diese legt man Weidenreisig, welches man etwas zusammengebunden hat. Bei einem festen, thonigen Boden, wo das Wasser, welches vom Eis abläuft, nicht eindringen würde, gräbt man noch Löcher in den Boden, worin das Wasser sich sammeln kann, macht von dem Weiden- oder Ellenreisig Wellen, welche 1 Fuß stark, oder noch stärker sind, legt eine an die andere und darauf eine Lage Stroh. Das Dach wird niedrig und auf folgende Art aufgeführt: Wird die Grube ausgemauert, so macht man die Mauer so, daß sie 1 Fuß hoch über die Erde steht, und setzt auf der Außenseite noch so viel an, daß sie auch 1 Fuß breit wird. Ist das Loch ohne Mauer, so führt man eine auf der Erde auf, doch setzt man sie nicht dicht an die Grube, sondern läßt auf allen Seiten $\frac{1}{2}$ Fuß Raum. Auf dieses Mäuerchen werden die Schwellen gelegt, die Dachbalken darauf gesetzt und mit Bretern zugeschlagen. Dieses Breterdach wird nun $1\frac{1}{2}$ Fuß stark mit Stroh, welches man recht fest in einander gebunden überdeckt, damit durchaus keine Luft eindringen könne. Die Thür wird auch mit in einander geflochtenem Stroh überzogen, und am besten thut man, wenn man sich vor diese Thür noch einen Verschlag mit einer andern machen läßt, welche man, wenn im Sommer Eis aus der Grube geholt wird, erst zuschließt, ehe man die innere öffnet. Bringt man nun Eis hinein, so belegt man die Grube an den Seiten auch mit Stroh und legt die erste Lage Eis so dicht wie möglich

zusammen, streut etwas Salz darauf, legt wieder eine Schicht Eis, streut Salz und fährt so fort, bis die Grube gefüllt ist; oben darauf streut man auch etwas Salz. Bei einer sehr großen Eisgrube ist das Salzstreuen nicht nöthig, weil dann durch die Menge des Eises die Kälte schon so stark wird, daß es sich von selbst hält. Bei dem Eishauen sehe man darauf, so viel als möglich reines und starkes Eis zu erhalten. Auch ist es sehr gut, wenn die Grube an einem und dabei recht kalten Tage gefüllt wird.

§. 2. Von der Bearbeitung des Gefrorenen.

Die Büchsen und Eimer, worin man frieren läßt, habe ich im ersten Abschnitte der ersten Abtheilung beschrieben. Der Spatel ist ein muldenförmiges Schaufelchen von festem Holze, 3—4 Zoll breit und 4—5 Zoll hoch, mit einem Stiel von $1\frac{1}{2}$ Fuß Länge; auch kann man die Spatel von Kupfer verfertigen lassen. Wenn das Gefrorene so weit zubereitet, daß es in die Büchse kommt, setzt man diese in den Gefriereimer. Die Büchse muß etwas über den Rand des Eimers hervorstehen; sollte sie niedriger sein, so legt man ein Klötzchen unter und setzt die Büchse darauf. Alsdann stößt man das Eis in kleine Stückchen und wirft Salz dazu (zu 2 bis 3 Eimer gehört $\frac{1}{2}$ Meße Salz). Je mehr Salz man dazu thut, desto schneller friert es. Man mischt es mit einem alten Schaumlöffel recht unter einander und thut es in den Eimer um die Büchse herum, rüttelt es zusammen und stößt es mit dem Löffel fest. Wenn der Eimer mit Eis gefüllt ist, so setzt man ihn auf eine hölzerne Bank oder Stuhl, wischt mit einem Tuche den Deckel und die Büchse bis auf das Eis sauber ab; dann faßt man in den Griff des Deckels (welcher, wie ich auch schon oben gesagt habe, sehr gut und fest schließen und 1 — $1\frac{1}{2}$ Zoll an der Büchse herunterfalzen muß) und dreht die Büchse immer schnell herum. Wenn dieses $\frac{1}{2}$ Viertelstunde geschehen, so nimmt man den Deckel ab, wischt die Büchse, so weit der Deckel ge-

gangen, rein ab, thut den Spatel hinein (wenn der Spatel von Holz ist, so schneidet man ihn unten so, daß er scharf wird), stößt das, was sich an den Seiten der Büchse angelegt, ab, drückt anderes an, setzt den Löffel auf den Boden der Büchse fest auf, hält ihn mit der rechten Hand, und mit der linken faßt man die Büchse oben am Rande an und dreht sie wieder schnell herum. Hat sie wieder etwas angelegt, stößt man es abermals ab und fährt so fort, bis das Gefrorne durchaus etwas stärker geworden. Nun fängt man an zu tabliren, d. h., man drückt das Gefrorne mit dem hintern Theile des Spatels an die Seiten der Büchsen an, stößt es wieder ab, drückt es wieder an, läßt dann den Spatel so stehen, faßt ihn oben leicht mit der linken Hand und mit der rechten unten bei der Büchse, dreht ihn schnell im Kreise, so daß sich die Büchse mit dreht (hierzu gehört etwas Übung). Wenn man so ein Weilchen gedreht, stößt man wieder ab, tablirt, drückt wieder an und dreht. Hiermit fährt man so lange fort, bis das Gefrorne fertig ist; es muß wie Butter sein. Das Tabliren und Durcharbeiten ist eine Hauptsache. Das Gefrorne wird dadurch fein und geschmeidig, und jemehr es dieses ist, desto besser ist es. Wenn es fertig ist und nicht gleich verbraucht oder in Formen gefüllt wird, so thut man den Spatel heraus, streicht mit einem kupfernen Löffel (welchen man auch bei dem Frieren haben muß, um das Gefrorne vom Spatel abzustößen) das Gefrorne in der Mitte der Büchse in die Höhe, damit so wenig, als es nur sein kann, an der Büchse anliege, macht den Deckel darauf, geht an einen schicklichen Platz, thut den Zapfen heraus und läßt das Wasser ablaufen; alsdann stößt man wieder Eis, vermischt es mit Salz, und nachdem der Zapfen wieder eingeschlagen, macht man den Eimer wieder voll. Das in die Höhestreichen des Gefrorenen geschieht deswegen, weil sonst das an den Seiten der Büchse Anliegende zu fest und steinig werden würde. Bei dem

Serviren wird es dann in kleine Becher und Gläser gefüllt.

§. 3. Von den Formen zum Gefrorenen.

In einer gut eingerichteten Konditorei muß man auch viele Formen haben, um das Gefrorene nach der Verfertigung hinein zu füllen. Man hat Käseformen, Pyramiden, runde, ovale, achteckige u. s. w., alle von weißem, starkem, polirtem Blech; ferner Formen von Früchten, diese sind von Zinn gemacht und bestehen in zwei mit einander verbundenen Hälften, welche recht gut in einander schließen, als Pfirschen, Melonen, Aprikosen, Aepfel, Birnen, Orangen, Ananas, Citronen u. s. w. Um diese Formen ins Eis zu legen, muß man einen oder mehrere blecherne Kästen haben, von 8 — 9 Zoll Höhe, 2 Fuß lang und $1\frac{1}{2}$ Fuß breit. Die Kästen müssen doppelte Böden haben, zwischen welchen ohngefähr $1\frac{1}{2}$ Zoll weiter Raum bleibt. Der obere Boden ist mit Löchern versehen, welche den Umfang einer Erbse haben und zollweit von einander abstehen, damit das Wasser von dem Eise abtropfen und dann von dem untern Boden durch ein angebrachtes Röhrchen ablaufen könne. Die Fruchtformen wickelt man, nachdem sie mit Gefrorenem gefüllt in Papier, und legt sie, wenn auf den durchlöcherten Boden klares, mit Salz vermishtes Eis gethan ist, in den Kästen; alsdann werden sie völlig mit Eis bedeckt. Soll das Gefrorene aus den Formen kommen, so werden die größern rein abgewischt, in kochendes Wasser getaucht, wieder schnell rein gewischt und auf den Teller oder eine Schüssel ausgestürzt. Von den kleinen Fruchtformen wird das Papier abgemacht, in ein Tuch geschlagen, mit diesem in kochendheißes Wasser getaucht, aus der Form gethan und auf die Teller gelegt. Um den Früchten alsdann die natürliche Farbe zu geben, bestreicht man sie mit dem Saft von eingemachten Früchten, welche die passende Farbe haben. In neuerer Zeit verfertigte man auch Aufsätze von Gefrorenem aus freier Hand und zwar auf nachstehende

Manier: in einer viereckigen Formbüchse, deren oberer und unterer Deckel abzunehmen ist, wird schon gefrorenes Vanille- oder Marasquin-Eis eingefüllt, zwei dünne Platten-Formen, welche ebenfalls von Blech sind, werden mit rothem ebenfalls fertigem Fruchteise eingefüllt, oder das Ganze auch umgekehrt behandelt, und zuletzt wird eine Pyramide noch mit beliebigem Eis eingefüllt und sämtliche Gegenstände wieder in gesalzeneis gelegt; nach einiger Zeit nimmt man die Formen heraus, wischt sie vorsichtig ab, taucht sie einige Augenblicke in warmes Wasser und stürzt zuerst eine dünne Platte auf ein Blech oder eine Glasschüssel, dann den Würfel, und wieder eine etwas größere Platte darauf und zuletzt die Pyramide; nun muß man aber eilig verschiedenfarbiges Gefrorenes in blechernen Spritzen haben, mittelst welchen man der bereits geformten Pyramide die beliebigen Schnörkel und Verzierungen aufsetzt. Der ganze Aufsatz wird nun noch schleunigst mit Blumen dekorirt, mit Spritzglasur garnirt, und so ins Konservirgeschirr, welches vorhin beschrieben wurde, gebracht. Einige Fertigkeit lehrt in Kürze die nöthigen vorthelle kennen, und es sehen so angefertigte Aufsätze sehr schön und solid aus. Sogenanntes Schinkeneis wird gefertigt, wenn man in einer von Blech gefertigten Schinkenform lagenweise, theils rothe, theils gelb und weiße Eisarten einträgt und solche wie vorhin genannte Formen in gesalzeneis legt; will man den Schinken herausnehmen, muß die Form ebenfalls in etwas warmes Wasser getaucht und das Gefrorene auf eine Schüssel gestürzt werden.

§. 4. Rahmgefrorenes mit Vanille.

Schlage 4 Eier in eine Kasserole, schlage sie mit dem Schlagbeschen schaumig, gieße nach und nach 1 Maß süßen Rahm dazu und thue $\frac{3}{4}$ Pfd. feinen Zucker und 2 Schoten, etwas geklopfte und in kleine Stücke geschnittene Vanille hinein. Lasse dieses unter beständigem Schlagen ein Mal aufkochen, setze es alsdann vom

Feuer und schlage es noch so lange, bis es nur noch lauwarm ist. Gieße es durch einen Durchschlag, welcher kleine Löcher hat, oder durch ein Siebchen in die Gefrierbüchse; setze sie ins Eis und verfare, wie oben gezeigt. Ich habe hier eine gewisse Quantität angenommen, sollte man aber nun mehr oder weniger brauchen, so nimmt man von den angezeigten Zuthaten zu gleichen Theilen mehr oder weniger.

§. 5. Chokoladegestornes.

Schlage 4 Eier in eine Kasserole, schlage sie schaumig, thue 1 Maß Rahm, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 10 Lth. geriebene Chokolade dazu. Schlage es auf dem Feuer, bis es kocht, dann wieder kalt und im Uebrigen, wie oben.

§. 6. Theegeestornes.

4 Eier zerschlagen, 1 Maß Rahm, $\frac{2}{3}$ Pfd. Zucker und 2 Lth. guten Thee läßt man unter beständigem Schlagen aufkochen, schlägt es kalt, gießt es durch ein Siebchen in die Büchse und läßt es gefrieren.

§. 7. Erdbeergeestornes.

Man reibt nach Verhältniß, so viel man braucht, recht reife Erdbeeren durch ein Haarsieb, drückt den Saft einer Citrone dazu, versüßt es hinlänglich mit geläutertem Zucker, verdünnt es mit etwas Wein oder auch Wasser und läßt es gefrieren.

§. 8. Erdbeergeestornes mit Rahm.

Reibe 2 Maß Erdbeeren durch ein Haarsieb, gieße zu dem Durchgeriebenen 1 Maß Rahm, versüße es mit fein gestoßenem Zucker und lasse es gefrieren.

§. 9. Erdbeergeestornes auf eine andere Art.

Wenn man keine frischen Erdbeeren mehr hat, so nimmt man Erdbeermarmelade, verdünnt sie mit etwas Wein oder Wasser und drückt den Saft einer Citrone dazu.

§. 10. Kaffeegefrorenes.

Thue 6 Lth. gebrannten Kaffee in eine Frierbüchse, gieße 1 Maß siedenden Rahm darüber, lasse es einige Stunden bei gelinder Wärme ziehen und dann durch eine Serviette laufen. Thue das Weiße von 6 Eiern in eine Kasserole, schlage es und gieße den Rahm nach und nach dazu; thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker hinein, lasse es unter beständigem Schlagen ein Mal aufkochen und schlage es wieder kalt.

§. 11. Johannisbeergefrorenes.

Reibe recht reife Johannisbeeren durch ein Haarsieb, versüße das Durchgeriebene mit geläutertem Zucker und verdünne es mit etwas Wasser.

Wenn man keine frischen Johannisbeeren mehr hat, nimmt man Johannisbeermarmelade, verrührt und verdünnt sie mit Wasser.

§. 12. Citronengefrorenes.

Man presse die Citronen aus und lasse den Saft durch ein Tuch laufen, versüße ihn mit geläutertem Zucker, gieße etwas Wasser zu und lasse es frieren.

§. 13. Citronengefrorenes mit Rahm.

Schlage 4 Eier in eine Kasserole, gieße 1 Maß Rahm zu und thue $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, worauf man das Gelbe von 2 Citronen abgerieben, hinein. Lasse es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder etwas kalt und lasse es frieren.

§. 14. Bitteres Drangengefrorenes.

Reibe 6 Stück bittere Drangen auf Zucker und schabe das Abgeriebene ab, presse den Saft von den Drangen und einigen Citronen darüber, gieße $\frac{1}{2}$ Kösel Wasser zu, rühre es recht um, damit sich der abgeschabte Zucker auflöst; lasse es alsdann durch eine Serviette laufen und versüße es mit geläutertem Zucker.

§. 15. Drangengefrornes mit Rahm.

Schlage 4 Eier in eine Kasserole, zerschlage sie, gieße 1 Maß Rahm zu und thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, worauf man 2 Drangen abgerieben, hinein und lasse es aufkochen.

§. 16. Drangenblüthgefrornes.

Man nehme schöne, weiße Drangenblüthenblätter, koche sie in Wasser, worein man den Saft von einer Citrone gedrückt, recht weich, reibe sie in dem Reibstein mit Wasser und Citronensaft recht fein, thue noch etwas Wasser und Citronensaft dazu, versüße es mit geläutertem Zucker, presse es durch eine Serviette und lasse es gefrieren.

§. 17. Drangenblüthgefrornes mit Rahm.

Thue die Dottern von 6 Eiern in eine Kasserole, schlage 1 Maß Rahm darunter, thue einen kleinen Löffel voll gebrannten Zucker, so viel geröstete Drangenblüthen, als man mit den Fingern fassen kann, und 12 Etl. Zucker dazu. Lasse es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder etwas kalt und lasse es durch ein Siebchen in die Büchse laufen.

Der gebrannte Zucker wird auf folgende Art gemacht: Man kocht den Zucker zum Bruch und läßt ihn bräunlich brennen, doch nicht verbrennen; alsdann gieße wieder etwas Wasser dazu, rühre ihn um, damit er sich wieder völlig auflöst, lasse ihn zur großen Perle kochen und bewahre ihn zum Gebrauch auf.

§. 18. Beilchengefrornes.

Man nehme von dem in der ersten Abtheilung, dritter Abschnitt, Kap. 4, §. 1, beschriebenen Beilschensaft, drücke etwas Citronensaft zu und verdünne ihn mit Wasser.

§. 19. Himbeergefrornes.

Man reibe die Himbeeren durch ein Haarsieb, gieße etwas Wein zu, versüße sie mit geläutertem Zucker und lasse es gefrieren.

Zu der Zeit, wo keine frischen Himbeeren zu haben sind, macht man dies Geforne von Himbeermarmelade, welche man zerrührt und mit etwas Wein und Wasser verdünnt. Man kann es auch von Himbeersaft verfertigen.

§. 20. Himbeergefrornes mit Rahm.

Thue 2 Eier in eine Kasserole, schlage sie unter einander, gieße 1 Maß Rahm zu und lasse es unter beständigem Schlagen kochen. Wenn es wieder kalt geschlagen, so rühre es unter das Durchgeriebene von 2 Maß Himbeeren und versüße es mit geläutertem Zucker.

§. 21. Kirschgefrornes.

Man nehme von dem im 3. Abschnitt, Kapitel 7, beschriebenen Kirschsaft, verdünne ihn mit Wasser, reibe einige bittere Mandeln recht fein mit Wasser, gieße noch ein wenig Wasser über und presse es durch eine Serviette dazu, gieße es durch einen Durchschlag in die Büchse und lasse es gefrieren.

§. 22. Aprikosengefrornes

Man nehme von den reifsten Aprikosen, mache den Kern heraus und reibe sie durch ein Haarsieb, gieße etwas Wein dazu und versüße es mit geläutertem Zucker. Man kann statt des Weines auch den Saft von einigen Apfelsinen dazu drücken. Wenn man keine frischen Aprikosen hat, so nimmt man Aprikosenmarmelade und verdünnt sie mit Wein und Wasser.

§. 23. Melonengefrornes.

Reinige recht reife Melonen von Kernen und Fasern, schäle sie, schneide sie in Stückchen und reibe sie

durch ein Haarsieb, drücke den Saft von einer Citrone dazu und versüße es mit geläutertem Zucker.

§. 24. Berberisbeergefrornes.

Man presse die Berberisbeeren durch und versüße den Saft mit geläutertem Zucker.

§. 25. Berberisbeersaft.

Die Beeren werden durchgepreßt, der Saft durch Makulaturpapier filtrirt, in Bouteillen gefüllt, oben etwas feines Provenceröl darauf gegossen und zugebunden. Von diesem Saft macht man im Sommer und Winter, wenn es keine frischen Berberisbeeren giebt, das Gefrornes. Auch wird er zu Konserven u. s. w. verbraucht. Mit Zucker versüßt und mit Wasser verdünnt, ist er ein kühlendes Getränk. Noch kann man ihn statt der Citrone zu Punsch gebrauchen.

§. 26. Quittengefrornes.

Man reibe das Wollige von den Quitten, mache die Puzen heraus und schneide sie in Scheiben, lasse sie mit etwas Wasser kochen, doch nicht zu weich, damit sie nicht marbig werden, gieße das Wasser wieder ab, bedecke die Quitten mit einem Tuche, damit sie warm bleiben, und presse sie schnell durch. Versüße den Saft mit geläutertem Zucker, drücke ein wenig Citronensaft dazu und lasse es gefrieren.

Wenn man keine frischen Quitten mehr hat, nimmt man von dem in der 1. Abtheilung, 3. Abschnitt, Kap. 10, beschriebenen Quittensaft, verdünnt ihn mit Wein, oder thut etwas Citronensaft und Wasser dazu.

§. 27. Apfelsinengefrornes.

Reibe die gelbe Schale von 5 Apfelsinen auf Zucker und schabe es ab, drücke den Saft einer Citrone und den der Apfelsinen dazu, rühre es um, damit sich der Zucker auflöse, gieße etwas Wasser zu, lasse es durch eine Serviette laufen und versüße es mit geläutertem Zucker.

§. 28. Apfelsinengefrornes mit Rahm.

Schlage das Gelbe von 6 Eiern in eine Kasserole unter einander, gieße 1 Maß Rahm zu und thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, worauf man 2 Apfelsinen abgerieben, hinein; lasse unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder etwas kalt, thue es in die Büchsen und lasse es gefrieren.

§. 29. Cedraz, Pompelmusen- und Bergamottengefrornes.

Diese Gefrornen werden eben so, wie das Apfelsinengefrorne gefertigt.

Auch werden sie in die §. 3 beschriebenen Fruchtformen gefüllt, oder auch in die eigenen Früchte, von welchen es gemacht ist, gethan. Z. B., man nimmt eine Apfelsine, Citrone, Orange u. s. w., schneidet unten, wo der Stiel ist, ein rundes Stückchen heraus, alsdann nimmt man mit einem Theelöffelchen das Mark subtil und rein heraus, wäscht sie in Wasser rein aus und läßt sie wieder abtropfen. Nun füllt man das Gefrorne hinein und setzt das Stückchen, an welches man einen kleinen Zweig mit ein Paar Blättern von der Frucht gesteckt hat, wieder hinein.

§. 30. Haselnußgefrornes.

Man schlage die Nüsse auf, lasse $\frac{1}{4}$ Pfd. Kerne in ein wenig Wasser aufsieden, ziehe sie ab, wasche sie rein und reibe sie mit ein wenig Rahm recht fein. Zerschlage in einer Kasserole das Weiße von 6 Eiern, gieße 1 Maß Rahm zu und rühre es unter die Nüsse, thue $\frac{1}{2}$ Pfd. etwas zerstoßenen Zucker dazu und lasse es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder kalt, gieße es durch einen Durchschlag in die Büchse und lasse es gefrieren.

§. 31. Angelikagefrornes.

Man nehme von den in der 1. Abtheilung, 3. Abschnitt, Kap. 7, §. 26, beschriebenen eingemachten An-

gelikastengeln, reibe sie recht fein und thue etwas von dem Zucker, worin sie eingemacht, und nach Verhältniß etwas Citronensaft, so daß dieser den Angelikageschmack nicht benimmt, dazu, verdünne es mit Wasser und drücke es durch eine Serviette. Wenn es nöthig ist, so versüße es noch mit etwas geläutertem Zucker.

§. 32. Angelikagefrornes mit Rahm.

Man stoße einige Stengel eingemachte Angelika mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker in einem Mörser recht unter einander, thue es in eine Kasserole oder Kesselfchen, rühre nach und nach 1 Maß Rahm, worin man 6 Eidottern zer schlagen, darunter und lasse es unter beständigem Rühren oder Schlagen aufkochen, schlage es wieder etwas kalt und lasse es durch ein Siebchen in die Büchse laufen.

§. 33. Pfirschengefrornes.

Nimm von den reifsten Pfirschen, mache die Kerne heraus und passire sie durch ein Haarsieb. Schlage die Kerne auf und reibe sie mit etwas Wasser recht fein, rühre noch ein Paar Löffel Wein darunter und presse die Milch davon durch eine Serviette zu dem Pfirschenmark. Versüße es mit Zucker, thue es in die Büchse und lasse es gefrieren.

In Ermangelung der frischen Pfirschen nimmt man Pfirschenmarmelade, drückt ein wenig Citronensaft und die Milch von einigen bittern Mandeln dazu und verdünnt sie mit Wein und Wasser.

§. 34. Hagebuttengefrornes.

Man verdünne die in der 1. Abtheil., 3. Abschn., Kap. 10, §. 10, beschriebene Hagebuttenmarmelade mit Wein und lasse es gefrieren.

§. 35. Maronengefrornes mit Rahm.

Reibe die gerösteten, geschälten und wieder kalt gewordenen Maronen mit Rahm recht fein, rühre 1 Maß Rahm dazu und lasse es unter beständigem Rühren auf-

kochen, versüße es mit geläutertem Zucker und lasse es gefrieren.

§. 36. Mehlbeergefrornes.

Thue 1 Maß Mehlbeeren in ein verdecktes, irdenes Geschirr und lasse sie in einem Backofen weich braten. Alsdann presse sie durch und versüße den Saft mit geläutertem Zucker.

§. 37. Rosengefrornes.

Man lese Rosenblätter aus, thue sie in eine gewärmte Bouteille und giesse ausgeläuterten, zum Flug gekochten Zucker ganz heiß darüber, binde die Bouteille mit Blase fest zu und lasse sie 8 Tage bei gelinder Wärme digeriren. Presse den Saft alsdann durch und verwahre ihn.

Dieser Saft wird, wenn er zum Gefrornen gebraucht werden soll, mit Rosenwasser verdünnt, etwas Citronensaft dazu gedrückt und mit ein wenig gekochter Rothenille gefärbt.

§. 38. Rosengefrornes mit Rahm.

Zerschlage 6 Eidottern in 1 Maß süßen Rahm, thue so viel Rosensaft dazu, daß es süß genug wird und die Rosen vorschmecken, thue ein Stück Lackmus hinein und lasse es unter beständigem Schlagen kochen, nimm den Lackmus heraus, drücke ihn aus, schlage es wieder kalt und lasse es gefrieren.

§. 39. Birnengefrornes.

Koche Muskateller- oder andere gute Birnen recht weich, schäle und zerschneide sie und reibe sie durch ein Haarsieb, verdünne sie mit Wein und versüße es mit geläutertem Zucker.

§. 40. Ananasgefrornes.

Man schneide die Ananas in Stücken und reibe sie im Reibsteine fein; reibe es alsdann durch ein Haarsieb,

drücke den Saft einer Apfelsine und thue ein wenig Wasser dazu; verführe es mit geläutertem Zucker.

Um auch außer der Zeit, wenn es frische Ananas giebt, dieses Gefrorne verfertigen zu können, macht man Marmelade auf folgende Art: Die Ananas werden, wie oben gezeigt, gerieben und dann durch ein Sieb passirt, gewogen, zu 1 Pfd. Mark 1 Pfd. gestoßener Zucker gethan und darunter gerührt. Lasse es ein Mal aufkochen, fülle es in Büchsen und bewahre es auf.

Diese Marmelade wird zum Gefrorenen mit Wasser verdünnt und der Saft einer Apfelsine dazu gedrückt.

§. 41. Geschlagenes Rahmgefrorenes mit Vanille.

Stoße $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit 1 bis 2 Schoten Vanille, siebe es durch und rühre es unter 1 Maß guten, süßen Rahm. Schlage diesen Rahm mit einem Schlagbeschen zu Schaum, thue diesen Schaum mit dem Schaumlöffel auf ein Haarsieb, unter welches man eine Schüssel gestellt, damit das, was abtropft, darauf falle, welches man immer wieder zu dem Uebrigen schüttet. Fahre so lange mit Schlagen fort, bis der Rahm sämmtlich zu Schaum oder Schnee ist, welchen man auch auf dem Siebe mehrere Mal umrührt, damit alles ablaufe. Fülle es dann in eine blecherne Pyramiden- oder andere Form und setze es ins Eis; wenn es eine Stunde gestanden, so ist es fest. Will man es herausthun, so taucht man die Form in heißes Wasser, trocknet sie schnell ab und stürzt sie um.

§. 42. Geschlagenes Rahmgefrorenes mit Likör.

Thue zu 1 Maß Rahm $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker und so viel von einer beliebigen Sorte Likör, daß man ihn schmeckt. Schlage es zu Schnee und verfahre, wie oben gezeigt.

§. 43. Geschlagenes Rahmgefrorenes mit Zimmet.

Thue 1 Lth. gestoßenen Zimmet und $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker zu 1 Maß Rahm und schlage es zu Schaum.

Im Uebrigen, wie oben gezeigt. Man kann auch statt des gestoßenen Zimmets ein Paar Tropfen Zimmetöl dazu thun.

§. 44. Citronen-, Drangen-, Apfelsinen-, Cedragefrornes mit geschlagenem Rahm.

Man reibe eine Citrone oder Drange u. s. w. auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, stoße diesen fein, thue ihn zu 1 Maß Rahm und schlage es zu Schaum.

§. 45. Neapolitanische Bombe.

Nimm das Gelbe von 9 Eiern, 1 Quentchen gestoßene Vanille, 12 Lth. gestoßenen Zucker und 1 Köfel Wasser, thue Alles in eine Kasserole und rühre es auf Kohlenfeuer so lange, bis es sich auf dem Boden der Kasserole wie Schwamm ansetzt. Jetzt wird die Kasserole vom Feuer genommen, der Inhalt desselben durch ein Haarsieb in einen Kessel gegossen und so lange mit einem Schlagbesen geschlagen, bis er einer Biskuitmasse ähnlich ist. Nachdem die Masse kalt geworden, füllt man sie in Formen, die in Eis einzusetzen sind. Diesem Gefrornen kann man auch statt Vanille Zimmet, Kaffee, Citrone zusetzen und ihm so einen beliebigen andern Geschmack geben.

§. 46. Brodgefrornes mit Rahm.

Der Rahm wird, wie beim Pumpernickelgefroren, mit ein wenig Vanille aufgesotten, über ein Stück schwarzes Brod gegossen, dann ganz so verfahren, wie eben gezeigt.

§. 47. Weintraubengefrornes.

Zupfe von ganz ausgewachsenen, doch noch unreifen Weintrauben die Beeren ab und presse sie durch, gieße ein wenig Wasser und 1 — 2 Löffel voll eingeweichten, durch ein leinenes Tuch gedrückten, dünnen Gummitragant dazu und versüße es mit geläutertem Zucker.

Um diesem Gefrorenen den Geschmack von Muskatellerweintrauben zu geben, thue ein wenig Hollunderblüthe in eine Obertasse, gieße etwas kochendes Wasser darauf und lasse es ein wenig ziehen. Thue hiervon einen Löffel voll oder, nach Verhältniß des Gefrorenen, mehr hinein.

§. 48. Glasirtes Rahmgefrorenes.

Man moche ein Rahmgefrorenes, als: Vanillegefrorenes, Chokoladefrorenes u. s. w., auf die gewöhnliche Art an, lasse es recht fest gefrieren, doch versäume man nicht, es auch immer recht durchzuarbeiten, damit es geschmeidig bleibe und nicht eisig werde. Alsdann schlage von dem Weißen von 8 Eiern einen starken Schnee und schlage $\frac{1}{4}$ Pfd. feinen, gestoßenen, durch ein klares Sieb gesiebten Raffinatzucker darunter. Streiche das Gefrorene rund und glatt auf kleine Dessertteller, thue von dem Schnee so viel darauf, daß es an allen Orten ohngefähr klein fingerstark bedeckt ist, bestreue es dann stark mit Zucker und halte eine glühende starke Schaufel oder Glasireisen darüber, damit die Glasur bade, welches sehr geschwind geschieht.

§. 49. Zimmetgefrorenes.

Schlage 4 Eier in eine Kasserole, gieße 1 Maß Rahm dazu und thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 1 Lth. ganzen Zimmet hinein, lasse es auf dem Kohlenfeuer, bei beständigem Schlagen, aufkochen; schlage es wieder kalt und gieße es durch einen Durchschlag in die Gefrierbüchse, damit der Zimmet zurückbleibe.

§. 50. Maraschinogefrorenes mit Rahm.

Schlage 4 Eier in eine Kasserole, gieße 1 Maß Rahm dazu und thue $\frac{2}{3}$ Pfd. Zucker und ein wenig ganzen Zimmet hinein, schlage es auf dem Feuer, bis es kocht, und dann wieder kalt. Lasse es durch einen Durchschlag in die Büchse laufen und thue nun so viel guten Maraschino dazu, daß er vorschmeckt; alsdann

lasse es gefrieren. Auf diese Art wird das Gefrorne von mehreren feinen Likören verfertigt, als: Eau de Vanille, Huile de Venus, Eau de Noyaux u. s. w.

§. 51. Trüffelgefrorenes.

Man koche die Trüffeln in Wasser recht weich, schäle sie rein ab, reibe sie im Reibsteine recht fein und passire sie durch ein Haarsieb, verdünne sie mit Rheinwein und versüße sie mit geläutertem Zucker.

§. 52. Trüffelgefrorenes mit Rahm.

Die Trüffeln werden, wie im vorigen Paragraph gezeigt, gekocht und geschält, mit etwas süßem Rahm fein gerieben und dann durch ein ganz feines Sieb passirt. Schlage das Weiße von 6 Eiern etwas und rühre es, nebst 1 Maß Rahm und 12 Lth. Zucker, zu den Trüffeln, lasse es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder kalt, drücke es durch eine Serviette und lasse es gefrieren. Sollte es noch nicht süß genug sein, so muß man noch etwas gestoßenen oder geläuterten Zucker dazu thun.

Bei dem Abschlagen muß man aufmerksam sein, daß sich auf dem Boden oder an den Seiten der Kasserole nichts ansetze, man muß daher mit dem Beschen oft an allen Seiten herumrühren. Dieses ist bei jedem Rahmgefrorenen zu beobachten.

§. 53. Pistaziengefrorenes mit Rahm.

Reibe $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte, schöne, grüne Pistazien in dem Reibsteine mit ein wenig Rahm recht fein; alsdann rühre das zerschlagene Weiße von 3 Eiern und 1 Maß Rahm in einer Kasserole darunter, thue $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker hinein und lasse es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder kalt, drücke es durch eine Serviette und lasse es gefrieren.

§. 54. Biskuitgefrorenes.

6 Eidottern, 1 Maß Rahm und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker schlägt man auf dem Feuer warm und wieder kalt; alsdann thut man $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenes, durch ein feines Sieb gesiebtes, leichtes Biskuit dazu; rührt es recht unter einander und läßt es gefrieren.

§. 55. Buttergefrorenes.

10 Eidottern werden in einer Kasserole zerschlagen; gieße nach und nach 1 Maß Wasser zu, reibe auf Zucker eine Citrone oder Orange ab und thue es nebst 1 Pfd. süßer Butter dazu, lasse es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder kalt und versüße es mit geläutertem, zum ersten Grad gekochtem Zucker. Man kann diesem Gefrorenen auch einen andern Geschmack von Zimmet und dergleichen geben.

§. 56. Sapageau à la Glace.

Reibe das Gelbe von 3 Citronen auf $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker ab, schlage 8 Eier in ein Kesselchen, zerschlage sie etwas und thue den Saft von den 3 Citronen, 1 Maß Rheinwein und die $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker dazu, lasse es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder kalt, und sollte es noch nicht süß genug sein, so thue noch etwas geläuterten Zucker dazu; alsdann lasse es gefrieren.

§. 57. Nelkengefrorenes.

4 ganze Eier werden in einer Kasserole zerschlagen; gieße 1 Maß Rahm dazu und thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker hinein, lasse es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder kalt, thue einige Tropfen Nelkenöl hinein und lasse es gefrieren.

§. 58. Jasmingefrorenes.

Man thue ohngefähr so viel Jasminblätter, als man mit den Fingern leicht ergreift, in die Büchse:

gieße 1 Maß kochenden Rahm darüber und lasse ihn so lange stehen, bis er kalt ist, dann durch eine Serviette laufen; alsdann schlage ihn mit 4 Eiern und $\frac{2}{3}$ Pfd. Zucker ab und verfahre, wie gewöhnlich.

§. 59. Bischofgefrorenes.

Man nehme eine große bittere Orange oder ein Paar kleine, mache mit einem Messerchen 3 — 4 flache Einschnitte hinein, lege sie auf einen Rost und brate sie bei ganz gelindem Kohlenfeuer; alsdann mache kreuzweise einen tiefen Einschnitt hinein, lege sie in einen irdenen Topf und gieße 1 Maß Pontak darüber, thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu und lasse es 4 — 6 Stunden an einem warmen Orte extrahiren, wobei man die Orangen mit einem Löffel einige Mal ausdrückt, lasse es durch eine Serviette laufen und gefrieren. Auch kann man ein Stückchen geröstete, schwarze Brodrinde und ein wenig Nelken und Zimmet mit dazu thun und ziehen lassen.

§. 60. Punschgefrorenes.

Reibe die gelbe Schale von 2 Citronen und einer bittern Orange auf Zucker ab, schabe dieses in ein irdenes Gefäß und presse den Saft von 8 schönen Citronen und der abgeriebenen Orange dazu; gieße ohngefähr $\frac{3}{4}$ Nösel Wasser hinein, versüße es mit geläutertem Zucker, presse es durch eine Serviette und lasse es gefrieren. Während des Gefrierens gießt man nach und nach ohngefähr $\frac{1}{2}$ Nösel Arak hinein.

§. 61. Chokoladefrorenes mit Wein.

Nimm $1\frac{1}{2}$ Pfd. Milch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Rahm, 12 Loth geriebene Chokolade, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, bringe Alles in einer Kasserole übers Feuer und rühre beständig um. Wenn die Mischung hinlänglich gekocht hat und dick genug ist, so gieße man sie, um zu erkalten, in ein irdenes glasiertes Gefäß und lasse es gefrieren.

§. 62. Champagnergefrorenes.

Nimm 6 Citronen, 1 Mäsel Wasser, 1 Mäsel Champagner, das Weiße von 4 Eiern und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker; man schält die Citronen so dünn wie möglich, legt die Schalen ein Paar Stunden lang in Wasser, um demselben den Geschmack mitzutheilen; man zerschneidet dann jede Citrone in zwei Hälften, preßt den Saft aus und gießt denselben sammt dem Wasser auf den gestoßenen Zucker. Man rührt gut um mit einem Löffel oder Spatel, und wenn der Zucker geschmolzen ist, seihst man Alles durch reine Leinwand. Das Eiweiß wird hierauf zu Schnee geschlagen, dann die vorige Mischung zugesetzt und gut umgerührt; endlich wird der Champagner zugesetzt und die Mischung in einer Gefrierbüchse zum Erstarren gebracht.

§. 63. Ponche à la Glace.

Thue 2 Pfd. Zucker in einen irdenen Asch, gieße so viel Wasser darüber, daß er sich auflöst, presse den Saft von 12 schönen Citronen dazu und gieße 2 Maß Champagner und 1 Maß Araf hinein, lasse es durch eine Serviette laufen, gieße es in die Büchsen und setze sie in Eis, unter welches man etwas mehr Salz, als gewöhnlich, mischen muß (welches auch bei allem Gefrorenen, bei welchem geistige Getränke ein Hauptbestandtheil sind, beobachtet werden muß). Sobald die Büchsen eingesezt sind, faßt man in den Griff des Deckels und dreht die Büchse schnell im Kreise herum. Wenn dieses $\frac{1}{4}$ Stunde immer fort geschehen, so öffnet man die Büchse, hält mit der rechten Hand einen kupfernen und blechernen Löffel an den Seiten der Büchse an, und mit der linken Hand dreht man sie herum, wobei der Löffel nach und nach immer tiefer gehalten wird, damit Alles, was an den Seiten angefest, sich dadurch ablöse; alsdann nimmt man den Löffel heraus, dreht ein Weilchen, hält den Löffel wieder hinein und läßt es auf obige Art abstoßen. Damit wird so lange fortgefahen, bis es eine

dicke Masse geworden, welche bei dem Abgießen etwas klümpig vom Löffel fließt. Dieses Gefrorne, welches man auch unter die Getränke rechnen kann, wird gewöhnlich in Champagnergläsern servirt.

§. 64. Ponche à la Romaine.

Presse den Saft von 6 Citronen in einen Asch, gieße 1 Maß Champagner und $\frac{3}{4}$ Nösel Arak zu, versüße es mit geläutertem Zucker und lasse es auf dieselbe Art, wie das vorige, doch ein wenig stärker gefrieren und arbeite, wenn es servirt werden soll, das zu starkem Schnee geschlagene Weiße von vier Eiern hinein.

Zweites Kapitel.

Von den gefrorenen Sorbets.

§. 1. Darstellung der gefrorenen Sorbets.

Wenn man die Gefrierbüchse für die Sorbets mit Gefrier Mischung versorgt, so nimmt man $\frac{1}{2}$ weniger Salpeter als für das eigentliche Gefrorne. Man löst auch weit häufiger das Gefrorne von der Wandung der Gefrierbüchse ab, weil diese Mischungen bei größerer Magerkeit geneigt sind, Eisklumpchen zu bilden. Nachdem die Gefrierbüchse mit Gefrier Mischung versorgt ist, dreht man sie 4 oder 5 Minuten lang rasch um. Man öffnet sie und löst mit dem Spatel diejenigen Theile ab, welche sich an der innern Wandung angehängt haben. Ist dieses geschehen, so versetzt man die Gefrierbüchse in Drehung, ohne sie mit ihrem Deckel zu bedecken, und ergreift sie für diesen Zweck mit den Fingern der linken Hand an ihrem Rande. Nach Verlauf von je 3 oder 4 Minuten löst man, was sich angehängt hat, von der Wandung mittelst des Spatels ab, den man in der rechten Hand hält. Nachdem die Flüssigkeit hin-

längliche Konsistenz erhalten hat, bearbeitet man sie auf diese Weise, daß man den Spatel vom Rande der Gefrierbüchse bis auf den Boden hinabführt und die Gefrierbüchse zu gleicher Zeit in Drehung versetzt. Sobald die Mischung gänzlich gefroren ist, setzt man den Alkohol oder die Flüssigkeit hinzu, welche in den folgenden Recepten angegeben ist; alsdann verschließt man die Gefrierbüchse mit ihrem Deckel, läßt das Salzwasser ablaufen, setzt den hölzernen Spund wieder ein und versorgt die Gefrierbüchse wieder mit derselben Quantität Eis und Salpeter wie anfangs. Die Sorbets müssen ein wenig flüssiger sein, als das Obst, Rahm- u. Gefrorne.

§. 2. Kaffee-Sorbets.

Man mahle 1 Pfd. guten, frisch gebrannten Mokka-kaffee, gebe denselben in eine holländische Kaffeemaschine und übergieße ihn mit 3 Quart kochendem Wasser. Sobald der Kaffee fertig ist, gieße man ihn mit 2 Pfd. raffinirtem und gestoßenem Zucker in ein irdenes Gefäß, welches man hermetisch verschließt und dann ins Wasserbad bringt, damit sich der Zucker auflöse. Um die Auflösung zu erleichtern, muß man von Zeit zu Zeit mit einem hölzernen Löffel umrühren. Ist endlich die Auflösung desselben erfolgt, so gießt man den Kaffee durch einen Spitzbeutel, und nachdem er erkaltet ist, bringt man ihn in die Gefrierbüchse, damit er gefriere. Nachdem sich das Gefrorne gut gebildet hat, setzt man ungefähr fünf kleine Gläser Kognak zu, mischt Alles gut und servirt alsdann.

§. 3. Sorbet von Parfait Amour.

Man gebe in eine Glasflasche das abgeschälte Gelbe einer Cedrafrucht, 1 Lth. Koriander und 1 Quentchen feinen Zimmet; man setze ferner hinzu $\frac{1}{10}$ Berl. Quart Flußwasser, verstopfe dann die Flasche sorgfältig und stelle sie 4 Stunden lang an die Sonne. Man kann sie auch in heiße Asche stellen. Den Inhalt der Flasche

passire man sodann durch den Spitzbeutel und setze hierauf $\frac{3}{4}$ Quart Zuckersyrup, welcher bis zum kleinen Faden gekocht ist, hinzu. Mitteltst der Syrupswaage gebe man dieser Mischung 17° , färbe sie mit der Rothenille und bringe sie nun zum Gefrieren in die Gefrierbüchse. 10 Minuten früher, als man den Sorbet zu serviren gedenkt, setze man 10 kleine Gläschen Alkohol hinzu, die man mit dem Spatel untermischt, ohne jedoch die Mischung zu stark zu bearbeiten, damit sie nicht die rothe Farbe verliere. Man gieße dann den Sorbet in Stengelgläser und servire ihn.

§. 4. Kirschwasser-Sorbet.

Man infundire in $\frac{1}{4}$ Quart Flußwasser $\frac{1}{2}$ Pfd. zerstoßene Kirschkerne in einer Glasflasche 4 Stunden lang. Die Infusion gieße man durch einen Spitzbeutel und setze ihr 8 Lth. bis zum kleinen Faden gekochten Zuckersyrup zu. Nachdem man die Mischung auf 17° gebracht hat, lasse man sie gefrieren. Nachdem sich das Eis gut gebildet hat und 10 Minuten vor dem Serviren, gebe man in die Gefrierbüchse 6 kleine Gläschen Kirschwasser, bewirke die Mischung mit Hülfe des Spatels, so daß der Sorbet eine schöne weiße Farbe erhält. Man gebe ihn in Sorbetgläser und servire ihn.

§. 5. Maraschino-Sorbet.

Man nehme $\frac{3}{4}$ Quart Zuckersyrup von 17° , gebe dasselbe in eine Gefrierbüchse, nebst einem Eßlöffel voll Jasminblüthwasser und eben so viel Orangeblüthwasser und lasse die Mischung gefrieren. Sobald sich das Eis schön gebildet hat, setzt man den Schnee von 4 Eiweiß hinzu, bearbeitet Alles 5 oder 10 Minuten lang mit einem hölzernen Spatel und setzt 6 kleine Gläser guten Maraschino di Zara zu. Man tablirt das Gefrorne noch mit dem hölzernen Spatel, damit es schön weiß werde, und servirt alsdann.

§. 6. Rosen-Sorbet.

Man nehme $\frac{3}{4}$ Quart Zuckersyrup von 170°, setze 4 Eth. Rosenwasser und ein wenig Koehenillesfarbe zu und lasse die Mischung dann gefrieren. Nachdem sich das Eis gut gebildet hat, giebt man in die Gefrierbüchse noch 6 kleine Gläschen Weingeist, bearbeitet das Gefrorne mit dem Spatel, jedoch nicht allzu stark, damit die Mischung ihre rothe Farbe nicht verliere.

§. 7. Jasmin-Sorbet.

Dieser Sorbet wird auf dieselbe Weise, wie der vorhergehende, bereitet, nur daß man statt des Rosenwassers Jasminwasser nimmt und ihn nicht mit Koehenille färbt.

Auf diese Weise stellt man Sorbets mit allen Arten von Wassern aromatischer Blüthen dar. Statt des Alkohols kann man Rosenlikör, Jasminlikör, Parfait Amour-Likör &c. nehmen.

Hat man keine Blumenwässer, so insundirt man 8 Eth. frische Blüthen 5 Stunden lang mit heißem Zuckersyrup und gießt denselben dann durch ein seidenes Sieb.

§. 8. Erdbeer-Sorbet.

Man zerdrücke auf einem Haarsiebe $1\frac{1}{2}$ Pfd. Erdbeeren und $\frac{1}{2}$ Pfd. Johannisbeeren. Dem ausgedrückten Saft setze man $\frac{3}{4}$ Quart Zuckersyrup, bis zum kleinen Faden gekocht, zu, ferner den Saft von 2 Citronen, worauf man von Neuem seihet. Man gebe der Flüssigkeit 180° und bringe sie dann in die Gefrierbüchse. Nachdem der Inhalt derselben gehörig gefroren und 10 Minuten vor dem Serviren des Sorbets, setze man $\frac{1}{2}$ Flasche Champagner zu und vermische ihn mittelst des hölzernen Spatels gut mit dem Gefrorenen, ohne jedoch zu stark zu tabliren, damit die rothe Farbe nicht verloren gehe. Man servirt in Sorbetgläsern.

Statt des Champagners kann man auch Bordeaux oder Burgunder nehmen.

§. 9. Malala = Sorbet.

In einen irdenen Gefäß gebe man den Saft und das abgeschälte Gelbe von 2 Citronen, ein Quentchen feinen Zimmet und $\frac{4}{5}$ Quart Zuckersyrup von 18°. Nach drei- oder vierstündiger Infusion passire man die Flüssigkeit durchs seidene Sieb und lasse sie gefrieren. Man setze sodann, nachdem das Eis sich gut gebildet hat, $\frac{1}{2}$ Flasche Malaga zu und bewirke die Mischung mit Hülfe des Spatels. Man setze auch noch 4 Eiweiß zu und arbeite 10 Minuten lang gehörig rasch, damit die Eiweiße nicht gefrieren, bevor sie in Schnee verwandelt sind. Man servire nun sogleich.

Statt des Malagaweines läßt sich jede Art des rothen oder weißen Weines, Wie Champagner, Bordeaux, Burgunder, spanischer Wein &c. verwenden.

Drittes Kapitel.

Von den gefrorenen Gramolaten.

Die Gramolaten sind gefrorene Getränke, welche in mehreren Städten Italiens, besonders bei Vallen und großen Abendgesellschaften gebräuchlich sind. Der Zustand der Körnung, den sie in der Gefrierbüchse annehmen, ist die Veranlassung ihres Namens gramolata, was so viel als klümpig bedeutet, geworden.

Zur Darstellung der Gramolaten werden die Gefrierbüchsen eben so vorgerichtet, wie für das Gefrorene, nur nimmt man die Hälfte weniger Salpeter. Wenn die Gefrierbüchse hergerichtet ist, nimmt man den Deckel ab und versetzt sie in Drehung, indem man sie mit drei Fingern der linken Hand und drei Fingern der rechten Hand in ihrem Rande ergreift. Sobald die Flüssigkeit

zu gefrieren beginnt, so löst man mit dem Spatel die Theile ab, welche sich an dem innern Umfang angehängt haben. Man fährt fort die Büchse zu drehen, indem man den Spatel mit der rechten und die Gefrierbüchse mit der linken Hand in Bewegung setzt. Sobald die Flüssigkeit den Zustand des schmelzenden Schnees angenommen hat, ohne daß sie zu stark gefroren ist, wenn sie anfängt, klümpig zu werden, verschließt man die Gefrierbüchse mit ihrem Deckel und nimmt im Eimer den Zapfen heraus, um die Hälfte des Salzwassers abfließen zu lassen. Man umgiebt alsdann die Gefrierbüchse mit Eis und Salpeter, um die Gromolaten bis zu dem Augenblick, wo sie servirt werden sollen, zu konserviren.

Diese Art erfrischender Getränke werden fast im flüssigen Zustande und von ganz gleichmäßiger Granulation servirt.

§. 1. Citronen-Gramolate.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Quart Zuckersyrup von 14° , gebe in dasselbe das abgeschälte Gelbe von 3 Citronen und den Saft von 6 Citronen. Man lasse das Gelbe eine Stunde lang ziehen und gieße den Zucker nach Verlauf dieser Zeit durchs seidene Sieb, um ihn nach dem vorhergehenden Recepte gefrieren zu lassen.

§. 2. Orange-Gramolate.

In eine Schüssel gebe man $\frac{1}{2}$ Quart Zucker von 14° , das abgeschälte Gelbe von 3 Drangen und den Saft von 4 Drangen. Man bedecke die Schüssel mit einer Serviette und infundire eine Stunde lang. Man setze den Saft von 2 Citronen zu und ein wenig präparirte Rothenille, passe dann die Flüssigkeit durchs seidene Sieb und gebe sie in die Gefrierbüchse.

§. 3. Johannisbeer-Gramolate.

Man zerdrücke auf einem Haarsiebe 1 Pfd. rothe Johannisbeeren und $\frac{1}{2}$ Pfd. Himbeeren. Man mische

den erhaltenen Saft mit $\frac{3}{4}$ Quart Zuckersyrup, welcher bis zum kleinen Faden gekocht ist. Man setze den Saft von 2 Citronen zu, passire abermals durchs Haarsieb, bringe die Mischung auf 14° und gebe sie dann in die Gefrierbüchse.

§. 4. Erdbeer-Gramolate.

Man drücke auf einem Haarsiebe 1 Pfd. Erdbeeren und $\frac{1}{2}$ Pfd. rothe Johannisbeeren aus, mische zum ausgepressten Saft $\frac{3}{4}$ Quart zum kleinen Faden gekochten Zucker, ferner den Saft von 2 Citronen und verfahre, wie für die Johannisbeer-Gramolaten angegeben worden ist.

§. 5. Süßkirschen-Gramolate.

In einem marmornen Mörser zerstoße man $1\frac{1}{2}$ Pfd. reife Süßkirschen, gebe sie in eine Schüssel mit $\frac{3}{4}$ Quart Zuckersyrup, welcher bis zum kleinen Faden gekocht ist. Man insundire die Kirschen 2 Stunden lang, setze hierauf den Saft von 2 Citronen zu, passire die Flüssigkeit durch ein ganz dichtes Haarsieb unter schwachem Drücken, damit der Saft der Süßkirschen durch die Maschen des Siebes gehe; man bringe die Mischung auf 10° und lasse sie gefrieren. Die Sauerkirsch-Gramolate wird auf dieselbe Weise dargestellt.

§. 6. Pfirsich-Gramolate.

Man nehme 12 Pfirsichen, die man durch ein Haarsieb reibt, sobald sie ganz reif sind, und in einem marmornen Mörser stößt, wenn sie nicht hinlänglich reif sind. Man nehme aus den Pfirsichsteinen die Kerne, schäle letztere und zerreiße sie fein, um sie dem Pfirsichensaft zuzusetzen. Man setze dann $\frac{4}{5}$ Quart bis zum Faden gekochten Zuckersyrup zu und lasse Alles 3 Stunden lang ziehen. Man setze den Saft von 3 Citronen zu, passire dann die Mischung durch ein Haarsieb, wobei man auch das Fleisch der Frucht durchreibt, und bringe

alsdann die Mischung bis auf 14° , ehe man sie in die Gefrierbüchse giebt.

Die Aprikosen-Gramolate wird auf dieselbe Weise dargestellt.

§. 7. Mandel-Gramolate.

In einem marmornen Mörser zerstößt man 12 Lth. süße und 4 Lth. bittere Mandeln, nachdem man sie gebrüht und von ihren Schalen befreit hat. Man setze von Zeit zu Zeit während der Operation etwas Wasser zu, um zu verhindern, daß das Del der Mandeln frei werde. Nachdem die Mandeln in einen feinen Teig verwandelt worden sind, vermische man sie mit $\frac{4}{5}$ Quart Zuckersyrup von 14° . Hat man den Mandelteig gut in den Zucker eingerührt, so passirt man die Mischung unter schwachem Druck durch ein dichtes Haarsieb, setzt dann 4 Lth. Drangenblüthwasser zu und giebt die Mischung in die Gefrierbüchse.

Viertes Kapitel.

Ueber die Bereitung von Crèmes.

Diese Art herrlicher Speisen theilt man: 1) in abgerührte Crèmes, 2) in Dunstcrèmes, 3) in geschlagene, 4) in gestockte, 5) in Mandel- oder Nußcrèmes und 6) in zusammengesetzte oder Prinzessinnencrèmes.

Sie treten als eine für sich bestehende Speise, als süßes Zwischengericht auf, oder werden in kompaktem Zustande zur Füllung verschiedener Backwerke und andern Sachen gebraucht. Ihr Grundstoff besteht aus Sahne, guter Milch oder weißem Wein jeglicher Art. Alle Sahnencrèmes sollen einen gewissen würzigen Hauptgeschmack führen, z. B. von Vanille, Drangen,

Apfelsinen- oder Citronenschale, Maraschino, Drangenblüthe, Rosen, Kaffee, Thee, Kakao, Punsch u. dergl. Verschiedene werden mit Chokolade, Mandeln, Pistazien, Pumpernickel, Karamelzucker, bittern Makronen 2c., mit ganzen oder durchgestrichenen Erdbeeren, Himbeeren und anderen Früchten vermischt.

1) Abgerührte Crèmes. Sie haben die meisten Nüancen und Anwendungen. Man rührt einen oder ein Paar Eßlöffel feines Mehl mit 10 bis 12 Eigelben, 12 bis 16 Lth. feinem Zucker und $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Quart von einer der obigen Flüssigkeiten, nebst einem beliebigen würzigen Zusatz erst recht klar und dann auf dem Feuer bis zum Aufkochen zu einer klaren, dicken, aber lockern Masse ab und mischt, wenn sie etwa halb verkühlt ist, 3 Vierteltheile oder sämmtlichen, von dem Eiweiß glatt und steif geschlagenen Schnee darunter. Diese einfache Crème kann man, wenn sie angerichtet, ist, mit kleinen Biskuits, Maronen, Chokoladenplätzchen, kleinen Baisés garniren. Auch eine ansprechende Modification erfahren diese Crèmes dadurch, daß man den Zucker zu Karamel kocht und diesen mittelst eines Löffelstieles strichweise oder wellenförmig unter die angerichtete Crème rührt und unter dem Namen „Karamelcrème“ (Crème brûlée) aufsticht. Will man sie modelliren und zum Gallern und Ausstrülpfen einrichten, so versetzt man sie im obigen Quantum mit 2 Loth Hausenblase oder einem andern Konsistenzmittel, wobei man, wenn die dabei zu benutzende Form hübsche Vertiefungen hat, diese mit farbigen Stoffen ausgießen kann. — Wie schon gesagt, müssen die als Füllsel dienenden, abgerührten Crèmes dick sein, also muß weniger Flüssigkeit zugesetzt werden.

2) Dunsterèmes oder englische Crèmes. Bei diesen spielt das Bainmarie oder das Wasserdampfbad eine wichtige Rolle, denn geräth dies, während des Einstellens der Formen oder Becher, ein einziges Mal ins Sieden, so ist die Bereitung verfehlt, die Crèmes fallen zusammen, werden fest und löcherig und

gegen eine wässerige Flüssigkeit ab. Man lasse in $\frac{1}{2}$ Quart Sahne Vanille, Drangen- oder andere Fruchtblüthen, Thee, gebrannte Kaffee- oder Kakaobohnen zc. gut ausziehen, mischt mit ihr, wenn sie ganz ausgekühlt ist, 4 ganze Eier und 8 Eigelbe, die mit 12 bis 14 Loth Zucker und einigen Körnchen Salz ganz klar gerührt werden, füllt die durchgegoßene Flüssigkeit in Bechertassen oder in mit flüssiger Butter ausgestrichene Becher- oder andere Formen und stellt sie so lange in ein Wasserdampfbad, bis die Flüssigkeit eine lose, zartschlüpfrige Substanz geworden ist. Die in den Tassen bereiteten Crèmes rührt man sammt den Tassen auf, die in den Formen stülpt man aus und überzieht sie mit gut gebundener, ebenfalls süßer und gewürzter Sahne. Die Dunstcrèmes kann man auch von Wein bereiten.

2) Geschlagene Crèmes. Sie bestehen aus trefflicher roher Sahne, die, wenn sie recht kalt (auf Eis oder in einem Keller) geworden, in einem kuppelförmigen Gefäß oder einer großen Terrine mit einer Drahtruthe so lange geschlagen wird, bis sich ein fester Schaum entwickelt hat, der an der herausgehobenen Ruthe wie ein aufrechtstehender Zapfen sitzen bleibt. Man süßt die Masse mit Puderzucker, würzt sie mit Maraschino oder einem andern Likör oder abgeriebenen Citronen- oder Drangenschalen, Drangenblüthenessenz u. s. w. Die geschlagenen Crèmes kann man ebenfalls durch einen geringen Zusatz von Hausenblase in Formen modelliren, und sie mit Pumpernickel, geriebener Chokolade, gröblich gestoßenen bittern Makronen, mit ganzen oder oder als Marmelade behandelten Früchten zc. vermischen. Auch zum Füllen von Backwerken wie Nr. 1, braucht man die geschlagenen Crèmes.

4) Gestockte Crèmes. Sie stehen mit den Dunstcrèmes in naher Verwandtschaft. Obgleich die einfachsten, so sind es dennoch die, welche am ersten mißlingen, und es spielen dabei die inneren Häute von Hühnermagen eine Hauptrolle. Diese werden bei dem Auf-

sammeln, wenn sie gut gereinigt sind, langsam getrocknet und, wenn man sie brauchen will, gröblich gestoßen (zu 1 Quart Sahne 10 bis 12 Stück). Die gestoßten Crèmes verlangen die allerbeste Sahne, welcher man durch Infusion, wie den Dunstcrèmes, am meisten mit Vanille, Kaffee- oder Kakaobohnen, Thee, Chokolade einen würzigen Geschmack giebt, sie hinreichend süßt und nicht gar zu heiß über die in ein linnenés Tuch geschütteten Hühnerhäute bei vier- bis sechsmaliger Wiederholung gießt und sie das letzte Mal schwach ausdrückt. Nachdem die Crèmes in Bechertassen gefüllt sind, werden sie mit verdoppelter Vorsicht wie die Dunstcrèmes behandelt, aber wegen ihrer außerordentlichen Feinheit niemals gestürzt, sondern stets in Tassen aufgetragen.

5) Mandel- oder Nußcrèmes (Blankmanger). Hierher gehören auch die so angenehm für den Gaumen als für das Auge sich bewährenden Pistaziencrèmes. Die Pistazien werden hierzu wie die Mandeln oder Nüsse vorbereitet, überhaupt die ganze Art der Bereitung, wie die der Mandel- oder Nußcrèmes geführt. Wenn den Blankmanger ein schneeweißes Aeußere auszeichnen soll, so muß eine gefällige hellgrüne Farbe für die Pistaziencrèmes sprechen, weshalb man etwas Spinat zusetzt.

6) Zusammengesetzte oder Prinzessinnencrèmes. Hierzu braucht man geschlagene Crèmes, einen von Reis, Gries, Sago zc. mit Milch mäßig festen Brei und eine gut mit Eigelbem gebundene, gesüßte und gewürzte Sahne. Wird die geschlagene Crème mit dem Brei zu warm vermischt, so löst sich jene als die leichtere Masse auf, tritt ohne Haltung nach oben, und der Brei sinkt zu Boden. Entgegengesetzt bei zu kalter Vermischung, wo der Brei schon fest wird, entstehen leicht abgesonderte oder klumpige Theile, und eben so ist es auch mit der Vermischung mit der Hausenblase. Man mische die hübsch festgeschlagene Sahne mit einem Theil gebundener Sahne,

kochte den Reis oder einen andern Stoff mit Milch, Zucker und etwas Vanille zu einer cremigen Masse, rühre die aufgelöste Hausenblase mit feinem Zucker klar, verbinde sie mit dem Reis und dann mit Vorsicht mit der geschlagenen Crème, fülle das Ganze in eine mit etwas Mandelöl ausgestrichene Form, stülpe es, wenn es kalt und steif genug ist, aus, und überziehe es mit der übrig gebliebenen gebundenen Sahne. Von 1 Quart Sahne werden $\frac{2}{3}$ geschlagen und $\frac{1}{3}$ kört und hierzu 12 bis 14 Loth Reis gekocht.

Dritter Abschnitt.

Von der Bereitung der Chokolade, der künstlichen Getränke und Obstweine.

Erstes Kapitel.

Von der Verfertigung der Chokolade.

Die Bereitung der Chokolade ist eine von den wichtigsten Arbeiten des Konditors, und der Gebrauch derselben wird immer allgemeiner, da sie jetzt fast wohlfeiler, als der Kaffee, und der Gesundheit bei weitem dienlicher ist. Doch ist dabei zu bedauern, daß so viele Personen auch Chokolade verfertigen, welche oft nicht einmal diesen Namen verdient. Wer gute Chokolade verfertigen will, der muß nicht allein genaue Kenntniß von deren Bearbeitung haben, sondern er muß auch keine Mühe und keine Arbeit scheuen, um sie recht fein zu machen, die Bestandtheile, welche dazu kommen, nicht fälschen, sondern ganz rein nehmen u. s. w.

Eine der ersten Ursachen, warum man jetzt wirklich wenig gute Chokolade bekommt, ist diese: daß sich jetzt der größte Theil der Kauf- und Handelsleute, so wie

noch viele andere Personen, denen es oft gar nicht zukommt, mit deren Verkauf abgeben, welche dann gewöhnlich beim Einkauf nur auf die Wohlfeilheit und nicht auf die Güte sehen, und es Verfertiger giebt, die nicht darnach fragen, ob ihre Waare gut ist, wenn sie nur verkaufen. So wird sie zwar wohlfeiler, aber auch immer schlechter.

§. 1. Von den Geräthschaften, welche bei der Verfertigung der Chokolade nöthig sind.

Die Mörser oder Kessel nebst der Keule, welche darin läuft, habe ich schon im ersten Abschnitte der ersten Abtheilung beschrieben. Ferner braucht man eine eiserne, glatt polirte Platte, welche ohngefähr 2 Fuß breit, $2\frac{1}{2}$ Fuß lang und 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll stark sein muß. Die Platte muß ganz gerade und glatt geschliffen sein. An dem Gestelle ist in der Mitte unter der Platte ein hölzerner Kasten mit kleinen Löchern angebracht, inwendig mit Eisenblech beschlagen, welchen man wie einen Tischkasten herausziehen kann; er hat ohngefähr die Hälfte von dem Umfang der Platte und ist 10 bis 12 Zoll tief. In diesen Kasten wird eine flache Kohlenpfanne mit Kohlen gestellt, um, wenn es nöthig, die Platte zu erwärmen. Hierzu gehört eine eiserne, sehr glatt polirte Rolle, welche ganz die Größe und Form eines Welgerholzes hat, sich auch um einen eisernen Stab dreht, mit zwei Griffen, welche aber nicht geradeaus, sondern etwas im schiefen Winkel nach außen, nach dem Arbeiter zu, stehen.

Ein eisernes Spatelchen, welches die Form hat wie die Malerspatelchen, womit sie die Farben zusammenstreichen, doch etwas größer, um die Chokolade nach der Mitte zu streichen. Die blechernen Formen, worin die Chokolade fest wird, läßt man sich nach Belieben, größer oder kleiner, mit einem Zeichen versehen, machen. Sie müssen von starkem, recht gut polirtem Blech sein.

§. 2. Von dem Kakao und dem Rösten desselben.

Der Kakao ist die Frucht eines Baumes, welcher am häufigsten in Amerika wächst. Der, welcher aus Karakas kommt, ist der beste, macht sich aber jetzt sehr selten; er hat die dicksten Bohnen, ist aber etwas trocken. Die beste Chokolade erhält man, wenn man Karakasbohnen zur Hälfte mit andern, welche von Domingo, Martinique u. s. w. kommen, vermischt, weil diese Bohnen viel Del haben, aber auch viel schärfer sind.

Man wähle frische Bohnen, welche nicht schimmelig oder wurmfichig sind, welches am öftersten bei den Karakasbohnen der Fall ist.

Rösten kann man den Kakao auf verschiedene Art, erstens wie den Kaffee in einer Trommel, doch muß das Feuer nicht zu stark sein. Sobald die Bohnen anfangen zu knacken, oder wenn man einige herausnimmt und die Schale sich leicht abdrücken läßt, ist er gut. Ferner, in einem großen Tiegel auf Kohlenfeuer, wobei sie immer umgerührt werden, oder auch auf einem Blech, mit Rändern an den Seiten versehen, welches man an die Backröhre stellt und den Kakao öfters umrührt.

Hat man Bohnen, welche moderig schmecken, so sucht man sich dadurch zu helfen, daß man sie etwas stärker als gewöhnlich röstet; hierdurch verliert sich jener Geschmack so ziemlich. Freilich ist die davon gefertigte Chokolade nicht unter die gute zu rechnen.

§. 3. Die Bearbeitung der Chokolade.

Die gerösteten Kakaobohnen werden rein geschält, abgewogen und in den Kessel gethan; unter dem Kessel wird ein ganz gelindes Kohlenfeuer angemacht, mit der Keule wird nun so lange im Kessel gerieben, nicht gestoßen, bis die Kakaobohnen durchaus zu Del geworden sind. Alsdann wird die gehörige Quantität fein gestoßenen Zuckers und Gewürz (welches ich weiter unten

genau angeben werde) dazu gethan und so lange wieder gerieben, bis die Masse anfängt, sich zu ballen und von dem Kessel abzulösen. Hierauf wägt man 1 Pfd. davon ab und thut es auf die eiserne Platte, welche auch gelinde erwärmt ist. Die übrige Chokolade läßt man im Kessel, unter welchem ein ganz schwaches Kohlenfeuer bleibt; man reibt sie auch einige Mal um. Nun wird die Chokolade auf der Platte mit dem eisernen Cylinder ausgetrieben, wieder mit dem Spatelchen zusammengestoßen und so fortgeföhren, bis sie die möglichste Feinheit erhalten; alsdann wägt man sie in die Form, nimmt wieder andere aus dem Kessel und verfährt eben so, bis sie alle durchaus fein gearbeitet ist. Sollte die Chokolade auf der Platte zu heiß geworden sein, so darf man sie nicht gleich in die Form wägen, sondern muß sie in einer Schüssel erst etwas kälter werden lassen. Die Formen müssen alsdann an einen kühlen Ort gestellt werden.

Wenn die Chokoladentäfelchen fest sind, wickelt man sie in weißes oder in eine andere Sorte feines Papier und hebt sie an einem trocknen, doch kühlen Orte auf.

§. 4. Feine Vanillechokolade.

Man wäge 4 Pfd. geschälte Kakaobohnen in den Kessel, reibe sie bis zu Del, thue 3 Pfd. fein gestoßenen Zucker und 3 Lth. mit etwas Zucker ebenfalls fein gestohene Vanille dazu und verfähre, wie gezeigt. Man kann bei dieser Chokolade auch mehr oder weniger Zucker und Vanille dazu thun, je nachdem man sie haben will.

§. 5. Gewürzchokolade.

4 Pfd. geschälte Kakao werden zu Del gerieben, 4 Pfd. Zucker, 3 Lth. Zimmet, 2 Lth. Nelken, $\frac{1}{2}$ Lth. Vanille, Alles fein gestoßen und $\frac{1}{2}$ Lth. peruvianischer Balsam dazu gethan. Uebrigens verfährt man, wie §. 4 gezeigt.

Auch kann man 1 Lth. Kardamomen dazu thun, doch wird dieses Gewürz nicht von Jedermann geliebt.

§. 6. Pariser Vanillechokolade.

Man nimmt 10 Pfd. Kakaomasse, 4 Loth Vanille und 10 Pfd. Zucker. Man arbeitet 9 Pfd. Zucker unter die Kakaomasse, indem man sie auf zwei Mal in den noch warmen Mörser giebt; man reibt Alles gut untereinander, und wenn die Mischung vollkommen ist, nimmt man diese Masse aus dem Mörser, thut sie in eine Schüssel bis auf ein einziges Pfund, welches man auf den Reibstein bringt.

Die Schüssel oder die Schale, in welcher sich die übrige Masse befindet, setzt man in das Gehäuse des Reibsteins neben die Kohlenpfanne und reibt alsdann die Chokolade auf dem Reibsteine mit einem Cylinder aus polirtem Eisen von 2½ Zoll Durchmesser und ohngefähr 18 Zoll Länge. Dieser Cylinder hat an beiden Enden einen eben so starken Griff aus Buchsbaum von 6 Zoll Länge, damit ihn der Arbeiter bequem handhaben könne.

Sobald die Chokolademasse sattfam gerieben ist, was man daran erkennt, daß sie auf der Zunge leicht und gänzlich schmilzt, giebt man sie in eine andere Schüssel, welche man auch in das Gehäuse des Reibsteins stellt, um die Masse immer flüssig zu erhalten.

Man trägt nun wieder 1 Pfd. Masse auf den Reibstein, reibt sie eben so und fährt auf diese Weise fort, bis die sämtliche Chokolademasse diese Bearbeitung erfahren hat.

Es versteht sich von selbst, daß man während des Reibens eine gleichmäßige Erwärmung des Reibsteins unterhält. Der richtige Grad der Wärme ist dann eingetreten, wenn man den Rücken der Hand ohne Belästigung nicht länger als einen Augenblick auf dem Reibsteine erhalten kann.

Der gut geriebenen Chokolademasse setzt man endlich die Vanille zu, die man zuvor mit 1 Pfd. Zucker pulverisirt und durch ein seidenes Sieb geschlagen hat. Für diesen Zweck kommt die Kakaomasse nochmals auf den Reibstein, der aber jetzt nicht zu warm werden darf.

Damit die Chokolade einen guten Glanz erhalte, nimmt man sie, nach bewirktem Zusatz der Vanille, bald wieder herab und rollt sie auf einem großen Pergamentblatte, zerlegt sie sodann in Stücken von $\frac{1}{4}$ Pfund, die man in die Formen legt und letztere so gerade als möglich schlägt, bis die Chokolade in derselben eben und glänzend geworden ist. Sollten sich auf der Chokolade, wie dieses häufig der Fall ist, kleine Luftblasen bilden, so sticht man sie mit einer Nadel auf, und die Chokoladentafel wird alsdann vollkommen eben werden.

In den Formen läßt man die Chokolade erkalten, wodurch sie hart und fest wird. Sie löst sich gut aus den Formen, und man braucht sie nur für diesen Zweck umzustürzen, oder dieselben an beiden Enden dergestalt etwas zu drücken, als ob man sie zusammendrehen wollte. Sollten die Chokoladetafeln an irgend einer Seite anhängen, so lösen sie sich auf diese Weise leicht, ohne daß man Gefahr läuft, die Form oder die Chokolade zu zerbrechen.

Wenn man auf der Chokolade marmorirte Flecke bemerkt, so rührt dieses daher, daß man letztere zu heiß in die Formen gegeben hat. Ehe man die Chokolademasse in die Formen giebt, muß man, wenn dieselbe noch zu flüssig ist, 2 oder 3 Eßlöffel voll Wasser auf eine Quantität von 20 Pfund gießen; rührt man sie gut mit einem Spatel um, so verliert sie alsdann einen Theil ihrer Flüssigkeit, und man kann sie nun bequemer wägen und in die Formen geben.

Wünscht man eine Chokolade darzustellen, die einen angenehmen Geschmack besitzt, so setzt man ihr, statt der Vanille, 3 Loth Zimmt, 1 Quentchen Macis, 2 Quentchen Gewürznelken zu, die man pulverisirt und mit dem Zucker mischt.

Will man eine noch feinere Chokolade, so setzt man 2 Pfd. weniger Zucker zu, als oben vorgeschrieben ist.

Man wickelt die Chokoladetafeln in weißes Papier und bewahrt sie an einem ganz trocknen Orte auf, weil

sie, an einem feuchten Orte aufbewahrt, auf der Oberfläche gern schimmeln.

Es ist nothwendig, daß man die Vanille mit Zucker zerkleinert, weil man sie sonst wegen der harzigen und balsamischen Substanz, die sie in reichlicher Menge enthält und zwar in einem Zustande von Weichheit, sonst unmöglich pulverisiren könnte. Dieses Geschäft muß man außerdem so viel wie möglich bei trockner Witterung vornehmen, weil der Zucker bei feuchter Witterung sich schwierig durchs Sieb schlagen läßt.

Die in diesem Recepte vorgeschriebenen Verhältnisse geben ohngefähr 20 Pfd. Chokolade, welche Quantität ein Arbeiter während eines Tages zu vollenden pflegt; bringt er eine größere Quantität fertig, so kann sie nicht gut behandelt sein. Den Zucker kann man nach Geschmack vermehren oder vermindern, und dasselbe gilt auch von den Gewürzen.

§. 7. Bayonner- oder Spanische Chokolade.

Man wendet dazu einen sehr harten Reibstein von 18 Zoll Breite und 2 Fuß Länge mit einem Cylinder oder Welger von gleichem Korne mit dem Steine an. Diesem Steine giebt man auf drei Füßen, von denen der eine vorn und die beiden andern hinten hin kommen, eine geneigte Lage, wie diejenige eines Pultes.

Diesen Stein stellt man auf eine Plattform, die von vier Füßen getragen wird, so daß ersterer dem Arbeiter bis an den Gürtel reicht.

Man läßt vier Tröge aus schwachem Holz machen, setzt drei davon neben den Reibstein, nämlich einen vor den Arbeiter und die beiden andern ihm zur rechten und zur linken; der vierte dient zum Ersatz, wenn der Kakao gerieben ist. Bei diesem Steine braucht man den Kakao nicht in einem gußeisernen Mörser zu stoßen, sondern bringt ihn, nachdem er geröstet ist, auf den Stein, der auf dieselbe Weise, wie oben angegeben, erwärmt ist und zerkleinert ihn mit einem Welger aus demselben Stein. Ist sämmtlicher gerösteter Kakao zerkleinert, so

nimmt man den Trog weg, in welchen derselbe gefallen ist, und ersetzt ihn durch einen andern Trog, in welchen man den Zucker giebt. Der zerkleinerte Kakao wird nun von Neuem gerieben und dabei so mit dem steinernen Welger gepreßt, daß weiter nichts als das Del in den Trog auf den Zucker fließt.

Ist dieses geschehen, so mischt man den Zucker gut mit dem Kakaoöl mit Hülfe eines Spatels und bildet daraus einen Teig, den man nochmals auf den Reibstein bringt und zwar zum letzten Mal, um ihn mit den Gewürzen zu vermischen. Dieses geschieht ganz auf dieselbe Weise, wie bei der Pariser Chokolade angegeben worden ist; auch giebt man die Chokolademasse eben so in die blechernen Formen.

Will man die Chokolade ohne Zucker verfertigen, so giebt man die Masse, wenn sie das Del noch hat, in die viereckigen oder runden Formen, welche letzteren man hauptsächlich zu Bayonne anwendet, wo diese Chokolade in feinsten Qualität bereitet wird und einen sehr großen Absatz findet.

§. 8. Mailänder oder Italienische Chokolade

wird auf dieselbe Weise, wie die Bayonner Chokolade bereitet, und der Unterschied liegt nur im Steine; er ist auf dieselbe Weise gestellt, hat aber auch außerdem noch Riefen. Diese Steine werden in der Umgegend von Mailand gefertigt und nur eine einzige Steinart eignet sich dazu, die übrigens sehr selten und sehr schwierig zu bearbeiten ist; ihr Korn ist härter als Eisen, und die Arbeiter zerbrechen viele Instrumente, ehe sie ihn ganz vollenden können.

Ein solcher Stein mit seinen beiden Walzen aus derselben Masse kostet an Ort und Stelle 300 Frankl. Ist der Stein gut gewählt und gut gearbeitet, so kürzt er die Arbeit um Vieles ab, und der Kakao ist dennoch besser gerieben. Die Fabrikation der Chokolade auf diesem Steine erreicht nicht die Feinheit, als wie auf andern Reibsteinen, und es ist von Seiten des Arbeiters

große Geschicklichkeit erforderlich; aber die Qualität der Chokolade übertrifft diejenige einer auf ebenen Steinen geriebenen, weil man nicht nöthig hat, den Kakao in einem gußeisernen Mörser zu stoßen, welcher, wenn er zu heiß ist, dem Kakao das wesentliche Del entzieht.

Italienische Chokoladefabrikanten genießen deshalb auch, wenn sie sich mit ihrem Geschäft in Frankreich niederlassen, einen großen Ruf und verfehlen niemals, die erwähnten Steine mitzubringen. Es ist eine erwiesene und allgemein anerkannte Sache, daß eine solche Chokolade den Vorzug vor allen andern hat.

Zum Schlusse bemerken wir noch, daß in diesem wie in dem vorigen Recepte die Bestandtheile in gleichem Verhältnisse, wie zur Pariser Chokolade, genommen werden.

§. 9. Gesundheitsschokolade.

3 Pfd. geschälter Kakao, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener Zucker; wird dann übrigens ganz so verfertigt, wie §. 4 gezeigt. Sie braucht nicht viel Arbeit auf der Platte.

§. 10. Versüßte Gesundheitsschokolade.

Man nehme 4 Pfd. geschälten Kakao und 4 Pfd. gestoßenen Zucker. Die Kakaobohnen werden zu Del gerieben, der Zucker darunter gearbeitet und dann auf der Platte fein gerieben.

Ich habe hier nur angegeben, wie viel man Kakao, Zucker und Gewürz, gegen einander gerechnet, ohngefähr nehmen muß; übrigens bleibt es ganz dem Verfertiger überlassen, wie süß und gewürzhast er die Chokolade machen will.

§. 11. Mooschokolade.

Diese für Brustkranke, oder mit Hämorrhoiden beladene Personen, sehr gesunde, so wie für viele andere Kranke heilsame Chokolade wird auf folgende Art verfertigt: 4 Pfd. geschälter Kakao werden zu Del gerieben, 4 Pfd. gestoßener Zucker, 2 Pfd. schnell abgebrühtes,

wieder getrocknetes, fein pulverisirtes isländisches Moos oder Flechte und $\frac{1}{4}$ Pfd. ganz fein pulverisirte ächte Salepwurzel dazu gethan. Alsdann wird dieses 1 Stunde lang unter einander gerieben, hierauf durch einen Durchschlag gerieben, gewogen und Paquetchen von 4 und 8 Lth. davon gemacht. Zu einer Tasse Wasser nimmt man beim Kochen einen guten Eßlöffel voll Chokolade.

§. 12. Mooschokolade in Tafeln.

Ebenfalls eine sehr gesunde Chokolade; da sie sehr stärkend und nährend ist und dabei nicht erhitzt, so ist sie vorzüglich Genesenden und andern schwächlichen Personen zu empfehlen. Man reibe 1 Pfd. geschälte Kakaobohnen zu Del, thue dann $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, 2 Lth. pulverisirte Salepwurzel und 4 Lth. isländisches Moos, welches wie im vorhergehenden §. gezeigt zubereitet, hinzu und reibe es, bis die Masse wie ein dicker Brei ist. Alsdann wägt man sie in die Formen.

§. 13. Weiße Chokolade.

Die weiße Chokolade soll ein leichtes Nahrungsmittel sein, welches hauptsächlich Personen zarterer Konstitution und Personen, die durch lange Krankheit geschwächt sind, gut bekommt.

Man nimmt hierzu weißen Zucker, 7 Pfd. 20 Lth.; Tapioka, 1 Pfd. 24 Lth.; Grüße, 1 Pfd. 16 Lth.; isländisches Moos in Gallerte und pulverisirt, 16 Lth.; concentrirte Tinktur von Karakas-Kakao, 16 Lth.; Vanilletinktur, 2 Quentchen; Wasser über Kakaochalen destillirt, 24 Lth.

Man mischt die Tapioka, die Grüße und die in Pulver umgewandelte Moos-Gallerte gut unter einander, setzt dann in kleinen Portionen die concentrirte Tinktur des Karakas-Kakao und die Vanilletinktur hinzu, wobei man wiederum auf eine gute Mischung dieser Substanz sieht; endlich setzt man nach und nach das über Kakaochalen destillirte Wasser zu und erlangt somit eine ho-

mogene Masse, die man beliebig theilen kann. Gekocht wird diese Chokolade gleich der gewöhnlichen.

§. 14. Weiße Chokolade (2).

Pulverisirter Zucker, 7 Pfd.; Tapioka, 1 Pfd. 24 Loth; Grüze, 4 Pfd. 22 Lth.; pulverisirte isländische Moos-Gallerte, 1 Pfd. 8 Lth.; Tinktur von Karakass-Kakao, 16 Lth.; Vanilletinktur, 2 Quentchen; Wasser über Kakaochalen destillirt, 1 Pfd. 24 Lth.

§. 15. Turiner Chokolade.

Man nehme 14 Pfd. Kakaomasse, 12 Pfd. klaren Raffinatzucker, 8 Lth. feinen Zimmet, 6 Lth. frische Schoten-Vanille, 3 Skrupel graue Ambra. Bereitet wie alle Chokolade.

§. 16. Römische Chokolade.

Man nimmt hierzu 4 Pfd. Chokolademasse, 3 Pfd. Raffinadezucker, 1½ Lth. Vanille und 1 Lth. Zimmet.

§. 17. Chokolade von Erdmandeln.

Die Verfertigung dieser Chokolade, deren Hauptbestandtheil die Erdmandel ist, kann nicht genug empfohlen werden, da sie bei gehöriger Behandlung der ächten wenig nachgiebt.

Die Erdmandel (*Bunium bulbocastanum*) wächst bei uns und in andern Gegenden Europas wild, kann aber auch in Gärten mit Vortheil gezogen werden und jeder Gärtner kennt dieselbe so wie ihre Behandlung. 1 Pfd. dieser Erdmandeln wird, wenn sie zuvor wohl gewaschen und dann wieder vollkommen getrocknet sind, in eine geräumige Kaffeetrommel geschüttet und in derselben wie bekannt so lange gebrannt, bis die Mandeln zu knacken anfangen und eine zimmetbraune Farbe annehmen. Länger dürfen sie aber nicht gebrannt werden, wenn sie für diesen Zweck nicht unbrauchbar werden sollen.

So heiß sie nun sind, werden sie in den erwärmten Mörser geschüttet und daselbst ganz so behandelt wie Kakaobohnen. Der Zusatz an Gewürzen ist bei allen Arten dieser Chokolade der Quantität derselben wie bei der Kakao-Chokolade gleich, nur ist hier die Hälfte des Zuckers hinreichend.

Da diese Masse nicht flüssig, sondern in Pulvergestalt gewonnen wird, so können folglich auch keine Tafeln gegossen werden. Das Pulver muß daher in Büchsen aufbewahrt werden, welche gut schließen; in trockenem Zustande hält es sich viele Jahre.

Da jedoch die Auflösung dieser Erdmandel-Chokolade etwas schwerer von Statten geht, so muß die mit Wasser oder Milch versetzte Masse wenigstens 2 Stunden gelinde kochen. Im Uebrigen ist die Bereitungsart gleich der gewöhnlichen.

§. 18. Wein-Chokolade.

$\frac{1}{2}$ Flasche guter Wein, 6 Lth. fein geriebene Chokolade und 2 Lth. klarer weißer Zucker werden wie vorhin über Feuer zum Kochen gebracht, sodann 4 Eidotter, welche zuvor in etwas Wein klar gequirlt wurden, sobald die Chokolade steigt, dazu gegossen und unter beständigem Umrühren noch eine kleine Weile ziehen lassen, sodann aber abgenommen und servirt.

Die so zubereitete Chokolade ist ein sehr erhitzendes Getränk, daher auch den gesündesten Personen zu rathen ist, nicht mehr als eine Tasse davon zu trinken. In nasskalten Herbst- und Frühlingstagen oder kurz vor oder nach der Reise in strenger Winterkälte, sind ein Paar Tassen voll von dieser Chokolade aber auch ein treffliches Getränk, ganz geeignet, den Körper angenehm zu erwärmen und dem schädlichen Einflusse zu begegnen.

§. 19. Chokolade für Kranke.

Nicht umhin kann ich, die Bereitung nachfolgender Chokolade mitzutheilen, welche nicht nur ein stärkendes, sondern auch ein sehr angenehmes Getränk darbietet,

und manchem Kranken Linderung verschafft. Man werfe zu diesem Zwecke die Kakao-Bohnen ungeröstet in kochendes Wasser, lasse sie so lange darin sieden, bis ihre Schale erweicht ist und man sie biegsam findet, wenn man die Bohne selbst zwischen den Fingern drückt. Hierauf läßt man die Bohnen auf einer Drahthorde entweder in der Sonne oder im mäßigen Ofen erwärmen. Von ihren Schalen befreit, werden sie dann gewogen und in einem erwärmten Mörser mit $\frac{1}{4}$ ihres Gewichtes an Zucker zu einem äußerst feinen Teige gerieben, welcher demnächst in blecherne Formen gegossen wird. Auch durch das sorgfältigste Rösten der Bohnen kann die Erzeugung eines brenzlichen Oeles nicht ganz verhindert werden, und der Genuß desselben ist dem Kranken im Allgemeinen schädlich. Nach der soeben beschriebenen Anweisung aber wird diesem Uebelstande vorgebeugt, und eben so wenig enthält diese Chokolade irgend ein erhitzendes Gewürz. Auf dem Bruche sieht sie hellbraun ins Röthliche spielend und läßt sich leicht im Wasser auflösen, während die Chokolade von gerösteten Bohnen im Bruche mehr ins Braune fällt.

Um die Chokolade verkäuflich zu machen, formt man sie in weißblecherne Kapseln von beliebiger Façon, in welchen das Zeichen der Chokolade ist. Es wird nämlich von der warmen, dickflüssigen Chokolademasse soviel abgewogen, als eine jede Blechform halten soll, gewöhnlich 2 oder 4 Lth., diese in die Form gethan und durch fortgesetztes Aufschlagen geebnet und so zum Erkalten hingestellt.

Zweites Kapitel.

Verschiedene Arten die Chokolade zu kochen.

§ 1. Wasserchokolade.

Man gießt so viel Tassen Wasser, als man Chokolade machen will, in die Chokoladefanne, rechnet auf jede Tasse 2 Lth. Chokolade, reibt sie auf dem Reibeisen und thut sie dazu, läßt sie aufkochen, nimmt sie vom Feuer und läßt sie ein wenig stehen. Während dieser Zeit setzt man die Chokoladetassen oder Becher in heißes Wasser und legt, wenn man die Chokolade brennen will, die Schaufel in glühende Kohlen; alsdann rührt man die Chokolade zu Schaum und thut sie mit einem kleinen Schaumlöffel in die Tassen oder Becher und fährt so fort, bis die Tassen gehäuft voll sind. Will man sie nun brennen, welches aber nicht gerade nothwendig ist, so hält man die glühende Schaufel $\frac{1}{2}$ Zoll hoch über die Tassen, so daß der Schaum eine gebackene Rinde bekommt.

§. 2. Milchchokolade.

Thue das gelbe von 6 Eiern in einen Kessel, zer-
schlage es und gieße eine Kanne Milch nach und nach
dazu, thue 12 Lth. Chokolade und, wenn man sie süß
haben will, auch etwas Zucker hinein. Alsdann läßt
man sie unter beständigem Schlagen ein Mal aufkochen,
setzt sie vom Feuer, schlägt sie noch ein wenig und gießt
sie in die Chokoladefanne. Es giebt zwar noch mehrere
Arten, die Milchchokolade zu kochen, ich habe aber diese
angezeigt, weil ich sie am besten gefunden habe. Wenn
man recht gut schlägt, wird sie sehr schaumig, giebt
viele Tassen und ist am wohlgeschmeckendsten. Wenn man
übrigens die Chokolade gern stark trinkt, so nimmt man
mehrere Eier dazu, im Gegentheil weniger. Auch kann
man das Weiße mit dazu nehmen, dann muß man es

aber erst recht zerschlagen und während des Kochens es auch nicht daran mangeln lassen.

§. 3. Weinholade.

Die Weinholade wird ganz so, wie die Wasserholade verfertigt, doch kann man noch etwas Zucker dazu thun, auch, wenn man will, sowohl bei dieser, als bei jener, einige Eidottern mit dazu rühren.

Drittes Kapitel.

Vom Punsch, Bischof, Vin brulé, Eierpunsch, Nefos u. s. w.

§. 1. Campchello, eine Art Eierpunsch.

Nimm das Gelbe von 12 Eiern, den Saft von 3 Citronen und 2 süßen Drangen, 3 Flaschen rothen Wein, 1 Flasche Rum, 2 Pfd. Melis. Die Drangen werden auf dem Zucker abgerieben. Das Eigelb, der Citronensaft, der rothe Wein und der Zucker werden auf dem Feuer schaumig geschlagen bis zum Steigen; alsdann nimmt man die Mischung vom Feuer, gießt langsam den Rum hinein und servirt den fertigen Campchello warm.

§. 2. Vorzüglich guter Punsch.

Koche 2 Maß Wasser und 2 Pfd. Zucker einige Mal auf, schäume ab, gieße den Saft von 3 Citronen, 1 Maß Rum und 1 Nösel Wein in die Zuckerauflösung, lasse den fertigen Punsch etwas ziehen und servire ihn.

§. 3. Ausgezeichneter Champagnerpunsch.

Reibe eine Ananas auf 1 Pfd. Zucker ganz klar, gieße 2 Maß Rheinwein darüber, lasse die Mischung einige Stunden bis zur Auflösung stehen, seihe sie durch

ein feines Tuch oder Haarsieb, gieße 1 Maß Champagner zu und servire den fertigen Champagnerpunsch.

§. 4. Krémepunsch.

In 4 Maß Wasser löse man 4 Pfd. feinen Zucker auf, setze den ausgepressten Saft von 8 Citronen zu, nebst 4 Maß Arak und $\frac{1}{2}$ Schote Vanille oder mehr, mische Alles gut unter einander und setze es in einem Porzellangefäße übers Feuer. Wenn die Flüssigkeit nahe am Kochen ist, so gießt man allmählig, unter fortwährendem Umrühren, 3 Maß Milch darunter. Ist dieses geschehen, so nimmt man das Gefäß vom Feuer, bindet eine Serviette darüber und läßt es 2 Stunden stehen; dann filtrirt man die Flüssigkeit, bis sie ganz klar ist, zieht sie auf Flaschen und stopfelt diese gut zu. Man giebt diesen Punsch stets kalt, er ist sehr gesund und vorzüglich wohlschmeckend; auch hält er sich sehr lange.

§. 5. Ananaspunsch.

Man zerschneidet 2 mäßig große Ananas in Scheiben und legt sie, stark mit Zucker bestreut, in eine fest verschließbare Bowle, worin man sie 24 Stunden stehen läßt. Nun taucht man 2 Pfd. Zucker in Wasser ein und giebt ihn nebst 7 Flaschen gutem, nicht saurem Rheinwein in die Terrine. Wenn der Punsch getrunken werden soll, gießt man eine Flasche Champagner hinzu und rührt Alles wohl durch einander.

§. 6. Punsch-Royal.

Zerschlage $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in kleine Stückchen, thue ihn in eine Terrine, gieße 1 Köfel Wasser, worin man etwas feinen Thee hat ziehen lassen, durch eine Serviette darüber, presse den Saft von 6 Citronen durch eine Serviette oder ein Haarsiebchen dazu und rühre es um, damit der Zucker sich auflöst. Sobald er geschmolzen ist, gieße 1 Köfel Burgunder, 1 Köfel Arak, 1 Köfel alten Rheinwein, 1 Köfel Maraschino und

$\frac{1}{2}$ Bouteille Champagner dazu; rühre Alles mit dem Punschlöffel untereinander und servire es kalt.

§. 7. Ponche à la glace

habe ich im Kapitel vom Gefrorenen bereits beschrieben.

§. 8. Ponche à la Romaine.

Siehe Gefrorenes.

§. 9. Englischer Punsch.

Man schäle eine Citrone sehr fein halb ab, schneide diese Schale in kleine Stückchen und thue sie mit $\frac{3}{4}$ Pfd. klein geschlagenem Zucker in eine Terrine; presse den Saft von 3 Citronen durch ein Haarsiebchen dazu und gieße $1\frac{1}{2}$ Maß kochendes Wasser, alsdann 1 Köfel Rum und 1 Köfel achten Franzbranntwein hinein. Setze die Terrine einige Minuten auf heiße Asche oder auf ein ganz gelindes Kohlenfeuer, und wenn sich an der Seite der Terrine ein weißer Schaum zeigt, so nimm sie ab.

§. 10. Kalter Punsch.

Reibe von einigen Citronen die Schale auf 2 Pfd. Zucker ab, schlage diesen in Stückchen, thue ihn in eine Terrine und presse den Saft von 9 schönen Citronen dazu, gieße 3 Bouteillen Rheinwein und 1 Bouteille Arak oder $1\frac{1}{2}$ Bouteillen guten Rum hinein und lasse es einige Stunden stehen, ehe man es servirt.

§. 11. Eierpunsch.

Man zerschlage in einem Kessel 6 ganze Eier und 6 Eidottern mit einem Beschen, gieße nach und nach 1 Maß Wasser und 1 Maß Wein dazu und thue 1 Pfd. Zucker, auf welchem ein paar Citronen abgerieben, in kleine Stückchen zerschlagen, hinein; lasse es, bei immerwährendem Schlagen, auf nicht zu starkem Feuer ein Mal aufwallen, setze es ab, schlage noch kurze Zeit fort und gieße dabei $\frac{1}{2}$ Maß guten Rum, wozu man den Saft von 3 Citronen gepreßt, hinzu.

§. 12. Bischof.

Mache in die Schale von 3 bis 4 schönen Drangen flache Schnitte, lege sie auf einen Rost über gelinde Kohlenfeuer und brate sie; mache dann kreuzweis tiefe Einschnitte hinein, thue sie in einen Topf und gieße 2 Maß Pontak darüber, decke es gut zu und lasse es in einer Röhre oder auf heißer Asche gelinde ziehen, wobei man die Drangen auch einige Mal mit einem Löffel ausdrückt. Hat es nun genug extrahirt, wozu 5 bis 6 Stunden erforderlich sind, so drücke man es durch eine Serviette und versüße es nach Belieben. Man kann auch eine geröstete schwarze Brodrinde, ein Stückchen Zimmt und einige Nelken dazu thun und mit extrahiren lassen. Der Bischof wird sowohl warm als kalt getrunken.

§. 13. Kardinal von Ananas.

Man nehme eine reife, große und hübsche Ananas, sondere den Stengel und die Krone davon ab, schneide sie in dünne Scheiben, thue sie nebst 1 Pfd. in kleine Stücke zerschlagenen Raffinatzucker in eine porzellanene Terrine, gieße eine Bouteille Burgunderwein darüber und lasse Alles wohlverdeckt eine Stunde lang ziehen. Nach dieser Zeit gieße man noch eine Bouteille Champagnerwein dazu, rühre die Flüssigkeit wohl um und trinke sie aus Spitzgläsern.

§. 14. Christophelet.

Zimmt, Gewürznelken, Kardamomen und Rubeben, von jedem 1½ Loth, werden gröblich gestoßen, mit 1 Pfd. Zucker in ein Gefäß gethan, 1 Quart Rothwein dazu gegossen, umgerührt und wohl zugedeckt über einem schwachen Kohlenfeuer bis zum Sieden erhitzt. Hierauf wird das Gefäß vom Feuer abgehoben, und wenn die Flüssigkeit kalt geworden ist, gießt man 1 Quart ächten Franzbranntwein (Kognak) dazu und filtrirt

ihn in Flaschen, die man wohl verwahrt an einem kühlen Orte aufbewahrt.

§. 15. Gewürzwein.

Gewürznelken und Ingwer, von jedem 1 Loth, Zimmet und Muskatnuß, von jedem 2 Loth, werden zu einem feinen Pulver gestoßen, 6 Kannen Kanariensekt darüber gegossen, einige Tage in gelinde Wärme gestellt und dann filtrirt. — Dieser starke Wein erwärmt den Körper und belebt die Nerven, muß aber wegen der vielen hitzigen Gewürze sehr mäßig und in geringen Quantitäten getrunken, oder gehörig verdünnt werden. Thut man ein wenig Citronensaft und viel Milch dazu, so bekommt man eine angenehme Art von Molkem, die in verschiedenen Krankheiten mit Nutzen gebraucht werden kann.

§. 16. Noch eine Art englischer Punsch.

Man läßt 2 Loth Thee in 1 Maß kochendem Wasser ziehen, gießt es alsdann durch eine Serviette auf $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, worauf man 4 oder 5 bittere Drangen abgerieben, alsdann gießt man noch $\frac{1}{2}$ Bouteille Araf oder eine Bouteille Rum dazu.

§. 17. Vin brulé.

Man thue 2 Maß weißen oder rothen Wein in eine Terrine, thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, etwas Zimmet, Nelken und abgeschälte Citronenschale hinein, lasse ihn kochend heiß werden, aber nicht kochen und zünde ihn mit einem brennenden Papier an, lasse ihn so lange brennen, bis er von selbst erlöscht, dann durch eine Serviette laufen. Man kann auch den Wein allein heiß machen, den Zucker und das Gewürz in eine Terrine thun und den Wein, wenn man darauf gießt, dabei anzünden, eine Viertelstunde stehen lassen und alsdann durch eine Serviette filtriren.

§. 18. Glühender Wein.

Schlage 4 ganze Eier und 4 Eidottern in einen Kessel, schlage sie zu Schaum und gieße 2 Maß ordinären weißen Wein dazu, thue 12 Loth Zucker und einige Stückchen Zimmt hinein und schlage es auf Kohlenfeuer, bis es in die Höhe steigt.

§. 19. Nektar.

Man thut 1 Maß rothen Wein mit etwas ganzem Zimmt und Nelken, zusammen $\frac{1}{2}$ Loth, ein wenig Muskatnuß und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker in ein wohl zugedecktes Gefäß, setzt dieses aufs Feuer und läßt den Wein langsam, doch recht heiß, bis zum Kochen werden, gießt es durch eine Serviette und servirt es heiß in Gläsern oder Tassen.

§. 20. Dreifuß.

2 Maß rother Wein wird mit 1 Loth Zimmt, einer Schote Vanille und $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker auf das Feuer gesetzt, 16 Eidottern werden mit etwas kaltem Wein zerschlagen und, wenn der Wein kocht, dazu geschüttet, noch einige Minuten auf dem Feuer geschlagen, bis er steigt, alsdann in Tassen servirt.

§. 21. Hippocras.

Thue 4 Bouteillen guten Rhein- oder Franzwein mit 1 Pfd. Raffinat Zucker, 2 Gran weißem Pfeffer, 2 Loth Zimmt und der Schale einer Citrone in ein wohlverdecktes Gefäß und lasse es 24 Stunden stehen. Alsdann binde 1 Gran Ambra, welcher mit ein wenig Zucker fein gestoßen, in ein leinenes Tüchelchen, lege es in einen Filtrirsaß und lasse den Wein einige Mal durchlaufen. 12 Stück schöne Borstorfser Äpfel oder Reinetten, geschält und in Scheiben geschnitten, geben diesem Getränk einen sehr feinen und aromatischen Geschmack.

§ 22. Bavaroisen.

Wasser = Bavaroise. Man fülle ein Trinkglas zum dritten Theil mit Frauenhaarsyrup und die beiden andern Dritttheile mit siedend heißem Wasser. Man setze auch ein wenig Drangenblüthwasser hinzu.

Statt des Wassers kann man auch Thee nehmen, mit welchem man vorher einige Scheiben der Citrone oder der sauren Pomeranze insundirt hat.

Milch = Bavaroise. Ein Trinkglas fülle man zum dritten Theil mit Frauenhaarsyrup, setze einen Kaffeelöffel voll Drangenblüthwasser zu und fülle dann das Glas mit siedend heißer Milch.

Mandelmilch = Bavaroise. Man ersetze den Frauenhaarsyrup durch Malzsyrup, der dem Getränk größere Konsistenz und einen angenehmeren Geschmack verleiht, verfähre übrigens wie bei der Milch = Bavaroise, nur wende man statt der Milch Mandelmilch an.

Bavaroisen auf italienische Art. Man gebe in ein Glas 2 Kaffeelöffel voll gepulverten Zucker, fülle dann das Glas bis zur Hälfte mit schwarzem Kaffee, die andere Hälfte mit Wasserchokolade. Man setze ein wenig fein pulverisirten Zimmt zu und trage die Bavaroise ganz warm auf.

Mexikanische Bavaroise. Man gebe in ein Glas 3 Kaffeelöffel voll gepulverten Zucker nebst dem Gelben eines Eies, rühre dann mit einem kleinen Löffel so lange um, bis das Eigelb etwas weiß sich annimmt. Hierauf setzt man ein Löffelchen feinen Rum zu und füllt das Glas mit siedend heißer Milch, die man indessen unter beständigem Umrühren langsam zugießt. Die Bavaroise wird ebenfalls ganz warm gereicht.

Chokolade = Bavaroise. In eine Chokoladenmaschine giebt man so viel Gläser gesottene Milch und Chokoladentäfelchen, von denen 14 aufs Pfd. gehen, als man Gläser mit Bavaroise serviren will. Man läßt die Chokolade im Wasserbade oder neben dem Herd-

feuer zergehen, ohne daß sie ins Kochen gelangt, und handhabt dabei fleißig den Quirl.

In jedes Glas giebt man sodann einen Eßlöffel voll Zuckersyrup, zu welchem man die Bavaroise gießt und ganz warm servirt. Man kann auch in ein Glas zwei Eßlöffel voll Zuckersyrup, alsdann gesottene Milch bis zu $\frac{3}{4}$ des Glases geben und das letzte $\frac{1}{4}$ mit Wasserchokolade ausfüllen.

§. 23. Sapasjau.

Reibe 3 Citronen auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker ab, stoße diesen etwas, thue ihn in ein Kesselfchen, presse den Saft dazu, schlage 6 ganze Eier hinein, schlage es und gieße 1 Maß Rheinwein darunter, schlage es auf dem Feuer, bis es steigt, hebe es ab, schlage es noch ein wenig und servire es warm in Tassen.

§. 24. Kardinal.

Man lasse 1 Maß guten Vin de Graves oder Barsac mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker kochend heiß werden und gieße alsdann 1 Loth Bischoffessenz dazu. Man kann ihn warm oder kalt serviren.

§. 25. Whist.

Koche 1 Loth feinen Thee in 1 Mäsel Wasser, gieße dieses durch eine Serviette auf 1 Pfd. Zucker, drücke den Saft von 6 Citronen dazu und gieße 3 Maß guten Medok hinein. Lasse es auf Kohlenfeuer kochend heiß werden, doch nicht kochen, und servire es warm.

§. 26. Fletsch.

Reibe 3 Citronen auf Zucker, schabe es ab und gieße 2 Maß Wasser und 2 Maß Pontak darüber, lasse es durch eine Serviette laufen und versüße es mit geläutertem Zucker.

§. 27. Punsch-Essenz ohne Citronen.

3 Schoppen Araf, 1 Pfd. Zuckersaft, 3 Quint fein gestoßene Citronensäure und 4 Loth Zucker, auf welchem

Das Gelbe einer Citrone abgerieben ist; dieser Zucker wird in einem halben Schoppen gutem Wein aufgelöst zu obigem gegossen. Will man Punsch bereiten, so nimmt man 1 Theil Essenz und 2 Theile heißen grünen Theeaufguß oder heißen Rheinwein. Zuckersaft besteht aus 1 Pfd. Zucker, welcher mit $1\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser einige Male aufgekocht wird.

§. 28. Bischof-Essenz.

1 Maß starker Spiritus, 16 Loth unreife kleine geschnittene Pomeranzen, 2 Loth ganzen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Schoppen Pomeranzenblüthwasser, $\frac{1}{2}$ Loth Sandelholz, dies zusammen einige Tage in einer Flasche digeriren lassen und dann aufß Filtrum geben.

§. 29. Maitränk.

Man nimmt eine Handvoll wohriechenden Waldmeister (*Asperula odorata*), 8—10 Stengel weiße Taubnessel (*Lamium album*), 10 Herzen von Walderdbeeren (*Fragaria vesca*), 10 Blättchen Schafgarbe (*Achillea millefol.*), 10 Herzen von dem Grün der wilden Hagebuttenrose mit wohriechenden Blätter, desgleichen von schwarzen Johannisbeeren, den Saft und die Schale von 2 dünn abgeschälten Apfelsinen; das wird in eine Schüssel gethan, 6 Flaschen leichter Mosel- oder Rheinwein darüber gegossen und zugedeckt, mehrere Stunden ausziehen lassen, dann durchgepreßt, mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. geläutertem Zucker versüßt und in Bouteillen gefüllt. Wie beliebt dieses herrliche Getränk ist, brauche ich nicht zu erwähnen, und dies veranlaßte mich, es in mein Werk mit aufzunehmen. Manche nehmen bloß Waldmeister, Wein und Apfelsinen (lassen alles andere weg).

§. 30. Himbeerpunsch

Nimm $1\frac{1}{2}$ Maß grünen Thee-Absud, gieß $\frac{1}{2}$ Pfd. Himbeersaft dazu, lasse beides sehr heiß werden und löse dann 2 Pfd. Zucker darin auf; nachdem bringt man es

zum Kochen; sobald es tüchtig aufgeköcht, kommt $\frac{1}{2}$ Maß Arak dazu.

§. 31. Kardinal anderer Art.

Zu 4 Bouteillen dieses Getränks nehme man 2 bittere und 2 süße Drangen, reibe die Schale derselben auf $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker ab, lege es in eine Terrine, gieße 4 Flaschen Rhein- oder Moselwein darüber, presse den Saft der beiden Apfelsinen durch ein Haarsieb dazu und servire das Getränk, sobald sich der Zucker aufgelöst hat; geläuterter Zucker macht den Kardinal heller.

§. 32. Chaudeau (Schodo).

2 Citronen werden auf Zucker abgerieben, $\frac{1}{2}$ Maß Wein siedend gemacht, das Abgeriebene der Citronen nebst deren Saft und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu genommen; nun werden in einem Topfe 8 Eidotter mit dem Besen tüchtig geschlagen, der gekochte Wein langsam daran gegossen, der Topf auf Kohlen gestellt und so lange geschlagen, bis es recht schaumig ist und dann servirt.

§. 33. Campchello.

Nimm das Gelbe von 12 Eiern, den Saft von 3 Citronen und 2 süßen Drangen, 3 Flaschen rothen Wein, 1 Flasche Rum, 2 Pfd. Melis. Die Drangen werden auf dem Zucker abgerieben. Das Eigelb, der Citronensaft, der rothe Wein und der Zucker werden auf dem Feuer schaumig geschlagen bis zum Steigen, alsdann nimmt man die Mischung vom Feuer, gießt langsam den Rum hinein und servirt das Getränk.

Viertes Kapitel.

Gebrannte Wasser darzustellen.

Die gebrannten Wasser sind bei der Konditorei fast unentbehrlich, und es wird für den Konditor von Nutzen sein, wenn er dieselben selbst darzustellen im Stande ist. Wir theilen deshalb nachstehende erprobte Vorschriften mit.

§. 1. Drangenblüthwasser.

Auf 1 Pfd. frische Drangenblüthblätter gieße man 2 Maß warmes Wasser und lasse sie einige Stunden gut verdeckt stehen, gebe sie sodann sammt dem Wasser in die Brennblase, setze den Helm auf, lutire ihn gut, gieße kaltes Wasser darauf und lasse bei gelindem Feuer ein halbes Spitzglas Phlegma ablaufen, lege sodann eine Bouteille vor, lutire sie ebenfalls mit Papier und Mehlkleister und lasse höchstens $\frac{3}{4}$ Maß übergehen.

Will man das Drangenblüthwasser stärker haben, so erwärmt man 2 Maß dieses abgezogenen Wassers in einer wolverforkten Bouteille, gießt es über 1 Pfd. Drangenblüthblätter und verfährt nochmals wie oben angegeben worden.

§. 3. Drangenblüthwasser auf eine andere Art.

Giebt etwas Sand in einen Destillir- oder Brennsolben, fülle ihn sodann mit Drangenblüthen, setze den Helm auf und lutire denselben. So bringt man ihn über gelindes Feuer, läßt etwas Phlegma ablaufen, giebt eine Bouteille zur Vorlage, die man gut lutirt, und läßt Alles übergehen, bis nichts mehr abtropft. Den Inhalt der Vorlage zieht man auf andere Flaschen, verstopft dieselben fest und setzt sie einige Tage in die Sonne. Dieses Wasser ist weit stärker und wohlriechender, als das mit Wasser abgezogene. Der Sand, den man in den Brennsolben giebt, muß vorher gut gewa-

schen und wieder getrocknet sein. Der Helm muß beständig mit einem kalten, nassen Tuche bedeckt gehalten werden.

§. 3. Rosenwasser.

Es wird auf die nämliche Art wie das §. 1 und 2 beschriebene Drangenblüthwasser dargestellt. Um den aromatischen Geruch auf das Vollkommenste hervortreten zu lassen, setzt man es mit Eis umgeben 48 Stunden lang in ein hölzernes Gefäß, so daß es jedoch nicht zum Gefrieren gelangt.

§. 4. Zimmetwasser.

Stoße $\frac{1}{2}$ Pfd. Zimmet in einem Mörser, jedoch nicht zu fein, insundire denselben in einer Glasflasche oder einem steinernen Krug mit 8 Maß lauwarmem Wasser und lasse ihn so 6 Stunden lang wohl verwahrt stehen. Man giebt alsdann die Infusion in die Brennblase und verfährt ganz so, wie in §. 1 für die Darstellung des Drangenblüthwassers angegeben worden. Statt des Zimmets kann man auch Zimmetblüthen nehmen.

§. 5. Nelkenwasser.

Dies wird nach derselben Vorschrift wie das Zimmetwasser bereitet.

§. 6. Englisches Wasser.

Gieße 4 Loth Benzoe, 2 Loth Storax, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet, gröblich gestoßen, einen Stengel Kalmus und so viel Koriander, als man mit 5 Fingern fassen kann, nebst 2 Maß Wasser in einen Destillirkolben, setze den Helm auf und bringe den Kolben auf einen von Stroh geflochtenen Kranz ins Wasserbad, lutire den Helm gut, lasse bei schwachem Feuer zuerst etwas Phlegma ablaufen, ehe man eine Vorlage giebt und dieselbe lutirt. Bedecke den Helm mit einem in kaltes Wasser getauchten und ein wenig ausgedrückten

Tuche. So oft das Tuch trocken oder warm wird, taucht man es von Neuem in kaltes Wasser, drückt es ein wenig aus, legt es wiederum auf den Helm und fährt damit so lange fort, bis 1 Maß abgezogen ist.

§. 7. Melissenwasser.

Gieb nach Belieben Melissenblätter in eine Brennblase, übergieße sie mit lauwarmem Wasser, setze den Helm auf, fülle denselben mit frischem Wasser und verführe übrigens wie mit dem Orangenblüthwasser.

§. 8. Lavendelwasser (Eau de Lavande).

Fülle einen Krug oder eine Glasflasche mit abgezapften Lavendelblüthen, gieße soviel Weingeist oder in Ermangelung desselben guten Franzbranntwein darauf, daß die Blüthen damit bedeckt sind, binde die Flasche recht fest zu und lasse sie 8 oder 14 Tage in der Sonne stehen. Den Inhalt giebt man sodann in eine Brennblase und zieht von etwa 3 Maß Franzbranntwein oder Spiritus vini $1\frac{1}{2}$ Maß ab. Man kann auch etwas Rosmarinblüthe dazu nehmen, wodurch das Lavendelwasser noch besser wird. Die Blüthen müssen frühmorgens, ehe die Sonne dieselben abtrocknet, abgebrochen werden, indem sie dann von vorzüglichem Geruch und Stärke sind.

Fünftes Kapitel.

Von der Limonade, Mandelmilch und andern kühlenden Getränken.

§. 1. Mandelmilch.

Man wasche $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, worunter einige bittere sind, mit Wasser einige Mal, damit sie recht rein werden, reibe sie mit Wasser recht fein, thue sie alsdann in eine kleine Schüssel, rühre nach und nach

1 Maß Wasser dazu und presse es durch eine Serviette auf 4 Loth feinen Zucker. Man kann auch bei dem Reiben der Mandeln ein wenig geröstete Orangeblüthen mit dazu thun, welches der Mandelmilch einen sehr angenehmen Geschmack giebt.

§. 2. Pat d'Orgeat.

Man brühe 1 Pfd. süße und 2 Loth bittere Mandeln, ziehe die Schale ab, wasche sie und reibe sie mit ein wenig Wasser recht fein, rühre 1 Pfd. gestoßenen, feinen Zucker dazu und röste die Masse auf gelindem Feuer, bis sie anfängt, sich vom Kessel abzulösen; thue sie alsdann heraus, lasse sie kalt werden, mache runde Stangen davon, wickle sie in Papier und verwahre sie an einem kühlen, trocknen Orte.

Will man Mandelmilch machen, so nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfd. von der Masse, rührt 1 Maß Brunnenwasser hinein, löst sie auf und preßt sie durch eine Serviette.

§. 3. Sirop d'Orgeat.

Nies 1 Pfd. süße und 2 Loth bittere Mandeln aus, wasche sie mehrere Mal, damit sie recht rein werden, und reibe sie mit Wasser recht fein. Koche 1 Pfd. feinen Zucker zum Flug, rühre ihn nach und nach zu den Mandeln, presse es sogleich durch ein leinenes Tuch und verwahre es in Bouteillen. Man kann hierbei ebenfalls etwas Orangenblüthen mit den Mandeln reiben, oder auch ein wenig Orangenblüthwasser zugeießen.

Dieser Syrup ist vorzüglich Reisenden sehr zu empfehlen; will man sich in der Geschwindigkeit Mandelmilch machen, so verdünnt man ihn mit Wasser. Er konservirt sich sehr lange.

§. 4. Limonade.

Reibe 1 Citrone auf $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker ab, presse den Saft von 3 Citronen dazu, gieße 1 Rösel Brunnen-

wasser hinzu und drücke es, wenn sich der Zucker aufgelöst, durch eine Serviette.

§. 5. Limonadenpulver.

Man stößt feinen Zucker, thut ihn in eine Kelle, drückt Citronensaft dazu und macht einen Brei davon. Diesen läßt man auf gelindem Kohlenfeuer ganz heiß werden, doch nicht kochen, und gießt ihn in Papierkapseln. Wenn er ganz hart geworden, löst man ihn vom Papier, stößt ihn, siebt ihn durch und verwahrt ihn in Schächtelchen. Will man Limonade davon machen, so löst man $\frac{1}{4}$ Pfund Pulver in 1 Maß Wasser auf.

§. 6. Limonadensyrup.

Man nehme 24 Stück schöne Citronen, reibe 6 bis 8 davon auf Zucker ab. Koche 2 Pfd. feinen Zucker zum Bruch, thue den Saft von den 24 Citronen und das Abgeriebene dazu, rühre es auf dem Feuer recht untereinander, lasse es aber ja nicht kochen, filtrire es durch ein Haarsieb, und wenn es kalt ist, fülle es in Bouteillen und bewahre es auf. Von diesem Syrup wird, wenn man Limonade machen will, ein Löffel voll unter ein Glas Brunnenwasser gethan.

§. 7. Imperial.

Thue 6 Maß Wasser mit 1 Pfd. Zucker und 2 Loth Cremor tartari in einen Kessel, schäle 3 Citronen ganz fein und thue die Schale mit dazu. Decke eine Serviette über einen Asch, presse den Saft der 3 Citronen darauf und gieße das Wasser, sobald es ein Mal aufgeköcht, hindurch. Stelle ein Haarsieb darauf, damit keine Fliege oder sonst etwas hineinfalle, und lasse es kalt werden. Dieses ist ein angenehmes, kühlendes und gesundes Getränk.

§. 8. Himbeerwasser.

Wenn man frische Himbeeren hat, preßt man sie aus, thut zu 1 Maß Saft 2 Maß Wasser, den Saft einer Citrone, versüßt und filtrirt ihn.

In Ermangelung der frischen Himbeeren nimmt man Himbeersaft und verdünnt ihn mit Wasser.

Auch giebt Himbeereßig, wenn man ihn mit Wasser verdünnt, ein sehr gesundes und kühlendes Getränk.

§. 9. Berberisbeerwasser.

Man zerreiße die Berberisbeeren im Reibstein, presse sie aus, filtrire den Saft, versüße ihn und verdünne ihn mit Wasser.

§. 10. Kirschwasser.

Nimm von den S. 103, §. 17, beschriebenen Kirschsaft und verdünne ihn mit Wasser.

§. 11. Dudsackwasser.

11 Loth getrocknete Citronenschalen, 7½ Loth Zimmt, 4 Loth Rosmarinblätter, 4 Loth Salbeiblätter, 4 Loth Lavendelblumen, 1½ Pfund Nelken, 22 Quart Alkohol und 18 Quart Wasser werden bis zu 19 Quart destillirt und dem Destillat 15 Quart doppeltes Rosenwasser und 24 Pfund Zuckersyrup zugesetzt und das Ganze mit Heidelbeertinctur gefärbt.

Sechstes Kapitel.

Von den Obstweinen.

§. 1. Champagner aus Obstarten.

Süße, saftreiche Birnen sind am besten zur Verfertigung dieses Weines, welcher, wenn er richtig behandelt wird, dem Champagner sehr ähnlich ist. Die Birnen werden, so wie sie sind, auf dem Reibeisen zerrieben und ausgepreßt. Den Saft füllt man in ein Fäßchen oder auch in Flaschen, nachdem man viel oder wenig macht, legt auf die Oeffnung bloß ein Stückchen Leinwand und läßt es ruhig stehen. Nach 2 oder 3 Tagen wird der Saft in eine lebhaftere Fermentation übergehen, es zeigt sich viel Schaum, und es dringt die Hefe aus der Oeffnung des Gefäßes. Wenn der Schaum sich wieder gelegt und Alles in Ruhe gekommen ist, so füllt man das Fäßchen oder die Flaschen mit ebenfalls gegohrnem Saft wieder an, macht die Oeffnung so fest wie möglich zu und läßt das Ganze in einem Keller 5 bis 6 Wochen ruhig liegen. Alsdann bohrt man 4 Zoll über dem Boden des Fasses einen Hahn ein und zieht das Fluidum, welches sich nun völlig geklärt hat, auf starke Weinbouteillen, verstopft sie sehr gut, bindet den Stöpsel mit Draht fest und verpicht sie. Die Flaschen enthalten nun einen sehr angenehmen, kräftigen, stark moussirenden Wein, welcher, wie ich aus mehrjähriger Erfahrung sagen kann, schwer vom ächten Champagner zu unterscheiden ist.

Setzt man zu 3 Theilen Birnen den vierten Theil Himbeeren und verfährt übrigens eben so, so erhält man ein Oeil de perdrix von sehr angenehmem Geschmack.

Läßt man jenen Wein völlig ausgähren und ein Jahr lang liegen, um ihm die moussirende Eigenschaft zu entziehen, so erhält er die Beschaffenheit

eines guten, trinkbaren Weins, fast wie der Vin de Graves.

§. 2. Himbeerwein.

Man zerdrückt die Himbeeren, preßt sie aus und filtrirt den Saft durch Flanell in einen steinernen Krug. Zu jeder Kanne Saft thut man 2 Pfd. feinen, gestoßenen Zucker, rührt ihn gut um und läßt ihn 3 Tage bedeckt stehen; alsdann gießt man ihn klar ab, thut zu jeder Kanne Saft 2 Kannen weißen Wein, zieht ihn auf Bouteillen, und in 8 Tagen wird er trinkbar sein.

§. 3. Johannisbeerwein.

Die Johannisbeeren werden an einem schönen, trocknen Tage, wenn sie in voller Reife sind, gesammelt, in einen großen, hölzernen Asch gethan und mit einer hölzernen Keule zerquetscht. Alsdann läßt man sie in einem Asch oder Tönnchen stehen und gähren: wenn sie ausgegohren, passirt man sie mit einem Kochlöffel durch ein Haarsieb (man hüte sich, mit der bloßen Hand daran zu kommen). Zu jeder Kanne Saft thut man $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen feinen Zucker, rührt es nun um und setzt zu jeden 6 Kannen Wein 1 Maß Brantwein und läßt es 6 Wochen lang stehen. Wenn es ganz hell ist, so füllt man es in Bouteillen; ist es aber noch ein wenig trübe, so thut man es auf ein anderes Faß oder große Bouteillen und zieht es in 14 Tagen auf kleine Bouteillen.

§. 4. Johannisbeerwein auf eine andere Art.

Man nimmt recht reife Johannisbeeren, zupft sie von den Stielen und preßt sie in der Presse durch ein leinenes Tuch. So viel Maß Saft es sind, so viel Maß reines Brunnenwasser wird dazu gegossen. Zu jedem Maß von dieser halb aus Saft und halb aus Wasser bestehenden Masse werden $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker gethan, wenn sich der Wein lange konserviren soll. Will man ihn

aber schon im ersten Jahre verbrauchen, so kann man bloß zum Maß $\frac{1}{2}$ Pfd., auch nur $\frac{1}{4}$ Pfd. nehmen. Der wohl mit dem Wasser vermischte Saft wird in ein Faß gegossen, der abgewogene Zucker in Stückchen zerschlagen und hineingethan; man muß aber das Faß nicht ganz voll machen, sondern ungefähr 4 Maß daran fehlen lassen. Alsdann bringt man das gefüllte Fäßchen in den Keller aufs Lager, wo es ganz still liegen bleiben muß. In kurzer Zeit wird dieser Wein anfangen zu gähren, und wenn er völlig ausgegohren hat, so füllt man das Fäßchen mit dem dazu zurückbehaltenen, ebenfalls gegohrenen Saft wieder voll, macht den Spund zu, doch nicht zu fest, so daß er noch etwas Luft hat. Wenn man das Brausen nicht mehr hört, wird der Spund fest hineingetrieben und so das Fäßchen wohl verwahrt.

Diesen Wein läßt man nun auf dem Fasse bis zum Februar des folgenden Jahres liegen, wo er auf Bouteillen gezogen wird. Er darf aber nicht mit einem gewöhnlichen Hahn, sondern muß mit einer Federspule abgezogen werden. Das Faß wird erst in der Mitte angebohrt, bis dahin abgezogen, dann etwas tiefer u. s. w., so weit der Wein hell ist. — Die Bouteillen, auf welche man diesen Wein ziehen will, müssen sehr wohl gereinigt, mit etwas Franzbranntwein ausgeschwenkt und umgestürzt, bis den andern Tag stehen bleiben. Die Bouteillen darf man nur bis an den Hals füllen, sie zwar wohl verwahren, allein den Kork doch nicht zu fest hineintreiben, weil sie sonst gleich zerspringen würden. Man muß diesen Wein sehr vor Frost bewahren und im Keller auf trocknes Holz stellen.

Um ganz sicher mit diesem Wein zu gehen, kann man ihn, nachdem er abgezogen, noch durch einen Filtrirsaß laufen lassen und dann die Bouteillen füllen.

Es ist bei diesem Wein wohl zu merken, daß, wenn die Johannisbeeren in der Blüthe stehen, man den Bouteillen etwas Luft gebe, weil er da zu arbeiten pflegt.

§. 5. Stachelbeerwein.

Die Stachelbeeren sammelt man bei trockenem Wetter, wenn sie halb reif sind. Man läßt sie aus, zerquetscht sie in einem Kübel oder einer Wanne mit einer hölzernen Keule und preßt sie durch ein Haartuch so stark als möglich, ohne die Kerne zu zerdrücken. Sind sie alle ausgepreßt, so wird der Saft gemessen, und man thut auf jede Kanne Saft $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen, trocknen, gestoßenen Zucker hinein, rührt es oft um, bis sich der Zucker ganz aufgelöst; alsdann thut man es in ein Faß, welches ganz voll gefüllt sein muß. Füllt das Faß 20 Kannen, so bleibt es 2 bis 3 Wochen, hat es aber 40 Kannen, 5 bis 6 Wochen liegen. Man zieht es alsdann ab, reinigt es von der Hefe und gießt den Wein wieder hinein. Ein 20 Kannen haltendes Faß bleibt nun 3 und 1 Faß von 40 Kannen bleibt 4 bis 5 Monate liegen; dann zieht man den Wein auf Bouteillen.

§. 6. Kirschwein.

Man reinigt Sauer- oder rheinische Kirschen von Stielen, drückt sie durch ein Haarsieb, daß die Kerne und Schalen zurückbleiben. Zu jeder Kanne von dem Durchgeriebenen kommt 1 Pfd. fein gestoßener Melis; man rührt Alles gut um, damit sich der Zucker auflöse. Der Saft wird nun in ein Faß gefüllt, welches ganz voll werden, alsdann ruhig liegen und ausgähren muß. Wenn es völlig ausgegohren hat, schlägt man den Spund fest zu, läßt den Wein 3 Monate ruhig liegen und füllt ihn alsdann auf Bouteillen.

§. 7. Kirschwein auf eine andere Art.

Stoße 10 Pfd. getrocknete Kirschen und 6 Pfd. Kirschkerne recht zart, thue sie mit $\frac{1}{2}$ Pfd. klein gebrochenem Zimmt und 4 Loth gröblich gestoßenen Nelken zu einem Eimer oder 40 Kannen Frankenwein, rühre es mit einem Stock recht unter einander und lasse es

6 Wochen liegen, kochte alsdann den Zucker zur starken Perle und versüßte den Wein damit.

§. 8. Schlehenwein.

Stoße 10 Pfd. reife Schlehen mit den Kernen, thue sie nebst 3 Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. gebrochenem Zimmt und $\frac{1}{8}$ Pfd. gröblich gestoßenen Nelken in 20 Kannen Franzwein, rühre es recht unter einander, lasse es 4 Wochen liegen; alsdann ziehe ihn auf Bouteillen.

§. 9. Schlüsselblumenwein.

Man thue 12 Kannen Wasser, 12 Pfd. Zucker, den Saft von 6 Citronen und das geschlagene Weiße von 4 Eiern in einen Kessel, lasse Alles $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und schäume es ab. Die Schlüsselblumen, wenn sie frisch sind, ein Pack, und wenn sie getrocknet, ein halb Pack, werden mit der fein abgeschälten Schale der 6 Citronen in eine Kufe gethan und das Zuckerwasser kochend darüber gegossen. Wenn es gehörig abgekühlt, legt man ein trocken geröstetes, mit Hefen bestrichenes Stück Brod hinein und läßt es 3 Tage gähren. Den dritten Tag gießt man 12 Loth Citronen- oder Limonadensyrup, dessen Bereitung im vierten Kapitel §. 6 gezeigt, und 1 Maß guten Rheinwein dazu, preßt die Schlüsselblumen durch ein grobes Tuch, filtrirt Alles durch Flanell und thut es auf ein Faß; 2 oder 3 Tage lege man den Spund nur locker darauf, um zu sehen, ob es noch gährt; wenn dieses nicht mehr der Fall ist, so schlägt man den Spund fest zu. Nach 3 Monaten zieht man den Wein auf Bouteillen.

Siebentes Kapitel.

Von den Crème-Likören.

Diese Art Liköre gehören unter die feinsten, sind mit mehr Zucker versetzt, wodurch sie dickflüssig und ölartig werden.

§. 1. Apfelsinen-Crème.

100 Stück frische Apfelsinen werden geschält und der Saft ausgepreßt, der ausgepreßte Saft, etwa 5 Quart, wird mit 10 Maß Spiritus vermischt, wodurch alles Schleimige ausgeschieden wird und sich in der Ruhe nach einigen Tagen zu Boden senkt. Sobald es vollkommen klar geworden, gießt man es vom Bodensatz ab und giebt hinzu 30 Quart Spiritus, 50 Pfd. Raffinatzucker, aufgelöst in 12½ Quart Wasser; diesem Gemisch setzt man 1 Quart Apfelsinenschalentinktur zu und färbt es mit Saflortinktur.

§. 2. Maraschino-Crème.

4 Quart Himbeerwasser,
 1½ " Kirschwasser,
 1¼ " Drangenblüthwasser,
 18 Pfd. feinen Raffinatzucker,
 9 Quart Spiritus von 89 bis 90 Procent Tralles. Der Zucker wird bei mäßiger Wärme, die einen Augenblick bis zum Sieden gesteigert wird, in dem Himbeerwasser aufgelöst. Die Crème bleibt ohne Farbe.

§. 3. Vanille-Crème.

1 Quart Vanilletinktur, 3 Quart Vanillewasser, 12 Quart Spiritus von 75 Proc. Tr. und 20 Pfd. Zucker aufgelöst in 4½ Quart Wasser. Diese Crème wird mit Zuckertinktur schwach getranke.

§. 4. Erdbeer = Crème.

Man gießt siedenden Raffinatshyrup auf zerquetschte Erdbeeren, läßt den aromatischen Syrup durch ein Haarsieb laufen und verdünnt ihn sodann, nach der Regel mit starkem Weingeist.

Da eine Menge Wohlgerüche, die sich im Alkohol nicht fixiren lassen, durch Zucker im Zustande des Syrupus für die Zwecke der Ekörfabrikation gebunden werden können, so braucht man nur siedenden Syrup auf Reseda, Jonquillen, Tuberosen, Heliotropen zu gießen, um den Wohlgeruch dieser Blüthen vollständig auszu ziehen. Versetzt man diesen Syrup nach der Regel mit Weingeist, so erhält man ohne alle Destillation sehr angenehme Crème.

§. 5. Kaffee = Crème.

4½ Pfd. hellbraun gerösteter Kaffee wird zerstoßen, in einer Retorte mit 10 Quart Weingeist und 3 Quart Wasser übergossen und nach 48 stündiger Digestion 8 Quart Flüssigkeit übergetrieben. Das Destillat wird mit so viel Wasser versetzt, daß sein Alkohol auf 55 Proc. Tr. zu stehen kommt, und jedes Quart mit 2 Pfd. Raffinat = Zuckersyrup versüßt.

§. 6. Schokolade = Crème.

4 Pfd. Kakaobohnen werden geröstet, kalt zerstoßen und versetzt mit 12 Lth. Zimmt, 4 Lth. Vanille, ½ Lth. Nelken. Alles kommt mit 10 Quart Weingeist und 3 Quart Wasser in eine Retorte, worauf nach 48 stündiger Digestion 8 Quart übergezogen werden. Der Alkohol des Destillates wird durch Zusatz von Wasser auf 55 Proc. Tralles gebracht und jedes Quart dieser Flüssigkeit mit 2 Pfd. Raffinadesyrup versüßt.

§. 7. Crème des bouquet.

3 Lth. Rhodiserholz, 2½ Lth. florentinische Violenzurzel, 1½ Lth. Nelken, 2 Lth. Vanille, 2 Lth. Kardamo-

men, 8 Gran Ambra werden mit 10 Quart Weingeist und 3 Quart Wasser behandelt destillirt, das Destillat, 8 Quart, bis 55 Proc. Tr. mit Wasser verdünnt und zum Versüßen 2 Pfd. Raffinadesyrup aufs Quart gerechnet.

§. 8. Crème des macarons.

24 Lth. bittere Mandeln, 12 Lth. Zimmt, 12 Lth. Nelken, $1\frac{1}{2}$ Lth. Kardamomen, werden mit 10 Quart Weingeist und 3 Quart Wasser in einer Retorte 48 Stunden digerirt und dann 8 Quart Flüssigkeit überzogen. Das Destillat wird mit $1\frac{1}{2}$ Quart Orangeblüthwasser und so viel Rosenwasser versetzt, daß sein Alkoholgehalt wie oben auf 55 Procent Tr. kommt. Jedem Quart dieser Flüssigkeit werden 2 Pfd. Raffinadesyrup zugesetzt.

§. 9. Crème de canelle.

$1\frac{1}{2}$ Pfd. Zimmt, 10 Quart Weingeist und 3 Quart Wasser giebt man in eine Retorte und zieht nach 48stündiger Digestion 8 Quart Flüssigkeit über, welche mit so viel Zimmtwasser versetzt werden, daß ihr Alkoholgehalt auch 55 Proc Tr. beträgt. Zum Versüßen rechnet man 2 Pfd. Raffinadesyrup aufs Quart.

§. 10. Crème de barbados.

Die gelbe Schale von 6 frischen Citronen, die gelbe Schale von 6 frischen Pomeranzen, $1\frac{1}{2}$ Lth. Zimmt, $1\frac{1}{2}$ Lth. Nelken, $\frac{1}{2}$ Lth. Muskatblüthen kommen mit 10 Quart Weingeist und 3 Quart Wasser in die Retorte. Nach 48stündiger Digestion werden 8 Quart Flüssigkeit überdestillirt, das Destillat bis auf 55 Proc. Tralles mit Wasser versetzt und aufs Quart 2 Pfd. Raffinadesyrup zum Versüßen gerechnet.

§. 11. Huile de venus

8 Lth. Zimmt, 2 Lth. Muskatblüthen, 12 Lth. Kümmelsamen, 16 Lth. Karottensamen, 10 Quart Wein-

geist und 3 Quart Wasser werden in einer Retorte 48 Stunden digerirt und dann 8 Quart Flüssigkeit überdestillirt. Das Destillat wird durch Zusatz vom Wasser auf 50 Proc. Tr. gebracht und jedes Quart mit $1\frac{1}{4}$ Pfd. Melissyrup versetzt. Der fertige Likör wird mit Kochenilletinctur hochrosenroth gefärbt.

§. 12. Huile de cythère.

$1\frac{1}{2}$ Pfd. Zimmt werden in einer Retorte mit 10 Quart Weingeist und 3 Quart Wasser 48 Stunden digerirt, um sodann 8 Quart Flüssigkeit überzudestilliren. Das Destillat wird mit 10 Tropfen Nelkenöl, 30 Tropfen Citronenöl, 10 Tropfen Bergamottöl und so viel Wasser versetzt, daß sein Alkoholgehalt auf 50 Proc. Tralles kommt, worauf jedes Quart dieses Likörs mit $1\frac{1}{4}$ Pfd. Melissyrup versüßt wird.

§. 13. Parfait Amour.

2 Pfd. Citronenschalen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zimmt, $\frac{1}{4}$ Pfd. Rosmarinblätter, $\frac{3}{8}$ Pfd. Orangenblüthen, 3 Lth. Nelken, 2 Lth. Macisblüthen, 2 Lth. Kardamomen, zerschnitten und zerstoßen, mit 30 Quart Spiritus von $72\frac{1}{2}$ Proc. Tr. und 15 Quart Wasser (oder wie es sich von selbst ergibt, anstatt dieses Gemisches mit der erforderlichen Menge Brantwein) destillirt, so daß 27 Quart Destillat von $72\frac{1}{2}$ Proc. Tr. erhalten werden. Dazu 30 Pfd. Zucker, aufgelöst in 13 Quart Wasser. Dieser Likör wird mit Kochenilletinctur gefärbt.

Vierter Abschnitt.

Von den Pasteten.

§. 1. Gebrannter Wasserteig zu Pasteten.

Man thut so viel Weizenmehl oder auch feines Roggenmehl, daß man die benötigte Quantität Teig davon anmachen kann, auf die Backtafel oder das Backbret, thut ein Stück Butter, welches man klein pflückt, dazu und wirkt es zusammen, wobei man so viel kochendes Wasser, als nöthig ist, nachgießt. Es muß ein steifer Teig sein, der, wenn man etwas davon formirt, nicht wieder zusammenfällt. Nach dem Zusammenwirken läßt man ihn liegen und kalt werden.

§. 2. Buttermilch-Teig zu Pasteten.

Die Bereitung dieses Teiges ist in der 2. Abtheil., Kapitel 1, §. 17, gezeigt worden.

§. 3. Blätterteig zu Pasteten.

Man sehe 2. Abtheilung, Kapitel 1, §. 18.

§. 4. Weinteig zu Pasteten.

In einen Kessel kommen 3 Eßlöffel saurer Rahm, 4 Eih. Zucker, 3 Löffel Wein, 2 Löffel Brantwein. Jetzt wird so viel feines Mehl hineingerührt, bis der

Teig zum Wirken tauglich ist. Dann wird der Teig gewogen und halb so viel Butter genommen, als der Teig schwer ist. Der Teig wird ausgerollt, die Butter darauf geschnitten und behandelt wie Blätterteig.

§. 5. Gänseleberpastete.

Man wäscht die Gänseleber rein, legt sie in ein Gefäß, streuet etwas gestoßenen, weißen Pfeffer darauf, gießt warme Milch darüber und läßt sie so 1 bis 2 Tage stehen, wobei man aber einige Mal die gestandene Milch ab und wieder frische übergießen muß. Die Pastete wird von gebranntem Wasserteig auf folgende Art verfertigt. Man nimmt ein Stück Teig, welcher, wie im §. 1 gezeigt, angemacht und wieder erkaltet, wirkt es rund zusammen und treibt es mit dem Welgerholze klein fingerstark aus. Dieses ausgetriebene Stück schneidet man nun nach einem beliebigen Muster, z. B. nach einem Teller, welchen man verkehrt darauf legt, rund aus und legt es auf Papier. Alsdann nimmt man ein anderes Stück Teig, rollt es mit den Händen, der Länge nach, rund, treibt es mit dem Welgerholze fingerstark aus und schneidet mit dem Messer einen Streifen davon, welcher ohngefähr handbreit hoch ist. Bei dem Schneiden dieses Streifens, wovon die Wände der Pastete gebildet werden, richtet man sich übrigens darnach, ob die Pastete hoch oder niedrig sein muß. Der Pastetenboden wird nun ganz mit zerrührtem Ei bestrichen und obiger Streif so darauf gesetzt, daß der Boden ringsherum einen Finger breit vorsteht. Der aufgesetzte Streif wird mit der Hand so fest als möglich an den Boden angedrückt, der Rand, welcher von letzterem übersteht, nochmals stark mit Ei bestrichen, und nun mit einem Messer, von unten nach oben, an die Seitenwand angestrichen, dann mit dem Kneipeischn bunt gemacht. Letzteres dient nicht allein zur Verzierung, sondern durch das Zusammenkneipen wird der Boden mit der aufstehenden Seitenwand auch fest verbunden. Ein drittes Stück Teig wird nun noch zu derselben Stärke, wie der Boden zum

Deckel ausgetrieben und nach der Größe der Pastete rund geschnitten. Die Pastete wird alsdann dicht voll mit Servietten ausgefüllt, welche man so legt, daß sie etwas rund erhaben über die Pastete herausgehen. Darauf legt man einen Bogen Papier darüber und auf dieses den Deckel, welchen man so gut als möglich andrückt. Den Deckel, so wie auch die Seitenwände der Pastete verziert man nun noch auf mancherlei Art; z. B. man drückt von dem Teige in eine Form oder sticht einen Stern, Rosette u. s. w. aus und legt sie auf den Deckel. An den Seiten der Pastete bringt man Blätter an u. s. w. Man bestreicht die Pastete nun noch mit zerrührtem Ei und läßt sie in einem Ofen oder einer Röhre mehr austrocknen, als backen. Damit die Pastete nichts von ihrer Form verliert, setzt man sie bald auf dem Bleche zusammen, mit dem man sie in den Ofen schieben will. Wenn man es haben kann, so ist es am besten, die Pastete alle Mal den Tag vorher, ehe man sie füllt, zu backen. Zur Verfertigung der Pasteten hat man auch blecherne Streifen, welche halb rund und vermittelst Haken aneinander um die Pastete herum zusammengesetzt werden. Dadurch kann die Pastete ihre Form nicht verlieren. Gewöhnlich sind an diesen Streifen Verzierungen ausgetrieben; dann muß man die Seitenwände fest andrücken, damit sich dieselben gut ausdrücken.

Die, wie hier gezeigt, verfertigte Pastete wird nun am Boden mit Citronenscheiben, Stückchen Butter, Speck und einer ganzen Zwiebel belegt; auch kann man einige frische Austern mit zulegen, doch ist dieses nicht notwendig. Man gießt etwas Wein zu und legt die Lebern, von welchen die Milch abgegossen, darauf, streut Muskatblüthe darüber und macht die Pastete zu; gebacken wird sie bei mäßiger Hitze. Während die Pastete bäckt, rührt man zu der abgegossenen Milch auf dem Feuer ein Paar Eidottern und gießt diese Brühe dann durch ein Loch, welches man oben in den Deckel gemacht, zu der gebackenen Pastete. Das Ausgeschnittene muß dann

sogleich wieder eingesetzt werden, damit der Dampf nicht herauszieht; die Pastete würde dann viel von ihrem Geschmacke verlieren.

Diese Pastete wird auch auf folgende Art verfertigt. 6 bis 8 fette Gänselebern werden mit Schinkenspeck und Trüffeln gespickt, mit Provenceröl, klein geschnittenen Trüffeln, Champignons, Citronensaft und feinen Kräutern marinirt und auf dem Feuer steif gemacht. Die Brust von einem Huhne wird roh mit Schalotten, Trüffeln, Champignons, Schnittlauch und Estragon fein gehackt und mit $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gehacktem Speck, fein gehacktem Rindsmark, 2 ganzen Eiern, 2 Dottern, einem Anrichtelöffel voll Blanc und dem nöthigen Salz recht gut zusammengerieben. Mit dieser Masse wird nun der Boden der auf oben gezeigte Art verfertigten Pastete bestrichen, etwas Parmesankäse darüber gestreut, die Gänselebern darauf mit der Masse rangirt, so daß Alles bedeckt ist, überstrichen, dünne Speckscheibchen darüber gelegt und die Pastete zugemacht. Die Pastete wird ebenfalls bei mäßiger Hitze gebacken, und wenn sie aus dem Ofen kommt, schneide man ein Loch in den Deckel, fülle eine gute Trüffelsauce hinein und setze das Ausgeschnittene wieder ein.

§. 6. Kapaunenpastete.

Die Pastete wird von Buttermteig auf einer Schüssel verfertigt und gebacken. Zwei Kapaunen werden wie zu einem Ragout zerlegt, etwas Mehl wird in Butter braun geröstet, 12 gereinigte und klar gehackte Sardellen dazu gethan und unter einander gerührt; dann thut man die Kapaunstücken, etwas klein gehackte Schalotten, Muskatblüthen, klein gehackte Citronenschalen, etwas Wein und Salz und ein wenig Pfeffer dazu, rührt es unter einander und läßt es etwas einkochen. Wenn es in die Pastete gethan wird, drückt man noch etwas Citronensaft dazu.

§. 7. Taubenpastete.

Die Pastete dazu wird von gebranntem Wasserteig verfertigt, welchen man womöglich den Tag vorher bereitet. Die Tauben werden den Tag vorher ausgenommen, gerupft und recht gut von Federn und allen Unreinigkeiten gereinigt, in Viertel geschnitten und gut ausgewässert; alsdann thut man sie nebst etwas Brühe, Butter, Gewürz, Salz, einigen Zwiebeln und Citronenscheiben in eine Kasserole, verdeckt sie gut und läßt sie beinahe gar dämpfen; dann thut man sie in eine Schüssel und läßt sie kalt werden. Die ungekochten Magen und Lebern werden gehackt und mit aufgekochter Kälbermilch und Champignons, welche man klein geschnitten, vermischt; Krebse werden in Wasser und Salz gesotten, ausgeschält und von dem Fleisch kleine Klöschen gemacht. Auf den Boden der Pastete wird nun das Gehackte gethan und das Uebrige darüber geordnet, wobei man einige Löffel voll Brühe zugiebt; der Deckel wird nun darauf gelegt und die Pastete eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Wenn sie gebacken, so wird eine Sauce von Tauben und etwas Champignonsbrühe, etwas Butter und Kapern, welche man einige Mal aufkochen läßt und mit Eidottern und Mehl abrührt, zugegeben. Zu dieser Pastete kann man auch Blätterteig nehmen; derselbe wird in der Stärke einer Federspule ausgetrieben, eine Schüssel, worauf die Pastete kommen soll, verkehrt darüber gelegt, und der Teig am Rande herum abgeschnitten. Die Schüssel wird mit Speckscheiben belegt, das Gehack und die Tauben, wie oben gesagt, darauf gegeben, die ausgeschnittene Platte darauf gelegt und am Rande, welcher mit etwas geschlagenem Ei bestrichen, angedrückt. Sie wird ebenfalls eine Stunde gebacken und obige Sauce darüber gegeben. Den Deckel der Pastete verzieren man mit ausgedrückten Blättern, Sternchen u. dergl. Sie muß, ehe sie in den Ofen kommt, ganz mit Ei überstrichen werden.

§. 8. Kleine Pastetchen.

Es wird Blätterteig angemacht, derselbe einen guten Messerrücken stark ausgetrieben und rund, im Umfange eines Thalers, ausgestochen; die Hälfte dieser Scheibchen wird dann noch mit einem kleinern Ausstecher ausgestochen, damit ein Ringel bleibe, welcher auf die übrigen, am Rande mit geschlagenem Ei bestrichenen Scheibchen gut passend aufgelegt wird; dieser Rand wird dann, so wie die kleinern Scheibchen, um welche der Ringel abgestochen (sie werden zum Deckel gebraucht), mit geschlagenem Ei, welches mit etwas Milch verdünnt werden kann, bestrichen und recht schön gebacken. Diese Pastetchen kann man auf mancherlei Art füllen, z. B. man nimmt gebratenes Fleisch, hackt es und schmort es mit etwas Brühe, Butter und Citronenschalen und füllt sie damit; oder macht ein Gefüllsel von Fischen oder Krebsen; diese werden in Wasser mit Salz abgesotten, und wenn sie wieder kalt sind, von Gräten gereinigt und ausgeschält, das Fleisch mit geriebenem Franzbrod und Eiern gehackt und in einer Kasserole mit etwas Brühe und Butter auf gelindem Feuer geschmort, dann die Pastetchen damit gefüllt und der Deckel darauf gesetzt. Man richtet sich bei diesen Pastetchen nach der Jahreszeit, und füllt sie mit dem, was von gebratenem oder gekochtem Fleische übrig bleibt.

§. 9. Pastete von Schweins-, Schöps- oder Rälberzungen.

Die Zungen werden im Wasser mit Salz weich gekocht, die Haut abgezogen und in kleine Stückchen geschnitten; alsdann rührt man etwas abgezogene, gehackte Mandeln, kleine Rosinen, gehackten Speck, klaren Zucker, Salz und ein wenig gestoßenen Zimmt, Pfeffer und abgeriebene Citronenschale darunter und füllt es in die von Buttermteig gefertigte Pastete. Man bäckt sie bei nicht zu starker Hitze. Zu dieser Pastete giebt man die Sauce, welche im §. 11 beschrieben wird.

§. 10. Lerchenpastete.

Eine Kalbsniere wird mit geriebener Semmel klein gehackt, dann 2 Eier, etwas gestoßener Zucker, Zimmt, Muskatblüthe, Salz und ein wenig Rosenwasser dazu gethan und auf dem Feuer unter einander gerührt; wenn es durchaus warm ist, so nimmt man es wieder ab. Die Lerchen werden nun mit einem Theil von diesem Gehack gefüllt und von dem andern Theil Klöschen gemacht. Auf den Boden der von gebranntem Teige gefertigten Pastete werden Stückchen Butter gelegt, dann die Lerchen und Klöschen darauf gethan und etwas gehackte, feine Kräuter und gestoßener Zucker darüber gestreut, der Deckel darauf gemacht und gebacken. Wenn sie gebacken, so schneidet man ein Loch in den Deckel und gießt eine Sauce, welche von Wein, Butter, Eidottern und Zucker bereitet ist, hinein und setzt das Ausgeschnittene wieder ein.

§. 11. Wildpretpastete.

Das Wildpretfleisch wird weich gekocht, von den Knochen abgelöst und mit einigen Schalotten und frischem Speck gehackt und mit gestoßenen Nelken und Nelkenpfeffer vermischt. Anstatt daß man das Fleisch hackt, kann man es auch in Stücke schneiden. Auf einer zinnernen Schüssel wird der Rand mit Blätterteig und der Boden mit Stückchen Butter belegt, und die Fleischstücke oder das Gehackte darauf gethan. Der Rand wird mit geschlagenem Ei bestrichen und der Deckel von ausgetriebenem Blätterteig darüber gelegt, am Rande aufgedrückt und mit geschlagenem Ei bestrichen. Diese Pastete wird bei starker Hitze gebacken. Die Sauce dazu verfertigt man auf folgende Art: In Butter brennt man etwas Mehl braun, gießt etwas Fleischbrühe und Weinessig hinein und thut etwas gestoßenen Zucker, einige gehackte Schalotten und ein wenig gestoßene Nelken und Nelkenpfeffer dazu, läßt es zusammen kochen und durch ein Haarsieb laufen. In diese Sauce wirft man nun noch ein Paar Citronenscheiben, etwas geschnittene Champig-

nons, Kapern und ein Stück Butter, und läßt es noch ein Mal auffochen.

§. 12. Pastete von Rindszungen.

Die Zungen werden in Wasser mit Salz weich gekocht, geschält und kalt in dünne Scheibchen geschnitten. Die Pastete wird von Buttermilch verfertigt, der Boden mit Stückchen Butter belegt und übrigens ganz so verfahren, wie §. 8 gezeigt. Die Sauce dazu verfertigt man von Wein, Butter, Zucker und Zimmt und gießt sie darüber, wenn sie gebacken.

§. 13. Eierpastetchen.

Man hacke 6 hart gekochte und abgeschälte Eier mit 6 geschälten und vom Kernhaus gereinigten Borsdorfer Äpfeln klar und thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Nierenfett dazu, vermische es gut und thue noch etwas kleine Rosinen, Zucker, geriebene, in Milch eingeweichte, doch wieder ausgedrückte Semmel, Wein, Salz und ein wenig gestoßene Nelken, Zimmt und Muskatnuß dazu und lasse es gar schmoren. Dieses füllt man in Pastetchen, welche §. 7 beschrieben sind.

§. 14. Schinkenpastete.

Man säubert einen Schinken und legt ihn in warmes Wasser, damit er weich werde; alsdann schneidet man den Knochen heraus, zieht die Schwarte ab und legt ihn ein Paar Tage in frisches Wasser. Nun thut man ihn in einen Schmortopf, wirft gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, feine Kräuter, etwas gestoßenen Pfeffer, Nelken und Muskatblüthe dazu und gießt so viel Wein und Essig darüber, daß der Schinken bedeckt ist; darin läßt man ihn mehrere Tage gut zugedeckt liegen; alsdann verklebt man den Topf und läßt den Schinken in einem Backofen halb gar kochen. Nun nimmt man Rindfleisch von der Keule, macht die Sehnen davon und hackt es mit einigen Schalotten, frischem Nierentalg, ausgegräteten Sardellen und Kapern klar und vermischt

es noch mit etwas geriebenem schwarzem Brod, klar geschnittener Citronenschale, einigen Eidottern, gehackten Trüffeln und Champignons, gestoßenem Pfeffer und Muskatblüthe. Nach Verhältniß der Größe des Schinkens wird die Pastete von gebranntem Teige verfertigt, von dem Gehackten die Hälfte auf den Boden gestrichen, der Schinken darauf gelegt und das Uebrige darüber gethan, der Deckel darauf gemacht und ungefähr 5 Stunden gebacken. Zur Sauce brennt man in Butter etwas Mehl braun, gießt von der Schinkenbrühe oder gute Fleischbrühe dazu und läßt es durch ein Haarsieb laufen; nun thut man etwas gehackte Sardellen, Schalotten, Citronenscheibchen und Kapern dazu und läßt es zusammen aufkochen.

§. 15. Entenpastete.

Die gerupfte und gereinigte Ente wird auf dem Rücken aufgeschnitten, die Knochen bis auf die Schenkel herausgelöst, Schnittchen in die Brust gemacht und mit Speck gespickt; alsdann bestreut man sie in- und auswendig mit Salz, gestoßenem Pfeffer, Nelken und Muskatnuß und belegt sie mit Speckstreifen. Man thut sie in eine Pastete und läßt sie backen. Sie wird kalt genossen.

§. 16. Hechtpastete.

Der Hecht wird gereinigt, gerissen, ausgenommen und in Stücke geschnitten, aus welchen man das Rückgrat und so viel als möglich alle Gräten herauslöst, und dann ein Paar Stunden in Essig, worunter etwas Krautereffig und worin etwas Citronenscheiben, gebeizt. Alsdann bereitet man von der Leber des Hechts, einigen Stücken Fischfleisch, welche man zurückgelassen, abgerührter Butter, einigen Eiern, geriebener Semmel, etwas Salz und Muskatnuß eine gute Farce. Eine Schüssel bestreicht man nun mit Butter, streicht von der Farce darüber, legt von dem Fischfleisch darauf, unter jedes Stückchen Fleisch legt man auch noch ein Stückchen

darüber geschnittene Champignons, Kapern, Mehl, Citronenschalen und ausgeschälte Krebsgänge, wenn man es für nöthig hält, auch etwas Salz. Darauf thut man wieder Farce, dann Fisch, und so fort, bis Alles hügelartig auf der Schüssel eingeschichtet ist. Die letzte Schicht muß Farce sein, auf welche man einige Löffel voll Fleischbrühe giebt. Alsdann wird der Deckel von Blättern oder Buttermieig darüber gemacht, mit Ei bestrichen, und die Pastete bei etwas starker Hitze gebacken, wozu ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden erforderlich. Man macht dazu eine Kapernsauce mit etwas viel Citronensaft, giebt etwas davon auf die Pastete, wenn sie gar ist, und die übrige besonders dazu.

§. 17. Forellenspastete.

Man schuppt die Forellen und schneidet sie, wenn sie groß sind, in Stücke und übergießt sie mit siedendem Essig. Alsdann läßt man Schalotten, Sardellen, Kapern und Petersilie in Butter dämpfen, rührt ein wenig Mehl ein und legt nachher die Forellen darauf. Alsdann thut man in ein Paar kleine, mit Nessel gespickte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenscheiben, etwas von dem Essig, womit man den Fisch übergossen, ein gutes Glas Wein und etwas Salz darauf, deckt es zu und läßt die Forellen auf gelindem Feuer gar, doch nicht zu weich kochen. Das Ganze wird dann auf eine mit Butter gut bestrichene Schüssel rangirt, ein Deckel von Blätterteig darüber gemacht und die Pastete gebacken.

nd, klar
ehacken
und

A n h a n g.

I. Angabe der färbenden Substanzen, welche von Zuckerbä-
ckern oder Destillateuren zu Bonbons, Zeltchen, Dragées und
Likörs verbraucht werden dürfen.

Blau e Farben: Sogenannter niedergeschlagener In-
digo (Indigo-Karmin), Berlinerblau und reiner Ultra-
marin. — Diese Farben mischen sich leicht mit allen
andern zusammengesetzten Farben.

Rothe Farben: Koehenille, Karmin, Karminlack,
Bernambuklack, Orseille.

Gelbe Farben: Safran, Avignonbraun, Kreuzbee-
ren, Quercitronrinde, Kurkuma, Gelbholz, die Thonerde-
lacke aus diesen Substanzen.

Zusammengesetzte Farben. Grün: Diese Farbe kann
durch Mischen von Blau mit mehreren gelben Farben
erzeugt werden; eine der schönsten aber ist die aus dem
Berlinerblau und den Kreuzbeeren erhaltene, sie giebt
in ihrem Glanze dem giftigen Schweinfurter Grün
nichts nach.

Violet: Kampechholz (Blauholz) und Berlinerblau.
durch passende Mischungen erhält man alle gewünschten
Nuancen.

Violbraun (*pensee*): Karmin und Berlinerblau. Diese
Mischungen geben die schönsten Farben.

Alle andern zusammengesetzten Farben können durch Mischung der verschiedenen angegebenen Farbstoffe erzeugt werden, die der Zuckerbäcker oder Destillateur seinem Bedarfe anpassen kann.

Was die Färbung der Liköre betrifft, so kann der Likörfabrikant alle hier oben angegebenen Farben anwenden, braucht aber noch mehrere andere. Aus folgenden Substanzen kann er noch mehrere besondere Farben bereiten.

Für den holländischen Kuracao: Kampecheholz.

Für blaue Liköre: in Alkohol aufgelösten Indig.

Für Absynth (Wermuthlikör): Safran mit niedergeschlagenem Indig (sogenannter Indigfarmin oder Neublau) gemischt.

II. Substanzen, deren Gebrauch zum Färben der Bonbons, Zeltchen, Dragées und Liköre verboten ist.

Alle Mineralsubstanzen, mit Ausnahme des reinen Ultramarins und des Berlinerblaus, und zwar: die Kupferoxyde (Bergblau, Mineralblau); die Bleioxyde; das Massicot; die Mennige; der Zinnober; das Chromgelb (chromsaure Bleioxyd), welches aus zwei giftigen Substanzen (Bleioxyd und Chromsäure) besteht; das Schweinfurter Grün oder Scheele'sche Grün, das Witis- (Wiener) Grün, heftige Gifte, welche Kupfer und Arsenik enthalten; das Bleiweiß (der Zuckerbäcker u. s. w. soll auch keine Farbe nehmen, welche mit Bleiweiß gemengt sein könnte).

Die Zuckerbäcker sollen für ihre Liköre nur Blättchen von Feingold oder Feinsilber anwenden; man schlägt jetzt das Messing (Chrysocalque, das sogenannte unächte Blattgold), beinahe so fein, wie das Gold; da es aber Kupfer und Zink enthält, darf es der Likörfabrikant nicht anwenden. Einige der Destillateurs bedienen sich des essigsauren Bleies (des sogen. Bleizuckers), um ihre Liköre zu klären; dies Verfahren

kann schwere Unfälle herbeiführen, da diese Substanz giftig ist.

Was das Papier zum Einwickeln der Bonbons betrifft, so muß man in der Auswahl desselben, sowohl hinsichtlich des gefärbten, wie des weißen Papiers sehr behutsam sein. Das geglättete weiße oder gefärbte Papier wird oft mit sehr gefährlichen Mineralsubstanzen bereitet. Solches darf nicht zum Einwickeln der Bonbons, Zuckerwaaren, eingemachten oder kandirten Früchte gebraucht werden, welche, wenn sie feucht werden, sich an das Papier hängen und, in den Mund gebracht, Unglück veranlassen könnten. Das mit Pflanzenlachen bereitete gefärbte Papier kann ohne Anstand gebraucht werden. Da die Kinder Papiere häufig zum Munde führen, in welchen Bonbons eingewickelt waren, so muß man sie, in was sie auch eingewickelt sein mögen, davon abhalten, um mögliche Unglücksfälle zu verhüten.

III. Anleitung, wie man zu verfahren habe, um die chemische Beschaffenheit der vorzüglichsten färbenden Stoffe zu kennen, deren Gebrauch den Zuckerbäckern untersagt ist.

Weißer Farbe: Das kohlensaure Bleioryd, oder Bleiweiß giebt, wenn man es mittelst eines Messers in einer dünnen Schicht auf eine ungeglättete Karte bringt, die man anzündet, metallisches Blei, welches in sehr zahlreichen kleinen Kügelchen erscheint, wovon die größten einem kleinen Stecknadelskopf gleich kommen. Macht man diese Operation über einem weißen Bogen Papier, oder einem Porzellanteller, so fallen die Kügelchen darauf und sind dann leicht wahrzunehmen. Das mit Bleiweiß geglättete Einwickelpapier giebt beim Verbrennen dieselben Kügelchen; ferner umgiebt den brennenden Theil des Papiers ein gelber Kreis. Endlich werden das kohlensaure Bleioryd und das damit geglättete Papier u. s. w. braun, wenn man sie mit

einem Schwefelwasserstoff enthaltenden Mineralwasser übergießt *).

Gelbe Farben: Das Massicot oder Bleiorz verhält sich wie das Bleiweiß. Eben so ist es mit dem Chromgelb (Chromsauren Bleiorz); jedoch muß man dasselbe vorher sehr genau mit $\frac{1}{4}$ seines Volumens gepulvertem Salpeter mengen; man breitet das Gemenge über die Karte aus, entzündet diese, und die Bleikügelchen erscheinen in dem Maße, als die Verbrennung vorwärts schreitet. Durch Uebergießen mit einem schwefelwasserstoffhaltigen Mineralwasser wird das Chromgelb braun, eben so das Massicot.

Das Gummigutt, in Wasser gerührt, giebt eine gelbe Milch, welche auf Zusatz von Ammoniakflüssigkeit (sogen. Salmiakspiritus) roth wird. Auf glühende Kohlen geworfen, erweicht es sich, brennt dann mit Flamme und hinterläßt Kohle mit Asche.

Rothe Farbe: Der Zinnober (Schwefelquecksilber), auf stark glühende Kohlen geworfen, brennt mit blaßblauer Farbe und giebt denselben Geruch, wie der geschwefelte Theil eines brennenden Schwefelhölzchens; ein Stück mit Sand geputztes Kupferblech, welches über den Rauch oder den weißen Dunst gehalten wird, überzieht sich mit einer weißlichen Schicht metallischen Quecksilbers. — Mit Zinnober gemengter Karmin verhält sich eben so. Die Mennige oder das rothe Bleiorz verhält sich wie das Massicot oder das Bleiweiß.

Grüne Farben: Das Schweinfurter Grün, das Scheele'sche Grün, das Witisgrün sind arseniksaure Kupfersalze. In einem Glase mit Ammoniakflüssigkeit zusammengebracht, lösen sie sich auf und geben eine blaue Flüssigkeit. Wirft man so viel davon, als man zwischen zwei Finger fassen kann, auf glühende

*) Hiervon werden sich unsere geehrten Leser leicht überzeugen können, wenn sie z. B. eine Visitenkarte, deren glänzende weiße Farbe von dem dazu verwandten Bleiweiß herrührt, mit schwefelwasserstoffhaltigem Wasser überschütten

Kohlen, so verbreiten sie einen weißen Rauch, der stark nach Knoblauch riecht; man muß die Einathmung dieses Rauches bestens vermeiden. Mit diesen Substanzen gefärbte Papiere entfärben sich in Berührung mit Ammoniakflüssigkeit; ein einziger Tropfen reicht hin, um das Papier an dem Punkte, den sie berührt, zu bleichen, worauf sie sogleich blau wird. Endlich geben diese Papiere beim Verbrennen einen Knoblauchgeruch, und die zurückbleibende Asche hat eine röthliche Farbe und besteht größtentheils aus metallischem Kupfer.

Blaue Farben: Das Mineralblau oder Bremerblau (kohlen-saures Kupferoxyd mit Kupferoxydhydrat) giebt mit Ammoniakflüssigkeit eine blaue Auflösung.

Von reinem Ultramarin wird Ammoniakflüssigkeit nicht gefärbt; wenn derselbe aber mit kohlen-saurem Kupferoxydhydrat verfälscht ist, erhält er dadurch die Eigenschaft, Ammoniakflüssigkeit blau zu färben, was das charakteristische Merkmal der Gegenwart einer Kupferverbindung ist.

Messingblättchen (unächtes Blattgold, Chrysofalk) lösen sich nach und nach in Ammoniakflüssigkeit auf, welche schnell blau gefärbt wird.

Sammlung verschiedener Recepte, welche für die Zwecke der Konditorei von Nutzen sind.

§. 1. Honig zu reinigen.

Man stoße 24 Lth. Kohlen etwas grob, wasche sie einige Mal, nehme auf 6 Pfd. Honig 6 Maß Wasser, setze ihn alsdann auf Feuer, um ihn mit den Kohlen $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen zu lassen. Ist dieses geschehen, so läßt man den Honig mehrmals durch einen Filtrirsaß laufen, bis er hell und klar wird. Durch diese Behand-

lung verliert der Honig seinen üblen Geschmack, so daß man ihn zu Syrup und zum Einmachen der Früchte statt des Zuckers gebrauchen kann.

§. 2. Rosenwasser in kurzer Zeit darzustellen.

Gieb in eine Schüssel frisch gezupfte Blätter von Centifolien, übergieße sie mit soviel Wasser, daß sie davon ziemlich bedeckt sind, setze alsdann dem Wasser 3 bis 4 Tropfen Vitriolgeist zu und rühre es um. Das Wasser wird augenblicklich die Farbe und den Geruch der Rosenblätter annehmen.

§. 3. Dem Essig Dauer zu geben.

Man fülle den Essig in Bouteillen, die aber nicht ganz voll sein dürfen, stelle dieselben offen, mit Heu umwickelt, bis an den Hals in einen mit Wasser gefüllten Kessel und lasse auf diese Weise den Essig $\frac{1}{2}$ Stunde lang fieden. Nach dem Erkalten werden die Bouteillen bis auf $1\frac{1}{2}$ Finger gefüllt und gut verkorkt. Ein so behandelter Essig verdirbt nie, sondern wird immer besser. Auf Bouteillen gefüllter Essig hält sich, wie die Erfahrung gelehrt hat, besser, wenn man die Bouteillen nicht stellt, sondern legt.

§. 4. Milchfarbe zu rothen Marcipanfiguren.

$1\frac{1}{2}$ Pfd. Fernambuk wird mit heißem Wasser abgeschwenkt, abgesehen und durch ein Sieb passirt. Alsdann setzt man $1\frac{1}{2}$ Maß Milch mit etwas Alaun auf Feuer, um sie zum Gerinnen zu bringen, gießt sie sodann in ein Sieb, damit der Käsestoff zurückbleibe. Das Abgelaufene wird nun über den Fernambuk gegossen und, nachdem man $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Alaun zugesetzt hat, eine Viertelstunde lang gekocht, bis die Farbe schön roth wird. Man seigt sie durch ein Tuch und setzt nach dem Erkalten so viel aufgelöstes dickes arabisches Gummi zu, daß die Flüssigkeit die Konsistenz eines dicken Firnisses erhält.

§. 5. Kochenillensfarbe.

Nimm 2 Lth. römisches Salz, 2 Lth. Kochenille, 2 Lth. Cremor tartari, $\frac{1}{2}$ Lth. gebrannten Alaun, mische diese Ingredienzien, nachdem sie fein gepulvert sind, mit ein wenig Wasser und 1 Lth. Puder zu einem dicken Teig, formire Kugeln daraus von der Größe einer löthigen Bleifugel und hebe dieselben für den Gebrauch auf. In letzterem Falle gießt man bloß etwas Wasser auf die Kugel, wodurch sie sich auflöst.

§. 6. Einen feuer- und wasserfesten Kitt zu machen.

Man vermische mit 1 Maß Milch, aus welcher man den Käsestoff durch Weinessig abgeschieden hat, das Weiße von 4 bis 5 geschlagenen Eiern, rühre so viel reinen gesiebten Kalk darunter, bis man einen nicht mehr fließenden dicken Teig erhält. Mit diesem verstreicht man die Risse und Fugen. Er hält Feuer und Wasser selbst an eisernen Kochgeschirren aus.

§. 7. Mandelteig für die Hände zum Waschen.

Stoße 1 Pfd. abgezogene Mandeln mit Weingeist recht fein, mische 3 Lth. Puder und 4 Eidottern darunter, röste diese Masse mit dem Spatel auf einem schwachen Kohlenfeuer etwas ab und formire kleine Kugeln daraus.

§. 8. Figuren in Wachs zu gießen.

Laße weißes oder gelbes Wachs in einem irdenen Tiegel auf gelindem Feuer schmelzen, thue zu 1 Pfd. Wachs 6 bis 8 Lth. Terpentin, und laße es in dem heißen Wachse schmelzen, rühre ihn mit einem Stückchen Holz auf dem Feuer unter einander, damit er sich mit dem Wachse recht vereinige, laße das Wachs alsdann so lange stehen, bis sich am Rande des Tiegels ein zartes geronnenes Händchen ansetzt; alsdann gieße es in die Form.

Man kann das Wachs in Gyps, Blei und hölzerne Formen gießen.

Die Gypsformen, wenn sie nicht mit Oelfirniß angestrichen sind, werden vorher in frisches Wasser gelegt, sodann zusammen gebunden, und das Wachs hineingegossen; in diejenigen Theile, die man ansetzen muß, legt man ein Stückchen Draht, welches $\frac{1}{2}$ Zoll länger, als die Form ist, und gießt das Wachs hinein, doch so, daß der Draht in die Mitte kommt.

Man kann auch die Gypsformen, die nicht mit Oelfirniß vorher bestrichen sind, mit in Wasser geschabter und zerlassener Seife bestreichen, und alsdann das Wachs hineingießen, indem die Gypsformen durch das oftmalige ins Wasserlegen leicht schadhast werden und zu Grunde gehen.

Die mit Oelfirniß getränkte und getrocknete Gypsform wird mit Baumöl, doch nicht zu fett bestrichen, ehe man das Wachs hineingießt; desgleichen auch die zinnernen und hölzernen Formen.

Wenn man die Wachssfiguren hohl gießen will, so gießt man das Wachs in die Form, läßt es einen Augenblick darin stehen, schüttet es wieder heraus in den Tiegel, und wiederholt es, bis es dick genug angeseht hat. Will man sie aber voll gießen, so braucht man das Wachs nicht erst wieder aus der Form zu gießen, sondern kann es sogleich darin erkalten lassen. Alsdann schneidet man das auf dem Einguß angesezte Wachs ab, löst die Theile der Form behutsam auseinander, thut die Figur heraus, wäscht sie in Seifenwasser mit einem Fisch- oder feinen Borstpinsel sauber ab, läßt sie trocknen, setzt die Theile, die man vorher am Licht ein wenig gewärmt hat, zusammen, bösst sie sauber aus, und bestreicht sie mit Bleiweiß oder Kremsferweiß, welches mit Wasser zart gerieben und mit dünner gekochter Hausenblase verdünnt ist. Wenn man sie nicht weiß lassen will, so färbt man das Blei- oder Kremsferweiß mit gemahlenem Zinnober, Fleischfarbe und bestreicht die zu bekleidenden Theile damit zum dritten Male fleischfarben, die Gewande aber mit beliebigen Farben, und malt das Gesicht aus. Die Ge-

wande kann man alsdann mit dem im zweiten Abschnitte der ersten Abtheilung, Kap. 10, §. 1, beschriebenen Lack anstreichen.

Zur Verdünnung der Farbe kann man auch statt der Hausenblase dünn gekochten Leim nehmen.

§. 9. Figuren in weißes Wachs zu gießen auf eine andere Art.

Thue 1 Pfd. recht schönes weißes Wachs in ein irdenes glasurtes Töpfchen, setze es in kochendes Wasser und lasse es auf dem Feuer schmelzen.

Wenn es geschmolzen, so thue 4 Lth. weißes ausgelassenes Schöpfenunschlitt dazu, und lasse es mit dem Wachse schmelzen, reibe Kremsferweiß auf einem Reibstein ganz zart, binde es in ein leinenes Läppchen, thue es in das geschmolzene Wachs und Unschlitt, und drücke es recht aus, damit sich die zarte weiße Farbe mit dem Wachse vereinige. Wenn das Wachs so kalt ist, daß es ein zartes geronnenes Reifchen am Rande des Topfes angefest hat, so gieße es, halb oder voll, in die mit geschmolzener Seife bestrichenen Formen, und verfähre übrigens, wie oben gezeigt.

Wenn man diese Figuren illuminiren (malen) will, so schlägt man Eiweiß zu Schnee, und läßt es so lange stehen, bis es sich gesetzt hat. Mit dem dünnen Eiweiß reibt man alsdann die Farben, nämlich Karmin, Bergblau u. dergl. an, und bestreicht sie ganz dünn damit; wenn sie trocken sind, so lackirt man sie.

§. 10. Gras von Wachs.

Nimm gelbes Wachs, schmelze es, thue ohngefähr $\frac{1}{2}$ Pfd. Terpentin und soviel fein gestoßenen und gesiebten Grünspan, nebst $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Kuckume dazu, daß es eine schöne grasgrüne Farbe bekommt; lasse es auf dem gelinden Feuer kochend heiß werden, damit sich der Grünspan und Kuckume recht auflöse, hebe es sodann vom Feuer und lasse es seihen; gieße es in lauwarmes Wasser, und arbeite es mit den Händen in dem warmen Wasser recht zart, damit es gar keine Knoten

habe. Binde alsdann ein Stückchen, ungefähr 1 Schuh lang und 10 Zoll breit, rohleinen Tuch an einen starken eisernen Haken, welcher in die Wand an eine Säule oder Querbalken eingeschraubt ist, recht fest, mache dieses Tuch mit warmem Wasser naß, schlage ein Stückchen in der Größe eines Hühnereies von dem warmen und zart gedrückten Wachs hinein, drücke das Wachs in der Leinwand so nahe an den Haken, als möglich ist, lege einen $\frac{3}{4}$ Ellen langen Stock dicht an das Wachs, schlage den unteren Theil der Leinwand um denselben, und stecke das Uebrige zu dem Wachse, drehe und presse nach und nach das Wachs durch das Tuch; wenn es lang genug, so mache es mit einem Messer von dem Tuch ab, und kontinuire damit, bis Alles durchgepreßt ist.

Während des Durchpressens setzt man den Kessel mit dem Wasser und Wachs auf eine Kohlenpfanne, damit es immer warm bleibt.

§. 11. Felsen von Wachs.

Reibe dunklen Ocker auf einem Reibstein recht zart, nimm 1 Pfd. weißes oder gelbes Wachs und $\frac{1}{4}$ Pfd. Terpentin, lasse es schmelzen und thue so viel geriebene Ocker oder geriebene Umbra darunter, daß es eine schöne Steinfarbe wird. Thue Wasser in einen Kessel, nimm einen großen Löffel und wirf das geschmolzene Wachs damit auf das Wasser; wenn es dick genug, so schwenke den Kessel ein wenig, damit das Wasser auf die Oberfläche des Wachses komme, lege es auf Spanflebe und lasse es abtrocknen.

Von diesem Wachs und dem vorher beschriebenen Grase kann man Berge u. dergl. formiren.

Diese Felsen kann man auch in allen Farben machen. Man färbt das rothe Wachs mit Zinnober, das blaue mit englischer Schmalte, das Gelbe von natürlich gelbem Wachs, Königsgelb oder Neapelgelb.

§. 12. Korallenzinken von Wachs.

Nimm nach Belieben weißes Wachs, thue nach Verhältniß des Wachses Terpentin dazu und lasse es schmelzen; rühre alsdann so viel gemahlene Zinnober hinein, daß es die Korallenfarbe bekommt. Nimm kleine Zweige von Schlehensträuchen, schneide sie in beliebiger Größe und tauche sie so oft in das rothe Wachs, bis sie die Stärke von Korallenzinken haben.

§. 13. Grünes Pichwachs.

Laſſe 1 Pfd. weißes oder gelbes Wachs und 4 Lth. weißes Pech in einem glasuren irdenen Tiegel schmelzen, thue 12 Lth. Terpentin und so viel gestoßenen und fein gesiebten Grünspan und Kurfume dazu, daß es eine schöne grüne Farbe wird, lasse es kochend heiß werden, rühre es wohl unter einander, lasse es setzen, gieße es in papierne Kapseln; wenn es kalt, so schneide es in Stücke und ziehe es von dem Papier ab. Wenn man den Terpentin darunter rührt, so muß man sich wohl in Acht nehmen, daß es nicht überlaufe.

§. 14. Glasur-Firniß.

Für glasierte Arbeit einen Lack zu bekommen, ist in der Regel sehr schwer, und diejenigen Fabriken, welche in Besitz eines solchen waren, haben ihn so ziemlich geheim gehalten. Dieser hier nachfolgende Firniß bleibt unstreitig der schönste und verliert seinen Geschmack ganz; ich werde auch nicht mehrere Sorten anführen, denn sie stehen ihm nach. $\frac{1}{4}$ Pfd. Gummi-Sandarack, 4 Lth. Gummi-Mastix, 4 Lth. Gummi-Damar wird zusammen so fein als möglich gestoßen, in eine reine Flasche gefüllt und $\frac{1}{2}$ Pfd. vom stärksten Spiritus (90 Grad) darauf gegossen und in die Wärme zum Auflösen gestellt, entweder in einen Ofen oder in die Sonne, oder in ein Wasserbad; unter Wasserbad verstehe ich einen Kessel mit Wasser; in denselben stellt man auf einen hölzernen Teller die Flasche und macht Feuer darunter;

heiß darf das Wasser werden; hat sich nun gelöst, so gießt man 20 Loth venetianischen, welcher auch erwärmt sein muß, dazu, das Ganze gehörig, läßt es noch einige Zeit und der Firniß kann verbraucht werden. Sollte mögliche Fall sein, daß der Firniß etwas zu ein oder die andere Glasur wäre, was man kennt, daß er von dem Zucker einzogen wird glänzt, so wird er in ein kleines Gefäß geschon etwas angezündet; fängt er an zu kochen Seite, so hat er die gehörige Stärke, will man nlich den eben angeführten, später wieder ge- so hat man nicht nöthig, aus der Flasche a gießen, sondern etwas Weingeist darauf ge- angezündet, ist hinreichend.

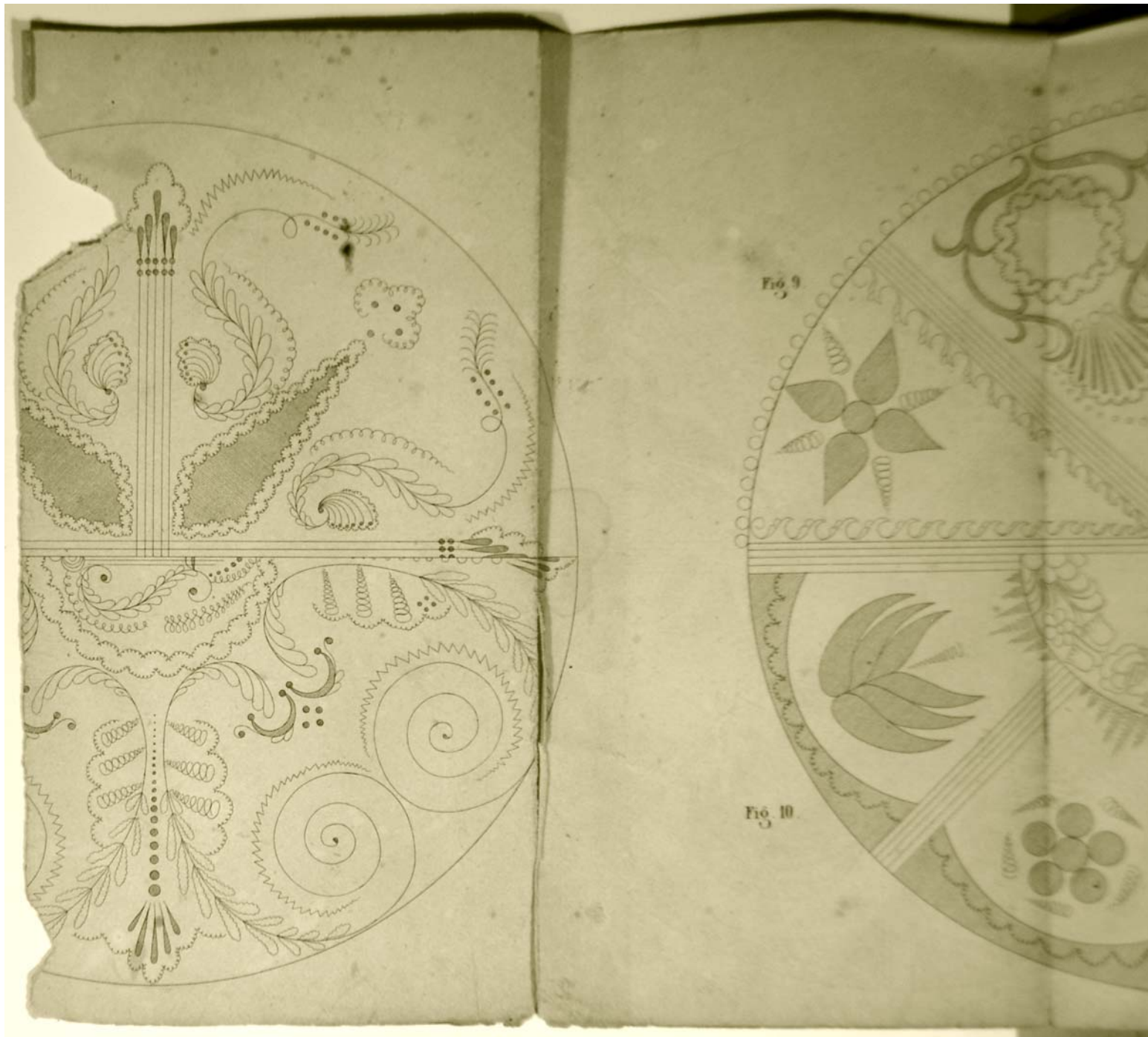
Galvanoplastik, ihre Anwendung in den Konditoreien.

Seitdem man in den Konditoreien schon seit langer men, besonders zu Chokoladefiguren, als Oster- lamm und dergleichen theils in Weißblech oder auch in Eisen sich um verhältnißmäßig hohen Preis anfertigen, ergreift man um so freudiger die Gelegenheit, die u. durch die Galvanoplastik gegeben ist, um mit derselben weit schönere Formen anfertigen zu können. Den nächsten Apparat, den ich kennen lernte, und der mir selbst bei Anfertigung derlei Figuren die wesentlichsten Dienste leistete, will ich in der Kürze hier beschreiben.

Von einem $\frac{1}{2}$ —2 Zoll weiten Lampencylinder wird ein 4 — 4 $\frac{1}{2}$ Zoll langes Stück abgeschnitten, was auf nachfolgende Manier am leichtesten bewerkstelligt wird: Man umwickelt den Cylinder an zwei einander ganz nahe liegenden Stellen so lange mit mehrfach zusammengelegten Papierstreifen, bis zwei kleine Wälle entstanden sind, zwischen denen sich eine ohngefähr federkielbreite Gasse befindet. Diese beiden Papierwülste werden mit Bindsaden festgebunden, so daß sie sich nicht leicht verschieben lassen. An der vertieften Stelle wird

nun ein Bindfaden umschlungen und so lange den Enden hin und hergezogen, bis derselbe zerreißt. Gießt man jetzt schnell kaltes Wasser Goffe, so springt das Glas an dieser Stelle der. Das nun auf diese Weise gewonnene $4\frac{1}{2}$ Stück wird auf einer Seite mit feuchter Blase bunden und in zwei Drittel der Höhe mit einem ringe, an welchem 3 Arme (Desen) angebracht geben, dann läßt man einen 4 — 5 Zoll langen, breiten, starken Zinkblechstreifen mit einem 10 — 12 Zoll langen, 1 Zoll breiten Kupferstreifen zusammenlöten in die gebogene Figur bringen. Statt dessen kann auch einen etwas starken Kupferdraht, welcher gekrümmt an dessen kürzerem Ende ein Zinkfölbchen, nach welcher in dem chemischen Feuerzeuge sind, an dem mit der Blase verbundenen Cylinder hängt in ein weites Glasgefäß, füllt dieses so hoch mit einer gesättigten Kupfervitriolauflösung, bis der Glas an der Seite mit der Blase 1 Zoll tief eintaucht und gießt nun in den Glaszylinder selbst verdünnte Schwefelsäure (auf 4 Loth Wasser 1 Quint Schwefelsäure) auf den untern gebogenen Theil des Streifens oder Modell legt man das Modell, über welchem man die Form machen will, und hängt diesen Streifen mit dem Modell in das vorher erwähnte Glasgefäß.

Das Zinkende oder das Zinkfölbchen bringt man in die verdünnte Schwefelsäure des Cylinders, so daß dann selbstverständlich das Modell in die Kupferauflösung kommen muß. Statt verdünnte Schwefelsäure kann man auch ohne alle Rücksicht eine gesättigte Salzauflösung verwenden, nur geht das Ausscheiden etwas langsamer, als mit der Schwefelsäure. Da, wo das Kupfer auf dem Modell sich nicht ablagern soll, bestreicht man den Gegenstand mit in Spiritus gelöstem Schellack. Nach Verlauf von 2 Tagen kann man den Apparat auseinandernehmen und die Kupferschicht vom Modelle befreien. Sollte während dieser Zeit die Gas-



(The left part of the left pattern is missing. The whole of the right pattern is on the next page.)

Fig. 9.



Fig. 10.

