

stehen gelassen. Hierauf thut man die am Zucker abgeriebene Schalen von 2 Zitronen, den Saft derselben, noch ein starkes Viertelpfund Zucker, 1 Quint ganzen Zimmet, und 4 ganze Nägelein zusammen in eine Zinnschüssel oder Kastrol, den ausgepreßten Kirschensaft und das gestandene Hirschhorn dazu, kocht es eine Viertelstunde auf Kohlen, schlägt 4 Eyerweiß zu Schaum, rührt ihn auch daran, gießt es langsam durch eine Serviette oder Durchsiehtuch, und läßt es stehen, bis es gesulzt ist.

Gelee von Himbeeren.

In einem zweymäßigen Topf oder Hafen nimmt man 2 Maasß auserlesene Himbeeren. Es muß aber ein steinernes oder ganz glasiertes Geschirr seyn. Wenn die Himbeeren darin sind, wird der Hafen mit einem zarten weißen Tuch zugebunden, in einen Kessel oder in eine tiefe Pfanne mit siedendem Wasser gesetzt. Das Wasser muß halb darüber gehen, und immerfort sieden, nur daß nichts oben hineinlaufen kann. Wenn es eine Viertelstunde gesotten hat, läßt man den Saft durch das zugebundene Tuch in ein reines Geschirr laufen, ohne den Hafen aufzumachen, setzt ihn wieder in das siedende Wasser, läßt es nach einiger Zeit wieder durchlaufen, und so 3 bis 4 mal, bis kein Saft mehr durch das Tuch läuft. Die Zeit darf man sich aber dabey nicht lang werden lassen, weil es etwas langsam geht. Zu einem Schoppen durchgelaufenem Saft nimmt man 3 Viertelpfund feinen Raffinade (Zucker), siedet beides in einem reinen Geschirr zusammen, schöpft das Unreine fleißig mit einem silbernen Eßlöffel ab, und probirt es auf einem Teller.

(25*)