streicht dann das Gebackene damit, und trocknet es im Ofen. Dieß ist ein Glanz-Eis. Gestoßener Zimmet oder Spanischer Flor darin gekocht, gibt wieder andere Farbe und Geschmack.

Eingemachte Früchte und Gefrornes.

Pomeranzenschalen.

Vier süße Pomeranzen schneidet man jede in 4 Theile, kocht sie in Wasser weich, bis man ohne Mühe mit einem zugespitzten Holz durch die Schalen dringen kann, legt sie dann ins kalte Wasser, schabt das Mark hierauf mit einem Löffel sauber ab, läutert ein halbes Pfund Zucker mit einem halben Schoppen Wasser, kocht die Schalen darin auf, und behält sie in einem Porzellangeschirr. Auf diese Art fährt man 5 bis 6 Tage fort, nimmt am letzten Tage, weil der Zucker dünn ist, noch ein Viertelpfund oder mehr Zucker darein, die Schalen dazu, und läßt sie noch stark damit kochen. Während des Kochens müssen sie fleißig und rein abgeschäumt werden. Wenn es ein wenig erkaltet ist, werden die Schalen in einem Glase oder Porzellan-Geschirr aufbehalten. Nach dieser Maaßgabe kann man also machen, so viel man will.

Eingemachte Nüsse.

Die Nüsse dürfen noch keine innere Schale haben, welches man beym Entzweyschneiden einiger davon sehen muß. Die beste Zeit dazu ist einige Tage vor Johannis. Sie werden oben und unten ein wenig abgeschnitten, mit einer