



Zell 1 m 056 S 46 P 3

Elisabeth  
Bibliothek  
Gastropompa  
Walter  
UB  
Königsberg 11



L. Guggelmeier pfe

1850







# Conspectus

der

bis jetzt erschienenen 183 Bände

des

# Neuen Schauplatzes

der

## Künste und Handwerke.

Mit Berücksichtigung der neuesten Erfindungen  
Herausgegeben von einer Gesellschaft von Künst-  
lern, Technologen und Professionisten. Mit vie-  
len Abbildungen. 1817 — 50.

1r Bd.	Cupel, der vollkommene Conditor	1	Rthl.
2r	Thon, Kunst, Bücher zu binden	1 1/2	"
3r	Barsufi, Optik, Katoptrik und Dioptrik	2 2/3	"
4r	Kunst des Seifensiedens und Lichtziehens	1 1/4	"
5r	Stöckel, Tischlerkunst	1 1/2	"
6r	Vitalis, Lehrbuch der gesammten Färberei	2	"
7r	Woltersdorf, Brod-, ic. Bäckerei	1	"
8r	Schulze, Gold- und Silberarbeiter	1	"
9r	Hender, das Ganze der Kleidermacherkunst	1	"
10r	Schmidt, Tapetenfabrication	1	"
11r	Der Schuh- und Stiefelmacher	1	"
12r	Thon, Fleischerhandwerk	1	"
13r	Huth, Handbuch der Kochkunst	1	"
14r	Thon, vollst. Anleitung zur Lackirkunst	2	"
15r	Thon, Drehkunst in ihrem ganzen Umfange	1 1/2	"
16r	Der vollkommene Parfümeur	1	"
17r	Perrottet, Indig-Fabrication	1	"
18r	Hüttmann, Cementir-, Lüncher- u. Stuccaturarbeit	2	"
19r	Wölfer, Anweisung zum Treppenbau	1	"
20r	Schmidt, Chocoladefabricant	1	"
21r	Riffault, Färberei auf Wolle, Seide ic.	1	"
22r u. 23r Bd.	Matthaey, Handbuch für Maurer	2	"
24r Bd.	Schedel, Destillirkunst	1	"
25r	Thon, fabricant bunter Papiere	1 1/2	"
26r	Matthaey, Stein- oder Dammseher	1	"
27r	Schulze, Bau der Reitsättel	1	"
28r	Wölfer, Kalk- und Gypsbrennerei	1	"



29r Bb.	Serviere, Cultur, Kelterung, Behandlung ic. d. Weine		Rthl.
30r	= Much, Handbuch für Landuhrmacher		"
31r	= Höck, Nadler, Drahtzieher		"
32r	= Neumenberger, vollkommener Juwelier		"
33r	= Fontenelle, Essig- und Senfbereitung		"
34r	= Schaller, wohlunterrichteter Ziegler	1	"
35r	= Thon, Wachsfabricant und Wachszieher	1	"
36r	= Fontenelle, Delbereitung	1	"
37r	= Wettengel, Anleitung zum Seigenbau	2	"
38r	= Pilzecker, Hutmacherkunst		"
39r	= Bergmann, Stärke- ic. Fabrication		"
40r	= Peelet, Gebäude- Zimmer-, und Straßen- Erleuchtung	1	"
41r	= Reischner, vollkommene Liniirkunst		"
42r	= Handbuch der Frisirkunst		"
43r	= Bescheck, das Ganze des Steindrucks	1	"
44r	= Saumann, Seidenbau	1	"
45r	= Der Brunnen-, Röhren-, Pumpen- u. Spritzen-Meister	1	"
46r	= Stratingh, Vereitung und Anwendung des Chlors	1	"
47r-49r Bb.	Matthaen, Handbuch für Zimmerleute	5	"
50r Bb.	Grandpre, Handbuch der Schlosserkunst	1	"
51r	= Matthaen, Ofenbaumeister	1	"
52r	= Matthaen, die Kunst des Bildhauers	1	"
53r	= Lebrun, Klemptner und Lampenfabricant	1	"
54r	= Thon, Kupferstecher- und Holzschneidkunst	1	"
55r	= Thon, Lehrbuch der Reiskunst	1	"
56r	= Bastenaire, weißes Steingut zu machen	2	"
57r u. 58r Bb.	Weinholz, Handbuch der Mühlenbaukunst	4	"
59r Bb.	Reischner, Verfertigung von Papparbeiten	1	"
60r	= Thon, Anleitung, Meerschäumköpfe ic.		"
61r	= Matthaen, der vollkommene Dachdecker	1	"
62r	= Leng, Lehrbuch der Gewerbekunde	2	"
63r	= Bürek, Juwelier, Gold- und Silberarbeiter	2	"
64r	= Ciliar, Riemer und Sattler	1	"
65r	= Beckmann, Wagner, Stellmacher u. Chaisenfabricant	2	"
66r-71r Bb.	Verdam, Grundsätze der Werkzeugwissenschaft und Mechanik. I. Thl. 1½ Rthl. — II. Thl. 3 Rthl. — III. Thl. 2 Rthl. — IV. Thl. 1e-4e Abth. A. u. d. T. : Verdam, Dampfmaschinen zu beurtheilen und zu er- bauen. 5½ Rthl.	12	"
72r Bb.	Schmidt, Handbuch der Zuckersfabrication	2	"
73r u. 74r Bb.	Lenormand, Handbuch der Papierfabrication	5	"
75r Bb.	Schumann, durchsichtiges Porzellan anzufertigen	1½	"
76r	= Biot, Anlegung u. Ausführung aller Arten v. Eisenbahnen	1½	"
77r	= Schmied, Korb- u. Strohflechterkunst u. d. Siebmacherei	1	"
78r	= Sternheim, Construction der Sonnenuhren	1	"
79r	= Leng, Handbuch der Glasfabrication	2	"
80r u. 81r Bb.	Hartmann, Metallurgie f. Künstler u. Handwerker	3	"
82r Bb.	Siddon, engl. Rathgeber z. Poliren, Beizen, Lackiren ic.	1	"
83r	= Greener, Gewehrfabrication	1	"
84r	= Leng, der Handschuhsfabricant	1	"
85r	= Landrin, die Kunst des Messerschmiedes	1	"
86r	= Kösling, Beinschwarz-, Phosphor-, Salmiak-, ic. Fabrication	2	"
87r	= Thon Staffirmalerei und Vergoldungskunst	1	"
88r	= Bastenaire, Kunst, Töpferwaare zu fertigen	1	"
89r	= Thon, Klavier- Saiten- Instrumente	1	"
90r	= Barsuf, Geschichte der Uhrmacherkunst	1	"
91r	= Wölfer, Seilerhandwerk	1	"
92r	= Hamberger, Luftfeuerwerkerei	1	"
93r	= Ure, Handbuch der Baumwollenmanufactur	4	"



91r	Bd. Wölfer, Pergamenten, Leimsieber u. Potaschenfabricant	1	Rtbl.
95r	= Thon, Anleitung zum Branntweinbrennen	1	
96r	= Schmidt, Grundsätze der Bierbrauerei	1	
97r	= Hartmann, Probirkunst	1	
98r	= Janvier, Construction der Dampfschiffe	1	
99r	= Bergmann, Mühlenbauer ic.	2	
100r	= Verdam, Werkzeugwissenschaft IV. Thls. Ergänzungsband	21	
101r	= Höhne und Nösling, der Kupferschmiedes.	1	
102r	= Barfuß, die Kunst des Wöttcher ic.	1	
103r	= Hartmann, Handbuch der Metallgießerei	4	
104r	= Schmidt, Feuerzeugs-Praktikant	1	
105r	= Neimann, Kunst des Posamentirers	1	
106r	= Sennewald, Linnen- ic. Weberei	3	
107r	= Thon, Holzbeizkunst	1	
108r	= Wallack, Gärtler und Bronzearbeiter	1	
109r	= Ferrenner, Hufschmied	1	
110r	= Schmidt, Handbuch der gesammten Lohgerberei	2	
111r	= Schmidt, die Lederfärbekunst	1	
112r	= Hartmann, Brennmaterialkunde	1	
113r	= Hartmann, Handbuch der Pulverfabrication	1	
114r	= v. Könnert, Schleifen der Edelsteine	1	
115r	= Kühn, Kammacher	1	
116r	= Hartmann, Seidenmanufacturwesen	2	
117r	= Schmidt, Farbenlaboratorium	2	
118r	= Schmidt, Emailfarben-Fabrication	1	
119r	= Hoppe, Bürstenfabricant	1	
120r	= Scherf, Waidindigkübe	1	
121r	= Diete, Lehrbuch für Schneider	1	
122r	= Hartmann u. Schmidt, Wollmanufactur	3	
123r	= Walker, Galvanoplastik	1	
124r	= Hartmann, artesische Brunnen	1	
125r	= Schmidt, Illuminirkunst	1	
126r	= Schmied, Schirmfabricant	1	
127r	= Klachat, Locomotivführer	1	
128r	= Schmidt, Flachsmaschinenspinnerei	2	
129r	= Alsing, Spritzenfabricant	1	
130r	= Schmidt, Kürschnerkunst	1	
131r	= Schmidt, Büchsenmacherkunst	1	
132r	= Scherf, Kleiniqkeitsfärberei	1	
133r	= Schmidt, Kunst des Vergoldens ic.	1	
134r	= Hertel's Academie der zeichnenden Künste	2	
135r	= Schmidt's Handbuch der Baumwollenweberei	2	
136r	= Thon, Kittkunst	1	
137r	= — Löthkunst	1	
138r	= Henze's Handbuch der Schriftgießerei	1	
139r	= Geest, Handbuch der Rattunfabrication	1	
140r	= Bouterreau, Treppenbau	1	
141r	= Geest, Baumwollfärberei	3	
142r	= Peclet, Feuerungskunde	3	
143r	— 145r Bd. Leblanc, Maschinenbauer 1r, 2r, 3r à	1	
146r	Bd. Brongniart, Porcellanmalerei	1	
147r	= Hampel, Gemälderestitution	1	
148r	= Hertel, Bautischler	2	
149r	= Weins, Fleischer- und Wurstlergeschäft	1	
150r	= Fournel, Zimmeröfen	1	
151r	= Schmidt, Papiermaché	1	
152r	= Ritchie, Eisenbahnwesen	1	
153r	= Schmidt, Bäckerhandwerk	1	



		Rthl.
154r	Bb. Huguenet, über Asphalt	1
155r	Ludwig, Bleiweißfabrication	1
156r	Schmidt, Zusätze z. Farbenlaboratorium	1
157r	Gilroy, Handbuch der Webekunst	4
158r	Grouvelle, Dampfmaschinenkunde I.	4 1/2
159r	— — — — — II.	4 1/2
160r	Hartmann, Schürfen	1 1/2
161r	Hartmann, Hammermeister	3
162r	Verzoz, Zeugdruck I.	2
163r	— — — — — II.	2
164r	Ludwig, Kartoffelbier	1
165r	Schmied, Gypsfiguren	1
166r	Steinmann, Luftschiffahrtskunde	1 1/2
167r	Hartmann, mineral. Brennstoffe	1 1/2
168r	König, Schlosserkunst	1 1/2
169r	Harzer, Hufs und Grobschmied	2
170r	Harzer, Siegellackfabrication	1
171r	Schreiber, Uhrmacherkunst	2 1/2
172r	Han, Farbenharmonie	1
173r	Schmidt, Formschneidekunst	1
174r	Brandely, Electrochemie	1
175r	Harzer, magnet. Electricität	1
176r	Schmidt, vollständiger Schreibmaterialist	1 1/2
177r	Schreiber, Glasblasekunst.	1
178r	Holzapsel, Werkzeuglehre I.	1 1/2
179r	— — — — — II.	2 1/2
180r	Quekett, Mikroskopie	2 1/2
181r	Hartmann, amerik. Mühlen	
182r	— — — — — Gasbeleuchtung	
183r	Schreiber, Tabacksfabrikant	



Neuer

# Schappels der Kunst und Handwerke.

zur Vorbereitung aller Meistern, Lehrlingen, Gesellen,  
Kontoren, Zunftmännern, <sup>117</sup>   
Berücksichtigung der neuesten Erfindungen  
von jeder, den Gewerben, Handwerken, Künsten  
den zur Handlung dienlichen <sup>118</sup>

eine Gesellschaft von Künstlern, Technologen und  
Professionisten.

Witwen- und Waisen-Kasse

als in Berlin, Magdeburg, Potsdam, Halle, Braunschweig, Köln,  
den Rheinländern, Hannover, Göttingen, Frankfurt, Leipzig, und  
andern Städten, seit dem 17ten Jahrhunderte.



Erster Band.

Gelehrter Rathmannen Handbuch

Gelehrter Rathmannen Handbuch

Gelehrter Rathmannen Handbuch

Gelehrter Rathmannen Handbuch



Neuer  
**Schauplatz der Künste  
und Handwerke.**

Mit  
Berücksichtigung der neuesten Erfindungen,

Herausgegeben

von

einer Gesellschaft von Künstlern, Technologen und  
Professionisten.

Mit vielen Abbildungen.



**Erster Band.**

Cupel's vollkommener Conditior.

Sechste Auflage.

---

**Weimar, 1850.**

Verlag, Druck und Lithographie von B. Fr. Voigt.



Der  
**vollkommene Conditor,**

oder

**gründliche Anweisung**

zur Zubereitung aller Arten Bonbons, Stangenzucker, Conserven, Zuckerkuchen, Essenzpasten, Gefrorenen, Crèmes, Gelées, Marmeladen, Compots u. s. w., sowie auch zum Einmachen und Glasiren der Früchte, nebst Abhandlungen vom Zucker, den Graden bei dem Zuckerkochen und von den zur Conditorei nöthigen Gefäßen und Geräthschaften,

ingeleichen

**erprobte Vorschriften und Recepte**

zu allen Gattungen der

**Kunstbäckerei,**

als zu Torten, Makronen, Marcipan, Biscuit, Aufläufen, Leib- oder Pfefferkuchen, Hohlkippen, Hobelspänen, Schmalz- und anderm Backwerk, sowie auch den schmackhaftesten Pasteten:

Ferner

zu den beliebtesten Arten

**Künstlicher Getränke und Chocoladen,**

als zu den verschiedenen Obstweinen, Punsch, Eierpunsch, Bischof, Vin brûlé, Nekos, Limonade, Mandelmilch 2c. 2c.

Von

**Johann Christian Cupel,**

Hofconditor in Gotha.

Mit 3 Quarttafeln Figuren.

---

**Sechste durch Giacomo Perini völlig umgearbeitete und vermehrte Auflage.**

---

**Weimar, 1850.**

Verlag, Druck und Lithographie von B. Fr. Voigt.







1750

Handlung der ...

1750

Handlung der ...

Handlung der ...

Handlung der ...

Handlung der ...

Handlung der ...

Handlung der ...

Handlung der ...

Handlung der ...

Handlung der ...

Handlung der ...

Handlung der ...

Handlung der ...

Handlung der ...

Handlung der ...

Handlung der ...



## V o r w o r t.

Ein Werkchen, welches, wie das gegenwärtige, Conditorei, Kunst: und Pastetenbäckerei und Bereitung künstlicher Getränke zugleich behandelt, und daher nicht bloß zum Gebrauch für Conditoren von Profession, sondern auch für Haushaltungen und Köchinnen ist, besitzen wir noch nicht, und dieser Mangel, sowie der Umstand, daß das Conditoreibuch von Laroche, als das vorzüglichste, was in dieser Art erschienen ist, schon seit mehreren Jahren fehlt und nirgends mehr zu haben ist, hat mir zur Herausgabe des vorstehenden Büchleins die erste Veranlassung gegeben.

Jeder Kenner wird sich bei Durchsicht desselben überzeugen, daß ich mich nicht begnügt habe, aus den bereits vorhandenen ähnlichen Anleitungen eine neue zu fabriciren, sondern daß mein Buch sehr viele ganz neue Vorschriften





und Recepte enthält, die bis jetzt noch in keinem ähnlichen Werkchen zu finden sind.

Die Destillirkunst oder die Bereitung der Liqueure habe ich deßhalb weggelassen, weil sie den Frauenzimmern, denen doch diese Schrift vorzugsweise gewidmet ist, wenig helfen kann, dann auch eine gründliche Anleitung zu derselben dem beschränkten Raume dieses Büchleins nicht angemessen wäre, und es endlich an recht guten Werken über die Verfertigung der Liqueure keineswegs fehlt.

Es ist mir übrigens schmeichelhaft gewesen, daß man die ersten zwei Auflagen dieses Buches mit Beifall aufnahm, durch den sie sich bald vergriffen. In der gegenwärtigen habe ich Vieles verbessert und Neues hinzugesetzt.

Gotha, im Januar 1823.

**Der Verfasser.**

Leber  
selben  
habe  
leicht  
nicht



of ggalstul regiroe ror am re tad ,duscherstine  
 ,chirtnar? hant ,moo sun am ussaloggeut hier  
 irrotidno? ror staido? mi weilat? am nrimoq?  
 am trerailog achilffer? am dourle nachstigni  
 gprthigunl anogio unis? hant ,schunall? of chun  
 ,adrad idorere slo mdt gurrhst? schir am  
 gillde nie timo? unillduf? moe had ,dorsogunid  
 ad ,mna? noerut nedegradu? ror? satatidmognu  
 ror hon **V o r r e d e** und ididid  
 ggalstul stjuni? ror? chun had ,girdu? chun?  
 nozru? ror? f u n f t e n **A u f l a g e**.  
 ,mnoqunogpduaror stioro? ror? ror? ror? ror?  
 der Auftrag geworden, diese sechste Auflage mit

**B**ereits schon die dritte und vierte Auflage  
 dieses Werkes hatte unverändert abgedruckt wer-  
 den müssen, weil der Verfasser die Erklärung  
 abgegeben hatte, daß er seinem Buche durchaus  
 nichts Neues zuzusetzen wisse, als die Verlags-  
 handlung, von dem Bestreben ausgehend, ihren  
 Verlagsartikeln bei neuen Auflagen eine immer  
 höhere Vollendung zu geben, den Unterzeichne-  
 ten mit dem Auftrage beehrte, dieses vom Publi-  
 cum so günstig aufgenommene Buch einer ge-  
 naueren Durchsicht zu unterwerfen und alle seit  
 seinem Entstehen in diesem Fache der Kunst ge-  
 machten Erfindungen und Verbesserungen aufzu-  
 nehmen, dagegen dasjenige zu streichen und  
 wegzulassen, was als weniger gut oder als ver-  
 altet sich darstellen möchte. Diesem Auftrage



entsprechend, hat er aus der vorigen Auflage so viel weggelassen und aus dem, was Frankreich, Spanien und Italien im Gebiete der Conditorei inzwischen Neues und Treffliches geliefert und auch so Manches, was seine eigene langjährige und reiche Erfahrung ihm als erprobt darbot, hinzugesetzt, daß dem Publicum somit ein völlig umgearbeitetes Werk übergeben werden kann. Es bleibt dem Unterzeichneten nun nur noch der Wunsch übrig, daß auch diese fünfte Auflage bei'm Publicum die freundliche Aufnahme finden möge, wie die ihr bereits vorausgegangenen.

**Giacomo Perini,**  
 practischer Conditior.



# V o r r e d e

z u r s e c h s t e n A u f l a g e .

Dem Bearbeiter der fünften Auflage ist auch der Auftrag geworden, diese sechste Auflage mit allem Möglichen auszustatten, was sich seit dem Erscheinen der fünften Auflage im Gebiete der Conditorei und Kunstbäckerei Neues und Empfehlenswerthes dargestellt hat. Und in dieser Beziehung haben theils manche Artikel reiche Zusätze oder völlige Umarbeitungen erfahren, 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 Publicum diese sechste Auflage als eine sehr bereicherte darbieten kann.

1850.

Giacomo Perini.



## Inhaltsverzeichnis.

	Seite
<b>Erste Abtheilung.</b>	
<b>Erster Abschnitt.</b>	
Von den bei der Conditorei nöthigen Gefäßen und Geräthschaften . . . . .	3
<b>Zweiter Abschnitt.</b>	
Vom Zucker, diesen zu kochen, und allen dahin gehöri- gen Arbeiten . . . . .	6
Erstes Kapitel. Vom Zucker . . . . .	—
Zweites Kapitel. Von den Graden beim Zucker- kochen . . . . .	8
Drittes Kapitel. Von der Zuckerwaage . . . . .	11
Viertes Kapitel. Von den Bonbons . . . . .	13
Fünftes Kapitel. Vom Stangenzucker . . . . .	18
Sechstes Kapitel. Von den Conserven . . . . .	19
Siebentes Kapitel. Von den Gateaux oder Zuk- kerluchen . . . . .	27
Achtes Kapitel. Von den Essenzpasten . . . . .	30
Neuntes Kapitel. Vom Caramel, Glasiren der Früchte und Confituren . . . . .	32
Zehntes Kapitel. Von der Tragantmasse und den Arbeiten davon . . . . .	38
Elftes Kapitel. Von den Dragées . . . . .	42
Zwölftes Kapitel. Von den Kesseldragées . . . . .	46
Dreizehntes Kapitel. Von den gebrannten Man- deln, Haselnüssen zc. . . . .	57



**Dritter Abschnitt.**  
 Vom Einmachen der Früchte, Bereitung der Gelees,  
 Marmelade, Säfte u. dgl., nach den Monaten in  
 12 Kapitel eingetheilt . . . . . 59  
 Dreizehntes Kapitel. Einige Regeln bei'm Auf-  
 bewahren des Eingemachten . . . . . 110  
 Vierzehntes Kapitel. Von den Compots . . . . . 111

**Zweite Abtheilung.**

**Erster Abschnitt.**

Von den Torten, Marzipan, Makronen und allem an-  
 dern Backwerk . . . . . 121  
 Erstes Kapitel. Von den Torten . . . . . —  
 Zweites Kapitel. Von den Makronen . . . . . 137  
 Drittes Kapitel. Vom Marzipan . . . . . 142  
 Viertes Kapitel. Vom Biscuit . . . . . 147  
 Fünftes Kapitel. Vom Auflauf und andern ver-  
 schiedenen Sorten Backwerk . . . . . 162  
 Sechstes Kapitel. Von der Lebkuchenbäckerei . . . . . 180  
 Siebentes Kapitel. Von Hobelspänen, Hohlspip-  
 pen u. dergl. . . . . 188  
 Achtes Kapitel. Vom Schmalz- und andern Back-  
 werk, welches auch von den Köchen versertigt wird . . . . . 192

**Zweiter Abschnitt.**

Vom Gefröruen und den Crèmes . . . . . 200  
 Erstes Kapitel. Von der Bereitung des Gefrornen . . . . . —  
 Zweites Kapitel. Von den gefrornen Sorbets . . . . . 222  
 Drittes Kapitel. Von den gefrornen Gramolaten . . . . . 227  
 Viertes Kapitel. Die neuesten Eisbereitungsap-  
 parate . . . . . 230  
 Fünftes Kapitel. Von der Bereitung der Crèmes . . . . . 241

**Dritter Abschnitt.**

Von der Bereitung der Chocolate, der künstlichen Ge-  
 tränke und Obstweine . . . . . 245  
 Erstes Kapitel. Von der Verfertigung der Cho-  
 colade . . . . . —  
 Zweites Kapitel. Verschiedene Arten, die Choco-  
 lade zu kochen . . . . . 255  
 Drittes Kapitel. Vom Punsch, Bischof, viu brûlé,  
 Eierpunsch, Nekos u. s. w. . . . . 257  
 Viertes Kapitel. Von den kohlensäurehaltigen  
 mouffirenden Getränken u. den neuesten dazu dien-  
 lichen Apparaten . . . . . 265



	Seite
Fünftes Kapitel. Gebrannte Wasser darzustellen	274
Sechstes Kapitel. Von der Limonade, der Mandelmilch und andern kühnenden Getränken	277
Siebentes Kapitel. Von den Obstweinen	280

**Vierter Abschnitt.**

Von den Pasteten	286
------------------	-----

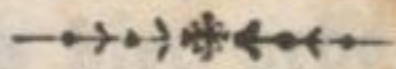
**Anhang.**

Sehr zweckmäßige Verordnung der Pariser Polizei über giftige Zuckerbäckerwaaren.

1. Verordnung in Betreff der Liqueure, Zuckerwaaren, Dragées und gefärbten Zeltchen 297
  2. Angabe der färbenden Substanzen, welche von den Zuckerbäckern oder Destillateuren zu Bonbons, Zeltchen, Dragées und Liqueuren gebraucht werden dürfen 299
  3. Substanzen, deren Gebrauch zum Färben der Bonbons, Zeltchen, Dragées und Liqueurs verboten ist 300
  4. Anleitung, wie man zu verfahren habe, um die chemische Beschaffenheit der vorzüglichsten färbenden Stoffe zu kennen, deren Gebrauch den Zuckerbäckern untersagt ist 301
- Sammlung verschiedener Recepte, welche für die Conditorei von Nutzen sind 303



# Erste Abtheilung.





Erstes Kapitel. Geschichte des Reichs	174
Zweites Kapitel. Die Reichsstände, der Reichstag	217
Drittes Kapitel. Die Reichsämter	269
Viertes Kapitel. Die Reichsgerichte	286

Inhalt.

Sehr wichtige Beschreibung des pariser Polizei- und  
Militär-Verordnungen

# Polizey-Verordnungen

1. Von der Arbeit der Handwerker, welche von der Zunftmeister oder Zunftmeisterin zu beauftragen sind, und welche mit ihnen zu thun haben	250
2. Von der Arbeit der Handwerker, welche von der Zunftmeister oder Zunftmeisterin zu beauftragen sind, und welche mit ihnen zu thun haben	250
3. Von der Arbeit der Handwerker, welche von der Zunftmeister oder Zunftmeisterin zu beauftragen sind, und welche mit ihnen zu thun haben	250



## Erster Abschnitt.

### Von den bei der Conditorei nöthigen Gefäßen und Geräthschaften.

In einer wohleingerichteten Conditorei braucht man mancherlei Geräthschaften, ohne welche man den Unterricht, welchen ich hier gebe, oft gar nicht würde benutzen können; doch wird man das Mehrste, was in den Haushaltungen gebraucht wird, auch in den daselbst befindlichen Gefäßen verfertigen können.

Man muß runde kupferne Kessel von verschiedener Größe, mit zwei Griffen versehen, haben; einige müssen tief, andere flach sein; letztere braucht man zum Einmachen, damit sich die Früchte nicht drücken; zum Absieden des Zuckers, zum Schneeschlagen und mehreren Arbeiten braucht man die tiefen. Casserole, Pfannen mit Schnäbeln, kupferne oder blecherne Schaumlöffel, Gefrierbüchsen von Zinn oder starkem, polirtem Blech, welche ohngefähr 12 Zoll hoch und 6 Zoll weit seyn müssen; der Deckel muß sehr gut schließen. Die Eimer, worin man Gefrorenes bereitet, müssen unten mit einem Loch, worin ein Zapfen steckt, versehen seyn, damit man das Wasser, wenn das Gefrorene in Formen gefüllt wird, ablassen kann. Diese Formen sind von Blech und von verschiedener Façon, z. B. Kåse, Pyramiden, rund ausgeschweift, auf dem Boden mit einer Figur versehen



u. dgl., etnige Gefrierspatel von Eisen oder Holz, eine gute Presse, Büchsen und Gläser zum Aufbewahren des Eingemachten.

Haarsiebe braucht man zum Durchschlagen des Zuckers, welchen man zum Backwerk, Conserven u. dgl. nöthig hat. Die seidenen Siebe dienen, um den Zucker und das Stärkemehl zu Dragées und zur Tragantmasse durchzuschlagen. Die Spahnsiebe sind da, um Früchte beim Einmachen darauf zu legen und darauf zu trocknen.

Ferner braucht man einen Kessel zur Verfertigung der Dragées, zu Nonpareille, Mandeln, Anis, Kürmel u. dgl. Dieser muß ohngefähr 8 bis 9 Zoll tief seyn und oben 24 bis 28 Zoll im Durchmesser haben; er muß mit 4 Griffen versehen seyn, von welchen zwei gerade aus, oder nur sehr wenig aufwärts gehen; die zwei andern stehen aufwärts und sind in der Mitte mit einem runden Loche versehen, durch welches ein beweglicher Bolzen geht, welcher unter dem Loch in der Handhabe mit einem Knopfe versehen und oben umgebogen ist, damit ein Strick daran befestigt werden kann. Diese Schnur wird über eine Rolle gezogen, welche an der Decke fest gemacht ist und sich, vermittelst eines eisernen Globens, im Kreise drehen kann. Den Kessel hängt man nun so hoch, wie es der Arbeiter am bequemsten findet; dann legt man, wenn der Fußboden ge- dielt, oder die Kohlpfanne nicht hoch genug steht, nach Bedürfniß, eine oder mehrere Lagen Backsteine unter: die Kohlpfanne kann viereckig oder rund, doch muß sie breit und nicht tief seyn. Das Mehrere davon im Kapitel von den Dragées.

Blecherne Formen, um Torten, Pasteten und andere Sachen zu backen, desgleichen zum Ausstechen von Figuren, hölzerne Formen zum Ausdrücken der Devisen, Dragées und Tragantfiguren zum Kandiren.



Blecherne Trichter, große und kleine Durchschläge, Kochlöffel, Reibeisen und Beschen zum Schneeschlagen, Bleche zum Backen, welche nach der Backröhre abgemessen werden müssen, eine marmorne Platte, um den Zucker zu Bonbons darauf zu schneiden, in deren Ermangelung man auch ein gerades, starkes kupfernes Blech dazu nehmen kann. Ein Wiegemesser, die Bonbons damit zu schneiden.

Einen Reibstein von festem Stein, welcher sich nicht sandig reibt und worin eine halbrunde, von festem Holz gefertigte, mit einer Stange versehene Keule läuft. Das Ende der Stange bewegt sich in einem Loche, welches man über sich durch ein Bret, oder auf eine andere Art, wie gerade die Gelegenheit ist, angebracht hat.

Einen großen metallenen Mörser, worin man Zucker, Gewürz u. dgl. stößt, einen dergleichen kleineren zu Wohlgerüchen und andern feinen Sachen.

Ein mit einem Rahmen versehenes Drathgitter.

Eine Maschine, zur Verfertigung der Chocolate; sie besteht aus einem großen, starken eisernen Kessel, welcher so eingemauert, daß darunter ein kleiner Windofen, doch ohne Zug, ist, um glühende Kohlen hinein zu legen. In diesem Kessel läuft eine schwere eiserne Keule, woran man eine Stange entweder ganz von Eisen schmieden läßt, oder eine von festem Holz daran befestigt, welche an der Decke in einem Loche, wo sie etwas Spielraum hat, läuft; dieses Loch macht man entweder durch ein starkes Bret, wenn sich solches gut anbringen läßt, oder bringt es durch eine eiserne Stange dahin. Die Backröhre verfertigt jeder geschickte Schlosser; man läßt sie nach Bedürfnis kleiner oder größer verfertigen und von einem geschickten Maurer setzen; fast alles Backwerk kann man auch in den Backöfen der Bäcker



backen, doch muß man sich vorsehen, daß sie nicht zu sehr geheizt sind.

Die Windöfen baut man von Backsteinen; sie sind bekannt; auch hat man welche von Eisen, mit Griffen versehen, um sie von einem Orte zum andern tragen zu können.

Das Trockenstübchen ist ein kleines, wohlverschlossenes Behältniß, welches man nach Bedarf oder nach Gelegenheit, wo man es hinsetzen läßt, größer oder kleiner von Backsteinen aufführen läßt. Inwendig sind an den Seiten Latten angebracht, um Breter, Siebe und Schiefertafeln darauf setzen zu können; man baut es, wenn der Platz dazu da ist, vorzüglich gern neben den Backofen oder die Backröhre, weil es da durch die Heizung zugleich mit erwärmt wird und man, ohne ein Kohlenbecken hinein zu setzen, darin trocknen kann.

---

## Zweiter Abschnitt.

Vom Zucker, diesen zu kochen und allen dahin gehörigen Arbeiten.

---

### Erstes Kapitel.

Vom Zucker.

Der Zucker ist die Grundlage aller Arbeiten des Conditors; es werden von ihm vorzüglich folgende drei Sorten verarbeitet: der Raffinat, Mehlig und der Farin. Ersterer muß ganz weiß, von feinem Korn und fest sein; er wird zu Conserven, Tafelchen und zu Allem, was schön weiß bleiben muß, verbraucht. Die zweite Sorte schätzt man auch, je



weißer sie ist, desto höher; sie dient zum Backwerk, zur Chocolate, zum Einmachen u. dgl. Vom Farin endlich wird der sogenannte gebackene Ingwer, Möhrenzucker u. s. w. verfertigt.

### Den Zucker auszuläutern.

Hierbei kommt es auf die Sorte Zucker an, welche man läutern will; der Raffinat hat fast gar keinen Schmutz, der Mehliß mehr und der Farin am meisten; es geschieht auf folgende Weise:

Man thut 12 Pfund Zucker in einen Kessel und gießt darüber einige Maas Wasser. Ist es Farin, welchen man reinigen will, so nimmt man das ganze Weiße eines Eies, thut dies in ein Gefäß, worin ein Nösel Wasser, schlägt es mit einem Beschen, welches von geschältem Reißig gemacht ist, recht unter einander und schüttet es unter den Zucker. Ist es Mehliß, so braucht man nur die Hälfte eines Eies und beim Raffinat noch weniger, rührt dann den Zucker einige Mal um und setzt den Kessel auf den Windofen; hier rührt man den Zucker mit dem Schaumlöffel noch einige Mal um, daß er sich auflöst. Wenn dies geschehen und er das erste Mal aufwallt, so gießt man wieder etwas Wasser zu, setzt ihn ab und nimmt den Schaum herunter, welchen man in ein Gefäß thut, setzt den Kessel wieder auf, schüttet beim Aufwallen wieder Wasser hinein, schäumt wieder und fährt so fort, bis das Eiweiß sich wieder herausgeschäumt hat, welches man daran erkennt, daß der Schaum auf der Oberfläche des Zuckers ganz weiß wird; dann setzt man ihn ab und hebt ihn zum Gebrauch auf.

Zu beobachten ist hierbei noch, daß man eher etwas zu viel, als zu wenig Wasser über den Zucker gieße; im erstern Fall muß man zwar etwas länger kochen, der Zucker wird darum auch desto reiner; im



letzten Fall aber ist man nicht im Stande, allen Schmutz abzusondern. Wenn der Zucker aufgelöst ist und man etwas davon aus dem Kessel heraushebt und er nicht ganz dünn von dem Schaumlöffel abläuft, so muß man noch etwas Wasser nachgießen.

Auch muß man suchen, so viel wie möglich zum Zuckerkochen immer weiches Wasser, z. B. reines Regen- oder Flußwasser zu nehmen. Mit hartem Brunnenwasser gekocht, stirbt der Zucker leicht ab.

## Zweites Kapitel.

### Von den Graden beim Zuckerkochen.

#### §. 1.

Der Zucker wird nach folgenden Graden gekocht:

- 1) Zum kleinen Faden (au petit lissé.)
- 2) Zum großen Faden (au grand lissé.)
- 3) Zur kleinen Perle (à la petite perle.)
- 4) Zur großen Perle (à la perle forte.)
- 5) Zur Blase (au soufflé.)
- 6) Zum kleinen Flug (à la petite plume.)
- 7) Zum starken Flug (à la grande plume.)
- 8) Zum Bruch (au cassé oder au caramel.)

§. 2. Erster Grad, den Zucker zum Faden oder auch zum Breitlaufen zu kochen.

Wenn der Zucker gut ausgeläutert ist, so setzt man ihn wieder aufs Feuer, rührt ihn mit dem Schaumlöffel um, läßt ihn kochen und probirt ihn auf folgende Weise: man streicht mit dem Zeigefinger ein wenig Zucker vom Schaumlöffel, so wie er aus dem Kessel kommt und zieht ihn mit Beihülfe des Daumens ein wenig aus einander. Wenn er einen



kleinen Faden gibt, der sogleich bricht, und einen Tropfen auf dem Daumen zurückläßt, so ist er à lissé (zum Faden) gekocht. Ist dieser Faden aber kaum zu bemerken, so ist es die Probe des kleinen Fadens (le petit lissé). Zieht sich hingegen der Faden etwas weiter aus einander, ohne sogleich zu zerreißen und ohne daß er zähe ist, so hat man den Zucker au grand lissé (zum großen Faden) gekocht. Dieselbe Probe wird auch auf diese Weise angestellt, daß man den Schaumlöffel aus dem Zucker nimmt und beobachtet, ob der Zucker in breiten Tropfen abfließt. Man sagt alsdann, er sei zum Breitlaufen gekocht.

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

Wenn der Zucker, nachdem er die Probe des großen Fadens erricht, 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 erfahrnes Auge kann auch schon aus dem Kochen des Zuckers abnehmen, ob diese Probe erreicht sey, 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, rührt ihn mit einem Schaumlöffel durch einander und bläst mit dem Mund in den Schaumlöffel; zeigen sich auf 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, bläht 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, bläht 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 Conditoren 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 Caramel 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 Caramel geworden und muß noch einige Mal aufkochen. Man nimmt alsdann ein Holz und probirt ihn nach der Vorschrift des vorhergehenden §. Sobald man das Holz mit dem Zucker ins Wasser bringt, so kracht 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 Caramel 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.

### D r i t t e s K a p i t e l .

#### 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, bekommt, ist unentbehrlich, wenn man den Grad des eingekochten Zuckers zur Darstellung von Syrupen, Liqueuren, Gefrorenem, kühlenden Getränken zc. ermitteln will. Der Conditior wendet sie äußerst häufig an; auch sind in den neuern Schriften über Conditorei die Zuckergrade stets nach der Zuckerwage angegeben. Nachdem er den Zucker geklärt hat, nimmt er den Kessel vom Feuer. Sobald nun das Wallen aufgehört hat und die Oberfläche des Zuckers ruhig ist, bläst er den Schaum weg, der die Oberfläche desselben wie ein dünnes Häutchen bedeckt, setzt die Syrupwage auf die Oberfläche der Flüssigkeit und läßt sie von selbst einsinken; denn würde man sie bis über den Grad eintauchen, den der Zucker anzeigt, so würde sich an dem obern Theile des Instrumentes Zucker anhängen und dasselbe schwerer machen. Man muß deßhalb auch die Syrupwage waschen und ab-



trocknen, so oft man sich derselben bedient, damit nicht die Vermehrung ihres Gewichtes hinsichtlich des auszumittelnden Grades täusche.

Wenn die Syrupwage einen höhern Grad anzeigt, als man wünscht, so setzt man dem Zucker noch ein wenig Wasser zu und läßt ihn einige Mal aufwallen. Ist der Grad hingegen zu niedrig, so kocht man den Zucker noch einige Zeit lang.

Wünscht man nur zu erfahren, bis zu welchem Grade man das Fruchtgefrorene, die Limonaden, die erfrischenden Getränke im Allgemeinen, den Punsch, den Glühwein, den Bischof &c. zu zuckern habe, so läßt man die Syrupwage in die Flüssigkeit eintauchen. Sinkt sie in derselben bis zu dem Grade ein, den man in den betreffenden Recepten angegeben findet, so ist die Mischung gut und kann entweder servirt oder in Gefrorenes verwandelt werden. Zeigt die Syrupwage einen niederen Grad an, so muß man noch ein wenig Zuckersyrup zusetzen; zeigt sie dagegen einen höhern Grad an, so setzt man dem Syrup Wasser zu. In dem Falle, daß man rothe Früchte, wie z. B. Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen &c., gefrieren lassen will, so muß man den Saft dieser Früchte mit Wasser mischen.

Ist der Zuckersyrup bis zum kleinen Faden eingekocht, so muß er an der Syrupwage heiß 26°, und kalt 31° wiegen.

Ist er bis zum großen Faden gekocht, so muß er heiß 32°, und kalt 37° wiegen.

Ist er bis zur kleinen Perle gekocht, so muß er heiß 34°, und kalt 39° wiegen.

Ist er bis zur großen Perle gekocht, so muß er heiß 38°, und kalt 0° wiegen.

Ist er bis zur Blase gekocht oder bis zum kleinen Flug, so muß er heiß 41°, und kalt 0° wiegen.



Zwischen den beiden letztern Graden besteht kein Viertel Grad Differenz. Ist er bis zum großen Flug und bis zur großen Kugel gekocht, so muß er heiß  $43^{\circ}$ , und kalt  $0^{\circ}$  wiegen.

Ist er bis zum Bruch gekocht, so muß er heiß  $48^{\circ}$ , und kalt  $0^{\circ}$  wiegen.

Ist er zu Caramel gekocht, so muß er heiß  $49$  oder  $49\frac{1}{2}^{\circ}$ , und kalt  $0^{\circ}$  wiegen.

## Viertes Kapitel.

### Von den Bonbons.

#### §. 1. Vanillenbonbons.

Nimm etwa zwei Stängelchen oder Schoten Vanille, klopfe sie ein wenig, schneide sie in kleine Stückchen, thue sie in ein Töpfchen und infundire 1 Maas kochendes Wasser; man binde das Töpfchen fest zu und lasse es etliche Stunden auf heißer Asche ziehen. Man gieße alsdann den Inhalt des Töpfchens durch ein Tuch über 2 Pfund Zucker, koche denselben zum Bruche, gieße ihn sodann auf eine mit Mandelöl bestrichene Marmor Tafel, oder auf ein kupfernes Blech, schneide ihn mit einem ebenfalls bestrichenen Wiegemeßer in kleine viereckige Stücke, schiebe dieselben, wenn sie noch warm sind, auf ein anderes Blech und wickle sie alsdann in Papier.

#### §. 2. Rosenbonbons.

Man koche 2 Pfund Raffinatzucker mit Rosenwasser zum Bruch, löse ein wenig Carmin in Wasser auf, färbe damit und verfare wie §. 1. Wohlfeiler und eben so schön färbt man mit Cochenille.



## §. 3. Orangenblüthbonbons.

Verseze geläuterten Zucker mit Orangenblüthwasser, daß es stark vorschmeckt, koche den Zucker zum Caramel, gieße davon auf ein mit Mandelöl bestrichenes Blech und ziehe es zu einem zwei Finger breiten Bande. Auch kann man diese Bonbons in runde Plätzchen oder in viereckige Stückchen ausgießen und wenn der Zucker abgestorben, in feine Papierchen wickeln. Für diesen Zweck gießt man den Zucker ebenfalls auf ein mit Mandelöl bestrichenes Blech, bestreicht ein Messer ebenfalls mit Del und schneidet den ausgegossenen Zucker, wenn er noch warm ist, in viereckige Stückchen, setzt das Blech sammt dem Zucker in den Trockenschrank und läßt den Zucker absterben.

## §. 4. Gelbe Orangenbonbons.

Reibe 2 Orangen auf 2 Pfund Raffinatzucker ab, schütte 1 Nösel Flußwasser darüber, koche ihn zum Bruch und gieße ihn aus.

## §. 5. Zitronenbonbons.

Man reibe 1 Zitrone auf Zucker ab und verfare wie mit den vorhergehenden.

## §. 6. Zimmetbonbons.

Wenn der Zucker zum Bruch gekocht ist, thut man einige Tropfen Zimmetöl dazu und gießt ihn aus. Auch kann man, statt Zimmetöl dazu zu nehmen, einige Stückchen ganzen Zimmet im Wasser an einem warmen Orte ziehen lassen und dann mit diesem Zimmetwasser den Zucker kochen.



## §. 7. Kaffeebonbons.

Man kochte 4 bis 6 Loth Kaffee mit einem Maßsel Wasser, filtrire dies durch Makulaturpapier, gieße es auf 2 Pfund Zucker und verfare wie oben.

## §. 8. Pariser Bonbons.

Man läßt sich eine Anzahl viereckige, auch runde Formen von Blech, ohne Böden, bloß unten etwas umgebogen, machen, einen halben Zoll hoch und ein bis zwei Zoll im Durchmesser. Zu jeder dieser Formen hat man einen Boden, in dem erhabene Figuren eingeschlagen sind, welche man nach Belieben wählen kann. Diese Formen streicht man mit Mandelöl aus und setzt sie neben einander auf einen geraden Tisch. Nun kocht man von den oben beschriebenen Bonbons eine beliebige Sorte, gießt diese Formen halb voll und wenn sie kalt geworden sind, nimmt man sie heraus. Auch kann man noch oben darauf ein Siegel drücken, welches man sich auch von Blech verfertigen und mit einem Stiel versehen lassen kann. Im Winter muß man diese Arbeit an einem warmen Orte vornehmen, weil sonst der Zucker gleich zu fest wird: man kann ihn aber wieder erweichen, indem man ein heißes Blech darüber hält. Wenn diese Bonbons in feines Papier gewickelt werden, so legt man gewöhnlich eine Devise bei.

## §. 9. Florabonbons.

Kochte 2 Pfund Raffinat mit anderthalb Loth Apffelgelée zum Bruch, gieße zwei Tropfen Orangeblüthöl, acht Tropfen Sassaingeist und vier Tropfen Resedageist dazu, gieße diese Masse auf die mit Mandelöl bestrichene Marmorplatte. Jetzt sind einige Arbeiter nöthig; sobald der Zucker nicht mehr so heiß ist, so nimmt eine Person eine von den im vorher-



gehenden §. 8 beschriebenen Formen, welche, so wie alle, die gebraucht werden, mit Mandelöl bestrichen werden, und sticht damit aus. Die andern Arbeiter nehmen diese ausgestochenen Täfelchen, drücken sie in die Formen und oben darauf ein Siegel, auf welches ein Füllhorn mit Blumen, Blumenkörbchen, Guirlanden und Kränze gestochen sind. Wenn sie fest geworden sind, werden sie mit einer passenden Devise in feines Papier gewickelt.

§. 10. Venusbonbons.

Zwei Pfund Raffinatzucker mit anderthalb Loth Apfegelée zum Bruch gekocht, zwei Unzen Ambra-geist, zwei Unzen Moschusgeist und acht Tropfen Vanillegeist dazu gethan, übrigens ganz wie bei den vorigen verfahren. Doch sind die Formen zu diesen Bonbons gewöhnlich ein längliches Viereck oder ein Oval, worauf ein Wagen mit zwei Tauben, welche Amor lenkt, gegraben sind.

§. 11. Pyramidenbonbons.

Diese Pyramiden sehen sehr artig aus und werden sowohl zu Aufsätzen gebraucht, so wie auch als Confect servirt; sie werden auf folgende Art verfertigt: Koche zwei Pfund Raffinatzucker mit Kaffee, so wie §. 7 beschrieben, zum Bruch, presse einige Tropfen Citronensaft dazu und schwenke ihn herum, gieße etwas davon auf die bestrichene Platte und ziehe ein langes, ein bis anderthalb Zoll breites Band davon, wickle dieses um einen ohngefähr anderthalb Zoll starken, glatt gehobelten Stab, schiebe es ab und lege es in die Rundung eines Tellers; den zweiten Bogen mache etwas kleiner u. s. f. Es gehören zu dieser Arbeit einige Personen. Wenn die Kaffeebonbons fertig sind, dann koche Rosenbonbons, gelbe Drangenbonbons und setze die Ringe, in der Farbabwech-



selnd, auf einander. Man kocht hierzu Chocoladenbonbons. Wenn zwei Pfund Zucker zum Bruch gekocht sind, so schüttet man etwas davon auf das Blech und giebt etwas zart geriebene Chocolate mit dem Messer darauf, zieht dieses zum Band und verfährt wie oben.

#### §. 12. Cedrabonbons.

Da man nicht immer frische Cedrazitronen haben kann, so thut man unter den zum Bruch gekochten Zucker 2 — 3 Tropfen Cedraessenz und schwenkt gut um. Das übrige Verfahren bleibt sich gleich. Bonbons von Bergamotten werden eben so bereit.

#### §. 13. Sucre d'or von Chocolate.

Koche feinen Raffinat Zucker zum Bruch, gieße etwas davon auf ein mit Mandel- oder gutem Provenzeröl bestrichenen kupfernes Blech, rühre mit einem ebenfalls mit Del bestrichenen Messer zart geriebene Chocolate darunter und ziehe ihn auf einem eisernen glatt polirten Haken so lange, bis er matt genug wird, dann ziehe zwei Finger breite Stücke Band davon, wickle sie um ein mit Del bestrichenen Holz und lasse sie erkalten.

#### §. 14. Sucre d'or von Vanille.

Man nehme zwei Schoten Vanille, klopfe sie ein wenig und zupfe sie in kleine Stückchen, gieße einen halben Schoppen reines Fließ- oder Regenwasser darauf, verbinde das Büchsen oder Töpfchen wohl und lasse es eine Nacht stehen. Den folgenden Tag gieße es durch eine Serviette auf den feinen Raffinat Zucker und verfähre übrigens wie mit dem vorhergehenden.



§. 15. Sucre d'or vom Kaffee.

Koche vier Loth gebrannten Kaffee mit ein wenig gezupfter Hausenblase (damit er recht klar und hell wird), gieße ihn alsdann nebst etwas gutem süßen Rahm (Schmand) auf zwei Pfund Raffinat-Zucker, koche ihn zum Bruch und verfahre wie mit den vorhergehenden Ingredienzien.

## Fünftes Kapitel.

### Stangenzucker.

§. 1. Weißer Gerstenzucker.

Koche ein halb Nösel Gerste mit einem Nösel Wasser, lasse dieses durch ein Haarsieb auf 2 Pfund Raffinat-Zucker laufen und koche ihn zum Bruch, schütte ihn auf die bestrichene Marmorplatte, schneide ihn in einen Zoll breite Streifen und winde ihn in ein rundes Gefäß. Hierzu sind auch zwei Arbeiter nöthig; wenn der eine mit dem Wiegemeßer schneidet, so windet der andere.

§. 2. Brauner Gerstenzucker.

Thue das abgelaufene Gerstenwasser unter geläuterten Farinzucker, koche ihn zum Bruch und verfahre wie oben.

Der sogenannte Gerstenzucker, sowohl weißer, als brauner, welcher dafür verkauft wird, ist gewöhnlich bloß zum Bruch gekochter Zucker. Der braune wird in runde Stäbchen gerollt.

§. 3. Möhrenzucker.

Wenn der Zucker zum Bruch gekocht ist, so gießt man etwas dicken Möhrensaft dazu, schwenkt ihn um, läßt ihn wieder zum Bruch kochen und verfährt, wie mit dem Gerstenzucker.



## Sechstes Kapitel.

### Conserven.

#### §. 1. Chocoladenconserve.

Koche zwei Pfund Zucker zum fünften Grad oder großen Flug, reibe ein Viertelpfund Vanillechocolade, thue diese in ein kleines Gefäß, schütte etwas von dem gekochten Zucker darauf, rühre dies unter einander und thue es wieder zu dem übrigen Zucker, welchen man umrührt und dann tablirt, welches geschieht, indem man den Zucker mit dem hintern Theile des Kochlöffels, an der Seite der Casserole, worin man kocht, hin und her reibt; dieses Geriebene streicht man immer wieder unter den übrigen Zucker und rührt ihn um. Wenn sich auf dem Zucker eine Kruste ansetzt, oder sobald, wenn man den Kochlöffel mit Zucker in die Höhe hebt und diesen darunter laufen läßt, keine Blasen mehr aufsteigen, so ist die Masse gut; dann gießt man sie in Kapseln von Papier einen Viertelzoll stark, und wenn sie ein wenig gestanden, so rißt man mit einem Messer einen halben Zoll breite Stängelchen. Sind solche völlig kalt, so dreht man die Kapseln um und bestreicht sie mit einem nassen Schwamm, wodurch dann das Papier sehr gut abgeht.

#### §. 2. Drangenconserve.

Man kocht zwei Pfund Raffinatzucker, worauf zwei Drangen abgerieben werden, zum Flug, tablirt diesen und verfährt wie oben.

#### §. 3. Drangenconserve auf eine andere Art.

Thue zwei Pfund gestoßenen Raffinatzucker in eine Kelle, schütte Drangenblüthwasser dazu und rühre es zu einer dicken Masse, setze dieselbe auf gelindes



Kohlenfeuer und lasse sie unter beständigem Umrühren recht heiß, aber nicht kochend werden, schütte dann die Masse in die Papierkapseln und rize sie in vier-eckige oder längliche Stücke.

#### §. 4. Drangenblüthconserve.

Läutere und koche drei Pfund Raffinat Zucker zum Flug, gieb eine gute Hand voll schöne, weiße, ausgelesene und etwas zerschnittene Drangenblüthen hinein und lasse sie ein einziges Mal aufwallen. Wenn sich der Zucker gesetzt hat, so tablire ihn, d. h. reibe ihn mit einem Kochlöffel am Rande des Kessels so lange, bis er weiß wird, schabe diesen weiß gewordenen Zucker vom Rande ab und rühre ihn unter den übrigen Zucker, fahre damit so lange fort, bis der sämtliche Zucker weiß und dicklicht wird, doch so, daß er sich gut ausgießen läßt. Gieße ihn sodann in papierne Kapseln; wenn sie kalt, so rize sie einen Finger breit mit einem spizigen Messer, wo sie sich hernach leicht brechen lassen, ziehe sie von dem Papier ab und verwahre sie.

#### §. 5. Rosenconserve.

Verwandle den gestoßenen Zucker mit Rosenwasser zu einer dicken Masse, verdünne ein wenig Karmin oder Cochenillfarbe mit Rosenwasser und setze davon so viel zu, bis die Masse die Rosenfarbe erhalten hat; alsdann verfare, wie oben angegeben.

#### §. 5. Jasminconserve.

Wird ganz so wie die Rosenconserve dargestellt, nur daß man keine Farbe anwendet und statt des Rosenwassers abgezogenes Jasminwasser nimmt.



## §. 7. Nelkenconserve.

Nimm die Blätter von dunkelrothen Nelken, die gewöhnlich einen starken Geruch haben, gieb sie nebst einigen Gewürznelken oder Nelkenessenz in eine zinnerne Büchse, gieße alsdann so viel heißes Wasser darauf, daß die Blätter davon bedeckt werden, verschließe die Büchse mit einem Deckel, stelle sie 6 — 8 Stunden auf den warmen Ofen und presse endlich den Inhalt durch eine Serviette, worauf man ganz so verfährt, wie für die Bereitung der Drangenblüthconserven angegeben worden ist. Die Nelkenessenz setzt man nicht eher zu, als bis die Nelkenblätter durchgepreßt sind.

## §. 8. Preiselb erconserve.

Gieb ausgelesene reife Preiselbeeren in ein irdenes Gefäß, verschließe dasselbe mit einem Deckel und setze es in einen Brat- oder Backofen, der nicht zu heiß ist. Sind die Beeren weich gebraten, so presse sie durch ein leinenes Tuch gieße den Saft auf gestoßenen und durchgeseibten Zucker und bilde durch Umrühren eine dicke Masse, die auf gelindem Feuer so lange ununterbrochen gerührt werden muß, bis der Zucker geschmolzen und die Flüssigkeit ganz heiß, aber nicht kochend ist. Man hebt sie vom Feuer, setzt das Umrühren noch ein wenig fort und gießt sie in papierne Kapseln. Ist der Inhalt dieser Kapseln erkaltet, so rißt man ihn mit einem spizigen Messer und zieht ihn vom Papier ab.

## §. 9. Vanilleconserve.

Klopfe zwei Schoten Vanille ein wenig, zupfe dieselben in kleine Stückchen, gieb sie in eine Büchse oder irdenes Töpfchen, gieße ein halb Maas kochendes Wasser darauf, verbinde das Töpfchen recht fest,



und lasse es eine Nacht stehen; gieße den Inhalt sodann durch eine Serviette auf zwei Pfund Raffinatzucker, drücke die Vanille recht aus, koche den Zucker zum Flug, tablire ihn und verfahre, wie oben angegeben.

§. 10. Conserve von Lambertsnüssen.

Nimm Lambertsnüsse, schlage sie auf und schäle die Kerne auf die nämliche Weise, wie die Mandeln; stoße ein Viertelpfund dergleichen geschälte Nüsse mit ein wenig Wasser so trocken als möglich, doch so, daß sie nicht ölig werden. Koche alsdann ein Pfund Zucker zum starken Flug, rühre ihn nach und nach unter die gestoßenen Nüsse, damit sie nicht klümpicht werden, lasse sie alsdann ein Mal aufkochen, tablire den Zucker, wie oben angegeben worden, gieße ihn in papierne Kapseln. Ist er in den Formen kalt geworden, so riße man ihn in fingerbreite Stücke und ziehe ihn vom Papier ab.

§. 11. Conserve von Heliotropium.

Nimm eine gute Hand voll Blüthen des Heliotropium, wasche sie ein wenig in frischem Wasser, gieb sie in ein kleines irdenes Büchschchen oder Töpfchen, übergieße sie mit einer Tasse voll kochendem Wasser und binde das Töpfchen fest zu; lasse es sodann zwei Stunden in gelinder Wärme stehen, stoße und siebe den Zucker durch ein feines Haarsieb, drücke den Saft des Heliotropiums auf den Zucker, setze ein Paar Tropfen Citronensaft zu und so viel Wasser, daß man einen nicht zu flüssigen Brei bekommt, verfahre dann, wie weiter oben angegeben worden.

§. 12. Conserve von Heliotropium auf eine andere Art.

Man giebt beliebig viel gestoßenen Zucker in eine Pfanne, übergießt denselben mit so viel Heliotropiumlikör, als nöthig ist und verfährt wie oben angegeben.



## §. 13. Conserve von Angelica.

Nimm die jungen Stiele von Blättern und Zweigen der Angelica, zerschneide sie in fingerlange Stücke, blanchire sie weich, reibe sie sodann auf einem Reibstein oder in einem Mörser recht zart, passe sie durch ein feines Sieb, gieß gestoßenen Zucker in eine Pfanne und setze soviel von der geriebenen Angelica zu, daß es fein vorschmeckt; verdünne alsdann die Mischung mit Wasser zu einem nicht zu starken Brei und verfare, wie weiter oben angegeben worden.

## §. 14. Conserve von Angelica auf eine andere Art.

Gieß fein gestoßenen Raffinat oder andern Zucker in eine Pfanne, setze einige Eßlöffel voll Angelicalikör zu und bilde daraus einen dünnen Brei; im Uebrigen verfare, wie wir weiter oben angegeben.

## §. 15. Citronenconserve.

Rühre den gestoßenen Raffinatzucker mit Citronensaft zu einer dicken Masse und verfare wie mit der vorigen Masse.

## §. 16. Citronenconserve auf eine andere Art.

Man reibt drei bis vier Citronen auf 2 Pfund Zucker ab, kocht diese zum Flug und behandelt diese Masse, wie §. 1 beschrieben.

## §. 17. Berbrisbeerconserve.

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



## §. 18. Zimmetconserve.

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

Muskaten- und Nelkenconserven werden auf eben diese Art verfertigt.

## §. 19. Kaffeeconserve.

Koche sechs Loth Kaffee mit einem Nösel Wasser, filtrire es dann durch Maculaturpapier und schütte es auf zwei Pfund Raffinatzucker, koche diesen zum Flug, tablire ihn und gieße ihn in die Kapseln, riße ihn in viereckige Stücke u. s. w.

## §. 20. Johannisbeerconserve.

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 riße sie mit einem spitzigen Messer.

## §. 21. Kirschenconserve.

Stoße zwei Pfund feinen Zucker, thue frischen Kirschsaft dazu, rühre ihn zu einer dicken Masse und behandle sie dann wie die Johannisbeerconserve.

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

## §. 22. Magenmarsellen.

Koche zwei Pfund Zucker zum Flug, thue dann zwei Loth gestoßenen Zimmet, zwei Loth Nelken,



etwas klargeschnittenen Cedronat und Drangenschalen dazu, tablire ihn, gieße ihn in die papiernen Kapseln und rize ihn in fingerbreite Stückchen. Viele Conditoren färben die Magenmarsellen roth, sie lassen ein Stück Lakmus im Wasser kochen, gießen dieses rothe Wasser zu ausgeläutertem Farinzucker und verfahren sodann wie oben.

### §. 23. Pfeffermünzconserve.

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

### §. 24. Erotische Conserve.

Drei Pfund gestoßenen Raffinat Zucker, vier Loth Ingwer, ein halb Loth orientalischen Saffran, fünf Gran Moschus, zwei Gran Ambra, acht Gran Würznelken, acht Gran Cubeben, Alles fein gestoßen; zwei Loth Marum in ein Glas gethan, kochendes Wasser darüber gegossen, drei Stunden stehen gelassen, alsdann durch ein Tuch gepreßt und drei Gran Mastix in Tropfen dazu gethan. Mit diesem Wasser rührt man das Ganze zu einer dicken Masse und verfährt, wie oben gezeigt worden.

Diese Conserven reizen außerordentlich und sind allen nervenschwachen Personen zu widerrathen, noch mehr aber die sogenannten Pastilles à la Richelieu, welche größtentheils in Frankreich verfertigt werden. Sie werden eben so, wie die erotischen Conserven gemacht, sind aber noch mit Cantharidenpulver versetzt



und können die schlimmsten Nerven- und Entzündungszufälle verursachen.

§. 25. Wohlriechende Conserve.

Zwei Pfund gestoßenen Zucker mit zehn Tropfen Rosedageist, zehn Tropfen Tuberosen- und eben so viel Saßmingeist, vier Tropfen Ambra und vier Tropfen Moschusessenz vermischt, dann mit starkem Drangenblüthwasser eingerührt und ausgegossen.

§. 26. Beilichenconserve.

Nimm einige Hände voll Beilichenblätter, reinige sie und thue sie in eine Büchse oder einen Topf von Porzellan oder Steingut, schütte ein Mäsel 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 zwei Pfund Raffinat und verfare dann wie gewöhnlich.

Alle diese Conserven werden, wie oben gezeigt, sowohl in Papierkapseln gegossen und gerikt, als auch zu runden Plätzchen auf Blechtafeln ausgetropft. Dieß geschieht auf mancherlei Art; einige Conditoren 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. Liqueurconserve.

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



## 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 thurmförmige Figuren davon. Die Formen, in welche man ausgießt, werden von Blech oder Papier gemacht. Die von Blech muß man von 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 zusammengeleimt werden; ist aber die Figur gebogen, oder sind Absätze daran, so daß, wenn der Gateaux 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. Gateaux zu Aufsätzen.

Nimm zwei Pfund reinen Raffinat, poche 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 immerfort, und sobald sie wieder steigt, gießt man sie in die Formen, welche auf einem heißen Bleche stehen müssen. Diesen Gateaux giebt man weiter keinen Ge-



schmack, sondern nur eine Farbe. Will man sie roth haben, so thut man unter die Glasur etwas Carmin, zu blau pulverisirten Indigo u. s. w.

### §. 3. Orangeblüthgateaux.

Koche zwei Pfund Raffinat zum Bruch, rühre zu der Glasur zwei Hände voll ausgelesene Orangeblüthenblätter und verfare 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 conserviren sich sehr lange.

### §. 4. Drangengateaux.

Nimm vier 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 zwei Pfund Zucker zum Bruch, thue diese Glasur dazu und verfare dann, wie im vorhergehenden §. gezeigt worden.

### §. 4. Citronengateaux.

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

### §. 6. Gateau de franc Maçon.

Reibe ein Pfund geschälte und getrocknete Mandeln mit Eiweiß, wirke anderthalb Pfund gestoßenen Zucker, etwas gröblich gestoßenen Zimmet und zart geschnittene Drangenschalen dazu, treibe die Masse mit einem Welgerholz 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. Gateau d'Eveque.

Reibe oder stoße ein halb Pfund geschälte Mandeln mit Eiweiß, wirke etwas gröblich gestoßenen Zimmet mit drei Viertel Pfund gestoßenem Zucker und Drangenblüthwasser darunter, treibe sie wie die vorhergehenden aus, schneide Stücke in der Größe eines Kartenblatts 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 ein Viertel Pfund geschälte Mandeln mit Wasser, thue ein Pfund gestoßenen Zucker und drei ganze Eier dazu und rühre es so lange, bis es weiß wird, wirke alsdann 20 Loth Mehl darunter, treibe die Masse zwei Messerrücken dick aus, lege sie auf ein mit Zucker besiebtes 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 Carmin, damit er die Masse roth färbe und verfahre wie oben.

§. 10. Beilchengateaux.

Gieße ein Nösel kochendes Wasser auf acht bis zehn Loth Beilchenblüthen und lasse es eine Nacht an einem warmen Orte stehen, presse es dann durch eine Serviette auf zwei 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 ausgelesene Weizenblätter rühren.

#### §. 11. Mandelgateaux.

Schäle ein halb Pfund süße Mandeln, schneide und trockne sie; koche zwei Pfund Zucker zum Bruch, thue die Mandeln und etwas Glasur dazu und verfare, 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 eine Linie hoch in die Höhe, oder mache zwei Zoll lange und einen halben Zoll breite Käpselchen auf ein Bret, welches ganz gerade steht, wo sie dann mit dem unten beschriebenen Zucker voll gegossen werden.

#### §. 2. Kaffeepasten.

Koche sechs Loth Kaffee mit einem Nösel Wasser und ein wenig Hausenblase, filtrire dieses durch Makulaturpapier, gieße es auf zwei Pfund Raffinatzucker und koche ihn zum Flug, lasse ihn so lange stehen, bis sich beim Ausgießen 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 Zimmet.

Koche zwei Pfund Raffinatzucker zum Flug, gieße einige Tropfen Zimmetöl dazu und verfare, wie oben gezeigt.

§. 4. Vanillepasten.

Schütte auf ein halb Loth etwas geklopste und klein geschnittene Vanille ein Nösel Wasser und lasse es kochen, gieße es dann durch ein Tuch auf zwei Pfund feinen Zucker, koche diesen zum Flug und verfare wie oben.

§. 5. Rosenpasten.

Koche zwei Pfund Raffinatzucker mit Rosenwasser zum Flug, färbe ihn mit etwas Carmin und behandle ihn, wie oben gezeigt.

§. 6. Drangepastten.

Koche den Zucker mit Drangeblüthwasser, oder reibe auf zwei Pfund feinen Zucker drei Drangen ab, koche ihn zum Flug und verfare wie vorher.

§. 7. Berbrisbeerpastten.

Gieße auf zwei Pfund Zucker ein halb Nösel Berbrisbeersaft und ohngefähr auch so viel Wasser, koche ihn zum Flug; im Uebrigen wie oben.

§. 8. Essenzpastten mit Pfeffermünze.

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



§. 9. Citronenpasten.  
 Reibe auf zwei Pfund Zucker vier Citronen ab,  
 koche ihn zum Flug und verfare wie oben.

## Neuntes Kapitel.

Vom Caramel, Glasiren der Früchte und  
 von den Confitüren.

### §. 1.

Man röste Maronen, schäle und stecke sie an  
 Drahtspießchen, welche ohngefähr zwölf bis sechszehn  
 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., rei-  
 nige 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 hel-  
 fen. Der erste Arbeiter nimmt zwei Spießchen, wo-  
 ran die Früchte stecken, und tunkt diese in den Zucker,  
 zieht sie gleich wieder heraus und dreht sie ein we-  
 nig, da n verfährt er eben so mit den an dem an-  
 dern Ende der Spießchen steckenden Früchten, giebt  
 sie dann einem von den Gehilfen, 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 Zuk-  
 ker zu kalt wird, muß man ihn wieder wärmen.  
 Die glasirten Früchte legt man nun entweder auf  
 Teller in verschiedene Reihen, damit es zierlich aus-



sieht, wo man sie mit dem weiter unten beschriebenen Caramel bedecken 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 Caramel.

Koche den Zucker zum Bruch, thue ein wenig mit Wasser und Zitronensaft angemachten Carmin 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 Caramel.

Nimm feinen Raffinatzucker, läutere ihn mit ein wenig Eiweiß und koche ihn bei starkem Feuer in einer kupfernen Pfanne. Die Probe des Caramels ist diejenige, daß man mit einem glatten, mit Wasser befeuchteten Stock 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 drei bis vier Tropfen Zitronensaft hinein, schwenkt ihn herum und benutzt ihn zum Glasiren der Früchte. Will man aber Figuren, Gallerien und dergleichen davon gießen, so bestreicht man vorher die zinnerne Form mit einem in Mandel- oder Provençeröl getauchten Pinsel, jedoch nicht zu fett, gießt den Zucker in die Form, lüftet ihn mit einem spitzigen 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 Caramel hinein, läßt den übrigen Zucker, der sich nicht ange-



hängt hat, alsbald herauslaufen und dreht die Form in gerader Richtung so lange ganz langsam herum, bis der Caramel noch lauwarm ist; alsdann löst man die Theile der Form mit einem spitzigen Messer behutsam ab und läßt sie vollends kalt werden. Da die Caramelfiguren 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 Caramel von der nämlichen Farbe getunkt und auf diese befestigt.

#### §. 4. Grüner Caramel.

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

#### §. 5. Blauer Caramel.

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 Zitronensaft hinein, schwenke ihn recht um und gieße davon nach Belieben. Man kann auch statt des Berlinerblaues feine englische Schmalte nehmen, solche mit Regenwasser anrühren und eben so verfahren. Von diesem blauen Caramel darf man nicht viel auf ein Mal kochen, weil er bei dem Aufwärmen gern grün wird.



## §. 6. Draperie von Caramel.

Zu dieser Arbeit sind zwei Personen erforderlich. Wenn der Caramel gehörig gekocht ist, so bestreicht man ein kupfernes Blech mit Mandel- oder Provençeröl, desgleichen zwei Messer, gießt ohngefähr eine halbe Kaffeetasse voll Caramel auf das Blech und eben so viel auf eine andere Stelle des Bleches, drückt zwei bis drei Tropfen Zitronensaft auf jeden Theil des Caramels, thut auf den einen Theil ein wenig Carmin 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 Caramel-Figuren.

Je öfter man den Rand dieses Bandes zusammenschlägt, 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 englische Smalte oder zart geriebenes Berlinerblau; zu dem Gelben Curcume, und zu dem Grünen Indigo und Curcume.

## §. 7. Caramel en Filigrane.

Wenn der Caramel gehörig gekocht ist, so bestreicht man die Rückseite eines zinnernen Tellers oder einer Porzellan-Schale 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 Compote, Creme 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 hinein laufen lassen, und wenn er kalt, mit einem Schwamm abgeweicht.

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

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

Roche feinen Raffinatzucker zum Bruch, thue einen Tropfen geriebenen, mit Curcume vermischten Indig 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, tunke ihn in den Caramel und fahre damit über das Blech auf und ab, wo sich dann dünne Faden 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 Cascaden, Flüssen, Schifffahrten u. dgl. Wenn der Caramel kalt wird, so wärme ihn wieder und spinne so viel, als erforderlich ist.

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



Da sich, hauptsächlich bei feuchter und warmer Witterung, der Caramel, insbesondere aber dieser gesponnene, nicht lange conservirt, so muß man letzteres nicht eher machen, als kurz vorher, wenn man es brauchen will, den Caramel aber entweder an einem warmen Ofen oder im trocknen Stübchen bis zum Gebrauch aufbewahren. Winterszeit, wenn es kalt ist und friert, hat man diese Vorsicht nicht nöthig.

§. 9. Selber Caramel.

Gieße kochendes Wasser über ein wenig Saffran; 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 Zitronensaft dazu, bis der Zucker schön gelb wird; dann laß ihn wieder aufkochen.

§. 10. Vom Gebrauch des Caramels.

Der Caramel 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 §. 4 beschriebenen blauen Caramel vorgestellt; doch muß man ihn nicht zu blau färben, sondern er muß bloß blaßblau seyn; man kann ein wenig Curcume zusehen, wo er dann grünlich wird. Man nehme ein kupfernes Blech und gieße mit der Kelle lauter dünne Fäden, welche dann durch Caramel 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 Casserol, welches fast den Umfang des Tellers hat, bestreiche dieses mit Mandelöl und gieße den Caramel 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, Compots u. dgl. Diese Carameldecken 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 Caramels 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 jedekmaligem Wärmen wieder einige Tropfen dazu). Auch darf der Caramel nie eher gekocht werden, als kurz vorher, ehe man ihn brauchen will, weil er sich nicht gut conserviren läßt.

## Zehntes Kapitel.

Von den Tragantmassen und den  
Arbeiten davon.

§. 1.

Nimm ein halb Pfund schönen weißen Gummi-  
tragant (der, welcher aus kleinen, weißen Stückchen



besteht, ist der beste), ließ 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 presse ihn durch ein leinenes Tuch, thue ihn in den Reibstein und reibe acht Pfund recht feinen, durch ein ganz feines Seidensieb geschlagenen Raffinatzucker darunter. Diese Masse reibe 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 Eisebüchse, 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 Eisebüchse 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 hölzerne 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 wirft nun diese Masse in Stärkemehl, zieht sie von einander, wirft sie wieder und fährt damit so lange fort, bis sie kurz abreißt, legt sie auf einen Teller und bedeckt sie; die Deckel von den Gefrierbüchsen sind gut dazu zu gebrauchen. Wer noch nicht viel in Tragant gearbeitet hat und nicht genau weiß, ob die Masse die gehörige Consistenz hat, der drücke erst ein wenig aus und lege es hin, doch auch an keinen 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 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 mit dem Messer Riefen hinein, damit sie wie ein kleiner Garnknäuel aussehen. Welgere dann die andere Masse so aus, daß sie noch stark wie ein dünner Pappbogen ist, presse dieses zwischen einen feinen leinenen Strumpf und lege es dann im Quadrat von ein bis einem halben 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, so wie auch verschiedenfarbig gemacht und sehen sehr artig aus. Man färbt die Masse dazu roth, wenn man ein wenig Carmin mit hineinwirkt; blau, mit ein wenig in Wasser fein geriebenem Indigo; grün, mit Saftgrün; gelb, mit Saffran oder Gummigutt. Sie werden ebenso in Formen gedrückt, wie die Devisen und aus zwei Theilen über einer Patrone zusammengesetzt. Auch macht man Beutelchen 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 Blume verschiedene Farben haben, so müssen sie von weißem Tragant gemacht und dann gemalt werden. Bei den einfarbigen 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 Conditor Kenntniß vom Zeichnen hat. Es wird zwar auch Vieles in Formen ausgedrückt, z. B. Guirlanden, Trophäen u. dgl., doch das Meiste muß er pouffiren. Auch werden Dosen und Kästchen von Pappe oder Glas mit ausgedrucktem Tragant verziert. Unter den Tragant kann auch etwas ganz fein gestoßener Marmor gewirkt werden, wodurch er mehr Festigkeit erhält.

### **C i l f t e s   K a p i t e l .**

#### **Dragées.**

##### §. 1. Siebdragées.

Nimm von dem im 10ten Kapitel §. 1 beschriebenen Tragant, wirke ihn mit feinem Raffinatzucker und etwas Drangenblüthwasser, und wenn die Masse



fertig ist, so nimm so viel als eine Erbse groß, gieb ihm zwischen den Fingern eine längliche Form, drücke es dann auf ein Haarsieb in einen länglichen Streif und rolle es leicht zusammen.

Eben so macht man die Muschelchen, 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. Dragéebüten.

Die Masse wird ausgerollt in runde Stückchen, von der Größe eines Biergroschenstücks 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. Chocoladedragées.

Reibe gute Vanillechocolade 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 Violenzwurzel, 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 Carrain.

§. 7. Kaffeedragée.  
Stoße einige Loth gebrannten Kaffee und schlage ihn durch ein feines Sieb. Schütte über vier Loth 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, durchgeseibten Raffinatzucker, bis er Fäden zieht; dann wirke ihn mit dem gestoßenen Kaffee und feinem Zucker, bis er beim Ziehen kurz abreißt. Hier- von kann man nun die in den §§. 1 und 3 beschrie- benen Dragées verfertigen und auch Kaffebohnen von der Größe der natürlichen formiren; wenn diese ganz 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, welgere dieses in der Hand länglich, nach ei- nem 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 Dragéemassen wer- den 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. Äpfel oder Birnen poufsiren, 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 Carmin.

### §. 9. Liqueur = Bouteillen.

Man läßt sich eine Form stechen, worin man kleine Bouteillen ausdrücken kann, daß sie ohngefähr anderthalb 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 Liqueur, bis sie voll sind; dann setzt man die Böden darauf, indem man von der Masse Messerrücken stark austreibt, Stückchen davon schneidet, die Bouteillen unten herum befeuchtet, die geschnittenen Stückchen ansetzt und fest drückt; 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 ausgerollt ist, in eine Form, welche aus zwei Hälften besteht, welche in einen größern passen und ein kleines Büchsen 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 Büchsen 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 Gelée oder Marmelade und bringe sie wieder in's 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 darunter, so, daß sie ohngefähr acht Zoll unter dem Boden des Kessels steht. Koche feinen Raffinatzucker zum ersten Grad. Die Mandeln im Kessel muß man während dieser Zeit immer recht mit der Hand durch einander rühren, damit sie alle zu-



gleich heiß werden. Auf sechs Pfund Mandeln gieße dann zwei 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 zwei 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 flüssigen Zucker auch einen Löffel voll fein gestoßenen Raffinatzucker, 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 glätter 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.

### §. 2. Vanillemandeln.

Man stoße ein Viertelpfund schönen weißen Gummitragant, setze ihn mit hinlänglichem Wasser auf gelindes Kohlenfeuer, 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 sechs Pfund schöne, große Mandeln, gieße Wasser darüber und lasse sie ein Mal aufwallen, ziehe sie ab, wasche sie wieder ganz rein, lege sie auf Spahnsiebe 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 fünf Pfund feinen Raffinatzucker zum ersten Grad (man koche ihn ja nicht stärker; er kann eher etwas schwächer seyn), thue die Mandeln, aus welchen man alle Stückchen gelesen, in den Dragée-Kessel und die Kohlen darunter. Wenn sie durchaus warm sind, so trage zwei Löffel voll Zucker auf und verfare, wie im vorhergehenden §. gezeigt. Wenn einige Mal Zucker aufgetragen worden, so gieße auch einen Löffel voll Gummiwasser darüber und fahre so fort. Wenn sie bis zur Hälfte stark sind, so mische etwa ein Loth feingestößene Vanille mit etwas flüssigem Zucker dazu und trage sie auch löffelweise auf, dann wieder Gummiwasser, dann Zucker und fahre so fort, bis sie stark genug sind.

Sollten sie noch nicht recht schön weiß seyn, so setze sie eine Nacht in's 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 drei Löffel, dann zwei 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 Carmin, 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 beneßt werden, schwenke sie recht durch einander, streue dann fein gestoßenen Zimmet darauf, rühre sie recht um und stelle sie dann in's 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 sechs Pfund schöne Mandeln mit einem Tuch ab, schneide sie dann in der Mitte von einander, thue sie in den Kessel und vergrößere sie mit vier bis fünf Pfund 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 in's Trockenstübchen. Den andern Tag bleiche sie, wie in §. 2. gezeigt.

§. 8. Resedamandeln.

Wenn sechs Pfund Mandeln geschält und gehörig zubereitet sind, so koche fünf Pfund 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 in's 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 in's Trockenstübchen, damit sie ganz hart 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 Dragéekeffel, macht ganz gelindes Kohlenfeuer unter 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 Tagen mit Gummiwasser aufgelösten Carmin auf, so daß dieser eine ordentliche Schaaie bildet, trägt dann wieder Zucker auf, bis sie die Größe der Taubeneier erreicht haben.



## §. 12. Ueberzogene Nelken.

Stoße ein halb Pfund Nelken nebst zwei Pfund Zucker, siebe dieses durch ein Sieb und wirke es mit 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.

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

## §. 14. Zimmtstängelchen.

Wirke Tragantmasse mit pulverisirtem Zucker und etwas Zimmt, formire kleine Stängelchen davon, ohngefähr einen und einen halben 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 groß Haselnüsse, schlage sie auf und setze sie vier bis sechs Tage in's Trockenstübchen (dadurch wird die Schaale 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 heraus heiß werden (dadurch wird die Schaale 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 Auftragen 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, wiege sechs Pfund davon ab, läutere und koche fünf 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 sechs Tropfen Orangenöl, ein halb Loth Tuberosengeist, ein halb Loth Sassainggeist und eben so viel Rosedageist, sechs Tropfen Ambra und sechs Tropfen Moschusessenz. Dann trage man erst ein oder zwei Mal Gummiwasser auf und verfare übrigens, wie oben gezeigt.

§. 17. Ueberzogener 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 in's 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 verfare ebenso. Den vierten Tag koche den Zucker zum ersten Grad und laß die Citrönchen einmal 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 in's Trockenstübchen, bis sie ganz trocken sind.

Wiege sechs Pfund 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 in's 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 fünf Pfund Zucker.

§. 19. Citronendragée auf eine andere Art.

Nimm Citronen, schneide sie von einander und drücke den Saft aus, welchen man nach Belieben verbrauchen kann. Schabe das inwendige Weiße der Schaale 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 Chocolate, 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 Carmin 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. Weilchendragée.

Wirke den Tragant mit feinem Zucker und etwas gestoßener und durchgeseibter Weilchenwurz an und färbe ihn mit etwas Indigo blau, formire Gerstenkörner und verfare wie oben.

§. 23. Muscatnüsse.

Die Tragantmasse wird mit fein gestoßenen, durchgeseibten Muscatnüssen und Zucker angewirkt, runde Kügelchen 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 vier Loth Gummi gieße Rosenwasser, presse die Masse den andern Tag durch, wirke sie mit feinem, pulverisirten Raffinatzucker und ein wenig Carmin, 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 in's 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 in's 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. Gekrauter Zimmt.

Nimm Zimmt, weiche ihn etliche Stunden in warmes 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 verfare wie mit den Mandeln. Sobald der Zimmt durchgängig weiß bedeckt ist, so hängt man einen Trichter (in welchen ein Stock 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 Zimmt unter unaufhörlichem Umschwenken abtropfen, bis er gänzlich mit kleinen Perlen bedeckt ist.

Auf diese Weise werden alle gekraußten Dragée-Confituren, als Citronen, Drangen, Coriander u. dgl. gemacht.

Die Citronen- und Drangenschaalen, 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. Chocolate en Dragée.

Reibe die Chocolate mit dem durchgepreßten Gummitragant und fein gesiebtem Zucker zu einer



bildsamen Masse, formire sie in beliebige Gestalten und verfare, wie mit den vorhergehenden.

§. 30. Café en Dragée.

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

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

Wirke zwei Loth gebrannten und gemahlten Kaffee unter mit Zucker angewirkten Tragant, formire daraus kleine Kaffeebohnen und trockne sie.

§. 32. Cedra en Dragées.

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 Carmin 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 ein und ein halb Pfund ausgelesene schöne Mandeln und reibe sie zwischen einem Tuch, damit der Staub abgeht. Thue ein und ein halb



Pfund Zucker in einen Kessel, schütte ein wenig Wasser darüber, rühre ihn um und bringe die Mandeln nebst etwas Lakmus dazu, setze sie auf Kohlenfeuer und rühre Alles um, damit sich der Zucker auflöst; wenn sie ein wenig gekocht, so nimm das Lakmus 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 schöneres 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 ein und ein halb Pfund ganze Kerne ab, thue eben so viel Zucker in einen Kessel und gieße etwas Orangeblüthwasser darüber, koche ihn mit den Kernen und verfare, wie bei den Mandeln gezeigt.

### §. 3. Weiße gebrannte Mandeln.

Schäle zwei Pfund Mandeln und laß sie im Trockenstübchen trocknen. Koche zwei Pfund abgeklärten Zucker mit Orangeblüthwasser 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 Trockenstübchen.



## §. 4. Gerösteter Anis.

Ließ drei Viertelpfund schönen Anis auß, wasche ihn und laß ihn auf einem Siebe wieder trocknen, thue ihn dann mit einem Pfund Zucker und einem Nösel Wasser in ein Kesselchen und verfare, wie §. 1. bei den Mandeln gezeigt. Kümmel und Fenchel werden eben so verfertigt.

## §. 5. Gebrannte Pistazien

werden ganz so, wie die gebrannten Mandeln behandelt.

## Dritter Abschnitt.

Vom Einmachen der Früchte, Bereitung der Gelées, 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 Schaale 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 Schaale 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 einmal mit aufkochen. Den dritten Tag verfare 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 laß sie kochen; während des Kochens zerdrücke die Aepfel, damit der Saft herausgeht, schütte sie dann auf ein Haarsieb und laß den Saft ablaufen. Zu zwei Maas von diesem Saft thue drei Viertelpfund Raffinatzucker, 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 Raffinatzucker ab, stoße und zupfe anderthalb Loth schöne Hausenblase, gieße ein Maas 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 Raffinatzucker nach Belieben, laß sie heiß werden, durch eine Serviette auf eine oder zwei Porzellanschalen laufen und dann an einem kühlen Orte geliren.

#### §. 4. Glasirte süße Drangen.

Man ziehe die Schaale 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 in's 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. Compot 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 Schaalen mit den Zähnen kauen, 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 Schaalen reihenweise in einen irdenen Asch 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 verfare damit eben so, wie mit dem vorigen. Den vierten Tag koche den Zucker zur Perle, laß die Drangeschaalen 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 Schaalen abläuft, muß man es immer in den Kessel gießen. Thue die Drangeschaalen 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 Schaalen auf folgende Art. Man lege die Schaalen acht Tage in's Wasser und gebe ihnen alle Tage frisches, blanchire sie dann, löse das überflüssige Weiße ab und verfare nun eben so, wie bei den frischen gezeigt. Die Schaalen werden



zwar nie die Güte der frisch eingemachten erhalten, doch kann man sich im Nothfall damit helfen.

§. 7. Trocken gezogene Drangeschaalen.

Koche ausgeläuterten Zucker zum kleinen Flug, thue die eingemachten Drangeschaalen, 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 Schaalen um, bis er abstirbt. Dann nimm die Drangeschaalen mit einer Gabel heraus und lege sie auf ein Drahtgitter, bis sie kalt sind.

§. 8. Drangecompot.

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 Nisch 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 Compotschaalen und bewahre sie auf. Man kann dieses Compot und die Drangeschaalen auch roth färben, wenn man etwas Carmin 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 verfare nun ganz so, wie §. 6. bei den Drangeschaalen gezeigt.

Eben so werden die kleinen grünen Citronen eingemacht. Man glasirt diese kleinen Früchte gewöhnlich oder läßt sie candiren.

## §. 10. Drangegateaux.

(Siehe zweite Abtheilung, Kap. 6. §. 4. Drangegefrorenes im Kap. Gefrorenes.)

## §. 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 einem Pfund von diesem Mark anderthalb Pfund Aepfelmark und röste beides zusammen ab, wäge es, und koche zu einem Pfund Mark fünf Viertelpfund 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 Deffnung der Büchse geschnitten, darauf. Wenn es dann kalt ist, binde sie zu und bewahre sie auf.



## §. 12. Orangepasten.

Verfahre mit Verfertigung des Marks eben so wie bei der Marmelade, nur muß man es stärker, rösten. Wenn es mit dem Zucker einige Mal aufgekocht 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 bewahrt sie in Schachteln oder Kästchen zwischen Papier auf.

## §. 13. Apfelmart.

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, wiege es und koche zu einem Pfund Mark ein Pfund 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. Zitronenschalen.

Schneide die Zitronen in zwei Stücken, drücke den Saft heraus, welchen man zu Limonade oder Punschessenz verbraucht, blanchire sie in Wasser, worin man ein wenig Zitronensaft 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.

## Z w e i t e s K a p i t e l.

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 ein bis anderthalb Zoll breite Streifen, blanchirt sie mit Wasser, in welches man ein wenig Citronensaft gethan, weicht und thut sie wieder in frisches Wasser in etnen 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.

Schönberg. I. Bd. 1. 1794.



## §. 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 in's 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 anderthalb Loth geklopste und gezupfte Hausenblase mit einem Maas 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 ein halb Loth pulverisirten Salep, thue ihn mit einem Nösel Wasser, der Schale einer Citrone und einem Viertelpfund Zucker in eine Kelle, laß dieses zusammen ohngefähr eine Viertelstunde kochen, drücke den Saft von der abgeschälten Citrone dazu und laß es durch eine Serviette laufen. Dies ist für franke Personen ein sehr stärkendes 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 Pompelmusen.

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 einem Pfund von diesem Mark thue anderthalb Pfund Aepfelmark, wiege es und drücke einen Bogen Papier darauf. Läutere und koche zu einem Pfund Mark anderthalb Pfund 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 in's Trockenstübchen und laß sie trocknen. Wenn sie trocken sind, so schneide sie mit einem Messer ab und setze zwei Pasten an den abgeschnittenen Theilen zusammen. Man gießt sie auch in ohngefähr drei Finger breite Papierkapseln und schneidet dann schmale



Streifen davon, wie bei den Conserven. Man bewahrt sie in Kästchen zwischen Papier.

### **D r i t t e s K a p i t e l .**

M ä r z .

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.

### **B i e r t e s K a p i t e l .**

A p r i l .

§. 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 lasse sie einen Tag an einem warmen Orte stehen. Presse sie durch eine Serviette und wäge zu einem Mäsel Saft ein Pfund feinen Raffinat Zucker 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). (Beilchengefrorenes. Siehe Gefrorenes).

§. 3. Beilchenpasteu.

Nies ein halb Pfund Beilchenblätter aus, reibe sie mit einigen Tropfen Zitronensaft recht fein, passe sie durch ein Haarsieb und thue hierzu ein halb Pfund weißes Aepfelmarmelade. Stoße anderthalb Pfund 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. Beilchenconserven.

(Siehe im Kapitel Conserven).

## 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 Puzen



und Stiele ab, mache auf einer Seite der Länge nach ein Ritzen 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 verfare eben so; den vierten Tag koche den Zucker zum Breittlauf, 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 beim jedesmaligen 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



einem Pfund Mark anderthalb Pfund 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, geläuterten 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 verfare den dritten Tag, wo der Zucker zum Breitlauf gekocht wird. Bei dem Aus- und Einschütten muß man sehr behutsam seyn, 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 zwei Pfund Johannisbeeren zwei Pfund 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 u. dgl.

§. 5. Abgezapfte Johannisbeeren.

Zu einem Pfund abgezapften Beeren koche ein Pfund 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 einmal 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. Gieß zu zwei Meßen Beeren zwei Maas 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 einem Nösel oder Pfund drei Viertelpfund 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 einem Pfund Saft drei Viertelpfund 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 allerreifsten Johannisbeeren, zupft sie ab und preßt sie aus. Wäge zu einem Pfund Saft ein Pfund fein gestoßenen Raffinatzucker in einen Asch und rühre dieses mit einem Kochlöffel drei 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 drei bis vier 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 Gefrorenes zu machen, setzt man so viel Zucker zu, als dem Gaumen angenehm ist.

Um diesen Saft in Syrup zu verwandeln, gießt man ein Maas Saft auf anderthalb Pfund 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 einem Pfund Mark ein Pfund gestoß-



nen 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 einem Pfund Mark ein Pfund 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 bis 30 Minuten kochen und reibt sie durch ein Haarsieb. Dieses Mark röstet man bei gelindem Feuer ab, wägt es und rührt zu einem Pfund Mark ein Pfund gestoßenen Zucker, läßt es unter beständigem Rühren ein Mal aufkochen und setzt sie dann auf die Schiefertafeln.

§. 13. Ueberzogene Johannisbeeren.

Nies die schönsten und größten Trauben aus, und sollten sie nicht ganz trocken seyn, so stelle sie ein wenig in's Trockenstübchen. Thue sie in ein Casferol 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 in's Trockenstübchen, gieb sie in



eine Casserole, 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 in's Trockenstübchen.

§. 15. Erdbeermarmelade.

Man reibt die Erdbeeren durch ein Haarsieb, stößt zu einem Pfund Mark ein Pfund 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 einem Pfund Mark anderthalb Pfund gestoßenen Zucker und lasse es einige Mal aufkochen, setze sie dann mit dem Trichter auf Schiefertafeln und verfare, wie oben gezeigt.

Man kann auch zu einem Pfund Erdbeermarmelade ein halb Pfund Aepfelmark thun, es zusammen mit dem Zucker vermischen und dann, wie schon gezeigt, verfahren.

§. 17. Eingemachte Erdbeeren.

Man kocht zu einem Pfund Erdbeeren ein Pfund 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 vierzehn 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 Weiseli 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 vierzehn 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 Fäßchen 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, ausgewaschen, doch inwendig noch so weich seyn müssen, daß man sie leicht durchstechen kann; schäle das Grüne von oben herunter bis auf's 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 verfare eben so. Den fünften Tag koche den Zucker zum Breitlauf und laß die Nüsse ein Mal 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 auf's 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, stich 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 Tag koche den Zucker ein wenig stärker, schäume ihn und laß die Früchte wieder ein Mal bei schwachem Feuer mit aufkochen, und so verfare 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. Orangeblüthen.

Man nehme frische Orangeblüthen, 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 Apfelgelée dazu, läßt die Blüthen einige Mal gelinde mit aufkochen, schäumt sie ab und verwahrt sie in Büchsen.

#### §. 2. Ueberzogene Orangeblüthen.

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 voneinander thut, feine Fäden 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 Drangenblüthen auf eine andere Art.

Wenn die Drangenblüthen, 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 feingestossenem 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. Drangenblüthsaft.

Man thue die ausgelesenen Drangenblüthen in eine warm gemachte Glasbouteille, gieße geläuterten und zum kleinen Flug gekochten Raffinatzucker heiß darüber, so daß er die Blüthen bedeckt, und lasse sie zehn bis zwölf 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. Drangenblüthpasten.

Man blanchire, wie oben gezeigt, die Drangenblüthen 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 einem Pfund Drangenblüth-  
mark nehme man ein halb Pfund Aepfelmark und  
röste es auf gelindem Kohlenfeuer; man muß ohne  
Aufhören darin rühren, damit es nicht anbrennt.  
Wiege es dann und decke Papier darauf. Koche zu  
einem Pfund Marmelade anderthalb Pfund Raffinat-  
zucker zum starken Flug, rühre ihn nach und nach  
darunter und laß es noch ein Mal gelinde aufkochen,  
setze sie dann auf Schiefertafeln und verfare damit,  
wie schon oben bei den Pasten gezeigt.

§. 6. Orangeblüthgateaux.

(Siehe Kapitel Gateaux.) Drangenblüthconser-  
ven (siehe Conserven.) Drangenblüthbonbons (siehe  
Bonbons.)

§. 7. Amarellen oder Ammern.

Man schneide von den Seiten die Nußen ab,  
läutere und koche zu einem Pfund Kirschen drei  
Viertelpfund Zucker zum Flug, thue die Kirschen hin-  
ein und lasse sie gelinde ein Mal mit aufkochen,  
schäume sie wohl ab, schütte sie in einen Ußch oder  
eine Schüssel, decke ein Papier darauf und lasse sie  
stehen. Den andern Tag gieße sie auf einen Durch-  
schlag damit der Zucker abläuft, koche diesen zum  
Breitlauf, laß die Ammern wieder gelinde mit auf-  
kochen und verfare 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 Büch-  
sen; 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 trock-  
nen Orte, welches man, wie auch schon früher ge-

... .



sagt, bei allem Eingemachten, Gelées, Marmeladen, Saft und Compots beobachten muß.

Bei jedesmaligem Zuckerkuchen (es mag zwei, drei oder mehrere Mal bei einer Sorte Eingemachtem geschehen), muß der Schaum wohl abgenommen werden; dieß 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 einem Pfund Kirschen drei Viertelpfund Zucker zum Flug und behandle sie ganz, wie die vorhergehenden.

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

Schneide die Enden von den Stielen, koche zu einem Pfund Kirschen fünf Achtelpfund 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 einem Pfund Kirschen fünf Achtelpfund 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 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 Verfahungsart besser und sicherer.



## §. 11. Douplirte Kimmern 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 besiebte Glascheibe, besiebe die Kirschen auch ein wenig und stelle sie in's Trockenstübchen. Wenn die obere Seite etwas getrocknet, so wende sie, besiebe 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, zupse sie von den Stielen, zerstoße sie mit ein Paar bittern Mandeln in einem Mörser, lasse sie vier bis fünf 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 zusehen, muß sich aber in Acht nehmen, daß sie nicht vorschmeckt.



## §. 14. Kirschgelee mit Rahm.

Schlage vier ganze Eier recht durch einander und nach und nach ein Maß süßen Rahm dazu, lasse ihn unter unablässigem Schlagen und Umrühren kochen und setze das Umrühren fort, bis er wieder kalt ist; schütte ihn sodann unter ein halb Maas 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 einem Pfund Mark drei Viertelpfund 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 Asche, lasse sie drei bis vier 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 ausgefüllten 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 einem Pfund Saft ein Pfund kleingeschlagenen 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 acht 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 kleingebrochenen Zimmt dazwischen. Nimm so viel Essig, daß er die Kirschen ohngefähr überdeckt, thue zu einem Mäsel Essig ein Viertelpfund Zucker und lasse ihn aufkochen; wenn er kalt ist, so gieß ihn über die Kirschen. Nach acht 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 in's 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 zur 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 zwei Pfund Zucker zum Flug, thue zwei Pfund 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 Asche gethan und drei bis vier 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 zurück zu halten. 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 zwölf Maas Himbeeren ein Maas 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 Johannis-



beersaft. Koche zu einem Nösel Saft fünf Achtel-  
pfund 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 Haar-  
sieb, stoße auf ein Pfund Mark ein Pfund Zucker  
und rühre beides um, lasse sie unter öfterem Umrüh-  
ren 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 ab-  
genommen und die Marmelade dann in Büchsen ge-  
füllt werden.

#### §. 25. Himbeerpasten.

Man nehme das Himbeermark, welches in den  
Haarsieben §. 21 von der Gelée zurückgeblieben, und  
reibe es durch ein Haarsieb. Koche zu einem Pfund  
Mark anderthalb Pfund Zucker zum Flug, rühre ihn  
nach und nach zu dem Marke, lasse beides unter be-  
ständigem Rühren einige Mal aufkochen, setze es  
dann auf Schieferplatten und verfare, wie im ersten  
Kapitel §. 12. bei den Drangepasten gezeigt.

#### §. 26. Himbeernessig.

Thue die Himbeeren in einen Asch, gieße zu drei  
Maas Beeren zwei Maas Weinessig, lasse diesen ei-  
nige Tage, mit einem Bogen Papier bedeckt, stehen  
und presse sie dann in der Presse durch ein leinenes  
Tuch. Thue zu einem Maas Essig ein Pfund Zuk-  
ker, 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 in's Trockenstübchen, gieb sie alsdann in eine Kasserole und schwenke sie in zerschlagenem Eiweiß um. Wirf sie alsdann in fein gestoßenen und erwärmten Zucker, wälze sie darin herum und bringe sie auf Sieben in's Trockenstübchen.

§. 28. Angelica.

Man nehme zarte Angelicastengel, schneide sie der Länge nach in der Mitte durch, thue sie in Wasser, lasse sie ein Mal auffieden, 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 Angelica hinein und 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 auf's 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, woein man die geschälten Aprikosenkerne oder eine geschälte Mandel steckt, verschließt die Deffnung 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. Trockne 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 in's Trofkenstübchen. Den andern Tag wendet man sie, bestreut sie mit Zucker und stellt sie wieder in's Trofkenstübchen. 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 einem Pfund Mark koche



ein Pfund 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's Feuer, um die Feuchtigkeit auszutreiben. Zu einem Pfund Mark stoße anderthalb Pfund 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 einem Pfund derselben drei Viertelpfund 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 Puken 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 Zuk-



ker 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.

## Achtes 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 verfare 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 mit 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 auf's Feuer. Sobald das Wasser ein Mal aufwallt, hebt man sie ab und thut sie in dünnen geläuterten Zucker. Sollten noch einige Me-



lonenstücke 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, worein 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. Muscatellerbirnen.

Man nehme kleine Muscatellerbirnen, 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 in's Trockenstübchen, lasse sie 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 Aepfelgelée dazu, wodurch das Candiren verhütet wird. Die Beurréebirnen, Rouselet- und Bergamotbirnen werden auf eben diese Art eingemacht.

## §. 8. Maulbeeren.

Koche zu einem Pfund schöner, reifer, ausgelesener Maulbeeren Fünfsachtelpfund 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. Corneliuskirschen  
werden auf dieselbe Art, wie die Maulbeeren eingemacht.

§. 10. Preußelbeeren.

Man lese die Preußelbeeren 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 seyn, welche man, sobald sie weich genug sind, auspreßt. Zu einem Pfund Saft thue ein halb Pfund 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 verwahre 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 eine Viertelstunde 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 Zimmt.

§. 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 Materialladen und Conditoreihandlungen 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 Berjns 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 einem Pfund Beeren koche ein Pfund 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, koche 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 in's Trockenstübchen gesetzt. Dann läßt man sie abtropfen, legt sie auf Schieferplatten, übersiebt sie mit feingestößtem Zucker, stellt sie in's 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 auf's Feuer, werfe eine Hand voll Salz und Spinat hinein und lasse sie bei ganz schwachem Feuer so lange kochen, bis man einen Stechnadelkopf 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 seyn. 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 aufwalzen; den dritten Tag kocht man den Zucker, mit einem kleinen Zusatz von Apfeligelée, zum kleinen Flug; die Pfirschen 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 zusetzen, daß er die Früchte überdeckt.

§. 6. Trocken eingemachte reife oder grüne Pfirschen.

Wenn die Pfirschen auf obige Art eingemacht sind, doch ohne Apfeligelée zuzusetzen, gießt man sie in eine Schüssel und stellt sie zwei Tage in's 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 in's 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 Pfirschen, verfahren.



## §. 8. Pfirschenmarmelade.

Man nimmt recht reife Pfirschen, thut die Kerne heraus und reibt sie durch ein Haarsieb. Zu einem Pfund Mark stoße ein Pfund 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 übergegossen. 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 seyn müssen, schneide die Puzen von den Stielen, lege sie in Büchsen und streue etwas Zimmt und Nelken mit hinein. Thue zu einem Maas Weinessig ein halb Pfund 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 seyn, daß sich die Zwetschen bei langem Aufbewahren noch gut conserviren, 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 Uch 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 Uch 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.

## Zehntes Kapitel.

### October.

§. 1. Eingemachte Quitten.

Man nehme recht reife, schöne, große Quitten (Die Birnquitten sind die besten dazu), schneide sie in längliche, ein bis anderthalb 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 Uch 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 Utsch.

§. 2. Quittenbrod.

Reibe mit einem Tuche das Wollige von den Quitten, schneide unten und oben die Nuzen 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 Glasstafeln recht fein. Wäge es und stoße zu einem Pfund Mark ein Pfund Zucker, rühre ihn darunter und koche es unter beständigem Rühren bei nicht zu starkem Feuer. Sobald es anfängt, sich von dem Kessel abzulösen, und beim Durchstoßen mit dem Spatel nicht bald wieder zusammenläuft, ist es fertig. Wenn es beinahe gut gekocht ist, so thue man etwas gestoßenen Zimmt 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 in's Trockenstübchen (doch darf dieses nicht zu warm seyn). Den andern Tag thue es aus den Kapseln heraus, lege es auf Bleche und stelle es noch einige Stunden in's Trockenstübchen. Verwahre es dann in Kästchen zwischen Papier.

§. 3. Quittenlachs.

Die Quitten werden, wie bei dem Quittenbrod, abgerieben und ausgeschnitten, doch nicht zu weich gekocht, geschält und bis auf das Kernhaus in kleine Stücke geschnitten. Läuere zu einem Pfund von diesen geschnittenen Quitten ein Pfund 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 Wollige von den Quitten, mache die Puzen 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 sind, preßt sich der Saft nicht gut aus. Presse die Quitten durch ein leinenes Tuch in der Presse aus, thue zu einem Pfund Saft ein Pfund fleingeschlagenen 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 einem Pfund Saft ein Pfund fleingeschlagenen 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 Lakmus mit aufkochen läßt und dann ausdrückt.

#### §. 6. Quittenschnee.

Koche ein Pfund Zucker zum großen Flug, röste ein halb Pfund 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 einem Pfund Mark ein Pfund 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; der 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 einem Pfund Mark koche ein Pfund 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. Bewahre 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 Branntwein zu tauchen.

§. 13. Aepfelmarmelade.

Schneide die Aepfel in Scheiben und koche sie mit ein wenig Wasser weich. Reibe sie durch ein Haarsieb, koche zu einem Pfund Mark ein Pfund 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 einem Pfund Mark koche ein Pfund Zucker zum Flug, rühre ihn darunter und lasse bei gelindem Feuer aufkochen. Thue das Mark, ohngefähr einen halben 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.



## Fünftes 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 in's 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, Gelées, 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 seyn, daß man sie zur gehörigen Zeit abnimmt und bearbeitet. Wie sie seyn müssen, ist bei jeder Sorte gezeigt.

## **Vierzehntes Kapitel.**

### **Von den Compots.**

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

#### **§. 1. Compot von Borsdorfer Äpfeln.**

Man nehme schöne Borsdorfer Äpfel, schäle sie und steche mit einem Locheisen das Kernhaus heraus, setze sie neben einander in eine Kasserole, thue etwas von dem Zucker, welcher beim Trocknenziehen der Drangenschalen zurückgeblieben, oder in dessen Ermangelung etwas klein gehackte Drangenschalen, Zucker und Wasser dazu, setze sie dann in die Backröhre und lasse sie darin schmoren. Lege sie hierauf auf die Teller, thue das Gelée, welches sich unten und an den Seiten angelegt, oben darauf, koche etwas Äpfelgelée, 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. Compot von Borsdorfer Aepfeln auf eine andere Art.

Schäle die Borsdorfer Aepfel, schneide sie in vier Theile und nehme das Kernhaus heraus. Thue sie in ein Kesselchen 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 Compotschalen, das Braune oben darauf, und streiche es mit dem Messer glatt. Koche etwas Aepfelgelée und gieße sie darüber.

§. 3. Compot 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 ange-setzt haben, thut sie in die Compotschale, streicht sie glatt und kocht entweder Aepfelgelée, oder Zucker zur kleinen Perle, und gießt es darüber.

§. 4. Aepfelcompot auf eine andere Art.

Schneide Aepfel und koche sie, schütte sie auf ein Haarsieb, lasse den Saft gut ablaufen, versüße ihn mit Raffinatzucker, welcher zur Perle gekocht ist, und thue die fein abgeschälte Schale von einer Citrone, nebst dem Saft dazu. Schäle Borsdorfer Aepfel, Reinetten oder eine 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 markig kochen.



Nimm sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie auf Siebe, und wenn sie kalt sind, auf Compotschalen. Den Saft läßt man wieder durch ein feines Haarsieb laufen und zu Gelée 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 Äpfel. Hat man mehrere Compotschalen, so gießt man auch auf mehrere Teller. Wenn die Gelée auf den Tellern fest ist, so erwärmt man den Teller, daß sich die Gelée ablöst, doch nicht zerschmilzt, hilft mit einem Messer nach und stürzt sie über die Äpfel in der Compotschale. Dieses Compot sieht sehr gut aus.

#### §. 5. Gefülltes Äpfelcompot.

Schäle schöne, große Reinetten oder Borsdorferäpfel ganz fein, schneide mit einem Federmesser das Kernhaus heraus, doch so, daß sie unten ganz bleiben. Die Oeffnung in den Äpfeln 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. Aprikosencompot.

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 Äpfelgelée und lasse ihn zur Perle kochen. Lege die Aprikosen, die Kerne dazwischen, in die Compotschalen und gieße den Zucker darüber.







## §. 10. Himbeercompot

wird eben so, wie das Erdbeercompot, verfertigt.

## §. 11. Johannisbeercompot

bereitet man eben so, wie Erdbeercompot.

## §. 12. Grünes Stachelbeercompot.

Man nehme schöne, ausgewachsene, unreife Stachelbeeren, schneide die Puzen ab und der Länge nach 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 acht 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 Compotschale; den Zucker koche zur kleinen Perle und gieße ihn darüber.

## §. 13. Kirschcompot.

Zu einem Pfund ausgekernten Kirschen läutert und kocht man Fünfsachtelpfund 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



Compotschalen, und zu dem Saft thue ein Glas voll Johannisbeersaft, lasse ihn zu einer schwachen Gelée kochen und gieße ihn halb kalt über die Kirschen.

#### §. 14. Pfirschencompot.

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 Compotschalen. Zu dem Zucker thue etwas Apfelgelée, lasse ihn zu schwacher Gelée kochen und gieße ihn über die Pfirschen.

#### §. 15. Compot 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 Compotschalen. Den Zucker koche zur kleinen Perle und gieße ihn darüber.



§. 16. Compot von Reine-Glaube  
wird eben so bereitet, wie Mirabellencompot.

§. 17. Birnencompot.

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 Compotschalen. Zu dem Zucker thue etwas Aepfelgelée, koche ihn zur kleinen Perle und gieße ihn darüber.

§. 18. Compot 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 verbrannte 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 Compotschalen.

§. 19. Berjuscompot.

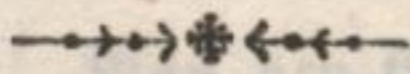
Man schneidet die Beeren an einer Seite auf, nimmt die Kerne heraus, thut sie in Flußwasser und







## Zweite Abtheilung.





läßt sie bis zum Kochen kommen. Sobald sie auf-  
 steigen, hebt man sie vom Feuer, läßt sie einige Zeit  
 bedeckt stehen und thut sie dann in kaltes Wasser.  
 Wenn sie völlig kalt geworden sind, nimmt man sie  
 mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser, legt sie in  
 geläuterten, bis zum Verlaufe gekochten Saft, und  
 läßt sie einige Mal zeit aufwallen, schmeckt sie ab  
 und wenn sie kalt geworden, thut man sie in ein  
 Schälchen.

## •Zweite Methode





## Erster Abschnitt.

Von den Torten, Marcipan, Makronen und  
anderem Backwerk.

### Erstes Kapitel.

Von den Torten.

§. 1. Von der Glasur.

Da die Torten sehr oft glasirt und dann mit eingemachten Früchten, Dragées und Nonpareille belegt und verziert werden, so zeige ich zuerst, wie man die Glasur verfertigt: Man stoße feinen Raffinatzucker und schlage ihn durch ein feines Sieb. Thue das Weiße von einem oder mehreren Eiern (nachdem man viel oder wenig machen will), auf einen tiefen Teller oder in eine Porzellanschale, schlage es ein wenig und reibe mit einem kupfernen oder blechernen Löffel den Zucker nach und nach darunter, bis es ein dicklicher Brei wird, drücke einige Tropfen Citronensaft dazu und reibe immer fort; je länger man reibt, desto schöner wird die Glasur. Streiche sie mit einem Messer recht glatt und so geschwind wie möglich auf die Torte und setze sie in die warme Röhre. Wenn man die Glasur eher trocken werden läßt, als sie in die Röhre oder in den Backofen kommt, so erhält sie keinen Glanz und sieht nicht gut aus. Sobald die Glasur fest ist, so belegt man sie.



## §. 2. Mandeltorte.

Man brühe ein Pfund Mandeln und ziehe sie ab, reibe sie mit drei bis vier ganzen Eiern in dem Reibstein recht fein. Thue ein Pfund gestoßenen Zucker in einen hölzernen Asch, schlage die Dottern von zwölf 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 feingeriebener 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. Ein Pfund wird davon abgewogen und nebst einem Pfund 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 sechszehn bis zwanzig 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 wiege ein Viertelpfund davon ab. Stoße drei Viertelpfund Mandeln und schlage sie durch einen Durchschlag. Wiege in einem hölzernen Asch ein Pfund gestoßenen Zucker, schlage das Gelbe von sechszehn 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 eine halbe Stunde und schlage dabei noch einige Eier dazu, thue ein Loth gestoßenen Zimmt, ein halb Loth Nelken, etwas kleingeschnittenen Cedronat und Drangenschalen dazu und reibe es mit darunter. Das Weiße von sechszehn Eiern schlage zu Schnee, rühre ihn zu der Masse und verfare, wie bei der Mandeltorte gezeigt.

Auch kann man diese Torte eben so, wie die Mandeltorte, 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. Biscuittorte.

Thue zwanzig Eier in einen tiefen Kessel, schlage sie mit dem Beschen ein wenig und thue ein Pfund 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 einem Pfund durchgeseibten Kraft- oder Kernmehles dazu und rühre Alles mit einem Kochlöffel wohl unter einander, fülle die Masse in mit Butter bestrichene Formen und backe si bei mäßiger Hitze. Die größeren Tortenformen müssen an den Seiten mit Papierstreifen be-



legt sein, welche beinahe eine Hand hoch über den Rand der Form herauf gehen, weil die Masse sehr steigt und dann überlaufen würde.

§. 5. Biscuittorten auf eine andere Art.

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

§. 6. Krafttorte.

Wird ganz so bereitet, wie die Biscuittorte. Man rührt nur noch ein halb Loth gestoßenen Zimmt, ein halb Loth Nelken und etwas kleingehackten Cedronat dazu.

§. 7. Sandtorte oder Pfundkuchen.

Man lasse einen Asch auf dem Feuer warm werden, rühre darin ein Pfund süße Butter zu Schaum, dann nach und nach das Gelbe von sechszehn Eiern dazu. Wenn man dieses eine halbe Stunde gerührt, so thue man das Abgeriebene von einer Citrone, etwas gestoßenen Zimmt und Nelken, ein Pfund Zucker und ein Pfund feines Mehl nach und nach dazu und rühre es wohl unter einander. Das Weiße von den sechszehn 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. Chocoladentorte.

Bereite von zwanzig Eiern und ein Pfund Zucker eine Biscuitmasse, lasse zwölf Loth in Stücke zerbrochene Chocolate schmelzen, rühre sie nebst zwanzig Loth Mehl unter die Masse und backe sie bei mäßigem Feuer. Man kann auch die Masse dazu wie bei der Mandeltorte anmachen, ein Viertelpfund Mandeln weniger nehmen und dafür 10 Loth geschmolzene Chocolate zusetzen.

## §. 9. Finger Torte.

Reibe ein Pfund Mandeln mit Wasser recht fein, wirke dann ein Pfund süße Butter, ein Pfund gestoßenen Zucker, anderthalb Pfund 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 Masse 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 bäckt, und läßt es so backen. Wenn man das letzte Mal aufgesetzt, so macht man eine geflochtene Decke darüber.

§. 10. Tourte admirable.

Man reibe ein Pfund geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, wirke ein Pfund 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 einen halben 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 Eingemachten oder Marmelade. Schlage nun sechs Eier zu einem starken Schnee, schlage ein Viertelpfund feingestoßenen Raffinatzucker darunter und streiche ihn über die Torte. Besiebe sie stark mit Zucker und lasse sie bei ganz gelindem Feuer eine halbe Stunde backen.

§. 11. Tourte à la Crème.

Man nehme ein Händchen feines Mehl in gute Milch, schlage dazu vier 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 Consistenz erlangt hat. Zuletzt muß man zwei 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. Chocoladentorte.

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

§. 13. Königs Kuchen.

Schäle ein halb Pfund süße und vier Loth bittere Mandeln, reibe sie mit zwei Eiern recht fein, thue sie nebst einem halben Pfund gestoßenen Zucker in einen Asch, schlage acht und zwanzig Eidottern dazu und rühre diese Masse eine halbe Stunde. Schmelze zwei Pfund frische Butter und rühre sie nach und nach darunter. Thue eine Schote Vanille, ein halb Loth Zimmt, ein wenig Muskatblüthen, Alles feingestossen, und das Abgeriebene von zwei Zitronen dazu und rühre es noch eine kurze Zeit. Dann thue ein halb Pfund feines Kraftmehl nach und nach dazu und rühre es gut darunter. Schlage das Weiße von den acht und zwanzig Eiern zu einem starken Schnee und rühre ihn behutsam dazu. — Zum Backen braucht man eine ovale, blecherne Form mit einem Rande, die ohngefähr drittehalb bis drei 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 glasirt und belegt man ihn.

#### §. 14. Spießkuchen.

Man mache einen Asch ein wenig warm und rühre darin zwei Pfund frische süße Butter zum Schaum; schlage und rühre nach und nach das Gelbe von dreißig Eiern und anderthalb Pfund gestoßenen Zucker dazu, thue dann noch zwei Pfund feines Kraftmehl nach und nach dazu und rühre es zusammen eine Stunde lang. Alsdann thue ein Loth Zimmt, ein halb Loth Nelken, die abgeriebene Schale von einigen Citronen, eine geriebene Muskatnuß und etwas kleingeschnittenen Cedronat dazu und ziehe das von den dreißig Eiern zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Nun bäckt man den Kuchen auf folgende Art: Man nimmt ein rundes, wie ein Regel gedrehtes, festes Holz, ohngefähr anderthalb Schuh lang, welches unten sechs Zoll und oben drei Zoll im Durchmesser hat. Durch dieses Holz muß in der Mitte ein Loch gehen, worein ein Bratspieß gesteckt wird, nachdem man es mit Bindfaden um-



wunden hat. Das Loch, wodurch der Bratspieß geht, verkeilt man unten und oben so, daß das Holz ganz fest und gerade steht und bei dem Drehen nicht schwankt. (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 dürrer, 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 denn 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.



§. 15. Torte von Haselnüssen.  
Die Kerne von den Nüssen werden gebrüht und geschält, mit Eiern feingerieben und die Torte ganz so gefertigt, wie §. 1 die Mandeltorte.

§. 16. Kartoffeltorte.

Man siede Kartoffeln, schäle sie, und wenn sie kalt sind, reibt man sie auf dem Reibeisen. Thue ein Pfund gestoßenen Zucker in einen Utsch, schlage das Gelbe von sechszehn Eiern dazu und rühre es wohl. Wäge ein Pfund von den geriebenen Kartoffeln ab und thue sie nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone auch dazu. Alsdann schlage das Weiße von den sechszehn 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. Buttermteig.

Man wirft ein Pfund feines Mehl, ein Pfund Butter, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone, mit einigen Eiern, zu einem etwas festen Teig. Dieser Teig wird ausgetrieben, rund, zackig oder nach Belieben ausgeschnitten, ein Rand darum gemacht, mit Früchten oder etwas Anderem (wie weiter unten gezeigt) gefüllt, mit geschnittenen Streifen dieses Teiges belegt, mit geschlagenem Eigelb bestrichen und bei starkem Feuer gebacken.

§. 18. Blätterteig.

Man wasche des Abends ein Pfund Butter in kaltem Wasser, drücke sie wieder zusammen, schlage sie in eine Serviette und hänge sie in den Keller. Den andern Tag wäge ein Pfund 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 seyn; er muß dieselbe Consistenz 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 Bactisch 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 eine Viertel- oder halbe 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, anderthalb



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 verdünntem Eigelb. Alsdann legt man noch ein Mal 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. Hagebuttentorte.

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 §. 15 beschriebenen Buttermig angemacht, ausgetrieben und ausgeschnitten, mit einem Rand umlegt und die Hagebuttenmasse hineingestrichen. Alsdann wird von dem Buttermig ein Deckel darüber gelegt, aus welchem man einige Sternchen oder andere Figuren ausgestochen hat, die ganze Masse bestrichen und gebacken. Den Rand von diesen Buttermigtorten kneipt man mit einem Kneipeisen, damit er gekräuselt aussieht.

#### §. 21. Tourte à la Crème.

Man rühre einen Eßlöffel voll feinen Mehl mit dickem Rahm in einer Kasserole klar, schlage zwölf Eidottern hinein, thue etwas gestoßenen Zimmt,



etwas Muskatnuß, ein Loth Orangeblüthen, die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale von einer Citrone und etwas kleingeschnittene, eingemachte welsche Nüsse nebst einem Viertelpfund Zucker dazu. Dieses Alles rühre gut unter einander und gieße noch ein Nösel Rahm dazu, lasse es auf dem Feuer unter beständigem Rühren siedendheiß werden, doch nicht kochen. Alsdann formire von Buttermehl eine Torte, fülle die Masse hinein und lasse sie bei mäßiger Hitze backen. Wenn sie gebacken, belegt man sie mit Gelée 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 Guß.

Man gieße zu einem Nösel süßen Rahm ein Nösel Milch und setze es auf das Feuer; rühre ein Viertelpfund und Mehl mit ein wenig Milch flüssig; sobald der Rahm kocht, rührt man Ersteres dazu. Alsdann thut man noch ein Viertelpfund gestoßene süße Mandeln, ein Viertelpfund frische Butter, etwas Zucker und Zimmt hinein; hierauf läßt man es kalt werden und schlägt dann noch sechs Eidottern dazu. Mit diesem Guß bestreicht man die aus Blätterteig



verfertigte Torte, ohngefähr einen kleinen Finger stark, legt die ausgekernten Sauerkirschen darauf und bäckt sie.

§. 24. Cedronattorte.

Schneide ein halb Pfund Cedronat in feine, längliche Stückchen 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 verfertigten 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 diese Torten mit Pflaumen, Mirabellen und Reineclauden verfertigt.

§. 26. Leipziger Torte.

Man rührt drei Viertelpfund Butter zu Schaum, schlägt nach und nach die Dottern von vierzehn Eiern und sechs ganze Eier dazu und rührt sie nebst drei Viertelpfund gestoßenen Mandeln, welche auch nach und nach dazu gethan werden, darunter; schütte vier Löffel Hefen, vier Löffel Rahm und thue etwas Muscatblüthen, Salz und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu; dann rühre noch ein halb Pfund gestoßenen Zucker dazu, schütte die Masse in eine ausgestrichene Form und backe sie.

§. 27. Aepfeltorte.

Man schäle Borsdorfer oder andere gute Aepfel, schneide sie in vier Theile und nehme das Kernhaus



heraus, koch sie dann in einer Kasserole mit ein wenig Wein und Orangezucker, welcher von den trocken gezogenen Orangeschalen übrig geblieben, oder reibe zwei Drangen 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 Buttermehl gefertigte Masse und verfähre, wie oben gezeigt.

§. 28. Äpfeltorte mit Brod.

Schäle Borsdorfer Äpfel, mache das Kernhaus heraus und schneide sie in dünne Scheibchen. Dann thue sie mit gestoßenem Zucker, Zimmt, etwas feingehackter 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. Unterdessen stößt man geröstetes Brod, siebt es durch und thut etwas Zucker und Zimmt darunter. Eine Tortenform wird sehr stark mit Butter bestrichen, das Brod hineingestreut und auf dem Boden und an den Seiten, einen kleinen Finger stark ange-drückt. Hierauf thut man die Äpfelmasse 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 Äpfeltorte.

Man fertigt von Blätterteig eine Torte, belegt den Boden mit geschälten, vom Kernhaus gereinigten, kleingeschnittenen Äpfeln, bestreut sie stark mit Zucker, kleinen Rosinen, klargehackten Mandeln und Zimmt, macht den Deckel darauf und bestricht ihn.



## §. 30. Erdbeertorte.

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

## §. 31. Himbeertorte

wird ganz auf dieselbe Art verfertigt, wie die Erdbeertorte.

## §. 32. Gerührter Kuchen.

Man mache einen Asch warm, thue ein Pfund frische Butter hinein und rühre sie mit der Dotter von sechszehn Eiern, welche man nach und nach dazu schlägt, zu Schaum. Alsdann thut man ein Achtelpfund gestoßenen Zucker, ein halb Nösel Rahm, ein wenig Muscatblüthe und Salz dazu. Rühre anderthalb Pfund trocknes, feines Mehl nach und nach hinein und zuletzt noch sechs Loth feingeschnittene süße und zwei Loth bittere Mandeln, ein Achtelpfund feingehackten Cedronat, vier Löffel voll gute Hesen dazu, und ziehe das zum Schnee geschlagene Weiße von zehn 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 anderthalb Stunden stehen. Berrücken darf man ihn während des Backens durchaus nicht, und wenn man in einer Röhre bäckt, diese auch nicht öffnen, sonst würde er gleich zusammenfallen.



## §. 33. Gerührter Kuchen auf eine andere Art.

In einem etwas warm gemachten Asche rührt man ein Pfund Butter zu Schaum, schlägt nach und nach zwölf ganze Eier und fünf Eidottern dazu, und rührt ein Pfund feines Mehl löffelweise nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone und etwas Muscatblüthe hinzu, alsdann noch eine Obertasse voll gute Hefen und eine reichliche Obertasse voll süßen Rahm, worin man acht Loth 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.

**Z w e i t e s K a p i t e l.****Von den Makronen.**

## §. 1. Bittere Makronen.

Man brühe ein Pfund süße und ein halb Pfund bittere Mandeln, schäle und wasche sie, lasse das Wasser auf einem Siebe recht gut ablaufen und reibe sie mit dem Weißen von zwölf Eiern recht fein; thue dritthalb Pfund gestoßenen Zucker in einen Asch, die Mandeln dazu und rühre es zusammen; sollte die Masse noch zu stark seyn, 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 anderthalb 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. Gewürzte Makronen.

Stoße anderthalb Pfund süße Mandeln mit der Schale und schlage sie durch einen Durchschlag, der nicht zu große Löcher hat. Thue das Weiße von zehn Eiern in einen Asch, schlage es ein wenig und rühre ein und drei Viertelpfund gestoßenen Zucker, anderthalb Loth Zimmt, ein halb Loth Nelken, etwas kleingehackte Drangenschalen nebst den gestoßenen Mandeln dazu. Diese Masse darf nicht flüssig, sondern wie ein ganz starker Brei seyn; setze sie alsdann rund auf Papier, oder auch auf Oblaten, welche man auf Papier legt, und backe sie bei mäßigem Feuer. Wenn sie gebacken sind, kann man sie mit einer Glasur von Wasser und gestoßenem Zucker, worunter man etwas Zimmt gemischt, vermittelst eines Haarpinsel bestreichen, dann wieder in den Ofen schieben und trocknen lassen. Doch ist dieses Bestreichen auch nicht nothwendig.

§. 3. Belegte Makronen.

Man reibe zwei Pfund geschälte Mandeln recht fein, rühre sie in einem Asche mit zwei Pfund 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, besiebe sie ganz schwach mit Zucker und backe sie bei schwachem Feuer.

§. 4. Zimmtmakronen.

Reibe zwei Pfund Mandeln, von welchen man den Staub in einem Tuche abgerieben, mit Eiweiß, rühre sie in einem Asche mit zwei und einem Viertel-



pfund Zucker, zwei Loth Zimmt und, nach Bedarf, mit Eiweiß, zu einem dicken Brei und setze sie rund oder länglich auf Papier oder Oblaten.

§. 5. Citronenmakronen.

Zwei Pfund geschälte Mandeln werden mit Eiweiß gerieben, mit dritthalb Pfund Zucker, dem Abgeriebenen von zwei Citronen und etwas Eiweiß zusammengerührt, länglich auf Papier gesetzt und bei mäßigem Feuer gebacken.

§. 6. Chocolate-Makronen.

Reibe ein Pfund vom Staube gereinigte Mandeln mit Eiweiß, thue sie in einen Asch und rühre ein Viertelpfund geschmolzene Chocolate und andert- halb Pfund 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 ein Pfund geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein. Schneide fünf bis sechs eingemachte Drangenschalen mit dem Wiegemeßer recht klar und thue sie nebst fünf Viertelpfund 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 klargehackten, 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, herunterfallen und weiter gebraucht werden.

§. 8. Makronen mit geschnittenen Mandeln.

Man schneide ein Pfund geschälte Mandeln, jeder der Länge nach in drei bis vier Stückchen. Thue



ein Pfund 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 seyn, daß sie sich mit den Händen bearbeiten läßt, ohne sich sehr anzuhängen.

### §. 9. Glasirte Makronen.

Man reibe ein Pfund geschälte Mandeln mit Orangenblüthwasser, rühre sie in einem Asche mit einem Pfund gestoßenen 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.

Alle Makronen kann man auch noch auf folgende Art glasiren. Man läßt sich von Blech oder Kupfer eine Spritze machen, welche ohngefähr acht bis zehn Zoll lang, vorn spizig ist und eine, ohngefähr wie ein schwacher Strohhalm, weite Oeffnung hat. Die Spitze kann man sich auch allein verfertigen lassen und an die Spritze, wodurch die Spritzmakronen, Ringelchen u. dgl. getrieben werden, anschrauben. Wenn die Makronen gebacken sind, läßt man sie auf dem Papier, thut Glasur in die Spritze, drückt sie mit dem gut hineinpassenden Stiele durch und führt die Spritze so, daß die Glasur in runden oder verschlungenen Zügen u. s. w. auf die Makronen läuft. Mit dieser Spritze kann man auch Torten, Marcipan u. dgl. glasiren.

### §. 10. Spritzmakronen.

Reibe ein Pfund geschälte Mandeln mit Eiweiß sehr fein, wirle ein Pfund Zucker und die abgeriebene



Schale von einer Citrone hinein, fülle die Spritze damit voll und treibe es durch. Will man von den durchgetriebenen Ringelchen Züge oder sonst etwas formiren, so setze man ein Blech vor die Spritze, wo ein engeres Sternchen hineingehauen ist.

§. 11. Nussmakronen.

Man schlage Lambertsnüsse auf, koche die Kerne ein Mal auf und schäle sie. Reibe ein Pfund davon mit Eiweiß recht fein und rühre sie mit fünf Viertelpfund 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.

§. 12. Pistazienmakronen.

Die Pistazien werden geschält, mit Eiweiß fein gerieben, auf ein Pfund davon anderthalb Pfund 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 zwei Pfund Mandeln mit Eiweiß, thue sie in einen Asch und dritthalb Pfund Zucker und etwas gestoßenen Zimmt 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 zwölf Eiern das Weiße, ein Pfund süße Mandeln, fünf Unzen Kartoffelmehl, fünf Viertelpfund 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.

### D r i t t e s K a p i t e l .

#### Vom Marcipan.

##### §. 1. Gewöhnliche Marcipanmasse.

Man schäle ein Pfund Mandeln, worunter man ein Paar Loth bittere thun kann, und reibe sie mit Wasser recht fein und nicht zu naß. Wirke ein Pfund 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 Willkühr.

##### §. 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 in's Trockenstübchen, bis sie ganz hart sind. Als-



dann klopfe und zupfe Hausenblase, gieße hinlänglich Wasser darüber und thue etwas Cochenille dazu, damit es roth wird. Wenn die Hausenblase genug eingekocht hat (sie braucht nicht sehr stark zu seyn), 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 Pudersieb geschlagenen 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 ein Mal in's Trockensübchen, 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 glisirte Figuren von Marcipan.

Man mache Marcipanmasse an, treibe sie Feder-  
spulen stark aus; alsdann steche man sie mit Blech-  
förmchen aus, oder schneide kleine Herzen, Sterne,  
Thiere, Figuren, Blumen &c., 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. Verzieren und bunt gemacht werden diese Figuren auf vielerlei Art; man macht farbige Glasuren an, roth mit ein wenig Carmin, grün mit Saitgrün, blau mit pulverisirtem Indigo, gelb mit Saffran. Hiermit macht man vermittelst der Presse, welche ich im vorhergehenden Kapitel beschrieben, 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 glasirt und belegt werden müssen.

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

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

#### §. 4. Große Marzipanfiguren.

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 Kneipeischnen, 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 Raffinat 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. Anismarcipan.

Schlage sechs Eier in einen Asch, thue ein halb Pfund 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 diese Masse einen starken Messerrücken stark aus, stich mit den blechernen Förmchen allerlei Figuren davon und backe sie bei ganz schwachem Feuer hellgelb. Wenn die Figuren nach dem Backen nicht gut vom Papier gehen, so bestreiche dieses auf der untern Seite mit einem nassen Schwamm, wo sie sich dann gut werden abnehmen lassen. Glasire und bestreue sie mit Nonpareille-Streuzucker, lege Dragées darauf u. s. w.

#### §. 6. Nußmarcipan.

Man brühe und schäle Lampertsnußkerne; da die Schale von den Kernen nicht gut abgeht, so muß man ein Messer zu Hilfe nehmen; reibe sie mit Wasser fein, wirke ein Pfund 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 ein Pfund gestoßenen Zucker hinein, röstet und behandelt es, wie oben gezeigt.



## §. 8. Chocoladenmarcipan.

Reibe ein Pfund Mandeln mit Wasser recht fein, wirke ein Pfund gestoßenen Zucker und ein Viertelpfund geschmolzene Chocolate hinein, alsdann röste die Masse. Ist sie nach dem Rösten kalt geworden, so treibe sie mit dem Welger 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. Chocoladenmarcipan auf eine andere Art.

Nimm dritthalb Pfund süße Mandeln, vier Unzen Chocolate, zwei Pfund 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 Chocolate zu und das Weiße von ein bis zwei Eiern. Man knetet die Masse sorgfältig, macht daraus die Scheiben, haut dieselben aus mit dem Auschlageisen, glasirt und bäckt den Marcipan.

## §. 10. Himbeermarcipan.

Man reibe ein Pfund geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein. Koche drei Viertelpfund Zucker zum kleinen Flug und rühre ihn zu den Mandeln. Die Himbeeren reibt man durch ein Haarsieb und thut ein halb Pfund zu der Masse. Alsdann setzt man die Masse auf ganz gelindes Feuer und rührt sie so lange um, bis sie dieselbe Consistenz wie bei'm



Rösten hat. Wenn sie wieder kalt geworden, so formire nach Belieben davon.

Marcipan mit Erdbeeren, Johannisbeeren etc. wird auf dieselbe Art verfertigt.

## Viertes Kapitel.

### Vom Biscuit.

#### §. 1. Leichtes Biscuit.

Man schlage das Weiße von zwölf Eiern zu Schnee, thue die Dotter und ein halb Pfund 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 zwölf Loth ganz feines Mehl darunter; setze sie vermittelst eines Biscuittrichters, ohngefähr vier Zoll lang, wie ein doppelter Löffel auf Papier, besiebe sie ganz stark mit Zucker, hebe den Bogen in die Höhe, damit der überflüssige Zucker abfällt und backe sie bei starkem Feuer. Dieses Biscuit bäckt schnell, doch muß man sich hüten, die Röhre zu früh zu 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, daß man das Biscuit nach dem Besieben sogleich in den Ofen setzen muß.

#### §. 2. Biscuit auf eine andere Art.

Schlage sechszehn Eier in einen Kessel, thue ein Pfund gestoßenen Zucker dazu und schlage es zwei



Mal warm und wieder kalt; alsdann rühre drei Pfd. Mehl dazu und setze es, wie das vorhergehende, auf Papier, oder fülle es in Papierkapseln oder in kleine mit Butter bestrichene, blecherne Förmchen. Backe es bei mäßigem Feuer.

### §. 3. Glasirtes Kapselbiscuit.

Schlage das Weiße von zwölf Eiern zu einem starken Schnee, alsdann thue das Gelbe und zwölf Loth gestoßenen Zucker dazu, schlage es unter einander, dann ein Mal warm und wieder kalt. Siebe zehn Loth feines, trocknes Mehl dazu und rühre es 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 Biscuit wird nun mit verschiedenen Glasuren überzogen. Erstens mit Citronenglasur. Man thut zwei Pfund gestoßenen Zucker in eine Kelle, preßt Citronensaft dazu und rührt einen dicken Brei, wie zu Conserven, setzt die Masse auf's Feuer und läßt sie ganz heiß werden, wo sie dann flüssig wird (kochen darf man aber den Zucker ja nicht lassen). Die Kapselbiscuits 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 Chocladeglasur. Man koche zwei Pfund Zucker zum Flug, thue in ein kleines Gefäß zwölf Loth auf dem Reibeisen geriebene Chocolade, 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 ansieht; alsdann tauche das Kapselbiscuit hinein und verfare, 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 verfährt ganz, wie bei der Citronenglasur. Auf diese Art kann man sie noch mit mehreren Glasuren überziehen, welche alle wie zu den Conserven bereitet werden und in dem Kapitel von Conserven nachzulesen sind.

#### §. 4. Anisbrod.

Man schlage zwanzig Eier in einen etwas tiefen Kessel, schlage sie ein wenig und thue ein Pfund gestoßenen Zucker dazu. Schlage die Masse auf ganz schwachem Feuer milchwarm, wieder kalt, nochmals warm und wieder kalt. Thue ein Pfund durchgeseihtes, feines Mehl und eine gute Hand voll gewaschenen und wieder getrockneten Anis dazu und rühre es darunter. Fülle die Masse in vier bis fünf Zoll breite und funfzehn bis achtzehn 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. Chocoladebrod.

Man macht dieselbe Masse an, wie bei dem Anisbrod, nur thut man, statt eines Pfundes Mehl und Anis, drei Viertelpfund Mehl und zwölf Loth auf dem Reibeisen geriebene Chocolate dazu. Uebri- gens verfährt man ganz so, wie oben gezeigt.



## §. 6. Schwabenbrod.

Reibe ein halb Pfund Mandeln mit Wasser ganz fein, setze ein halb Pfund gestoßenen Zucker, ein halb Pfund Mehl und sechs Loth süße, ungesalzene Butter zu, wirke die Masse unter einander und stich alsdann beliebige Kränzchen oder Rosettchen davon aus; lege dieselben auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bestreiche sie mit Eigelb und backe sie bei Biscuitfeuer.

## §. 7. Biscuit à la Portugaise.

Reibe ein halb Pfund geschälte Mandeln mit zwei ganzen Eiern recht fein. Ein halb Pfund zerlassene Butter wird mit zehn Eidottern, welche man nach und nach dazu schlägt, und einem halben Pfund gestoßenen Zucker zu Schaum gerührt und die Mandeln nebst vier Loth feinem Mehl dazugehan. Das Weiße von den zehn Eiern schlägt man zu einem starken Schnee und zieht ihn nebst etwas Drangenblüthen darunter. Fülle die Masse in Papierkapseln und backe sie bei mäßigem Feuer.

## §. 8. Kapselbiscuit à la Crème.

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

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

Rühre vier Eidottern mit zwölf Loth gestoßenem Zucker zu Schaum; schlage ein halb Nösel süßen



Rahm zu Schnee und laß ihn abtropfen. Schlage das Weiße von acht Eiern zu Schnee und rühre es nebst dem Rahm und sechs Loth 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 Röhre noch etwas trocken werden.

§. 10. Biscuit à la Vanille.

Stoße ein Pfund Zucker und ein oder zwei Stangen Vanille und siebe sie durch. Rühre den Zucker und Vanille mit zehn Eidottern schaumig; schlage das Weiße zu Schnee und rühre es nebst zwölf Loth feinem, durchgeseihtem Mehl darunter. Lege Papier auf ein Blech, setze die Masse in Häufchen, wie eine welsche Nuß groß, darauf besiebe sie mit gestoßenem Zucker und backe sie bei gelindem Feuer.

§. 11. Carlsbader Biscuit.

Schlage zwanzig Eier in einen Kessel, schlage sie etwas, dann thue anderthalb Pfund Zucker dazu, schlage es auf gelindem Feuer zwei Mal warm und kalt, siebe ein Pfund feines Mehl dazu, rühre es nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone darunter und setze es, wie bei'm leichten Biscuit gezeigt, auf Papier und backe sie.

§. 12. Biscuit à l'Anglaise.

Mache einen Asch warm und rühre darin ein halb Pfund Butter mit dem Gelben von acht Eiern und ein halb Pfund gestoßenen Zucker zu Schaum; thue alsdann ein Viertelpfund ausgelesene, gewaschene und wieder getrocknete Corinthen dazu und reibe auch etwas Muscatnuß dazu. Das Weiße von den acht Eiern schlage zu Schnee, ziehe ihn darunter und rühre dann ein halb Pfund feines, durchgeseihtes Mehl dazu.



Fülle die Masse in Kapseln, besiebe sie mit Zucker und backe sie bei mäßigem Feuer.

§. 13. Biscuit de Portugal.

Rühre das Gelbe von sechszehn Eiern mit einem Pfund Zucker, einem Viertelpfund Aprikosenmarmelade und der abgeriebenen Schale einer Citrone zu Schaum. Schlage das Weiße von den sechszehn Eiern zu Schnee, ziehe ihn darunter und rühre alsdann noch ein halb Pfund 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. Haselnußbiscuit.

Schlage Haselnüsse auf und schäle die Kerne, reibe ein halb Pfund davon mit zwei Eiern recht fein, thue sie nebst einem halben Pfunde gestoßenen Zucker in einen Asch, schlage das Gelbe von zwölf Eiern dazu und rühre es schaumig. Das Weiße von den zwölf Eiern schlage zu Schnee und ziehe ihn nebst einem Achtelpfund feinem Mehl darunter, fülle die Masse in Papierkapseln und backe sie bei gelindem Feuer.

§. 15. Maronenbiscuit.

Die Maronen werden abgekocht, geschält, ein halb Pfund davon mit zwei Eiern recht fein gerieben, dann so wie bei dem Haselnußbiscuit verfahren.

§. 16. Pistazienbiscuit.

Die Pistacien werden geschält, ein halb Pfund mit zwei Eiern fein gerieben, alsdann die Masse ganz so, wie im vorhergehenden §. gezeigt, behandelt.



§. 17. Runde englische Biscuits.  
 Wäge zwölf 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, besiebe 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 Biscuits à la Vanille.  
 Verfertige ganz so, wie im vorhergehenden §. gezeigt, doch mit Weglassung des Kümmels, runde Biscuits und schneide sie warm vom Papier. Klopfe und zerschneide eine Schote Vanille, thue sie in eine Kelle und gieße ein halb Nösel Wasser darüber, laß es aufkochen und gieße es durch eine Serviette auf ein Pfund feinen Zucker, koche diesen zum Flug, tablire ihn, daß er nicht ganz so stark wie zu den Conserven ist. Stecke die Biscuits an die Spießchen, tauche sie in den Zucker, drehe sie, bis er hart ist, oder bestreue sie mit Nonpareille.

§. 19. Glasirte und gefüllte Chocoladebröddchen.  
 Man verfertige von dem im §. 5. dieses Kapitels beschriebenen Chocoladebrod, doch thue man noch etwas gestoßene Vanille, Zimmt 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 ein Viertelpfund Chocolate auf dem Reibeisen und thue sie in eine kleine Kelle; koche ein



Pfund Zucker zum Flug, gieße ein wenig zu der Chocolate, 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 Bröden hinein und lasse sie trocken werden.

§. 20. Biscuitspäne.

Schlage acht Eier in einen Kessel, thue ein halb Pfund Zucker dazu und schlage es auf gelindem Kohlenfeuer zwei Mal warm und kalt; siebe ein halb Pfund feines Mehl dazu und rühre es darunter. Setze die Masse in die Form, wie das leichte Biscuit, 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. Wiener Vanille-Zwieback.

Man rühre ein Pfund Zucker mit dem Eigelb von achtzehn Eiern und dem Eiweiß von sechs Eiern nebst Zusatz von ein halb Loth Vanille recht schaumig, und hierauf rühre man abermals anderthalb Pfund Mehl unter die Masse, aus welcher man auf ein mit Wachs bestrichenes Blech drei Finger breite, lange Stangen dressirt, dieselben mit Eiergelb bestreicht, im Biscuitfeuer bäckt und, wenn sie erkaltet sind, zwiebackähnlich schneidet.

§. 22. Frankfurter Biscuit.

Schlage das Weiße von zwei und zwanzig Eiern zu starkem Schnee, setze ein und dreiviertel Pfund 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 zwölf Tropfen Citronenöl und eine halbe Eierschale voll Rosenwasser hinzu und rühre Alles mit ein und dreiachtel Pfund Mehl unter einander. Mitteltst des Trichters dressire aus der Masse lange Biscuits, bestäube dieselben mit Zucker und backe sie bei Biscuitfeuer.

§. 23. Ordinäre Frankfurter Biscuits.

Nimm siebzehn Eier, anderthalb Pfund Zucker, ein und dreiachtel Pfund Mehl und verfare übrigens ganz so, wie für die Frankfurter Biscuits angegeben worden.

§. 24. Passiance.

Schlage ein halb Pfund Eiweiß zu Schnee, setze drei Viertelpfund Zucker nebst einer Achtel Schote pulverisirter Vanille zu, rühre ein wenig, mische alsdann fünf Achtelpfund Mehl unter die Masse, dressire auf mit Wachs bestrichenen Blechen kleine Biscotins davon, trockne sie einige Stunden im Trockenschrank und backe sie bei'm Makronenfeuer.

§. 25. Biscuit de Genève.

Reibe vier Loth Mandeln mit Drangenwasser, setze vier Loth Zucker zu und rühre nach und nach die Dotter von zehn Eiern, das abgeriebene Gelbe einer Citrone nebst dem Saft derselben darunter. Ist die Masse gut gerührt, so schlage aus dem Eiweiß von zehn Eiern Schnee, rühre denselben nebst vier Loth Mehl unter die Masse, fülle letztere in Papierkapseln, bestäube sie mit Zucker und backe sie bei schwachem Biscuitfeuer.

§. 26. Savoyer Biscuit.

Man nimmt 14 Eidottern, 1 Pfund weißen pulverisirten und gesiebten Zucker, 2 Quentchen Drangen-



blüthwasser, das abgeriebene Gelbe einer Citrone,  $\frac{1}{2}$  Pfund Kernmehl und das Weiße von 16 Eiern. In eine Schüssel giebt man die Eidottern, den Zucker, das Drangenblüthwasser und das abgeriebene Gelbe der Citrone, rührt sodann Alles eine Viertelstunde 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  $\frac{5}{4}$  oder  $1\frac{1}{2}$  Stunden nimmt man das Gebäck aus dem Ofen, aber erst eine halbe Stunde später aus der Form.

§. 27. Gewöhnliches Biscuit à la cuiller.

Man nimmt 12 Eidottern, 15 Eiweiß, 12 Unzen weißen pulverisirten und gesiebten Zucker, 2 Eßlöffel voll Drangenblüthwasser, 10 Unzen Kernmehl. Die Eidottern giebt man sammt dem Zucker und dem Drangenblüthwasser in eine Schüssel und rührt Alles mit einem Löffel 20 Minuten lang um, bis die Eidottern halbweiß werden. Währenddem schlägt ein Gehülfe das Eiweiß mit einem kleinen Besen, aus geschälten weidenen Reifern, zu Schnee, auf welchen man sodann die Mischung von Eidottern und Zucker schüttet und sanft mit einem Löffel umrührt, während ein Gehülfe das Mehl aus einem seidenen Siebe auf die Masse siebt.

Man legt dann auf eine Tafel weiße Papierbogen, giebt etwas von der Masse in eine Spritze



und, indem man auf den Stempel derselben drückt, nöthigt man die Masse, aus der unteren etwas weiten Oeffnung hervorzudringen. Man giebt diesem Biscuit 3 Zoll Länge und 1 Zoll Breite. In dem Maße, als die Papierbogen mit der Masse belegt sind, bestreut man die Biscuits mit Zucker, ohne davon auf das Papier fallen zu lassen. Man legt dann die Papierbogen auf Bleche und bringt sie nun in einen mäßig geheizten Ofen. Sobald dieselben eine schöne Farbe angenommen haben, nimmt man sie wieder heraus und löst sie vom Papier, nachdem sie kalt geworden sind.

In Ermangelung einer Spritze kann man sich eines Eßlöffels bedienen, um die Biscuits auf dem Papiere auszubreiten. Sie müssen einen gewissen Abstand von einander bekommen.

§. 28. Biscuit à la cuiller mit Chocolate.

Sie werden ganz wie die vorhergehenden bereitet, nur nimmt man, statt des Orangeblüthwassers, 2 Unzen geriebene und gesiebte Chocolate.

Man kann diese Biscuits, nachdem sie gebacken und aus dem Ofen genommen sind, mit chocoladehaltigem Glace royale überziehen.

§. 29. Biscuit à la crème.

Man schlägt 6 Eiweiß zu Schnee, und nachdem derselbe gehörige Festigkeit erlangt hat, vermischt man denselben mit 10 Unzen weißem, gepulvertem und gut gesiebtem Zucker nebst einer Pinte (=  $\frac{7}{8}$  Berl. Quart) zu Schnee geschlagenen Rahm. Man rühre Alles mit einem hölzernen Löffel gut um, und während ein Gehülfe auf diese Masse 5 Unzen Kernmehl siebt, setzt man einen Eßlöffel voll Orangenblüthwasser zu und bringt die Masse entweder auf Papierbogen, oder



in ausgestrichene Formen, worauf man sie in einem mäßig geheizten Ofen bäckt.

§. 30. Ein anderes Verfahren.

Man gebe in eine Schüssel 12 Unzen weißen pulverisirten und sorgfältig gesiebten Zucker, 8 Eidottern, 4 Unzen Kernmehl und 1 Eßlöffel voll Drangenblüthwasser. Mit einem hölzernen Löffel rühre man nun kräftig und schnell 10 Minuten lang um. Alsdann schlage man 8 Eiweiß zu Schnee und setze sie nebst einer halben Pinte geschlagenen Rahm der Masse zu. Man bringe dieselben auf Papierbogen, oder in Papierkästchen und backe sie im mäßig geheizten Ofen. Wenn die Biscuits nach 15 — 20 Minuten eine schöne Farbe erlangt haben, so nehme man sie aus dem Ofen und lasse sie kalt werden.

§. 31. Biscuits soufflés.

Man schlage 8 Eiweiß zu Schnee, und nachdem derselbe gehörig fest geworden ist, setzt man demselben 12 Unzen weißen, gepulverten und gesiebten Zucker nebst 3 Unzen mit Zucker überzogene Drangenblüthen zu, die man zuvor gestoßen und durch's Sieb passirt hat. Nachdem sich Alles mit einander gut verbunden hat, giebt man diese Masse in kleine Kästchen aus weißem Papier, die man nur zur Hälfte füllt. Man überstreut sie mit weißem Zucker und bäckt sie im mäßig geheizten Ofen. Man nimmt sie aus dem Ofen und servirt sie sogleich, nachdem sie eine schöne Farbe erlangt haben.

§. 32. Biscuits soufflés mit Pistazien.

Nachdem die Masse, wie oben, bereitet worden, nimmt man 6 Unzen Pistazien, die man in heißem Wasser brüht und alsdann schält. Man trockene sie mit einem linnenen Tuche, die Hälfte derselben zer-



schneide man in kleine, längliche Stücke und die andere Hälfte zerhacke man ganz fein. Die erste Hälfte vermische man mit der Masse, fülle mit letzterer Papierkästchen zur Hälfte aus und bestreue sie mit Zucker und den feingehackten Pistazien, worauf man sie endlich im mäßig geheizten Ofen bäckt.

§. 33. Biscuits à la Vénitienne.

Man gebe in einen marmornen Mörser das abgeschälte Gelbe einer Citrone, desgleichen einer Orange, ferner eine Unze Citronat, eben so viel Ananas und 2 Eßlöffel voll Aprikosenmarmelade. Diese Ingredienzien verwandelt man in eine ganz feine Masse, welche man durch ein Sieb reibt, oder man drückt wohl auch die Mischung so lange mit einem hölzernen Löffel auf dem Siebe, bis nichts mehr zurückbleibt. Man streicht nun die Masse zusammen und giebt sie mit 6 Eidottern und einem halben Pfund weißen, pulverisirten Zucker in eine Schüssel, wo man sie 8 Minuten lang mit einem hölzernen Löffel umrührt. Man setzt sodann den Schnee von 8 Eiweiß zu und dressirt hierauf die Biscuits in runder Gestalt auf Papierbogen, worauf sie in einem mäßig geheizten Ofen gebacken werden. Ist dieses geschehen, so läßt man sie kalt werden, löst sie dann vom Papier und glasirt die mit dem Papier in Berührung gewesene Seite mit Glace royale. Man trocknet die Biscuits im Ofen und bewahrt sie, geschützt vor Feuchtigkeit, auf.

§. 34. Biscuits à la St.-Cloud.

Man kocht ein halb Pfund Zucker bis zur großen Blase und setzt alsdann ein halb Pfund Kernmehl zu. Man rühre diese Mischung 5 — 6 Minuten lang mit einem hölzernen Löffel um und nehme dann die Pfanne vom Feuer. Diese Masse gebe man



mit 2 frischen Eiern und einem Eßlöffel voll Drangenblüthwasser in einen marmornen Mörser und bearbeite sie darin 10 Minuten lang. Alsdann gebe man die Masse auf eine Tafel und knete sie 5 — 6 Minuten lang, wobei man von Zeit zu Zeit eine Mischung von Mehl und pulverisirtem Zucker aufstreut. Man bearbeite die Masse dergestalt, daß sie eine Platte von 4 Linien Stärke bildet; man schneide sie alsdann mit einem Teigschneider aus und lege die ausgeschnittenen Stücke, denen man verschiedene Gestalten geben kann, auf Bleche, worauf man sie in einem mäßig geheizten Ofen bäckt.

#### §. 35. Biscuits à la Générale.

Man nehme ein halb Pfund süße und eine Unze bittere Mandeln, brühe sie in heißem Wasser, schäle sie sodann und zerstoße sie in einem marmornen Mörser, wobei man von Zeit zu Zeit ein wenig Eiweiß zusetzt, damit sich das Mandelöl nicht absondere. Nachdem die Mandeln fein zerstoßen sind, setze man noch zwei Pfund weißen, gepulverten Zucker hinzu und stoße die Masse noch fernerweit, bis sie sich kneten läßt. Sollte sie noch zu fest sein, so setze man ein oder mehrere Eiweiß zu. Diese Masse giebt man endlich in eine Spritze und giebt den Biscuits auf den mit frischer Butter bestrichenen Blechen beliebige Gestalten. Man bäckt sie im mäßig warmen Ofen.

#### §. 36. Biscuits provençaux.

Man schäle und stoße, wie oben, 4 Unzen süße und 2 Unzen bittere Mandeln und setze dabei von Zeit zu Zeit ein wenig Drangenblüthwasser zu. Man gebe sodann die Masse mit 12 frischen Eidottern, 10 Unzen pulverisirtem und gesiebttem Zucker, 2 Unzen gestoßenen und überzuckerten Drangenblüthen und dem abgeriebenen Gelben einer Cedrafrucht in eine Schüs-



sel. Man rühre Alles mit einem hölzernen Löffel um und bearbeite die Masse auf diese Weise eine Viertelstunde lang. In einer andern Schüssel schlage man 12 Eiweiß zu Schnee und vermische denselben dann mit der obigen Masse. Formen aus Weißblech streiche man mit Butter aus und gebe in dieselben die Masse, die man zuletzt im mäßig geheizten Ofen bäckt. Nachdem die Biscuits aus dem Ofen genommen, kalt geworden und aus den Formen gestürzt sind, glasire man sie mit folgender Glasurmasse:

Man gebe in eine kleine Schüssel ein Eiweiß, 5 Unzen weißen pulverisirten Zucker und ein Glas Rum, mache daraus einen ausgeglichenen Teig, glasire die Biscuits an allen Seiten und lasse sie einige Minuten lang im Ofen trocknen, um sie sodann an einem trocknen Orte aufzubewahren.

#### §. 37. Maronenbiscuits.

Man nimmt 25 Maronen, die man von ihrer Schale befreit und sie dann in siedendes Wasser wirft, worin man sie so lange kochen läßt, bis sie sich mit einer stumpfen Nadel bequem durchstechen lassen. Man nimmt sie nun vom Feuer, um sie auch von der zweiten Schale zu befreien. Man legt sie sodann auf ein Sieb zum Abtropfen und stößt sie endlich in einem marmornen Mörser, indem man sie von Zeit zu Zeit mit ein wenig Eiweiß befeuchtet. Nachdem man sie in eine ganz feine Masse verwandelt hat, giebt man sie mit ein halb Pfund weißem pulverisirten Zucker in eine Schüssel. Man vermischt diese beiden Substanzen auf das Innigste mit einem hölzernen Spatel; alsdann schlägt man 4 Eiweiß zu Schnee und vermischt denselben mit der Masse. Man setzt auch einen Eßlöffel voll Drangenblüthwasser zu, und wenn Alles durch einander gemischt ist, dressirt man die Biscuits in länglicher oder runder Form auf Papier-



bogen, die man hierauf auf Blechen in einem mäßig geheizten Ofen bäckt. Wenn die Biscuits eine schöne Farbe erlangt haben, so nimmt man sie aus dem Ofen, löst sie aber nicht eher vom Papier, als bis sie kalt geworden sind.

§. 38. Biscuit à la reine.

Rühre 1 Pfund Zucker mit den Dottern von 30 Eiern zu Schaum, nimm das Eiweiß von 16 Eiern, schlage es zu Schnee und rühre denselben nebst 28 Loth Mehl unter den Eiergelbschaum. Das übrige Verfahren ist ganz wie bei'm Trichterbiscuit.

## Fünftes Kapitel.

Vom Auflauf und anderen verschiedenen Sorten Backwerk.

§. 1. Citronenauflauf.

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

§. 2. Chocoladeauflauf.

Man bereite die vorige Masse, wirke aber zwölf Loth auf dem Reibeisen geriebene Chocolade mit hinein und backe sie eben so.



## §. 3. Zimmtauflauf.

Ganz dieselbe Masse; man wirke nur zwei Loth gestoßenen Zimmt 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 verfare, wie oben.

## §. 5. Gefüllter Auflauf.

Man mache die Masse von Zucker und Eiweiß an, treibe sie Federspulen stark aus und steche sie mit einem blechernen Förmchen rund, in der Größe eines Biergroschenstücks, 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. Pistazienauflauf.

Man schäle ein halb Pfund Pistazien, reibe sie mit Eiweiß recht fein, thue sie in einen Asch, schlage das Weiße von drei 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 ein halb Pfund mit Eiweiß recht fein und verfare dann ganz so, wie bei dem Pistazienauflauf gezeigt.



## §. 8. Mandelaufschlag.

Ein Pfund geschälte und getrocknete Mandeln werden mit Eiweiß fein gerieben. Thue das Weiße von vier Eiern in einen Asch und schlage es, worauf die Mandeln nebst etwas fein gehackter Drangenschale und Cedronat nebst etwas gestoßenem Zimmt 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. Rosenaufschlag.

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

## §. 10. Beilchenaufschlag.

Schlage das Weiße von vier Eiern in einen Asch, rühre Zucker, ein Loth 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 zwölf Eiern zu einem starken Schnee, thue ein Pfund feingestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu und schlage es darunter, setze sie rund oder länglich auf Papier, besiebe sie mit Zucker und backe sie bei ganz schwachem Feuer.



## §. 12. Gefüllte Meringues.

Nimm das Weiße von sechs Eiern, reibe das Gelbe von einer Citrone ab und nimm noch drei Unzen pulverisirten Zucker. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, worauf man den Zucker und das abgeriebene Citronengelb zusetzt. Die Mischung wird so lange umgerührt, bis sie ganz flüssig ist. Man legt Papierblätter auf Blätter von Weißblech, giebt einen Löffel voll der Masse auf's Papier und formirt eine runde oder ovale Meringue, von der Größe einer Nuß. In der Mitte derselben läßt man einen leeren Raum und macht es so bei allen andern; indem man ihnen einen Raum von einem halben Zoll Abstand läßt. 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 &c. und setzt auf die gefüllte Meringue des Verschlusses halber eine andere.

## §. 13. Meringues mit Rahm gefüllt.

Schlage das Weiße von zwölf Eiern zu Schnee, rühre ein Pfund gestoßenen Zucker darunter, thue etwas von der Masse auf einen Teller, gieße ein wenig doppeltes Drangenblüthwasser darunter. Setze diese Masse, in der Größe einer welschen Nuß, rund auf Papier, besiebe 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 heraus, setze sie in's 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 rüh-



ren 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 zwölf Loth davon mit Eiweiß fein gerieben. Das Weiße von zwölf Eiern wird zu Schnee geschlagen und ein halb Pfund 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 zwölf Eiern zu Schnee, rühre ein halb Pfund Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter, setze sie rund auf Papier und lege dieses auf ein glattes Bret, damit sie nur von oben backen, und backe sie bei mittelmäßigem Feuer. Wenn sie gebacken, so hebe sie vom Papier, nimm das noch unten Feuchte heraus, fülle sie mit kleingeschnittenen, 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, so wie auch die andern gefüllten Meringues müssen bald verspeist werden.



## §. 16. Tourons.

Von zwölf Eiern schlage das Weiße zu einem starken Schnee, schlage ein Pfund gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter; alsdann rühre noch ein Viertelpfund 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 ein halb Pfund geschälte und abgetrocknete Mandeln mit Eiweiß recht fein. Schlage das Weiße von vierzehn Eiern zu einem starken Schnee und ein Pfund gestoßenen Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone darunter. Alsdann rühre die Mandeln dazu, streiche die Masse, wie bei dem vorhergehenden §., auf Blech und verfare, wie oben gezeigt.

## §. 18. Tourons 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 sechs Eiern zu Schnee, rühre ein Pfund Zucker darunter und dann ein Pfund von den geschnittenen Mandeln, Haselnüssen und Pistazien. Die Masse darf nicht zu weich, sondern muß wie ein starker Brei seyn; setze sie in Häufchen, in einer kleinen Entfernung von einander, damit sie nicht zusammenschießen, auf Oblaten, und backe sie bei gelindem Feuer. Man kann die Oblaten mit ein wenig geschlagenem Eigelb bestreichen, damit sie besser darauf halten.



## §. 19. Tourons auf noch eine andere Art.

Schlage von zwölf Eiern das Weiße zu Schnee und ein Pfund gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone darunter; alsdann rühre drei Viertelpfund geschälte, mit Eiweiß feingeriebene Mandeln dazu. Setze die Masse rund, in der Größe einer Haselnuß, auf Papier und backe sie bei gelindem Feuer.

## §. 20. Noch eine andere Art Tourons.

Schneide mit dem Wiegemeßer ein Pfund geschälte Mandeln und schlage sie durch den Durchschlag. Schlage von sechs Eiern das Weiße zu Schnee, ein Pfund 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 vier Loth geschälte Mandeln und vier Loth geschälte Pistazien in längliche Stücke. Koche ein Pfund 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 fünf Eier zu starkem Schnee und anderthalb Pfund 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 drei Viertelpfund geschälte Mandeln und ein Viertelpfund geschälte Pistazien darunter. Setze die Masse in Häufchen auf Papier und lasse sie bei ganz schwacher Wärme im Ofen trocknen. Das Feuer darf nicht zum Backen stark seyn, weil diese Tourons ganz weiß bleiben müssen.

§. 23. Wiener Backwerk mit Vanille.

Stoße anderhalb Pfund feinen Zucker und ein bis zwei Schoten Vanille. Schlage von acht Eiern das Weiße zu Schnee, den Zucker und Vanille nach und nach darunter, schlage die Masse auf ganz gelindem Kohlenfeuer ein Mal warm und wieder kalt. Sollte die Masse bei'm ersten Mal Warm- und Kalt-schlagen noch nicht stark genug seyn (sie muß bei'm Aufsetzen nicht fließen), so wiederholt man es noch ein Mal. Setze sie länglich oder rund in der Größe eines Groschens auf Papier, lege dieses auf ein Bret und lasse sie im erwärmten Trockensübchen trocknen.

§. 24. Wiener Backwerk mit Zimmt

wird eben so bereitet, wie das vorhergehende. Anstatt der Vanille thut man einige Tropfen Zimmtöl dazu.

Eben so werden die Drangenplätzchen, wo man einige Tropfen Drangenöl dazu thut, verfertigt.

Diesem Backwerk kann man auf vielerlei Art einen Geschmack geben.

§. 25. Mandelbrezeln.

Ein Pfund frische Butter, ein Pfund mit einigen Eiern fein geriebene, geschälte Mandeln, ein Pfund gestoßener Zucker, die abgeriebene Schale von zwei Citronen und anderthalb Pfund 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, worin man ein Stück Eis gethan) und lasse sie eine Stunde ruhen. Alsdann wälzere 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.

#### §. 26. Frankfurter Hippchen.

Reibe zwölf Loth abgezogene süße, zuvor getrocknete Mandeln mit Eiweiß recht fein, setze vier und zwanzig Loth 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 in's Kochen gerathen, weil sie sonst zähe wird. Dressire von der Masse die Größe einer Makrone auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche Messerrücken stark auseinander, 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, eine Achtel-Schote gestoßene Vanille oder ein halb Loth pulverisirten Zimmt.

#### §. 27. Zuckerdeutschen.

Wäge zehn Eier schwer gestoßenen Zucker und sechs Eier schwer Mehl. Thue den Zucker nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone in ein Gefäß und rühre nach und nach die zehn 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 Messerrücken stark 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 Deutchen drehen; denn wenn sie zu lange im Ofen bleiben, werden sie hart und lassen sich nicht drehen.

#### §. 28. Mandelschmoren.

Reibe ein Pfund geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, schlage das Weiße von sechs Eiern zu Schnee, rühre ein Pfund gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone, so wie die Mandeln dazu und rühre Alles wohl unter einander. Streiche die Masse Messerrücken stark auf ein mit Butter bestrichenen, kupfernes Blech und backe sie bei schwachem Feuer hellgelb. Wenn sie gebacken, so schneide sie in ein bis anderthalb 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.

#### §. 29. Mandel-Grillage.

Nimm 1 Pfund süße Mandeln, das abgeriebene Gelbe von einer Citrone, fünf Unzen Wasser und ein Pfund 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 über's 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.

### §. 30. Grillage in Pyramiden.

Man nimmt vier Unzen süße Mandeln, vier Unzen Nußkerne, vier Unzen Pistazien, zwei Unzen eingemachte Drangen, das Gelbe einer Citrone, vier Unzen Wasser und zwölf Unzen 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 auf's 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 Charnieren versehen ist, um sie beliebig öffnen und schließen zu können, bestreicht man inwendig mit feinem Mandelöl und füllt sie bis auf drei Viertel 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 ein 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 Gril- lage 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 consumirt wird.

§. 41. Ordinäre Lezetten.

Man stoße die Krumen von altem Backwerk, thue eben so viel gestoßene Mandeln, eben so viel gestoßenen Zucker und etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und kleingehackte Drangenschalen dazu, wirke Alles mit Eiweiß zu einer Masse, welche sich austreiben läßt; treibe sie Federspulen stark aus, drücke sie in hölzerne, mit gestoßenem Zucker bestreute Formen, oder stich sie mit blechernen Förmchen aus, lege sie auf mit Butter bestrichenem Papier und backe sie bei mäßigem Feuer hellgelb. Wenn sie gebacken, so bestreiche sie mit einer Glasur von Zimmtwasser 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.

§. 32. Vanillelezetten.

Reibe ein Pfund geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, doch nicht zu naß. Stoße zwei bis drei Schoten Vanille mit einem Pfund Zucker. Mache einen Asch warm, rühre ein Pfund süße Butter darin zu Schaum, thue den Zucker, Vanille, die geriebenen Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und ein Pfund 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 Zimmtwasser bestreichen, mit Nonpareille bestreuen und im Ofen trocknen lassen, wo man aber das Besieben mit Zucker wegläßt.

§. 33. Orangelezzetten.

Reibe ein Pfund geschälte Mandeln mit zwei Eiern recht fein, wirke ein Pfund Zucker und ein Viertelpfund mit dem Wiegemeßer kleingeschnittene, eingemachte Drangenschalen hinein, treibe diese Masse federspulenstark aus, schneide sie in einen Zoll breite und zwei bis drei 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.

§. 34. Gewürzte Mandellezzetten.

Stoße ein Pfund Mandeln in einem Mörser und reibe sie durch einen Durchschlag, thue ein Pfund Zucker, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und kleingehackte 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 Zimmtwasserglasur.

§. 35. Nonnenlezzetten.

Man wirke ein Pfund gestoßene Krumen von altem Backwerk, ein Pfund Zucker, ein Pfund Mehl, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken, Muscatnüsse und kleingehackte, eingemachte Früchte zu einer Masse, treibe sie aus, schneide, backe und glasire sie, wie die vorigen.



## §. 36. Maronenlezetten.

Ein Pfund Maronen werden abgekocht und die Schalen mit einem Messer abgelöst. Reibe sie mit Eiweiß recht fein, wirke ein Pfund Zucker, ein Viertelpfund Butter und ein Viertelpfund Mehl dazu, treibe die Masse aus und schneide Lezetten davon.

## §. 37. Zimmtstangen.

Reibe ein Pfund geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, wirke ein Pfund gestoßenen Zucker, ein und ein halb Loth gestoßenen Zimmt und etwas gestoßenen, durch das Pudersieb gesiebten Bolus (!?) dazu. Treibe die Masse aus, schneide lange, schmale Streifen und backe sie bei gelindem Feuer. Wenn sie gebacken, so bestreiche sie mit einer Glasur von Zimmtwasser und Zucker, bestreue sie mit kleingebrochenem Zimmt und stelle sie wieder in den Ofen.

## §. 38. Zimmtstangen auf eine andere Art.

Man reibe ein Pfund geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, wirke ein Pfund Zucker darunter, thue die Masse in einen kleinen Kessel und röste sie auf gelindem Feuer; zupfe sie dann in kleine Stücke und laß sie kalt werden. Bei dem Zusammenwirken thue ein und ein halb Loth gestoßenen Zimmt und etwas gestoßenen, durch das Pudersieb gesiebten Bolus (!! ) dazu und wirke es recht unter einander. Treibe die Masse so fein als möglich aus, schneide sie in Streifen, ohngefähr fünf Zoll breit und rolle sie klein Finger stark zusammen. Bei dem Backen muß der Ofen ganz schwach geheizt sein, so daß sie mehr trocknen, als backen.

## §. 39. Tabakrollen.

Reibe ein Pfund geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, wirke drei Viertelpfund 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 Zimmt, Nelken und kleingeschnittene Drangenschalen mit hinein. Treibe die Masse federspulenstark aus, schneide sie in vier bis fünf 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 riesig 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.

§. 40. Maspain glacé.

Man reibe ein Pfund geschälte Mandeln mit acht ganzen Eiern recht fein, rühre das Gelbe von zwölf Eiern, ein halb Pfund 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 übereinander 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 klargehackte Pistazien darauf, schneide viereckige Stückchen, schiebe es wieder in den Ofen und lasse es trocknen.

§. 41. Glasirte Mandelschnittchen.

Ein Pfund geschälte Mandeln werden mit Wasser fein gerieben; wirke ein Pfund 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.

§. 42. Blumenkohl.

Man reibe zwei Pfund geschälte Mandeln mit Eiweiß nicht zu naß, wirke alsdann zwei Pfund 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.

§. 43. Butterbrod.

Ein halb Pfund frische Butter, ein Pfund gestoßener Zucker, ein Pfund Mehl und etwas gewaschener und wieder getrockneter Anis wird mit zwei 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 und dann noch ein oder zwei Eidottern darunter gerührt werden. Stelle sie wieder in den Ofen und lasse die Glasur trocknen.

§. 44. Falkeneier.

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



und zerreibe diese mit zwölf Loth 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.

§. 45. Welsche Nüsse.

Nimm einen Theil welsche Nußkerne und einen Theil Haselnußkerne, ziehe die Schalen davon ab und reibe sie mit Wasser recht fein. Wirke zu einem Pfund davon ein Pfund gestoßenen Zucker und so viel Bolus (!! ) darunter, daß die Masse eine Nußfarbe bekommt; doch thue zuvor, ehe der Bolus 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 Federspule aus und drücke sie in eine in Holz gestochene Nußschalenform. Wenn von diesen 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 bestreiche sie mit der oben erwähnten Glasur, worunter man auch etwas gestoßenen Zimmt mischen kann, und laß sie im Ofen wieder trocknen.

Ebenso kann man Haselnüsse verfertigen, welche auch in eine dergleichen Formen gedrückt werden.

§. 46. Sultanes.

Wäge sechs Eier schwer Zucker und drei Eier schwer Mehl, schlage neun 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.

§. 47. Mandelplätzchen.

Reibe ein halb Pfund geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, rühre Fünfsachtelfund Zucker und das etwas geschlagene Weiße von drei 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 Zimmtwasser 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 Biergroschenstücks, 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, besiebe 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.



## §. 48. Gateau d'Evêque.

Reibe ein Pfund geschälte Mandeln mit Eiweiß, wirke ein und ein halbes Pfund gestoßenen Zucker und etwas Zimmt hinein, treibe die Masse wie eine schwache Federspule aus, schneide zwei Zoll breite und drei 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.

## Sechstes Kapitel.

### Die Lebkuchenbäckerei.

Das Wort Lebkuchen kommt von dem altdeutschen Wort *lebbe* (sehr süß) her und bedeutet daher süßen Kuchen. Andere Benennungen sind: Honigkuchen (weil sie früher ausschließlich mit Honig gemacht wurden), welcher Name (*panis mellitus*) auch bei den alten Römern gebräuchlich war, Pfefferkuchen, weil sie vornehmlich mit Pfeffer gewürzt werden, und Gewürzkuchen (auch im Französischen, Italienischen und Englischen: *pain d'épice*, *pane de specerie* oder *aromatico*, *spicebread*).

Die Urstoffe zu den Lebkuchen sind:

1) Mehl. Zu den feinen feinstes Weizenmehl, zu den geringeren Roggen- oder Erbsenmehl, oft auch mit Zusatz von Kartoffelstärkemehl oder gekochten Kartoffeln (welche letztere aber schwer zu backende, wasserige Kuchen geben).

2) Honig, Zuckersyrup, Farin, zu den feinen weißen auch Meliszucker, seltener Stärkezucker, Möhrensyrup und Traubensyrup.



3) Gewürze, besonders Pfeffer, Ingwer, Gewürznelken, Cardamom, Zimmt, Piment, Muscatnüsse; starker Zusatz von Gewürzen wird häufig angewandt, um den Geschmack des schlechten Syrupus zu verdecken. So stark gewürzte Lebkuchen sind aber sehr ungesund, besonders, wenn sie auch freie Pottasche enthalten, und erregen sehr leicht Zahnschmerzen, daher auch die Zahnausreißer nie mehr zu thun haben, als in manchen Orten um Weihnachten, wo es Mode ist, Lebkuchen zu essen.

4) Pottasche. Diese wird vornehmlich bei den braunen Lebkuchen angewandt und hat den Zweck, die Säure des Syrupus zu sättigen und den Teig aufzulockern, wozu die durch die Säure aus ihr entwickelte kohlensaure Luft beiträgt. Sie darf dann aber erst unter den schon angekneten festen Teig (auf 2 Pfd. 1 Pth. Pottasche) gesetzt werden. Ebenso wirkt kohlensaures Natron, kohlensaures Ammoniak (das die Oberfläche der Lebkuchen glänzend und dunkelbraun macht), kohlensaure Talkerde, welche die Lebkuchen noch mehr auflockert und gesünder (aber auch theurer), als Pottasche, ist. Colquhoun empfahl, auf das Pfund Mehl  $\frac{1}{2}$  Loth kohlensaure Talkerde in das Mehl einzukneten und dann 1 Qtch. Weinsteinsäure mit dem Syrup. Letztere entwickelt Kohlensäure aus der Talkerde, und der Teig ist dann in 2—3 Stunden zum Backen fertig.

5) Alaun. Dieses Salz wird hin und wieder unter die Lebkuchen gesetzt und kann keinen andern Nutzen haben, als die Kohlensäure aus der gleichfalls zugesetzten Pottasche zu treiben, wobei es in Thonerde und schwefelsaures Kali zersetzt wird. Da man indessen dasselbe durch andere Säuren bewirken kann, so sollte der Zusatz dieses Salzes unterbleiben, da es der Gesundheit nachtheilig ist, wenn man nicht so



viel Pottasche oder Natron zugebt, daß es vollkommen zersezt wird.

6) Brantwein oder Weingeist kommt unter einige Arten Lebkuchen und hat ebenfalls den Zweck, sie aufgehen zu machen.

7) Butter oder Fett wird bei einigen Arten in geringer Menge zugegeben.

8) Mandeln, Citronat, eingemachte Pomeranzenschalen (bei den feinen weißen).

Die Bereitungsart der Lebkuchen beruht:

- 1) auf Vermischen des Mehls mit dem Honig oder Syrup;
- 2) Kneten des entstandenen Teiges, wobei zuletzt die Pottasche und Gewürze zugefetzt werden;
- 3) Formen des Teiges;
- 4) Backen desselben;
- 5) Trocknen der gebackenen Lebkuchen, welches aber nur bei einigen Arten gebräuchlich ist.

- 1) Vermischen des Mehls mit dem Honig oder Syrup.

Der Honig oder Syrup wird, nachdem er über dem Feuer geklärt, und, wenn er unrein, auf eine der bekannten Arten gereinigt ist, sogleich in den Backtrog gegossen, das Mehl nach und nach zugegossen und eingerührt. Bäck man Lebkuchen mit Syrup und Honig, so kann man entweder beide gleich bei'm Klären untereinander mischen, oder den Honig besonders und den Syrup besonders ankneten, und dann erst den Syrupteig mit dem Honigteige zusammenkneten. Auch ist hier zu bemerken, daß man den Honig oder Syrup in dem Backtroge erst abkühlen lassen muß, da sich in zu heißem Syrup das Mehl verbrüht.



## 2) Kneten.

Wird die Mischung zu fest, so daß man sie nicht umrühren kann, so knetet man sie mit den Händen wie gewöhnlichen Mehlteig.

Man muß sich hüten, nicht zu viel einzukneten, da dann der Teig im Ofen nicht gut aufgeht, und diesen Fehler, wenn er begangen wurde, wieder gut zu machen, indem man den zu strengen Teig bei dem Gebrauche locker knetet.

Ist alles Mehl eingeknetet, so knetet man die Gewürze, die Pottasche, Mandeln und andere Zusätze ein, sticht den Teig mit einem scharfen Holze in verschiedene Stücke, legt sie auf einen Tisch und kragt den Backtrog aus.

Der Teig könnte nun zwar gleich den folgenden Tag geformt und gebacken werden; indessen würde er dann keine so gute Waare geben, als wenn er einige Zeit gelegen hat. Durch dieses Liegen vermischen sich die Bestandtheile besser und geben weit wohl schmeckendere Kuchen. In einem kühlen Zimmer kann man den Teig viele Monate ohne Schaden liegen lassen, und früher war es die Hauptregel bei den ausgezeichnetsten Lebkuchenbäckern, nur lange gelegenen Teig zu verbäcken. — Auch ist es vortheilhaft, verschiedene Teigarten zusammen zu verbäcken, und zu einem, der lange gelegen hat, einen, der erst kürzlich angemacht wurde, zu mischen, da auf diese Weise einer die Fehler des andern verbessert.

Durch das Liegen wird der Teig zugleich trockener und kann nicht mehr mit den Händen geknetet werden. Man knetet oder bricht ihn daher mit der Breche und setzt dies eine Viertelstunde fort. Dieses Brechen bewirkt auch hauptsächlich, daß die braune, größtentheils von dem Syrup herrührende, Farbe in eine gelbliche verwandelt wird, und muß daher so



lange fortgesetzt werden, als noch braune Streifen im Teige sind. Zugleich wird dadurch der Teig fester. Außer der Ausgleichung der Bestandtheile hat das Liegen offenbar keinen andern Zweck, als durch die entstehende Gährung den Teig aufzulockern, wozu, im Fall der Teig Pottaschenzusatz erhält, auch die entstehende Säure, welche kohlensaure Luft aus der Pottasche entwickelt, beiträgt. Da es indessen kostspielig ist, so wendet man es jetzt wenig mehr an, sondern giebt Pottasche unter den Teig, welche, wenn der Syrup oder der Teig Säure enthält, ihn ebenfalls schon aufgehen macht, und wenn er keine enthält, doch schon bei kurzem Liegen (wobei Säurebildung Statt findet) das Aufgehen bewirkt. Man kann auch dieses entbehrlich machen, wenn man dem Teige (oder dem Syrup) eine Säure beimischt, z. B. reinen Essig oder etwas Salzsäure, und dann so viel kohlensaures Kali, kohlensaures Natron oder kohlensaure Talkerde, daß diese wieder vollkommen gesättigt wird. Wendet man also Salzsäure oder kohlensaures Natron an, so entsteht Kochsalz, das als ein unschädlicher Zusatz anzusehen ist.

### 3) Formen des Teigs.

Ist der Teig hinlänglich mit der Breche durchgearbeitet, so wird ein Stück nach dem andern auf einem Tisch zu einer langen, einige Zoll dicken Walze gerollt, und diese in kleine, einige Zoll lange Stücke zerschnitten, jedes dieser Stücke aber mit der Hand platt gedrückt, mit einem Rollholz oder einer Mangle zu einem Kuchen ausgedehnt und in ein Stück von bestimmter Größe und Schwere gebracht oder in Formen gedrückt.

Auf den Tisch und zwischen die Stücke des zerschnittenen gerollten Teiges streut man Mehl, um das Ankleben zu verhindern.



## 4) Backen des Teiges.

Die geformten Kuchen werden in einen gewöhnlichen Backofen gebracht, über dem noch eine Kammer oder ein Gerüst ist, um einige Arten hart zu trocknen. Gewöhnlich schiebt man sie auf untergelegtes Papier in den Backofen, und in der Regel sind die zuerst eingeschobenen ausgebacken, wenn der Ofen vollgesetzt ist, und werden daher in derselben Ordnung wieder herausgenommen.

## 5) Besondere Vorschriften.

Es giebt sehr verschiedene Sorten Lebkuchen, welche durch ein abweichendes Verfahren, oder durch verschiedene Zusätze erhalten werden. Die vorzüglichsten sind indessen die braunen und weißen, von denen erstere ihre Haupteigenschaft dem in ihnen enthaltenen gebrannten Zucker verdanken.

1) Weiße Nürnberger Lebkuchen (24 Stück). 3 Pfund Mandeln werden gebrüht, die Haut abgeschält, klein geschnitten und auf einem Bleche erhitzt (geröstet), bis sie gelblich sind. Unterdessen öffnet man 30 Eier, trennt das Weiße sorgfältig von dem Gelben, schlägt ersteres zu Schaum (es darf nichts Gelbes unter demselben seyn, da sonst kein rechter Schaum entsteht), rührt unterdessen auch das Gelbe mit 3 Pfd. gestoßenem, getrocknetem Zucker eine halbe Stunde mit 8 Lth. geschnittenen Pommeranzenschalen, 8 Lth. Citronat, 1 Lth. Zimmt,  $\frac{1}{4}$  Lth. Cardamom und 1 Qt. Nelken, mischt es zu dem Schaume, setzt die Mandeln zu, nebst 3 Pfd. getrocknetem Mehle, streicht die Mischung auf Oblaten und läßt sie bei gelindem Feuer langsam backen.

2) Weiße Lebkuchen. 1 Pfd. Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Kanne Wasser oder Milch gekocht,  $1\frac{1}{4}$  Pfd. Mehl darunter gerührt, nach einigen Stunden 1 Lth. Zimmt,



$\frac{1}{2}$  Lth. Nelken,  $\frac{1}{2}$  Lth. Cardamom, 4 Eidotter,  $\frac{1}{2}$  Lth. Pottasche (diese wird stets, in Wasser gelöst, angewendet), oder 1 Lth. kohlensaures Ammoniak.

3) Braune Lebkuchen. 6 Pfd. guter Syrup, 5 Pfd. Mehl werden zu Teig gemacht, 14 Tage liegen gelassen, 6 Lth. Pottasche (in Wasser gelöst) eingeknetet, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfd. Citronat,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Pomeranzenschalen, 3 Pfd. Mandeln, 5 Lth. Gewürznelken, Cardamom, Pfeffer, Ingwer.

4) Andere Art. 4 Pfd. Honig, 4 Pfd. Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfd. Mandeln, 1 Lth. Gewürznelken, 1 Lth. Zimmt, 1 Lth. Cardamom, 2 Lth. Piment, 2 Lth. Pottasche. Nach dem Backen läßt man sie kalt werden, taucht sie in kaltes Wasser und läßt sie im Ofen abtrocknen, oder bestreicht sie mit einem Absud von 1 Maas Bier, 8 Lth. Zucker, 3 Lth. Stärkemehl und trocknet sie im Ofen.

5) Bremer Pfefferkuchen, welche aus einem Teige von Roggenmehl und Honig, dem man bei'm Brechen etwas Syrup, Piment und Anis zugefetzt, gebacken werden. Nach dem Rollen giebt man dem Kuchen mit einer Form in der Mitte eine vierseitige Vertiefung und legt Mandeln und trockene Pomeranzenschalen darauf. Wenn die Kuchen nach dem Backen erkaltet sind, bestreicht man sie mittelst eines Strohwisches mit Wasser, schiebt sie noch einige Minuten in den Ofen und giebt ihnen dadurch eine braune und glänzende Farbe.

6) Thórner Pfefferkuchen sind aus besserem Teige, als die bremer, erhalten gleichfalls Citronat und Mandeln und auf dieselbe Art Glanz, oder mit Erbsenmehl eine gelbliche Farbe. Diese Art Pfefferkuchen ist besonders berühmt und soll ihre Güte dem langen Liegen des Teiges verdanken. 2 Pfd. Honig, 2 Pfd. Farinzucker zusammen eingekocht, bis er Blasen wirft, 2 Pfd. Mandeln, 2 Lth. Pottasche,



Pfeffer, Zimmt, Nelken, Cardamom, Muscatnüsse, Mehl. Nach 24 Stunden wird gebacken.

7) Berliner Honigkuchen. 3 Pfd. Mehl, 2 Pfd. Zucker,  $\frac{3}{4}$  Quart Honig,  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Glas Brantwein, 2 Lth. Muscatnüsse, Nelken, Coriander, Zimmt,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Citronat und Pomeranzschalen.

8) Französische Honigkuchen. 2 Pfd. Honig, 1 Pfd. Zucker und  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Mandeln;  $\frac{3}{4}$  bis  $\frac{1}{4}$  Pfd. Pomeranzschalen;  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$  Pfd. Citronat, etwa 2 Lth. Coriander, 2 Lth. Nelken, 2 Lth. Zimmt, 2 Lth. Pottasche, etwas Brantwein, 1 bis 2 Pfd. Mehl. Nach 8 Stunden wird der Teig gebacken, zuletzt mit Zucker glasirt und getrocknet.

9) Berliner Lebkuchen. 1 Pfd. Honig, 1 Pfd. Zucker, 2 Pfd. Mehl einen Tag stehen gelassen, einige Eier hineingearbeitet, 1 Lth. Zimmt, 1 Lth. Nelken,  $\frac{1}{2}$  Lth. Cardamom, das Gelbe einer Citrone, etwas Citronat und Pomeranzschalen,  $\frac{1}{2}$  Pfd. geschnittene Mandeln,  $1\frac{1}{4}$  Lth. Pottasche oder  $1\frac{1}{2}$  Lth. kohlensaures Ammoniak (in Wasser aufgelöst) rasch gebacken, und, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit bis zum Fadenziehen gekochtem Zucker bestrichen.

10) Lebkuchen nach Colquhoun. 1 Pfd. Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfd. kohlensaure Talkerde,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Syrup,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Farin,  $\frac{1}{4}$  Lth. Weinsteinsäure, 4 Lth. Butter,  $\frac{1}{4}$  Lth. Ingwer, 2 Lth. Muscatnüsse,  $\frac{1}{4}$  Lth. Zimmt. Nach einer Stunde wird der Teig gebacken.

11) Pfefferkuchenbilder. Diese werden aus dem schlechten Teige (Bilderteig genannt), aus Roggenmehl und Syrup, gemacht. Die braune Farbe derselben sucht man durch Erbsenmehl zu mildern und drückt ihnen beim Backen verschiedene Bilder ein.



12) Pfennigbäckstücken. Ebenfalls von schlechtem Teige, aber mit mehr Honig, als die vorigen und ohne Erbsenmehl. Sie werden nach dem Backen hart gedörret.

13) Aniskuchen, mit noch mehr Honig, als der vorige, und mit Anis bestreut.

14) Geringe kleine Pfefferkuchen. Aus dem oben erwähnten Teige, mit Zusatz von mehr Honigteig. Sie sind glatt, werden bloß mit dem Messer geschnitten und nach dem Backen getrocknet.

15) Pfeffernüsse. Aus dem obenerwähnten Teige, dem bei'm Kneten zerstoßener Pfeffer zugesetzt wird. Bessere macht man aus einem Teige von 5 Pfund Syrup, 7 Pfd. Mehl, dem man nach 8—14 Tagen 4 Loth Pottasche nebst Gewürzen zugiebt — oder aus 8 Eiern, 2 Pfd. Zucker, 2 Pfund Mehl und Gewürz.

## Siebentes Kapitel.

Von Hobelspänen, Hohlrippen und dergl.

### §. 1. Citronenhobelspäne.

Man mache von feingestoßenem Raffinatzucker, Citronensaft und Eiweiß eine starke Glasur an, reibe sie recht weiß, streiche sie auf Oblaten, schneide diese in ein bis ein und einen halben 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 in's Trockenstübchen.

### §. 2. Citronenhobelspäne auf eine andere Art.

Man reibe zwei Citronen auf einem Pfund Zucker ab, stoße diesen und mache davon mit Eiweiß und



Citronensaft eine starke Glasur an, streiche sie auf Oblaten und verfare, 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 Raffinat Zucker dazu und mache davon eine Glasur, welche zum Ausstreichen 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 ein Pfund geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein; stoße ein halb Pfund Zucker mit zwei 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.

Ein Pfund gestoßener Zucker, ein Pfund 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, Messerrücken stark, auf mit Butter bestrichenem Papier und backe sie bei gelindem Feuer hochgelb.



Dann schneide sie sogleich in zwei bis drei Zoll breite Streifen und lege sie über runde Hölzer.

§. 7. Wiener Eisbogen.

Drei Viertelfund gestoßener Zucker wird mit sieben ganzen Eiern und der auf dem Reibeisen abgeriebenen Schale einer Citrone recht gut gerührt, drei Viertelfund feines, durchgeseibtes Mehl nach und nach dazu gethan, dann auf ein mit Butter bestrichenes Blech, gut Messerrücken dick, aufgestrichen und mit gehackten Mandeln bestreut. Backe es bei langsamem Feuer und schneide sogleich, wenn es aus dem Ofen kommt, drei Finger breite Streifen davon und biege sie über ein rundes Holz.

§. 8. Hohllippen.

Man mache eine Schüssel ein wenig warm und rühre darin ein Viertelfund Butter zu Schaum, schlage nach und nach drei Eier dazu und rühre sie mit einem Viertelfund gestoßenen Zucker darunter, alsdann noch ein halb Pfund feines Mehl und verdünne es mit einem Maas Rahm. Das Hohllippen-eisen 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 Hohllippen auch mit Vanille-Crème füllen. Die Verfertigung der Crèmes siehe im Kap. Crèmes. Man bestreiche das Eisen bei jedesmaligem Backen.



## §. 9. Geschlagene Waffeln.

Rühre ein Viertelpfund Butter zu Schaum, schlage nach und nach das Gelbe von sechs Eiern dazu, rühre sechs Loth feines Mehl behutsam darunter, schlage das Eiweiß zu Schnee und thue es mit einem halben Nösel geschlagenen, dicken, sauren 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 Zimmt und Zucker.

## §. 10. Hefenwaffeln.

Man rühre ein halb Pfund zerlassene Butter, einen Löffel voll Hefen, ein Pfund gestoßenen Zucker, ein halb Nösel lau gemachte Milch und drei Viertelpfund Mehl in einem Asch recht unter einander; schlage und rühre alsdann nach und nach acht Eier darunter und verdünne die Masse mit lauer Milch, lasse sie etwas aufgehen und backe sie. Wenn sie gebacken sind, so bestreue sie noch warm mit gestoßenem Zimmt oder Muscatnuß und Zucker.

## §. 11. Zimmtwaffeln.

Man rühre ein halb Pfund Butter zu Schaum, schlage dann sechs ganze Eier dazu und rühre sie mit einem halben Pfund Zucker und zwei Loth fein gestoßenem Zimmt nach und nach darunter. Zuletzt thue noch drei Viertelpfund fein durchgeseibtes Mehl dazu. Backe sie wie gewöhnlich.

## §. 12. Reiskwaffeln.

Man brühe ein halb Pfund Reis und koche ihn mit Milch zu einem dicken Brei. Wenn dieser Brei zur Hälfte erkaltet, rührt man ihn recht durch ein-



ander und noch ein Pfund Mehl, ein halb Pfund zerlassene Butter, ein paar Löffel Hefen, fünf ganze Eier, etwas Milch und Salz dazu. Diese Masse lasse man aufgehen, backe sie dann und bestreue sie mit gestoßenem Zimmt und Zucker.

### §. 13. Mandelwaffeln.

Ein halb Pfund geschälte Mandeln werden mit ganzen Eiern recht fein gerieben und mit ein Viertelpfund 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 hineinthat, 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 Kesselchen, 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 Kasserole ein Mäsel Wasser, ein Viertelpfund Butter, ein Viertelpfund 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 sechs ganze Eier und sechs Dottern hinein. Wenn die Schmalzbutter 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 Zimmt und Zucker.

#### §. 2. Zuckerstrauben.

Ein halbes Pfund feines Mehl und sechs Loth gestoßenen Zucker thue in eine Schüssel und rühre



nach und nach das Weiße von acht 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 Zimmt.

### §. 3. Rädergebäckenes.

Rühre ein Pfund feines Mehl, sechs Loth Zucker, sechs Loth Butter, etwas Salz mit drei bis vier 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 Zimmt.

### §. 4. Sprizgebäckenes.

Vier Loth Butter, ein halb Nösel Milch und drei Loth 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 verköhlt, noch vier ganze Eier und zwei Dottern hinein. Fülle die Masse in die Sprize und drücke sie in der Runde in heiße Schmalzbutte, backe sie schön hellgelb und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

### §. 5. Englische Schnitte.

Man rühre ein halb Pfund feines Mehl mit sechszehn Eiern und so viel süßem Rahm ab, als nöthig ist. 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, rize diese noch ein Mal in der Mitte; alsdann backe sie in heißer Schmalzbutter und bestreue sie noch warm mit Zucker und Zimmt.

#### §. 6. Schmalzkräpfel.

Zu zwei Pfund feinem, trockenem Mehl nehme man fünf ganze Eier, fünf Dottern, vier Eßlöffel gute Hefen, ein halbes Pfund Butter, ein Nösel Milch und vier Loth Zucker. Die Milch stellt man warm und läßt die Butter darin zerfließen; die Eier rührt man recht klar; die Milch mit der Butter und den übrigen Zuthaten, nebst einem Viertel Nösel gutem Rosenwasser und ein wenig gestoßene Muscatblüthen thut man dazu 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 Zwetschenmuß 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.

#### §. 7. Aepfel in Schmalz.

Man schäle große Aepfel, steche das Kernhaus heraus und schneide sie in Federspulen starke Scheiben. Mache von dem Weißen von zwei Eiern zwei



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 ein Pfund Mehl, ein halb Pfund Zucker, drei Viertelpfund süße Butter, eine abgeriebene Citrone, drei ganze Eier, mache daraus eine Masse, die wie Schwabenbrod behandelt und zu Rosetten von der Größe einer Tiertasse ausgestochen wird. Die einzelnen Rosetten werden mit Eigelb bestrichen und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech bei Biscuitfeuer gebacken. Man erhält auf diese Weise ein Backwerk von vorzüglicher Güte, welches hauptsächlich zu Thee servirt wird.

§. 9. Balmes.

Mache ein Pfund Mehl, drei Viertelpfund Zucker, ein halb Pfund Butter mit drei oder vier Eiern zu einer Masse, stich balmes aus, dressire sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backe sie bei'm Biscuitfeuer. Wenn dieselben aus dem Ofen kommen, so bestäube man sie baldmöglichst mit pulverisirtem Zimmt und Zucker.

§. 10. Torches d'Espagne.

Nimm dritthalb Pfund Mehl, ein Pfund Butter, ein halb Pfund Zucker, acht Stück Eier, ein Viertelnösel 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 garen, bestreiche sie mit Eiergelb und backe sie bei Biscuitfeuer.

§. 11. Flottkugelchen.

Ein Pfund Mehl, ein Viertelpfund Zucker wird mit süßem Rahm und drei Eiern auf einer Backtafel, wie zu Nudeln, zusammengerührt; ein halb Pfund Butter in Stückchen dazu gethan und mit etwas geriebener Muscatnuß und der abgeriebenen Schale einer Citrone zu einem Teige gearbeitet. Diesen treibt man, einen starken Messerrücken dick, aus, sticht mit einem blechernen Förmchen runde Kugelchen aus, bestreicht sie mit zerlassener Butter und besiebt sie stark mit Zucker und Zimmt. Lege sie auf Papier auf ein Blech und backe sie bei mäßigem Feuer hochgelb.

§. 12. Hirschzungen.

Man schlage das Weiße von zwölf Eiern zu einem starken Schnee, rühre ein Pfund Zucker, ein Pfund feines, durchgeseibtes Mehl und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter. Setze diese Masse, durch einen Trichter, in Form, wie die leichtesten Biscuits, 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 Kugelchen.

Ein Viertelpfund Butter, fünf ganze Eier, fünf Dottern, ein halb Pfund Zucker, vier Loth gestoßene bittere Mandeln und die abgeriebene Schale einer Citrone wird zu Schaum gerührt, dann drei Viertelpfund 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 ein Pfund Butter, ein halb Pfund gestoßenen Zucker, worauf man vier bis sechs Citronen abgerieben, und ein Pfund Mehl, mit ganzen Eiern, zu einem Teige, treib 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 ein halb Pfund Butter mit vier ganzen Eiern und vier Eidottern recht schaumig, thue alsdann zehn Loth gestoßenen Zucker und ein halb Pfund 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.

Ein halb Pfund zerlassene Butter, ein halb Pfd. gestoßener Zucker, vier Loth mit Eiweiß fein geriebene bittere Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und vier ganze Eier werden recht schaumig gerührt, dann nach und nach drei Viertelpfund feines Mehl darunter gethan. Uebrigens verfare, wie bei den vorhergehenden.

§. 17. Franzkollatschen.

Rühre ein halb Pfund zerlassene Butter, ein halb Pfund gestoßenen Zucker mit drei ganzen Eiern und drei Eidottern zu Schaum, alsdann vier Loth



fein gestoßene bittere Mandeln und zuletzt ein halb Pfund feines, durchgeseibtes 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 ein Pfund Butter mit einem Pfund gestoßenen Zucker und zwölf Eidottern zu Schaum, thue alsdann ein halb Pfund mit Eiweiß fein geriebene Mandeln, zwei Loth gestoßenen Zimmt, ein wenig Nelken, Cardamomen, die abgeriebene Schale von einigen Zitronen und ein Pfund trocknes Mehl dazu und rühre es zusammen, schlage das Weiße von sechs 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.

Lasse in einer Kasserole ein Mäsel Wasser mit einem halben Pfund Butter und sechs Loth Zucker, worauf man eine Citrone abgerieben, einige Mal stark aufkochen. Rühre alsdann auf gelindem Feuer drei Viertelpfund 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 vier ganze Eier und vier 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.



## Zweiter Abschnitt.

### Vom Gefrorenen und den Crèmes.

#### Erstes Kapitel.

##### Von der Bereitung 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 Canal 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 Mauerchen, 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 dieses 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 sechs- zehn Fuß in's 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 Ellernreisig Wellen, welche einen 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 einen Fuß hoch über die Erde steht, und setzt auf der Außenseite noch so viel an, daß sie auch einen 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 einen halben Fuß Raum. Auf dieses Mauerchen werden die Schwellen gelegt, die Dachbalken darauf gesetzt und mit Bretern zugeschlagen, Dieses Breterdach wird nun anderthalb 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 ei-



ner 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, drei bis vier Zoll breit und vier bis fünf Zoll hoch, mit einem Stiel von einem und einem halben Fuß Länge; auch kann man die Spatel von Kupfer verfertigen lassen. Wenn das Gefrorne 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 zwei bis drei Eimer gehört eine halbe Meße Salz). Jemehr 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 ein bis anderthalb Zoll an der Büchse herunterfalzen muß) und dreht die Büchse immer schnell herum. Wenn dieses eine halbe Viertel-



stunde geschehen, so nimmt man den Deckel ab, wischt die Büchse, so weit der Deckel gegangen, 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 angefekt, 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 angefekt, 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 Conditorei 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, Drangen, Ananas, Citronen u. s. w. Um diese Formen in's Eis zu legen, muß man einen oder mehrere blecherne Kästen haben, von acht bis neun Zoll Höhe, zwei Fuß lang und anderthalb Fuß breit. Die Kästen müssen doppelte Boden haben, zwischen welchen ohngefähr ein anderthalb 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 vermischtes Eis gethan ist, in den Kasten; 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.

§. 4. Rahmgefornes mit Vanille.

Schlage vier Eier in eine Kasserole, schlage sie mit dem Schlagbesen schaumig, gieße nach und nach ein Maas süßen Rahm dazu und thue Fünfpfund feinen Zucker und zwei Schoten etwas geklopste 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 in's 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. Chocoladefornes.

Schlage vier Eier in eine Kasserole, schlage sie schaumig, thue ein Maas Rahm, ein halb Pfund Zucker und zehn Loth geriebene Chocolate dazu. Schlage es auf dem Feuer, bis es kocht, dann wieder kalt und im Uebrigen, wie oben.

§. 6. Theegefornes.

Vier Eier zerschlagen, ein Maas Rahm, Fünfpfund Zucker und zwei Loth guten Thee läßt man unter beständigem Schlagen aufkochen, schlägt



es kalt, gießt es durch ein Siebchen in die Büchse und läßt es gefrieren.

§. 7. Erdbeergefrornes.

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 lasse es gefrieren.

§. 8. Erdbeergefrornes mit Rahm.

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

§. 9. Erdbeergefrornes 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. Kaffeegefrornes.

Thue sechs Loth gebrannten Kaffee in eine Frierbüchse, gieße ein Maas siedenden Rahm darüber, lasse es einige Stunden bei gelinder Wärme ziehen und dann durch eine Serviette laufen. Thue das Weiße von sechs Eiern in eine Kasserole, schlage es und gieße den Rahm nach und nach dazu; thue ein halb Pfund Zucker hinein, lasse es unter beständigem Schlagen ein Mal auffieden und schlage es wieder kalt.

§. 11. Johannisbeergefrornes.

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, zerrührt und verdünnt sie mit Wasser.

§. 12. Citronengefrornes.

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. Citronengefrornes mit Rahm.

Schlage vier Eier in eine Kasserole, gieße ein Maas Rahm zu und thue Fünfsachtelsfund Zucker, worauf man das Gelbe von zwei Citronen abgerieben, hinein. Lasse es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder etwas kalt und lasse es frieren.

§. 14. Bitteres Drangengefrornes.

Reibe sechs Stück bittere Drangen auf Zucker und schabe das Abgeriebene ab, presse den Saft von den Drangen und einigen Citronen darüber, gieße ein halb Nösel Wasser zu, rühre es recht um, damit sich der abgeschabte Zucker auflöset; lasse es alsdann durch eine Serviette laufen und versüße es mit geläutertem Zucker.

§. 15. Drangengefrornes mit Rahm.

Schlage vier Eier in eine Kasserole, zerschlage sie, gieße ein Maas Rahm zu und thue ein halb Pfund Zucker, worauf man zwei Drangen abgerieben, hinein und lasse es aufsieden.

§. 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 Reib-



stein 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. Drangenblüthgefrorenes mit Rahm.

Thue die Dottern von sechs Eiern in eine Kasserole, schlage ein Maas Rahm darunter, thue einen kleinen Löffel voll gebrannten Zucker, so viel geröstete Drangenblüthen, als man mit den Fingern fassen kann, und Dreiachtelfund 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 auflöset, lasse ihn zur großen Perle kochen und bewahre ihn zum Gebrauch auf.

§. 18. Beilchengefrorenes.

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

§. 19. Himbeergefrorenes.

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 Gefrorene von Himbeermarmelade, welche man zerrührt und mit etwas Wein



und Wasser verdünnt. Man kann es auch von Himbeersaft verfertigen.

§. 20. Himbeergefrornes mit Rahm.

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

§. 21. Kirschgefrornes.

Man nehme von dem im dritten Abschn. Kap. 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 Conserven 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 markig 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 ersten Abtheilung, dritter Abschn., Kap. 10, beschriebenen Quittensaft, verdünnt ihn mit Wein, oder thut etwas Citronensaft und Wasser dazu.

§. 27. Apfelsinengefrornes.  
 Reibe die gelbe Schale von fünf 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 sechs Eiern in eine Kasserole unter einander, gieße ein Maas Rahm zu und thue Fünfsachtelpfund Zucker, worauf man zwei Apfelsinen abgerieben, hinein; lasse es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder etwas kalt, thue es in die Büchsen und lasse es gefrieren.

§. 29. Cedra-, Pompelmusen- und Bergamottengefrornes.

Diese Gefrornen werden eben so, wie das Apfelsinengefrorne verfertigt.

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 ein Viertelpfund 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 sechs Eiern, gieße ein Maas Rahm zu und rühre es unter die Nüsse, thue Fünfsachtelpfund 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. Angelikagefornes.

Man nehme von den in der ersten Abtheilung, dritter Abschn., Kap. 7, §. 26, beschriebenen eingemachten Angelikastengeln, 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. Angelikagefornes mit Rahm.

Man stoße einige Stengel eingemachte Angelika mit drei Viertelpfund Zucker in einem Mörser recht unter einander, thue es in eine Kasserole oder Kesselchen, rühre nach und nach ein Maas Rahm, worin man sechs Eidottern zerschlagen, 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. Pfirschengefornes.

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. Hagebuttengefornes.

Man verdünne die in der ersten Abth., dritter Abschnitt, Kap. 10, §. 10, beschriebene Hagebuttenmarmelade mit Wein und lasse es gefrieren.

## §. 35. Maronengefornes mit Rahm.

Reibe die gerösteten, geschälten und wieder kalt gewordenen Maronen mit Rahm recht fein, rühre ein Maas Rahm dazu und lasse es unter beständigem Rühren aufkochen, versüße es mit geläutertem Zucker und lasse es gefrieren.

## §. 36. Mehlbeergefornes.

Thue ein Maas 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. Rosengefornes.

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 acht Tage bei gelinder Wärme digeriren. Presse den Saft alsdann durch und verwahre ihn.

Dieser Saft wird, wenn er zum Gefornen gebraucht werden soll, mit Rosenwasser verdünnt, etwas Citronensaft dazu gedrückt und mit ein wenig gekochter Cochenille gefärbt.

## §. 38. Rosengefornes mit Rahm.

Zerschlage sechs Eidottern in ein Maas süßen Rahm, thue so viel Rosensaft dazu, daß es süß genug wird und die Rosen vorschmecken, thue ein Stück Ladmus hinein und lasse es unter beständigem Schla



gen kochen, nimm den Lackmus heraus, drücke ihn aus, schlage es wieder kalt und lasse es gefrieren.

§. 39. Birngefornes.

Koche Muscateller = 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. Ananasgefornes.

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; versüße es mit geläutertem Zucker.

Um auch außer der Zeit, wenn es frische Ananas giebt, dieses Geforne verfertigen zu können, macht man Marmelade auf folgende Art: Die Ananas werden, wie oben gezeigt, gerieben und dann durch ein Sieb passirt, gewogen, zu einem Pfund Mark ein Pfund gestoßener Zucker gethan und darunter gerührt. Lasse es ein Mal aufkochen, fülle es in Büchsen und bewahre es auf.

Diese Marmelade wird zum Gefornen mit Wasser verdünnt und der Saft einer Apfelsine dazu gedrückt.

§. 41. Geschlagenes Rahmgefornes mit Vanille.

Stoße ein halb Pfund Zucker mit ein bis zwei Schoten Vanille, siebe es durch und rühre es unter ein Maas 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 in's 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 Liqueur.

Thue zu einem Maas Rahm ein halb Pfund gestoßenen Zucker und so viel von einer beliebigen Sorte Liqueur, daß man ihn schmeckt. Schlage es zu Schnee und verfare, wie oben gezeigt.

§. 43. Geschlagenes Rahmgefrorenes mit Zimmt.

Thue ein Loth gestoßenen Zimmt und ein halb Pfund gestoßenen Zucker zu einem Maas Rahm und schlage es zu Schaum. Im Uebrigen, wie oben gezeigt.

Man kann auch statt des gestoßenen Zimmt's ein paar Tropfen Zimmtöl dazu thun.

§. 44. Citronen-, Drangen-, Apfelsinen-, Cedragefrorenes mit geschlagenem Rahm.

Man reibe eine Citrone oder Orange u. s. w. auf ein halb Pfund Zucker, stoße diesen fein, thue ihn zu einem Maas Rahm und schlage es zu Schaum.

§. 45. Neapolitanische Bombe.

Nimm das Gelbe von neun Eiern, ein Quentchen gestoßene Vanille, zwölf Loth gestoßenen Zucker und ein Nösel 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 Biscuitmasse ähnlich ist. Nachdem die Masse kalt geworden, füllt man sie in Formen, die in Eis einzusetzen sind. Diesem Gefrorenen kann man auch statt Vanille Zimmt, Kaffee, Citrone zusetzen und ihm so einen beliebigen andern Geschmack geben.

§. 46. Brodgefrorenes mit Rahm.

Der Rahm wird, wie bei'm Pumpernickelgefrorenen, mit ein wenig Vanille aufgefotten, über ein Stück schwarzes Brod gegossen, dann ganz so verfahren, wie eben gezeigt.

§. 47. Weintraubengefrorenes.

Zupfe von ganz ausgewachsenen, doch noch unreifen Weintrauben die Beeren ab und presse sie durch, gieße ein wenig Wasser und ein bis zwei Löffel voll eingeweichten, durch ein leinenes Tuch gedrückten, dünnen Gummitragant dazu und versüße es mit geläutertem Zucker.

Um diesem Gefrorenen den Geschmack von Muscatellerweintrauben 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 mache ein Rahmgefrorenes, als: Vanillegefrorenes, Chocladefrorenes 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 acht Eiern



einen starken Schnee und schlage ein Viertelpfund feinen, gestoßenen, durch ein klares Sieb gesiebten Raffinatzucker darunter. Streiche das Gefrorne 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 Glasfireisen darüber, damit die Glasur backe, welches sehr geschwind geschieht.

§. 49. Zimmtgefrorenes.

Schlage vier Eier in eine Kasserole, gieße ein Maas Rahm dazu und thue ein halb Pfund Zucker und ein Loth ganzen Zimmt 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 Zimmt zurückbleibe.

§. 50. Maraschinogefrorenes mit Rahm.

Schlage vier Eier in eine Kasserole, gieße ein Maas Rahm dazu und thue Fünftelpfund Zucker und ein wenig ganzen Zimmt 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 Liqueuren verfertigt, als: Eau de Vanillo, Huile de Venus, Eau de Noyaux u. s. w.

§. 51. Trüffelgefrorenes.

Man koch 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 sechs Eiern etwas und rühre es, nebst einem Maas Rahm und Dreiachtelfund 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 ein Viertelfund geschälte, schöne, grüne Pistazien in dem Reibsteine mit ein wenig Rahm recht fein; alsdann rühre das zerschlagene Weiße von drei Eiern und ein Maas Rahm in einer Kasserole darunter, thue ein halb Pfund Zucker hinein und lasse es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder kalt, drücke es durch eine Serviette und lasse es gefrieren.

## §. 54. Biscuitgefrorenes.

Sechs Eidottern, ein Maas Rahm und ein Viertelfund Zucker schlägt man auf dem Feuer warm und wieder kalt; alsdann thut man drei Viertelfund gestoßenes, durch ein feines Sieb gesiebtes, leichtes Biscuit dazu, rührt es recht unter einander und läßt es gefrieren.



## §. 55. Buttergefrorenes.

Zehn Eidottern werden in einer Kasserole zerschlagen; gieße nach und nach ein Maas Wasser zu, reibe auf Zucker eine Citrone oder Orange ab und thue es nebst einem Pfund 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 Zimmt und dergleichen geben.

## §. 56. Sapageau à la Glace.

Reibe das Gelbe von drei Citronen auf drei Viertelpfund Zucker ab, schlage acht Eier in ein Kesselfchen, zerschlage sie etwas und thue den Saft von den drei Citronen, ein Maas Rheinwein und die drei Viertelpfund 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. Melkengefrorenes.

Vier ganze Eier werden in einer Kasserole zerschlagen; gieße ein Maas Rahm dazu und thue ein halb Pfund Zucker hinein, lasse es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder kalt, thue einige Tropfen Melkenöl hinein und lasse es gefrieren.

## §. 58. Jasmingefrorenes.

Man thue ohngefähr so viel Jasminblätter, als man mit den Fingern leicht ergreift, in die Büchse; gieße ein Maas kochenden Rahm darüber und lasse ihn so lange stehen, bis er kalt ist, dann durch eine Serviette laufen; alsdann schlage ihn mit vier Eiern und Fünfsachtelpfund Zucker ab und verfare, wie gewöhnlich.



## §. 59. Bischofgefrorenes.

Man nehme eine große bittere Orange oder ein Paar kleine, mache mit einem Messerchen drei bis vier 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 ein Maas Pontac darüber, thue ein halb Pfund Zucker dazu und lasse es vier bis sechs Stunden an einem warmen Orte extrahiren, wobei man die Drangen 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 Zimmt mit dazu thun und ziehen lassen.

## §. 60. Punschgefrorenes.

Reibe die gelbe Schale von zwei Citronen und einer bitteren Orange auf Zucker ab, schabe dieses in ein irdenes Gefäß und presse den Saft von acht schönen Citronen und der abgeriebenen Orange dazu; gieße ohngefähr drei Viertelmaß 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 ein halb Maß Arack hinein.

## §. 61. Chocoladefrorenes mit Wein.

Nimm anderthalb Pfund Milch, ein halb Pfund Rahm, sechs Unzen geriebene Chocolade, acht Unzen Zucker, bringe Alles in einer Kasserole über's 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 glasirtes Gefäß und lasse es gefrieren.



## §. 62. Champagnergefrorenes.

Nimm sechs Citronen, ein Mäsel Wasser, ein Mäsel Champagner, das Weiße von vier Eiern und acht Unzen Zucker; man schält die Citrone 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, sieht man Alles durch reine Feinwand. 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 zwei Pfund Zucker in einen irdenen Asch, gieße so viel Wasser darüber, daß er sich auflöst, presse den Saft von zwölf schönen Citronen dazu und gieße zwei Maas Champagner und ein Maas Arack 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 eine Viertelstunde immer fort geschehen, so öffnet man die Büchse, hält mit der rechten Hand einen kupfernen oder 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 angehängt, 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 fortgefahren, bis es eine dickliche Masse geworden, welche bei dem Abgießen etwas klümpig vom Löffel fließt. Dieses Gefrorene, welches man auch unter die Getränke rechnen kann, wird gewöhnlich in Champagnergläsern servirt.

§. 64. Ponche à la Romaine.

Presse den Saft von sechs Citronen in einen Asch, gieße ein Maas Champagner und drei Viertelnösel Arack 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 Gefriermischung versorgt, so nimmt man ein Drittel weniger Salpeter als für das eigentliche Gefrorene. Man löst auch weit häufiger das Gefrorene von der Wandung der Gefrierbüchse ab, weil diese Mischungen bei größerer Magerkeit geneigt sind, Eisklümpchen zu bilden. Nachdem die Gefrierbüchse mit Gefriermischung 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 angefest 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 drei oder vier Minuten löst man, was sich angehängt hat, von der Wandung mittelst des Spatels ab, den man in der rechten Hand hält. Nachdem die Flüssigkeit hinlängliche Consistenz 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 zu, 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- &c. Gefrorene.

### §. 2. Kaffee = Sorbet.

Man mahle 1 Pfund guten, frisch gebrannten Mokka-Kaffee, gebe denselben in eine holländische Kaffeemaschine und übergieße ihn mit 3 Pinten kochendem Wasser. Sobald der Kaffee fertig ist, gieße man ihn mit 2 Pfund raffinirtem und gestoßenem Zucker in ein irdenes Gefäß, welches man hermetisch verschließt und dann in's 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 Gefrorene gut gebildet hat, setzt man ungefähr fünf



Kleine Gläser Cognac zu, mischt Alles gut und servirt alsdann.

§. 3. Sorbet von Parfait Amour.

Man gebe in eine Glasflasche das abgeschälte Gelbe einer Cedrafrucht, 1 Lth. Coriander und 1 Qt. feinen Zimmt; man setze ferner hinzu  $\frac{1}{16}$  Be.l. Quart Flußwasser, verstopfele 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  $\frac{3}{4}$  Liter Zuckersyrup, welcher bis zum kleinen Faden gekocht ist, hinzu. Mittelft der Syrupswage gebe man dieser Mischung  $17^{\circ}$ , färbe sie mit der Cochenille 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 einer halben Pinte Flußwasser  $\frac{1}{2}$  Pfund zerstoßene Kirschkerne in einer Glasflasche 4 Stunden lang. Die Infusion gieße man durch einen Spitzbeutel und setze ihr  $\frac{3}{4}$  Liter bis zum kleinen Faden gekochten Zuckersyrup zu. Nachdem man die Mischung auf  $17^{\circ}$  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 1 Liter 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 Gefrorene noch mit dem hölzernen Spatel, damit es schön weiß werde, und servirt alsdann.

## §. 6. Rosen = Sorbet.

Man nehme 1 Liter Zuckersyrup von 17°, setze 2 Unzen Rosenwasser und ein wenig Cochenillefarbe 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 Gefrorene 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 Cochenille 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 zc. nehmen.

Hat man keine Blumenwässer, so infundirt man 4 Unzen frische Blüthen 5 Stunden lang mit heißem Zuckersyrup und gießt denselben dann durch ein seidenes Sieb.



## §. 8. Erdbeer = Sorbet.

Man zerdrücke auf einem Haarsiebe  $1\frac{1}{2}$  Pfund Erdbeeren und  $\frac{1}{2}$  Pfund Johannisbeeren. Dem ausgedrückten Saft setze man  $\frac{3}{4}$  Liter Zuckersyrup, bis zum kleinen Faden gekocht, zu, ferner den Saft von zwei Citronen, worauf man von neuem seihet. Man gebe der Flüssigkeit  $18^{\circ}$  und bringe sie dann in die Gefrierbüchse. Nachdem der Inhalt derselben gehörig gefroren und 10 Minuten vor dem Serviren des Sorbets setze man eine halbe 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. Malaga = Sorbet.

In ein irdenes Gefäß gebe man den Saft und das abgeschälte Gelbe von 2 Citronen, 1 Quentchen feinen Zimmt und 1 Liter Zuckersyrup von  $18^{\circ}$ . Nach drei oder vierstündiger Infusion passire man die Flüssigkeit durch's seidene Sieb und lasse sie gefrieren. Man setze sodann, nachdem das Eis sich gut gebildet hat, eine halbe 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.



### D r i t t e s K a p i t e l .

#### Von den gefrorenen Gramolaten.

Die Gramolaten sind gefrorene Getränke, welche in mehren 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 ebenso 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 Gramolaten bis zu dem Augenblick, wo sie servirt werden sollen, zu conserviren.

Diese Art erfrischender Getränke werden fast im flüssigen Zustande und von ganz gleichmäßiger Granulation servirt.



## §. 1. Citronen - Gramolate.

Man nehme 1 Liter 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 durch's seidene Sieb, um ihn nach dem vorhergehenden Recepte gefrieren zu lassen.

## §. 2. Orange - Gramolate.

In eine Schüssel gebe man 1 Liter 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 Cochenille, passire dann die Flüssigkeit durch's seidene Sieb und gebe sie in die Gefrierbüchse.

## §. 3. Johannisbeer - Gramolate.

Man zerdrücke auf einem Haarsiebe 1 Pfund rothe Johannisbeeren und  $\frac{1}{2}$  Pfund Himbeeren. Man mische den erhaltenen Saft mit  $\frac{3}{4}$  eines Liter Zuckersyrup, welcher bis zum kleinen Faden gekocht ist. Man setze den Saft von 2 Citronen zu, passire abermals durch's Haarsieb, bringe die Mischung auf 14° und gebe sie dann in die Gefrierbüchse.

## §. 4. Erdbeer - Gramolate.

Man drücke auf einem Haarsiebe 1 Pfund Erdbeeren und  $\frac{1}{2}$  Pfund rothe Johannisbeeren aus, mische zum ausgepreßten Saft  $\frac{3}{4}$  Liter zum kleinen Faden gekochten Zucker, ferner den Saft von 2 Citronen und verfare wie für die Johannisbeer - Gramolaten angegeben worden ist.



## §. 5. Süßkirschen = Gramolate.

In einem marmornen Mörser zerstoße man 1½ Pfund reife Süßkirschen, gebe sie in eine Schüssel mit ¾ Liter 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 1 Liter 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 zerstoßt man 6 Unzen süße und 2 Unzen 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 1 Liter Zuckersyrup von  $14^{\circ}$ . Hat man den Mandelteig gut in den Zucker eingerührt, so passirt man die Mischung unter schwachem Druck durch ein dichtes Haarsieb, setzt dann 2 Unzen Orangenblüthwasser zu und giebt die Mischung in die Gefrierbüchse.

### Viertes Kapitel.

Verschiedene in der neuern Zeit erfundene Eisbereitungsapparate.

1) Master's patentirter Eisbereitungsapparat. (Fig. 1—5).

Man kann sich diesen Apparat entweder von einer bedeutenden Größe anschaffen, um damit in möglichst kurzer Zeit eine große Quantität Eis zu erzeugen; oder man kann auch einen Apparat von geringerem Volumen haben und damit dieselbe Quantität Eis durch wiederholte Operationen so rasch erzeugen, daß der Unterschied in der Zeit fast von keinem Belang ist. So haben wir, z. B.,  $2\frac{1}{2}$  Quart Eiscreme durch eine der Master's'schen Maschinen, etwas größer, als ein gewöhnlicher Theetopf, in nicht ganz 4 Minuten darstellen sehen; in einer Stunde würde die Maschine 30 Quart geliefert haben, was für den größten Privatgebrauch mehr als ausreichend ist. So sahen wir auch ein rundes Faß, oder einen sogenannten Eimer, voll Eis von ungefähr 1 Zoll Dicke und 10 Pfd. Schwere, was zum Abkühlen des Weines benutzt werden sollte, bei derselben Gelegenheit binnen  $\frac{1}{2}$  Stunde darstellen.

Hrn. Master's Apparat läßt sich, in allgemeinen Ausdrücken, als ein rotirendes Butterfaß beschreiben, welches für den Zweck der Kälteerzeugung be-



nutzt wird. Es schüttelt in der That eben so gut, als es seinen Inhalt bald zum Gefrieren bringt, und hierin besteht gerade, so weit es auf die Erzeugung von Desserteis ankommt, eine der schätzbarsten Eigenschaften dieser Erfindung. Die Auflösungen, welche entweder in Eiscrême, oder bloß in Eis verwandelt werden sollen, werden während des Gefrierens gepeitscht, geschlagen oder untereinander gerüttelt. Diese Auflösungen befinden sich in Gefäßen, die mit Gefriermischungen umgeben sind und mit großer Geschwindigkeit in Umlauf versetzt werden, während gewisse Spatel, welche in den rotirenden Gefäßen eine feste Stellung haben, das Schütteln des Inhalts bewirken.

Der Erfinder erwähnt eine große Menge von Gefriermischungen, welche sich für diesen Zweck eignen, wie z. B. salzsaures Ammoniak (Salmiak), Schnee und Kochsalz; crystallisirtes Calciumchlorid und Schnee; geschmolzene Pottasche und Schnee &c. aber er hält sich nicht bei besonderen Ingredienzien auf.

Wo die Kälte keinen hohen Grad zu erreichen braucht, dürfte ein wenig natürliches Eis in Stücke zerbrochen, oder frischgefallener Schnee dem Zwecke wahrscheinlich eben so gut entsprechen, als irgend eine andere Gefriermischung.

Fig. 1 giebt einen Aufriß einer der größeren Maschinen des Hrn. Masters und Fig. 2 einen Durchschnitt der halben Maschine nach einem größeren Maßstabe. Die folgende Beschreibung entnehmen wir aus der Patentspecification des Erfinders:

A ist ein länglich viereckiger Kasten, der auf 4 Füßen ruht und durch eine Scheidewand p in zwei Abtheilungen  $a^1$  und  $a^2$  getheilt wird. Die Abtheilung  $a^1$  enthält zwei runde Eimer  $B^1$ ,  $B^2$ , die sich in allen Hinsichten völlig gleich und inwendig so construirt sind, wie sich aus der Durchschnittszeichnung



Fig. 2 ergibt. C, Fig. 2, ist ein conisches Gefäß aus Zinn zur Aufnahme des Wassers, Rahms oder anderer Flüssigkeiten, die man gefrieren, abkühlen oder schütteln lassen will; es findet seine Unterstützung in der Mitte des Eimers und zwar oben durch das Lid *c c* und unten am Boden durch die Tragpuncte *d, d*, durch welche es auf dem Ende einer Spindel *D* aufruht, welche durch die Scheidewand *p* läuft und in einem Zapfenlager auf dem Boden der zweiten Kammer *a<sup>2</sup>* sich dreht, so daß, wenn die Spindel *D* in Umdrehung versetzt worden, auch dem Gefäße *C* eine gleiche Bewegung mitgetheilt werden muß. *E* ist ein winkliger Spatel im Gefäße *C*. *F* ist ein Deckel, welcher über den Griff dieses Spatels mittelst einer Oeffnung in seinem Mittelpuncte gedeckt, und dicht auf das Gefäß *C* gelegt wird. *F<sup>2</sup>* ist ein Stab, welcher durch Löcher in den Ohren *f, f* des Eimers und auch durch ein Loch im Griff des Spatels *E* gesteckt wird, um ihn im Mittelpuncte des Eimers fest zu erhalten und zu verhindern, daß er an irgend einer Stelle gegen die Seitenwände drücke.

In Fig. 2 ist der Spatel so dargestellt, als ruhe er mittelst einer zapfenartigen Vorragung *e* auf dem Boden des Gefäßes *C*. Aber es befinden sich noch zwei oder drei Löcher im Hefte des Spatels, und zwar noch tiefer als dasjenige, durch welches der Stab *F<sup>2</sup>* geführt worden ist. Wenn man nun den Stab durch eines der tieferen Löcher führt, so kann der Spatel dadurch mehr oder weniger gehoben werden, wie es eben sich nöthig macht.

Der Raum *H H* zwischen den beiden Gefäßen *C* und *G* nimmt die Gefriermischungen auf, welche mit Hülfe der drehenden Bewegung, die dem Gefäße *C* ertheilt wird, das Gefrieren oder Abkühlen bewirkt.



**G** ist ein zweites Gefäß aus Zink, oder sonst einem geeigneten Metalle, von runder Form, zur Aufnahme von Wasser, oder sonst einer Substanz, welche im gefrorenen Zustande eine runde Gestalt erhalten soll. Dieses Gefäß ist concentrisch mit den Wandungen des Eimers, an denen es zunächst anliegt. Es ruht der Boden auf einem Abgeseze in den Wandungen und ist oben mit einem überklappenden Deckel bedeckt.

Ein horizontales Regelrad **J** sitzt auf der Welle **D**; ein verticales Regelrad **K** steht im Eingriffe mit **J**, und die Welle dieses verticalen Regelrades findet an ihrem innern Ende ein Lager in **K**, welches an der Decke der untern Abtheilung **a<sup>2</sup>** befestigt ist; das andere Ende der Welle tritt aus der Seite des Kastens **A** heraus. **L** ist ein Schwungrad, welches an dem äußern Ende der Welle des verticalen Regelrades **K** sitzt; und **M** bildet die Kurbel, mit welcher das Schwungrad umgedreht und allen den mit ihm in Verbindung stehenden Theilen eine rotirende Bewegung geben wird. Diese Theile sind nämlich das verticale Rad **K**, das horizontale Rad **J**, die Achse **D** und das conische Gefäß **C**.

Die Bewegung, welche auf diese Weise den rotirenden Theilen des ersten Eimers **B<sup>1</sup>** (welcher dem Schwungrade zunächst liegt) gegeben wird, theils sich auch den gleichen Theilen des zweiten Eimers **B<sup>2</sup>** mittelst eines Riemens **M<sup>1</sup>** mit, welcher über zwei Rollen **N N** geschlagen ist, die auf ihren bezüglichen Wellen sitzen.

Zwischen den beiden Rollen an der vordern Seite des Bodens der untern Abtheilung **a<sup>2</sup>** ist ein Apparat **Q** befestigt, der zum Schärferspannen der Riemen dient und in Fig. 3 besonders dargestellt ist. Dieser Apparat sitzt bei 1 fest auf dem Boden der Abtheilung **a<sup>2</sup>** und ist inwendig an seinen äußeren Rändern abgeschragt, wie der Apparat bei 1. Dabei



greift er über, so daß er sich auf demselben bequem, wie in einem Falze bewegt; n ist eine Rolle, welche in horizontaler Lage auf dem Schlitten sitzt, so daß sie in gleichem Niveau mit dem Riemen M<sup>1</sup> liegt. Wenn man nun dem Riemen größere Spannung geben will, so wird der Schlitten m vorwärts geschoben, wodurch die Rolle n gegen den Riemen M<sup>1</sup> drücken und dadurch ihm schärfere Spannung auf den Rollen ertheilen muß. Wünscht man nun dem Riemen eine schlaffere Spannung zu geben, so wird die entgegengesetzte Manipulation in Anwendung gebracht. S ist eine Schraube, welche durch den Schlitten m in eine Reihe von Löchern s s im Sitze 1 greift und eben dadurch den Schlitten und die Rolle in irgend einer Lage feststellt, die man ihnen zu geben beabsichtigt.

Angenommen nun, die Gefäße C, C und G, G eines Apparates, demjenigen ähnlich, wie er in Fig. 1 und 2 dargestellt ist, werden gefüllt, und zwar ersteres mit einer der würzigen Lösungen, aus welcher gewöhnlich Eiscreme oder Eis dargestellt wird, und letzteres mit reinem Wasser, ferner auch der Raum H mit einer der Gefrieremischungen, so werden alsdann die Gefäße C, C durch Umdrehung des Schwungrades in Umlauf versetzt und damit so lange fortgefahren, bis die Auflösungen in den Gefäßen C, C gefroren und durch die Thätigkeit der Spatel in Eis von der gehörigen Consistenz für die Tafel verwandelt sind. Die Gefäße C, C werden dann ausgehoben und ihr Inhalt für den Gebrauch ausgeleert. Es ist gar kein Drehen erforderlich, um das Wasser in den Gefäßen G, G in Eis zu verwandeln. Um dieses zu bewerkstelligen, läßt man die Gefäße mit der Gefrieremischung ungefähr eine halbe Stunde lang in Berührung. Nachdem sie endlich ausgehoben sind, und bevor man sie ausleert, muß man sie eine kurze Zeit in warmes



Wasser stellen, dessen Wärme hinreichend ist, um das Eis von den Wänden völlig abzulösen. Sie werden dann umgestürzt und ein wenig geschüttelt, wo dann das Eis in Gestalt eines runden Blockes herausfallen wird, den man dann in ein Weinkühlgefäß und die Weinflaschen in das Eis hineinstellen kann.

V, V sind Hähne an der Vorderseite des Apparates, um das Wasser, welches sich durch Condensation, oder auf sonst eine Weise im Raume H H ansammelt, in eine Abflußröhre W treten zu lassen.

Der Apparat in Fig. 1 mit nur zwei Eimern abgebildet, eine hinlängliche Zahl für allgemeine Zwecke; aber die Zahl kann bis auf zwei, drei oder mehre gesteigert werden, für welchen Zweck man bloß den Apparat zu vergrößern und die stehenden Wellen der hinzugefügten Eimer mit der allgemeinen Bewegkraft L durch ähnliche Mittel zu verbinden hat, wie wir sie bereits in dem Falle, wo die Maschine nur zwei Eimer hatte, kennen gelernt haben. Statt daß man den Gefäßen G, G eine schlichte, kreisförmige Gestalt giebt, kann man ihnen jede andere Gestalt ertheilen, insofern dieselbe nur gestattet, daß die entstandenen Eisblöcke ohne Behinderung herausfallen, so daß man also im Stande ist, diesen Blöcken eine große Mannichfaltigkeit ornamentaler und anderer beliebiger Formen zu geben.

Ein Apparat mit nur einem einzigen Eimer und trefflich für die Bedürfnisse einer Hauswirthschaft eingerichtet, so daß er unter anderem auch eben so gut zum Butterschlagen, als zur Erzeugung von Gefrorenem benutzt werden kann, ist Fig. 4 im Aufrisse und Fig. 5 nach einem größeren Maßstabe im Durchschnitte dargestellt. Aber in diesem Falle wird die Maschine von Oben, statt von Unten, wie bei der größeren vorher beschriebenen Maschine in Bewegung



gesetzt und dreht sich auf einem am Boden angebrachten festen Zapfen.

A<sup>2</sup> ist ein Kopfstück auf den Deckel des Gefäßes C gelöthet. Der Arm des Spatels E reicht bis zur Höhe desselben und endigt oben in ein Geviertes x. B<sup>2</sup> ist eine gewöhnliche Kurbel, welche auf das Gevierte x gesteckt werden kann; und C<sup>2</sup> ist eine Schraubenkappe, durch welche die Kurbel an ihrer Stelle erhalten wird. Die Schraube dieser Kappe geht nämlich durch das Ende der Kurbel und findet eine Schraubenmutter in dem oberen Theile des Gevierten x. D<sup>2</sup> ist ein Schraubenbolzen. Derselbe geht horizontal durch die Außenseite des Kopfstückes A<sup>2</sup> in der Richtung von rechts nach links, dann durch ein Loch im Stiele des Spatels und findet endlich eine Schraubenmutter in der entgegengesetzten oder linken Seite des Kopfstückes und eine entsprechende Deffnung im Schenkel des Schraubenkopfes D<sup>3</sup>, der als eine Kappe für die Deffnung linker Hand dient. Der Spatel kann befestigt werden, wenn er sich nicht drehen soll. E<sup>2</sup>, E<sup>2</sup> sind zwei Bolzen, welche sich in Einfassungen, die oben auf dem Eimerdeckel befestigt sind, verschieben lassen, und sie greifen in zwei Löcher in der gegenüberliegenden Seite des Deckels des Gefäßes C, auf welche Weise dieses Gefäß ebenfalls, sobald es erforderlich ist, festgestellt werden kann.

Wenn der Apparat benutzt werden soll, um Gefrorenes zu erzeugen, oder um Flüssigkeiten abzukühlen, so wird der Spatel mittelst des Schraubenbolzens D<sup>2</sup> festgestellt, und dem Gefäße C die freie Drehung gelassen und umgekehrt. Soll aber der Apparat zum Butterschlagen, oder zum Schlagen von Eiscreme benutzt werden, so wird das Gefäß C durch die Bolzen E<sup>2</sup>, E<sup>2</sup> festgestellt und der Spatel in Drehung erhalten. Die Rotation wird in jedem Falle bewirkt durch Umdrehung der Kurbel. F<sup>2</sup> ist



ein Hahn, um das Wasser aus dem mittleren Theile H des Eimers abzuziehen.

Noch muß bemerkt werden, daß, wenn die Maschine bloß als Butterfaß benutzt werden soll, die Gefrier Mischung entbehrlich wird, ja daß man dieselbe sogar, wenn es sich nöthig machen sollte, durch warmes Wasser ersetzt.

Auch die größere Maschine kann zuweilen auf dieselbe Weise als Butterfaß benutzt werden; oder man könnte auch die eine Abtheilung derselben zum Butterschlagen und die andere zur Eiszeugung benutzen.

## 2) Apparat zur Erzeugung von Eis.

In der Sitzung der Academie der Wissenschaften in Paris vom 5. Juni 1844 ward über den vom Hrn. Billeneuve vorgelegten Apparat zur Eiszeugung ein günstiger Bericht abgestattet. Es handelte sich von einem Apparate der Art, welcher zu jeder Jahreszeit und an jedem Orte angewandt werden kann, um vermittelst leicht handzubabender Ingredienzien künstliches Eis in großer Menge und zu mäßigen Preisen hervorzubringen. Jedermann kann ohne alle Gefahr mit dem Apparate umgehen. Es ist daher ein Instrument, welches in jeder kleinen Haushaltung gebraucht werden kann. Es lassen sich für zwei Franken in Zeit von einer Stunde 3—4 Kilogr. sehr reines und dichtes Eis bereiten; auch kann man vermittelst des Apparates alle erfrischenden Zubereitungen, wie sie die Conditoren verfertigen, herstellen.

Hr. Billeneuve erzeugt die Kälte, deren er bedarf, indem er schwefelsaures Natron in Hydrochlorsäure schmelzen läßt, ein allerdings schon länger bekanntes Verfahren.

Ein hohler Cylinder zur Aufnahme der kältemachenden Mischung ist umgeben von einem cylin-



drischen Raume, bestimmt, das Wasser zu enthalten, das durch die innere Kälte zu einem hohlen Eisylinder wird. In die Mischung selbst wird ein anderes cylindrisches, unten geschlossenes Gefäß getaucht, das man durch eine Handhab. dreht, und das vermittelst gehöriger Vorsprünge die Mischung in Bewegung setzt und die Berührungspuncte des kaltmachenden Körpers, mit diesem innern, sowie mit dem äußern Gefäße beständig erneuert. Das innere, unten geschlossene Gefäß nennt der Erfinder sabotière; füllt man es mit Wasser oder mit Präparationen, aus denen die Zuckerbäcker ihr sogenanntes Eis bereiten, so gefriert dies. Der Erfinder zeigte der Academie ein in ihrem Beisein bereitetes Stück Eis vor.

8) Goubaud's Apparat zur Bereitung von Eis und gefrorenen Sorbets. (Fig. 6—12).

Ein Apparat, um auf eine schnelle, wohlfeile und einfache Weise das Wasser gefrieren machen zu können, ist ein längst gefühltes Bedürfnis, da der Verbrauch von Eis nicht nur für den Luxus der Tafel, sondern auch zum Conserviren der Nahrungsmittel auch für ärztliche Zwecke in beständigem Zunehmen ist. Die Société d'Encouragement in Paris ermangelte daher nicht, einen solchen Apparat zum Gegenstand einer Preisaufgabe zu machen, wobei sie mit Recht als Bedingung vorschrieb, daß das Eis damit nicht nur wohlfeil und leicht zu bereiten sein muß, sondern daß auch keine Säuren oder andere Substanzen angewandt werden dürfen, welche in den Händen unwissender und sorgloser Dienstboten gefährlich werden könnten.

Allen diesen Bedingungen entspricht der Apparat des Hrn. Goubaud (boulevard Poissonnière Nr. 12 in Paris), welchen ein Ausschuß der Société d'Encouragement geprüft hat, vollkommen, und er dürfte



daher nicht nur in Privatwohnungen, sondern auch an Bord der Schiffe vielfach in Gebrauch kommen und selbst in den Koffern der Touristen bald nicht mehr fehlen.

Fig. 6 ist ein senkrechter Durchschnitt des Apparats, um das Wasser gefrieren zu machen; der Apparat befindet sich in einem hölzernen Eimer und ist vollständig zusammengesetzt.

Fig. 7 ist ein horizontaler Durchschnitt desselben auf der Linie A, B.

Fig. 8 zeigt den Apparat besonders im Aufrisse, und Fig. 9 ist eine obere Ansicht desselben.

a Gefäß aus reinem, sehr dünnem Zinn, welches aus schwach kegelförmigen, unten geschlossenen Röhren besteht; diese Röhren sind oben mit einer cylindrischen Kammer b verbunden, so daß man sie alle zugleich und schnell füllen kann; die Kammer verschließt man mittelst eines einzuschraubenden Deckels, welcher mit einer Oeffnung d versehen ist, durch die man das Wasser eingießt, worauf man sie verpfropft.

Auf dem Apparate befindet sich eine eiserne Stange e, woran man eine Kurbel mit Griff f befestigt, die man mit der Hand dreht; diese Stange geht durch den Deckel eines hölzernen Eimers mit dicken Wänden. Der Röhrenapparat ist unten mit einem kleinen eisernen Zapfen h versehen, der in eine Höhlung im Centrum des Eimerbodens paßt. Auch ist der Röhrenapparat mit einem spiralförmigen Bleche i umgeben, welches dazu dient, das Wasser, womit man den Eimer füllt, in einer beständigen Bewegung zu erhalten, damit sich das Salz nicht absetzen könne; in dieses Wasser, welches so kühl als möglich sein muß, taucht man die vorher mit reinem Wasser gefüllten Röhren, nachdem man den Deckel auf dieselben dicht aufgeschraubt hat. Nachdem man den Zapfen des Röhrenapparates im Centrum des Eimers eingelassen



hat, schüttet man in das umgebende Wasser ein bestimmtes Maß von einem Gemenge gewisser Ammoniaksalze \*), welche bei ihrer Auflösung eine beträchtliche Temperaturerniedrigung hervorbringen; man setzt den Deckel auf und dreht die Kurbel. Nach beiläufig 15 Minuten ist das in den Röhren enthaltene Wasser gefroren; dann nimmt man den Apparat heraus und taucht ihn in ein Gefäß mit Wasser, damit sich das Eis leichter ablöst; man schraubt den Deckel ab, kehrt den Apparat über einen Teller um, schüttelt ihn und es fällt eine Menge gefrorenen Wassers in Form leicht zu handhabender und zu zerbrechender Cylinder heraus.

Fig. 10 ist der senkrechte Durchschnitt eines Apparates, um gefrorene Sorbets zu bereiten. Fig. 11 zeigt denselben einzeln. Fig. 12 ist ein kleines Schwungrad, womit man diesen Apparat umdreht, welcher sich von dem vorhergehenden dadurch unterscheidet, daß er aus einem cylindrischen zinnernen Gefäße besteht. Die andern Theile des Apparates sind dieselben und mit gleichen Buchstaben bezeichnet.

k kleines horizontales Schwungrad, auf das Gefäß a geschraubt. l Rührkrücke oder Spatel, deren Achse durch das Schwungrad geht, und die dazu bestimmt ist, das Gemisch von Syrupen, welches man in das Gefäß gegossen hat, um es in Sorbets zu verwandeln, von den Wänden des Gefäßes loszureißen und zu verhindern, daß dieses Gemisch zu einer krystallinischen Masse erstarrt.

\*) Wie dieses Gemenge von Ammoniaksalzen bereitet und wie viel davon angewandt wird, verschweigt der Bericht; wahrscheinlich besteht es aus salpetersaurem Ammoniak und Salmiak. Man weiß, daß 1 Theil Wasser beim Auflösen von 1 Theil salpetersaurem Ammoniak eine Temperaturerniedrigung von  $+ 8^{\circ}$  R. auf  $- 12^{\circ}$  R. hervorbringt; ferner 1 Theil Wasser mit  $\frac{1}{8}$  Salmiak und  $\frac{1}{8}$  Salpeter von  $+ 8^{\circ}$  R. auf  $- 9^{\circ}$  R.



Da bei diesen Apparaten die Abkühlung des Wassers, worin sich die zinnernen Röhren befinden, durch das Auflösen der Ammoniaksalze verursacht wird, so darf das Wasser, welches man in den hölzernen Eimer schüttet, nicht bereits Ammoniaksalze enthalten. Das Wasser aus Brunnen oder Cisternen, welche sich in der Nähe von Pferdeställen oder Abtrittsgruben befinden, ist daher nicht anwendbar.

Um die verbrauchten Ammoniaksalze zu neuen Operationen benutzen zu können, braucht man das Wasser, worin man sie aufgelöst hat, nur abzudampfen.

## Fünftes Kapitel.

### Ueber die Bereitung von Crêmes.

Diese Art herrlicher Speisen theilt man: 1) in abgerührte Crêmes, 2) in Dunstcrêmes, 3) in geschlagene, 4) in gestockte, 5) in Mandel- oder Nußcrêmes und 6) in zusammengesetzte oder Prinzessinnencrêmes.

Sie treten als eine für sich bestehende Speise, als süßes Zwischengericht auf, oder werden in compactem Zustande zur Füllung verschiedener Backwerke und andern Sachen gebraucht. Ihr Grundstoff besteht aus Sahne, guter Milch oder weißem Wein jeglicher Art. Alle Sahnencrêmes sollen einen gewissen würzigen Hauptgeschmack führen, z. B. von Vanille, Drangen, Apfelsinen- oder Citronenschale, Maraschino, Drangenblüthe, Rosen, Kaffee, Thee, Cacao, Punsch u. dgl. Verschiedene werden mit Chocolate, Mandeln, Pistazien, Pumpernickel, Caramelzucker, bittern Makronen &c., mit ganzen oder durchgestrichenen Erdbeeren, Himbeeren und anderen Früchten vermischt.

1) Abgerührte Crêmes. Sie haben die meisten Nuancen und Anwendungen. Man rührt ei-



nen oder ein paar Eßlöffel feines Mehl mit zehn bis zwölf Eigelben, zwölf bis sechszehn Loth feinem Zucker und  $\frac{1}{4}$  —  $\frac{1}{3}$  Quart von einer der obigen Flüssigkeiten, nebst einem beliebigen würzigen Zusatz erst recht klar und dann auf dem Feuer bis zum Auskochen zu einer klaren, dicken, aber lockern Masse ab und mischt, wenn sie etwa halb verköhlt ist, 3 Vierteltheile oder sämtlichen, von dem Eiweiß glatt und steif geschlagenen Schnee darunter. Diese einfache Crème kann man, wenn sie angerichtet ist, mit kleinen Biscuits, Maronen, Chocoladenplätzchen, kleinen Baisées garniren. Auch eine ansprechende Modification erfahren diese Crèmes dadurch, daß man Zucker zu Caramel kocht und diesen mittelst eines Löffelstieles strichweise oder wellenförmig unter die angerichtete Crème rührt und unter dem Namen „Caramelcrème“ (Crème brulée) aufsticht. Will man sie modelliren und zum Gallern und Ausstülpen einrichten, so versetzt man sie im obigen Quantum, mit zwei Loth Hausenblase oder einem andern Consistenzmittel, 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) Dunstcrèmes 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 in's Sieden, so ist die Bereitung verfehlt, die Crèmes fallen zusammen, werden fest und löcherig und setzen eine wässerige Flüssigkeit ab. Man lasse in  $\frac{1}{2}$  Quart Sahne Vanille, Drangen- oder andere Fruchtblüthen, Thee, gebrannte Kaffee- oder Cacao- bohnen zc. gut ausziehen, mischt mit ihr, wenn sie ganz ausgekühlt ist, vier ganze Eier und 8 Eigelbe



die mit 12—14 Lth. Zucker und einigen Körnchen Salz ganz klar gerührt werden, fülle die durchgegossene Flüssigkeit in Bechertassen oder in mit flüssiger Butter ausgestrichene Becher: oder andere Formen und stelle 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.

3) Geschlagene Crèmes. Sie bestehen aus trefflicher roher Sahne, die, wenn sie recht kalt (auf Eis oder in einem Keller) geworden, in einem kupfelförmigen 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 Liqueur 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 Chocolate, gröblich gestoßenen bittern Makronen, mit ganzen oder als Marmelade behandelten Früchten &c. 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 Auffammeln, wenn sie gut gereinigt sind, langsam getrocknet, und wenn man sie brauchen will,



gröblich gestoßen, (zu 1 Quart Sahne 10—12 Stück). Die gestockten Crèmes verlangen die allerbeste Sahne, welcher man durch Infusion, wie den Dunstcrèmes, am meisten mit Vanille, Kaffee- oder Cacaobohnen, Thee, Chocolate einen würzigen Geschmack giebt, sie hinreichend süßt und nicht gar zu heiß über die in ein linnenés Tuch geschütteten Hühnerhäute bei 4—6maliger 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 (Blancmanger). 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 Blancmanger 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, Grieß, Sago zc. mit Milch mäßig festen Brei und eine gut mit Eigelben 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 abgefonderte 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,



koche den Reis oder einen andern Stoff mit Milch, Zucker und etwas Vanille zu einer crémigen Masse, rühre die aufgelös'te 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 übriggebliebenen gebundenen Sahne. Von 1 Quart Sahne werden  $\frac{2}{3}$  geschlagen und  $\frac{1}{3}$  liirt und hierzu 12—14 Pth. Reis gekocht.

## Dritter Abschnitt.

Von der Bereitung der Chocolate, der künstlichen Getränke und Obstweine.

### Erstes Kapitel.

Von der Verfertigung der Chocolate.

Die Bereitung der Chocolate ist eine von den wichtigsten Arbeiten des Conditors, 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 Chocolate verfertigen, welche oft nicht einmal diesen Namen verdient. Wer gute Chocolate verfertigen will, der muß nicht allein eine 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 Chocolate bekommt, ist diese: daß



sich jetzt der größte Theil der Kauf- und Handelsleute, sowie 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 Chocolate 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, glattpolirte Platte, welche ohngefähr zwei Fuß breit, dritthalb Fuß lang und ein bis andert- halb 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 zwölf 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 glattpolirte 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 Malerspattelchen, womit sie die Farben zusammenstreichen, doch etwas größer, um die Chocolate nach der Mitte zu streichen. Die blechernen Formen, worin die Chocolate fest wird, läßt man sich



nach Belieben, größer oder kleiner, mit einem Zeichen versehen, machen. Sie müssen von starkem, recht glattpolirtem Blech sein.

§. 2. Von dem Cacao und dem Rösten desselben.

Der Cacao ist die Frucht eines Baumes, welcher am häufigsten in Amerika wächst. Der, welcher aus Caracas kommt, ist der beste, macht sich aber jetzt sehr selten, er hat die dicksten Bohnen, ist aber etwas trocker. Die beste Chocolate erhält man, wenn man Caracasbohnen 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 wurmstichig sind, welches am öftersten bei den Caracasbohnen der Fall ist.

Rösten kann man den Cacao 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 ungerührt werden, oder auch auf einem Blech, mit Rändern an den Seiten versehen, welches man an die Backröhre stellt und den Cacao 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 Chocolate nicht unter die gute zu rechnen.

§. 3. Die Bearbeitung der Chocolate.

Die gerösteten Cacaobohnen werden rein geschält, abgewogen und in den Kessel gethan; unter dem Kes-



sel wird ein ganz gelindes Kohlenfeuer angemacht, mit der Keule wird nun so lange im Kessel gerieben, nicht gestoßen, bis die Cacaobohnen 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 ein Pfund davon ab und thut es auf die eiserne Platte, welche auch gelinde erwärmt ist. Die übrige Chocolate läßt man im Kessel, unter welchem ein ganz schwaches Kohlenfeuer bleibt; man reibt sie auch einige Mal um. Nun wird die Chocolate 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 Chocolate 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 Chocoladentäfelchen 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 Vanillechocolate.

Man wäge vier Pfund geschälte Cacaobohnen in den Kessel, reibe sie bis zu Del, thue drei Pfund fein gestoßenen Zucker und drei Loth mit etwas Zucker ebenfalls fein gestohene Vanille dazu und verfähre, wie gezeigt. Man kann bei dieser Chocolate auch mehr oder weniger Zucker und Vanille dazu thun, je nachdem man sie haben will.



## §. 5. Gewürzchocolade.

Vier Pfund geschälter Cacao werden zu Del gerieben, vier Pfund Zucker, drei Loth Zimmt, zwei Loth Melken, ein halb Loth Vanille, Alles fein gestoßen und ein halb Loth peruanischer Balsam dazu gethan. Uebrigens verfährt man, wie §. 4 gezeigt.

Auch kann man ein Loth Kardamomen dazu thun, doch wird dieses Gewürz nicht von Jedermann geliebt.

## §. 6. Pariser Vanillechocolade.

Man nimmt zehn Pfund Cacaomasse, zwei Unzen Vanille und zehn Pfund Zucker. Man arbeitet neun Pfund Zucker unter die Cacaomasse, indem man sie auf zwei Mal in den noch warmen Mörser giebt; man reibt Alles gut unter einander, 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 Chocolade auf dem Reibsteine mit einem Cylinder aus polirtem Eisen von dritthalb Zoll Durchmesser und ohngefähr achtzehn Zoll Länge. Dieser Cylinder hat an beiden Enden einen eben so starken Griff aus Buchsbaum von sechs Zoll Länge, damit ihn der Arbeiter bequem handhaben könne.

Sobald die Chocolademasse 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 ein Pfund Masse auf den Reibstein, reibt sie eben so und fährt auf diese Weise fort, bis die sämtliche Chocolademasse 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 Chocolademasse setzt man endlich die Vanille zu, die man zuvor mit ein Pfund Zucker pulverisirt und durch ein seidenes Sieb geschlagen hat. Für diesen Zweck kommt die Cacaomasse nochmals auf den Reibstein, der aber jetzt nicht zu warm werden darf. Damit die Chocolade 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 vier Unzen, die man in die Formen legt und letztere so gerade als möglich schlägt, bis die Chocolade in derselben eben und glänzend geworden ist. Sollten sich auf der Chocolade, wie dieses häufig der Fall ist, kleine Luftblasen bilden, so sticht man sie mit einer Nadel auf, und die Chocoladentafel wird alsdann vollkommen eben werden.

In den Formen läßt man die Chocolade erkalten, wodurch sie hart und fest wird. Sie löset 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 Chocoladentafeln an irgend einer Seite anhängen, so lösen sie sich auf diese Weise leicht, ohne daß man Gefahr läuft, die Form oder die Chocolade zu zerbrechen.



Wenn man auf der Chocolate marmorirte Flecke bemerkt, so rührt dieses daher, daß man letztere zu heiß in die Formen gegeben hat. Ehe man die Chocolademasse in die Formen giebt, muß man, wenn dieselbe noch zu flüssig ist, zwei oder drei Eßlöffel voll Wasser auf eine Quantität von zwanzig 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 Chocolate darzustellen, die einen angenehmen Geschmack besitzt, so setzt man ihr, statt der Vanille, anderthalb Unzen Zimmt, ein Quentchen Macis, zwei Quentchen Gewürznelken zu, die man pulverisirt und mit dem Zucker mischt.

Will man eine noch feinere Chocolate, so setzt man zwei Pfund weniger Zucker zu, als oben vorgeschrieben ist.

Man wickelt die Chocoladetafeln 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 durch's Sieb schlagen läßt.

Die in diesem Recepte vorgeschriebenen Verhältnisse geben ohngefähr zwanzig Pfund Chocolate, 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 achtzehn Zoll Breite und zwei Fuß Länge mit einem Cylinder oder Welger von gleichem Korn 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 Cacao gerieben ist. Bei diesem Steine braucht man den Cacao 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 sämtlicher gerösteter Cacao 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 Cacao 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 Cacaoöl 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 Chocolade angegeben worden ist, auch giebt man die Chocolademasse eben so in die blechernen Formen.

Will man die Chocolade 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 Chocolade in feinsten Qualität bereitet wird und einen sehr großen Absatz findet.

#### §. 8. Mailänder oder Italienische Chocolade

wird auf dieselbe Weise, wie die Bayonner Chocolade 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 Francs. Ist der Stein gut gewählt und gut gearbeitet, so kürzt er die Arbeit um Vieles ab, und der Cacao ist dennoch besser gerieben. Die Fabrication der Chocolade 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 Chocolade übertrifft diejenige einer auf ebenen Steinen geriebenen, weil man nicht nöthig hat, den Cacao in einem gußeisernen Mörser zu stoßen, welcher, wenn er zu heiß ist, dem Cacao das wesentliche Del entzieht.



Italienische Chocoladefabricanten 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 Chocolade 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 Chocolade, genommen werden.

#### §. 9. Gesundheitschocolade.

Drei Pfund geschälter Cacao, ein halb Pfund gestoßener Zucker; wird dann übrigens ganz so verfertigt, wie §. 4. gezeigt. Sie braucht nicht viel Arbeit auf der Platte.

#### §. 10. Versüßte Gesundheitschocolade.

Man nehme vier Pfund geschälten Cacao und vier Pfund gestoßenen Zucker. Die Cacaobohnen werden zu Del gerieben, der Zucker darunter gearbeitet und dann auf der Platte fein gerieben.

Ich habe hier nur angegeben, wie viel man von Cacao, Zucker und Gewürz, gegen einander gerechnet, ohngefähr nehmen muß; übrigens bleibt es ganz dem Verfertiger überlassen, wie süß und gewürzhast er die Chocolade machen will.

#### §. 11. Mooschocolade.

Diese für Brustkranke, oder mit Hämorrhoiden beladene Personen, sehr gesunde, sowie für viele andere Kranke heilsame Chocolade wird auf folgende Art verfertigt: Vier Pfund geschälter Cacao werden zu Del gerieben, vier Pfund gestoßener Zucker, zwei Pfund schnell abgebrühtes, wieder getrocknetes, fein



pulverisirtes isländisches Moos oder Flechte und ein Viertelpfund ganz fein pulverisirte, ächte Salepwurzel dazu gethan. Alsdann wird dieses eine Stunde lang unter einander gerieben, hierauf durch einen Durchschlag gerieben, gewogen und Paquetchen von vier und acht Loth davon gemacht. Zu einer Tasse Wasser nimmt man bei'm Kochen einen guten Eßlöf-  
fel voll Chocolate.

§. 12. Mooschocolate in Tafeln.

Ebenfalls eine sehr gesunde Chocolate; da sie sehr stärkend und nährend ist und dabei nicht erhitzt, so ist sie vorzüglich Genesenden und andern schwächlichen Personen zu empfehlen. Man reibe ein Pfund geschälte Cacaobohnen zu Del, thue dann drei Viertelpfund gestoßenen Zucker, zwei Loth pulverisirte Salepwurzel und ein Achtelpfund 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.

## Zweites Kapitel.

Verschiedene Arten die Chocolate zu kochen.

§. 1. Wasserchocolate.

Man gießt so viel Tassen Wasser, als man Chocolate machen will, in die Chocoladefanne, rechnet auf jede Tasse zwei Loth Chocolate, 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 Chocoladetassen oder Becher in heißes Wasser und legt, wenn man die Chocolate brennen will, die Schaufel in glühende Kohlen; alsdann rührt man die Chocolate zu Schaum



und thut ihn 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 einen halben Zoll hoch über die Tassen, so daß der Schaum eine gebackene Rinde bekommt.

### §. 2. Milchchocolade.

Thue das Gelbe von sechs Eiern in einen Kessel, zerschlage es und gieße eine Kanne Milch nach und nach dazu, thue zwölf Loth Chocolade, 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 Chocoladefannen. Es giebt zwar noch mehrere Arten, die Milchchocolade 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 wohlschmeckendsten. Wenn man übrigens die Chocolade 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. Weinchocolade.

Die Weinchocolade wird ganz so, wie die Wasserchocolade 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, Nekos u. s. w.

### §. 1. Campchello, eine Art Eierpunsch.

Nimm das Gelbe von zwölf Eiern, den Saft von drei Citronen und zwei süßen Drangen, drei Flaschen rothen Wein, eine Flasche Rum, zwei Pfund Mehliß. 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 zwei Maas Wasser und zwei Pfund Zucker einige Mal auf, schäume ab, gieße den Saft von drei Citronen, ein Maas Rum und ein Nösel Wein in die Zuckerauflösung, lasse den fertigen Punsch etwas ziehen und servire ihn.

### §. 3. Ausgezeichneter Champagnerpunsch.

Reibe eine Ananas auf ein Pfund Zucker ganz klar, gieße zwei Maas Rheinwein darüber, lasse die Mischung einige Stunden bis zur Auflösung stehen, seihe sie durch ein feines Tuch oder Haarsieb, gieße ein Maas Champagner zu und servire den fertigen Champagnerpunsch.

### §. 4. Crémepunsch.

In 4 Maas Wasser löse man 4 Pfund feinen Zucker auf, setze den ausgepreßten Saft von 8 Citronen zu, nebst 4 Maas Araf und eine halbe Schote



Banille oder mehr, mische Alles gut unter einander und setze es in einem Porcellangefäße über's Feuer. Wenn die Flüssigkeit nahe am Kochen ist, so gießt man allmählig, unter fortwährendem Umrühren, 3 Maas 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. Ananas-Punsch.

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 eben ein und giebt ihn nebst 7 Flaschen gutem, nicht sauerem Rheinwein in die Terrine. Wenn der Punsch getrunken werden soll, gießt man eine Flasche Champagner hinzu und rührt Alles wohl durcheinander.

#### §. 6. Punsch-Royal.

Zerschlage anderthalb Pfund Zucker in kleine Stückchen, thue ihn in eine Terrine, gieße ein Nösel Wasser, worin man etwas feinen Thee hat ziehen lassen, durch eine Serviette darüber, presse den Saft von sechs Stück Citronen durch eine Serviette oder ein Haarsiebchen dazu und rühre es um, damit der Zucker sich auflöst. Sobald er geschmolzen ist, gieße ein Nösel Burgunder, ein Nösel Arack, ein Nösel alten Rheinwein, ein Nösel Maraschino und eine halbe Bouteille Champagner dazu; rühre Alles mit dem Punschlöffel unter einander 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 drei Viertelpfund kleingeschlagenen Zucker in eine Terrine; presse den Saft von drei Citronen durch ein Haarsiebchen dazu und gieße anderthalb Maas kochendes Wasser, alsdann ein Nösel Rum und ein Nösel 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 zwei Pfund Zucker ab, schlage diesen in Stückchen, thue ihn in eine Terrine und presse den Saft von neun schönen Citronen dazu, gieße drei Bouteillen Rheinwein und eine Bouteille Arack oder anderthalb Bouteillen guten Rum hinein und lasse es einige Stunden stehen, ehe man es servirt.

## §. 11. Eierpunsch.

Man zerschlage in einem Kessel sechs ganze Eier und sechs Eidettern mit einem Beschen, gieße nach und nach ein Maas Wasser und ein Maas Wein dazu und thue ein Pfund Zucker, auf welchem ein Paar Citronen abgerieben, in kleine Stückchen zer-



schlagen, 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 ein halb Maas guten Rum, wozu man den Saft von drei Citronen gepreßt, hinzu.

§. 12. Bischof.

Mache in die Schale von drei bis vier schönen Drangen flache Schnitte, lege sie auf einen Rost über gelindes Kohlenfeuer und brate sie; mache dann kreuzweis tiefe Einschnitte hinein, thue sie in einen Topf und gieße zwei Maas Pontack 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 fünf bis sechs 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. Cardinal 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 Raffinat Zucker in eine porcellanene Terrine, gießt eine Bouteille Burgunderwein darüber und lasse Alles wohl verdeckt 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. Christopholet.

Zimmt, Gewürznelken, Cardamomen und Cubeben, von jedem  $1\frac{1}{2}$  Loth, werden gröblich gestoßen,



mit 1 Pfund 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 ein Quart ächten Franzbranntwein (Cognac) dazu und filtrirt ihn in Flaschen, die man wohl verwahrt an einem kühlen Orte aufbewahrt.

§. 15. Gewürzwein.

Gewürznelken und Ingwer, von jedem 1 Loth, Zimmt und Muskatnuß, von jedem 2 Loth, werden zu einem feinen Pulver gestoßen, 6 Kannen Canariensect 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 Molken, die in verschiedenen Krankheiten mit Nutzen gebraucht werden kann.

§. 16. Noch eine Art englischer Punsch.

Man läßt zwei Loth Thee in einem Maas kochendem Wasser ziehen, gießt es alsdann durch eine Serviette auf drei Viertelpfund Zucker, worauf man vier oder fünf bittere Drangen abgerieben, alsdann gießt man noch eine halbe Bouteille Arack oder eine Bouteille guten Rum dazu.

§. 17. Vin brûlé.

Man thue zwei Maas weißen oder rothen Wein in eine Terrine, thue ein halb Pfund Zucker, etwas Zimmt, 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 wenn man den Wein darauf gießt, dabei anzünden, eine Viertelstunde stehen lassen und alsdann durch eine Serviette filtriren.

§. 18. Glühender Wein.

Schlage vier ganze Eier und vier Eidottern in einen Kessel, schlage sie zu Schaum und gieße zwei Maas ordinären weißen Wein dazu, thue zwölf Loth Zucker und einige Stückchen Zimmt hinein und schlage es auf Kohlenfeuer, bis es in die Höhe steigt.

§. 19. Nektos.

Man thut ein Maas rothen Wein mit etwas ganzem Zimmt und Nelken, zusammen ein halb Loth, ein wenig Muscatnuß und ein Viertelpfund Zucker in ein wohl zugedecktes Gefäß, setzt dieses auf's 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.

Zwei Maas rother Wein wird mit einem Loth Zimmt, einer Schote Vanille und Fünfsachtelpfund Zucker auf das Feuer gesetzt, sechszehn Eidottern werden mit etwas kaltem Wein zerschlagen, und wenn der Wein köcht, dazu geschüttet, noch einige Minuten auf dem Feuer geschlagen, bis er steigt, alsdann in Tassen servirt.

§. 21. Hippocras.

Thue vier Bouteillen guten Rhein- oder Franzwein mit einem Pfund Raffinat Zucker, zwei Gran



weißem Pfeffer, zwei Loth Zimmt und der Schale einer Citrone in ein wohlverdecktes Gefäß und lasse es vierundzwanzig Stunden stehen. Alsdann binde ein 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. Zwölf Stück schöne Borstorfer 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 Orangeblüthwasser hinzu.

Statt des Wassers kann man auch Thee nehmen, mit welchem man vorher einige Scheiben der Citrone oder der sauren Pomeranze infundirt 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 Consistenz und einen angenehmeren Geschmack verleiht, verfare übrigenß 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 Wasserchocolade. Man setze ein wenig fein pulverisirten Zimmt zu und 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 ausnimmt. Hierauf setzt man ein Liqueurgläschen 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.

**Chocolade-Bavaroise.** In eine Chocoladenmaschine giebt man so viel Gläser gesottene Milch und Chocoladentafelchen, von denen 14 auf's Pfund gehen, als man Gläser mit Bavaroise serviren will. Man läßt die Chocolade im Wasserbade oder neben dem Heerdfeuer zergehen, ohne daß sie in's 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 2 Eßlöffel voll Zuckersyrup, alsdann gesottene Milch bis zu  $\frac{2}{3}$  des Glases geben und das letzte  $\frac{1}{3}$  mit Wasserchocolade ausfüllen.

§. 23. Sapasjan.

Reibe drei Citronen auf ein halb Pfund Zucker ab, stoße diesen etwas, thue ihn in ein Kesselchen, presse den Saft dazu, schlage sechs ganze Eier hinein, schlage es und gieße ein Maas 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. Cardinal.

Man lasse ein Maas guten Vin de Graves oder Barsac mit einem Viertelpfund Zucker kochendheiß



werden und gieße alsdann ein Loth Bischofessenz dazu. Man kann ihn warm oder kalt serviren.

## §. 25. Whist.

Roche ein Loth feinen Thee in einem Nösel Wasser, gieße dieses durch eine Serviette auf ein Pfund Zucker, drücke den Saft von sechs Citronen dazu und gieße drei Maas guten Medoc hinein. Lasse es auf Kohlenfeuer kochendheiß werden, doch nicht kochen, und servire es warm.

## §. 26. Fletsch.

Reibe drei Citronen auf Zucker, schabe es ab und gieße zwei Maas Wasser und zwei Maas Pontac darüber, lasse es durch eine Serviette laufen und versüße es mit geläutertem Zucker.

## Viertes Kapitel.

Verschiedene Apparate zur Darstellung moussirender Getränke. (Fig. 13.)

1. Der Gazateur, Apparat für Champagner, Limonade und Selterswasserbereitung etc. Mit obigem Namen bezeichnet man ein in Frankreich erfundenes Instrument, vermittelst dessen man sich alle Arten von moussirenden Getränken, als Selterswasser, Limonade gazeuse, Champagner u. s. w. leicht und schnell in jeder Haushaltung bereiten kann. Der Apparat besteht aus einem Cylinder A, Fig. 13, von starkem Messing und gut verzinnt,  $3\frac{1}{2}$  Zoll hoch und 14 Linien Durchmesser im Lichten. Der obere Rand desselben ist außen mit einem  $\frac{1}{4}$  Zoll langen Schraubengewinde, innen



mit einem ringsförmigen Ansatz versehen; dieser Ansatz trägt einen kleinen Ansatz B,  $\frac{3}{4}$  Zoll hoch und 1 Zoll im Durchmesser, von Weißblech, in dessen Boden sich 4 kleine Löcher befinden. Auf den Cylinder wird ein Deckel D aufgeschraubt, der mittelst eines Lederringes c den Cylinder luftdicht verschließt. Der Deckel ist in der Mitte durchbohrt und mit einem kleinen cylindrischen Ansatz a versehen. Der Boden dieses Ansatzes trägt eine kleine Lederscheibe und ein Stückchen Waschwamm b, welche als Ventil dienen. In den Ansatz wird ein mit einem Hahne h versehener Einsatz E eingeschraubt, der in eine stählerne Röhre f ausläuft. Diese Röhre ist mit einer angeschraubten kegelförmigen, scharfen Spitze s versehen und unter derselben von 4 Löchern l durchbohrt. Folgendes ist die Art, wie der Apparat angewendet wird. Man füllt eine starke Champagner- oder Selterwasserflasche mit gezuckertem Wein, Limonade u. s. w., verkorkt sie gut und bindet sie mit einem Bindfaden zu. Man mißt den einen Einsatz B voll Weinstensäure ab, schüttet sie in den Cylinder und füllt diesen bis  $1\frac{1}{2}$  Zoll vom Rande mit Wasser. Man füllt jetzt den Einsatz B mit doppelt kohlensaurem Natron und bringt ihn an seinen Platz. Die Röhre wird auf den Deckel geschraubt und mittelst desselben als Handhabe so weit durch den Kork der Flasche gestoßen, daß die Löcher in der Flasche zum Vorschein kommen. Jetzt wird bei umgekehrter Flasche der Deckel fest auf den Cylinder geschraubt, der Hahn geöffnet und durch Schütteln des Cylinders die Gasentwicklung bewirkt. Ist genug Kohlensäure in die Flasche eingedrungen, so schließt man den Hahn und schraubt die Röhre von dem Deckel ab. Man kann nun entweder die Flüssigkeit durch die Röhre austreten lassen, oder man zieht die Röhre so weit hervor, daß nur noch die Spitze in dem Kork stecken bleibt; man



schraubt die Röhre von demselben ab und kann dann den Kork wie an einer Champagnerflasche springen lassen

Diesen Apparat läßt bereits die Handlung physikalischer, chemischer und pharmaceutischer Apparate von Hoffmann und Eberhardt in Berlin anfertigen und giebt hier auch einiges Nähere über die Anwendung und den Gebrauch dieses Apparates an, welches als Bervollständigung des bereits Mitgetheilten angesehen werden kann.

Der Cylinderdeckel mit daran sitzendem Hahn wird abgeschraubt, und die Spitze in den sehr stark eingepreßten und kreuzweis festgebundenen Kork einer Flasche bis an den Hahn eingedrückt. Den Cylinder füllt man reichlich voll mit Wasser und wirft den Inhalt des blauen (s. a. Schluß) Papiers hinein. Das Sieb im Cylinder ist mit dem Inhalte des weißen Papiers zu füllen und wieder in den Cylinder einzuhängen. Die Flasche mit daran sitzendem Cylinderdeckel und Hahn wird umgekehrt und in dieser Stellung auf den Cylinder sehr fest aufgeschraubt, ohne aber den Cylinder umzukehren. (Diese Stellung, den Cylinder nach Unten, die Flasche nach Oben gerichtet, wird während der ganzen Operation beibehalten.)

Man beginnt nun den ganzen Apparat stark zu schütteln, und öffnet je nach 3 bis 4 Stößen den Hahn im Kork dadurch, daß man ihn quer stellt, Sobald das lebhafteste Entwickeln der Blasen nachläßt, schließt man den Hahn, schüttelt von Neuem, öffnet wieder, schließt hiernach und setzt dies 2 bis 3 Minuten fort, bis nur noch einige Blasen aufsteigen. Man schraubt den Cylinder mit dem Deckel los (so daß also das Rohr mit dem Hahn im Kork bleibt) und läßt mittelst Öffnen des Hahnes das kohlenensäurehaltige Wasser in's Trinkgefäß ausfließen.



Zum Selterswasser füllt man eine ein halbes Quart haltende Flasche bis an den Hals mit Wasser und verfährt wie oben angegeben. Für größere Quantitäten bedient man sich zweier Pulver hintereinander.

Zum Champagner nimmt man mit Zucker versetzten Moselwein.

Zur brausenden Limonade versüßtes Wasser, dem etwas Citronensaft beigegeben worden \*).

Der Apparat ist so eingerichtet, daß derselbe leicht in der Tasche transportabel ist.

Der Apparat nebst 16 oben angegebener Pulver zu achtmaliger Bereitung von Champagner, Selterswasser oder brausender Limonade ist für 3 Thaler von oben genannter Handlung zu beziehen. Größere Quantitäten mit Rabatt. Das blaue Papier enthält Weinsteinsäure, das weiße zweifach kohlensaures Natron.

## 2. Herrn Briet's Gazogen, zur Bereitung kohlensäurehaltigen Wassers. (Fig. 14—19.)

Dieser Apparat dient zur täglichen Bereitung kohlensäurehaltigen Wassers. Er besteht aus zwei Glasgefäßen, deren oberes die mit Gas zu sättigende Flüssigkeit enthält.

\*) Bemerkungen. Bei'm Abschrauben des Hahnes beachte man, daß das Schwämmchen in dem Röhrchen des Cylinderdeckels nicht herausgeworfen werde.

Will man den Kork aus der Flasche herausknallen lassen, so ziehe man den Hahn bis an die Stahlspitze heraus und drehe ihn von der Stahlspitze los. Die Stahlspitze klebt dann zum dichten Verschuß des Loches im Kork stecken.

Bei'm Gebrauche wendet man stets starke Flaschen an. Das Reinigen des Apparates geschieht durch einfaches Ausspülen.



sigkeit enthält und das untere die Mischung zur Erzeugung der Kohlensäure; beide können auf einander geschraubt werden.

Die Kohlensäure wird aus einem Gemenge von Weinsteinensäure und gepulvertem doppelt-kohlensaurem Natron entwickelt, welches zusammengesetzt ist aus:

Weinsteinensäure . . . . . 18 Theilen,

doppelt-kohlensaurem Natron 15 Theilen.

Man bringt in das untere Gefäß das Gemenge

Man bringt in das untere Gefäß das Gemenge dieser beiden Pulver und verschließt es dann mit einem Metallstöpsel, auf dessen Construction die ganze Einrichtung des Apparates beruht. Er ist nämlich ein hohler Cylinder von feinem Zinn, durch den eine Röhre von demselben Metall geht, welche ungefähr 20 Centimeter über die Mündung des untern Gefäßes hinaus und in demselben auf 2 — 3 Centimeter Entfernung vom Boden hinabreicht.

Ist das untere Gefäß wieder verschlossen, so füllt man das obere Gefäß mit Wasser an, stürzt das untere darüber und schraubt es so fest als möglich darauf.

In dieser Stellung verhindert der Stöpsel die Vermischung des Pulvers mit dem Wasser, und es entwickelt sich kein Gas. Bringt man den Apparat wieder in der gehörigen Richtung auf das Gestell, so fließt eine Quantität der oberen Flüssigkeit durch die Röhre in das untere Gefäß aus; die Zersetzung des kohlensauren Salzes erfolgt nun unter starkem Aufbrausen; das erzeugte Gas wird durch den hohlen Cylinder gesiebt, welcher zu diesem Behufe mit einer silbernen Scheibe bedeckt ist, die mit einer Menge haarfeiner Löchlein versehen ist. Das Gas streicht durch das Wasser und löst sich darin auf. Der Antheil desselben, welcher sich nicht auflösen kann, vereinigt sich mit dem obern Antheil und übt einen Druck aus,



der die Auflösung einer neuen Quantität Kohlensäure befördert; ihre Auflösung wird durch saches Umschütteln sehr begünstigt, welches daher, wenn die Flüssigkeit bald gesättigt sein soll, nicht unterlassen werden darf.

Das gesättigte Wasser wird hierauf durch einen besonders construirten Hahn abgelassen, mittelst dessen der Druck regulirt und beliebig viel Flüssigkeit ausgelassen werden kann.

Mit diesem Apparate kann das für mehrere Personen erforderliche Gaswasser während der Mahlzeit selbst bereitet werden; er ist leicht transportabel und macht das Ankaufen von Gaswasser oder das Aufbewahren eines Vorrathes davon überflüssig.

Der Sättigungsgrad des Wassers läßt sich aus folgenden Angaben approximativ ermessen: der Rauminhalt des oberen Gefäßes, in welchem die Sättigung erfolgt, ist etwa 1,3 Liter, der des untern Gefäßes 0,4 Liter; wenn der Apparat im Gang ist, fließen ungefähr 2 Deciliter Wasser aus dem obern Gefäß auf das Pulver hinab. Das zu sättigende Wasser ist daher zu 1 Liter anzuschlagen. Nun werden 18 Gramme Natron-Bicarbonat angewandt, welche 9,317 Gramme oder 4,720 Liter Kohlensäure enthalten. Könnte nun angenommen werden, daß alles Gas sich auflöst, so würde das Wasser sein  $4\frac{1}{2}$  faches Volumen Gas enthalten, was sehr bedeutend wäre; dies ist aber nicht ganz der Fall. Mittelt ein den innern Druck messenden Manometers findet man, daß nach dem Vermischen und vor dem Schütteln der Druck sich rasch erhöht und in 5 — 6 Minuten sein Maximum erreicht, welche bei der vorgeschriebenen Menge Bicarbonat, wenn man Wasser von  $12^{\circ}$  R. anwendet, etwa 5 Atmosphären beträgt. Je mehr man aber schüttelt, desto mehr Gas löst sich auf. Der Druck läßt nach und reducirt sich schnell auf unge-



fähr  $2\frac{1}{2}$  Atmosphären, so daß das Wasser wohl nicht über sein doppeltes Volum Gas enthält.

Die gewöhnlichen Gaswasser haben allerdings bei der Vollkommenheit der jetzigen Apparate, namentlich hinsichtlich der Verspropiung, einen Druck von 5, 6, 7 und selbst 8 Atmosphären, dessen Gränze nur der unzureichende Widerstand der Flaschen und Apparate ist; man würde sich aber sehr irren, wenn man annähme, daß diese so schnell durch Schütteln unter so starkem Drucke dargestellten Wasser eine dem Drucke während ihrer Bereitung entsprechende Gasmenge enthalten. Dieselbe ist viel geringer, und einige Tage nach der Bereitung des Wassers beträgt der innere Druck der Flaschen selten über drei Atmosphären. Jedenfalls verliert das Wasser bei'm Entpfropfen der Flaschen augenblicklich den größten Theil seiner Kohlensäure, und nach sehr kurzer Zeit enthält es nicht mehr davon, als es bei'm Druck der Atmosphäre auflösen kann. Uebrigens findet diese Gasentbindung doch nicht so schnell Statt, daß man bei einiger Uebung nicht ein unter 7 bis 8 Atmosphären Druck bereitetes Wasser von einem unter 2 — 3 Atmosphären Druck bereiteten unterscheiden könnte. Das mit dem Gazogen bereitete Wasser hat einen sehr angenehmen Geschmack.

Dieser Apparat eignet sich auch zur Bereitung der Gas-Limonade und in den Apotheken zur Bereitung von Tisanen, Salzaufösungen und andern Arzneigetränken, welche man, wie der Bittersalzlösung, durch Kohlensäure einen angenehmen Geschmack geben will.

Gefahr ist bei der Bereitung und dem Füllen auf Flaschen keine. Um jedoch im Fall eines unbeachtet gebliebenen Sprunges jeden Unfall zu vermeiden, wurde der Apparat mit einem durchsichtigen Bindseugeflecht überzogen, welches bei'm Zersprengen des-



selben das Umherschleudern des Glases unmöglich macht.

Was wir vom Druck sagten, bezieht sich auf das angeführte Mengenverhältniß der beiden Pulver. Folgendes ist der Druck bei größeren Quantitäten:

Weinsteinsäure	. . .	30 Grm.	} geben einen Druck von 6 Atmosphären im Maximum, welcher sich durch Umschütteln auf 3,6 Atmosphären reducirt.
doppelt-kohlens. Natron		24 Grm.	

Weinsteinsäure	. . .	30 Grm.	} geben einen Druck von 7 Atmosphären im Maximum, welcher sich durch Umschütteln auf 4,5 Atmosphären reducirt.
doppelt-kohlens. Natron		36 Grm.	

Weinsteinsäure	. . .	45 Grm.	} geben einen Druck von 9 Atmosphären im Maximum, welcher sich durch Umschütteln auf 5,5 Atmosphären reducirt.
doppelt-kohlens. Natron		54 Grm.	

Hieraus ergiebt sich, daß der erzeugte Druck nicht genau mit der angewandten Menge Bicarbonat im Verhältnisse steht, woran zweierlei Schuld ist: 1) daß der zunehmende Druck der Zersetzung des doppeltkohlensauren Salzes Widerstand entgegensezt; 2) daß die zum Auflösen des erzeugten Salzes vorhandene Quantität Wasser sich gleich bleibt, während die



Menge des Salzes zunimmt, wodurch die Auflösung dieses letztern schwieriger von Statten geht und die Zersetzung des doppelt-kohlensauren Natrons ein neues Hinderniß erfährt. Ungeachtet dieser, den Druck verringern den Umständen ist es rathsam, nur die Normaldosis von 18 und 15 Grammen anzuwenden, wobei der Apparat ohne alle Gefahr zu benutzen ist.

Beschreibung des Apparates. Fig. 14 ist ein senkrechter Durchschnitt des ganzen Apparates. Fig. 15 ist ein Querschnitt der eintauchenden Röhre. Fig. 16 ist ein Grundriß des hohlen Stöpsels. Fig. 17 zeigt den Trichter im Durchschnitt und im Grundriß. Fig. 18 und 19 zeigen den Hahn im Querschnitt und horizontalen Durchschnitt. A, Fig. 14, ist das obere gläserne Gefäß, das die Flüssigkeit enthält, welche mit Gas gesättigt werden soll; in dem untern Glasgefäße B wird die Mischung gemacht, welche das kohlensaure Gas erzeugt. Diese beiden Gefäße sind mittelst einer metallenen Fassung C auf einander geschraubt, und das Ganze ruht auf einem Fuße D.

In den Apparat taucht eine zinnerne Röhre E, durch welche man die zwei Recipienten mit einander communiciren macht. Das Gefäß B ist durch einen hohlen Stöpsel F geschlossen, der mit einer durchlöcherichten silbernen Scheibe G bedeckt ist.

Soll der Apparat gebraucht werden, so füllt man das Gefäß A, welches man vorher losgeschraubt hat, mit Wasser; man bringt das Pulver in den Raum B mittelst des Trichters H und steckt dann die Röhre in die metallene Fassung C, nachdem man den Hahn I verschlossen hat. Hierauf schraubt man das Gefäß B auf den Raum A und kehrt den Apparat um, damit er in die Fig. 14 gezeichnete Lage komme. Die zum Auflösen der Pulver erforderliche Wassermenge steigt dann durch die Röhre E bis zum



Niveau dieser Röhre hinab und bringt durch den kleinen durchlöcherten Cylinder a. Man läßt den Apparat während 15 — 20 Minuten in diesem Zustande, indem man ihn von Zeit zu Zeit schüttelt, damit sich das Wasser hinreichend mit kohlensaurem Gas sättige, welches durch den hohlen Stöpsel F und das Sieb G in die Flüssigkeit dringt; letztere zieht man hierauf ohne Gasverlust ab, indem man den Hahn öffnet.

Der Schlüssel K des Hahnes I besteht aus einem kegelförmigen Stück b, dessen Ende in eine mit einem dicken Leder versehene Höhlung c tritt; das andere Ende des Schlüssels ist mit einigen Schraubengängen versehen, die sich in einer Mutter d drehen, wodurch man im Stande ist, den Druck zu reguliren und nur die erforderliche Menge Flüssigkeit entweichen zu lassen.

Ein solcher Apparat, welcher den Hohlraum von zwei Bouteillen hat, kostet bei Herrn Briet (boulevard Bonne-Nouvelle, No. 40, près le théâtre du Gymnase in Paris) 28 Francs; von den Pulvern kosten 100 Pakete 15 Frcs.

## Fünftes Kapitel.

### Gebrannte Wasser darzustellen.

Die gebrannten Wasser sind bei der Conditorei fast unentbehrlich, und es wird für den Conditor von Nutzen sein, wenn er dieselben selbst darzustellen im Stande ist. Wir theilen deshalb nachstehende erprobte Vorschriften mit.



## §. 1. Drangenblüthwasser.

Auf ein Pfund frische Drangenblüthblätter gieße man zwei Maas 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 drei Viertelmaas übergehen.

Will man das Drangenblüthwasser stärker haben, so erwärmt man zwei Maas dieses abgezogenen Wassers in einer wohlverkorften Bouteille, gießt es über ein Pfund Drangenblüthblätter und verfährt nochmals wie oben angegeben worden.

## §. 2. Drangenblüthwasser auf eine andere Art.

Gieb etwas Sand in einen Destillir- oder Brennkolben, 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 Brennkolben giebt, muß vorher gut gewaschen 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. Zimmtwasser.

Stoße ein halb Pfund Zimmt in einem Mörser, jedoch nicht zu fein, insundire denselben in einer Glasflasche oder einem steinernen Krug mit acht Maas lauwarmen Wasser und lasse ihn so sechs Stunden lang wohl verwahrt stehen. Man giebt alsdann die Infusion in die Brennblase und verfährt ganz so, wie in §. 1 für die Darstellung des Orangenblüthwassers angegeben worden. Statt des Zimmts kann man auch Zimmtblüthen nehmen.

§. 5. Nelkenwasser.

Dies wird nach derselben Vorschrift wie das Zimmtwasser bereitet.

§. 6. Englisches Wasser.

Gieb vier Loth Benzoe, zwei Loth Storax, ein halb Loth Nelken, ein halb Loth Zimmt, gröblich gestoßen, einen Stengel Kalmus und so viel Coriander, als man mit fünf Fingern fassen kann, nebst zwei Maas Wasser in einen Destillirkolben, setze den Helm auf und bringe den Kolben auf einen von Stroh geflochtenen Kranz in's 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 ein Maas 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 verfare übrigens wie mit dem Drangenblüthwasser.

§. 8. Lavendelwasser (Eau de Lavande).

Fülle einen Krug oder eine Glasflasche mit abgezapften Lavendelblüthen, gieße so viel Weingeist oder in Ermangelung desselben guten Franzbranntwein darauf, daß die Blüthen damit bedeckt sind, binde die Flasche recht fest zu und lasse sie acht oder vierzehn Tage in der Sonne stehen. Den Inhalt giebt man sodann in eine Brennblase und zieht von etwa drei Maas Franzbranntwein oder Spiritus vini anderthalb Maas ab. Man kann auch etwas Rosmarinblüthe dazu nehmen, wodurch das Lavendelwasser noch besser wird. Die Blüthen müssen Frühmorgens, ehe die Sonne dieseiben abtrocknet, abgebrochen werden, indem sie dann von vorzüglichem Geruch und Stärke sind.

## Sechstes Kapitel.

Von der Limonade, Mandelmilch und andern kühlenden Getränken.

§. 1. Mandelmilch.

Man wasche ein Viertelfund 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 ein Maas Wasser dazu und presse es durch eine Serviette auf vier Loth feinen Zucker. Man kann auch bei dem Reiben der Mandeln ein wenig geröstete Drangenblüthen mit dazu thun, welches der Mandelmilch einen sehr angenehmen Geschmack giebt.

### §. 2. Pat d'Orgeat.

Man brühe ein Pfund süße und zwei Loth bittere Mandeln, ziehe die Schale ab, wasche sie und reibe sie mit ein wenig Wasser recht fein, rühre ein Pfund 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, wickele sie in Papier und verwahre sie an einem kühlen, trocknen Orte.

Will man Mandelmilch machen, so nimmt man ein Viertelpfund von der Masse, rührt ein Maas Brunnenwasser hinein, löst sie auf und preßt sie durch eine Serviette.

### §. 3. Sirop d'Orgeat.

Lege ein Pfund süße und zwei Loth bittere Mandeln aus, wasche sie mehrere Mal, damit sie recht rein werden, und reibe sie mit Wasser recht fein. Koche ein Pfund 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 Drangenblüthen mit den Mandeln reiben, oder auch ein wenig Drangenblüthwasser zugießen.

Dieser Syrup ist vorzüglich Reisenden sehr zu empfehlen; will man sich in der Geschwindigkeit Mandelmilch machen, so verdünnt man ihn mit Wasser. Er conservirt sich sehr lange.



## §. 4. Limonade.

Reibe eine Citrone auf ein Viertelpfund Zucker ab, presse den Saft von drei Citronen dazu, gieße ein Nösel Brunnenwasser hinzu und drücke es, wenn sich der Zucker aufgelöst hat, 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 ein Viertelpfund Pulver in einem Maas Wasser auf.

## §. 6. Limonadensyrup.

Man nehme vierundzwanzig Stück schöne Citronen, reibe sechs bis acht davon auf Zucker ab. Koche zwei Pfund feinen Zucker zum Bruch, thue den Saft von den vierundzwanzig Citronen und das Abgeriebene dazu, rühre es auf dem Feuer recht unter einander, lasse es aber ja nicht kochen, filtrire es durch ein Haarsieb und, wenn es kalt ist, fülle es in Bou-teillen und bewahre es auf. Von diesem Syrup wird, wenn man Limonade machen will, ein Löffel voll unter ein Glas Brunnenwasser gethan.

## §. 7. Imperial.

Thue sechs Maas Wasser mit einem Pfund Zucker und zwei Loth Cremortartari in einen Kessel, schäle drei Citronen ganz fein und thue die Schale mit dazu. Decke eine Serviette über einen Asch, presse den Saft der drei Citronen darauf und gieße



Das Wasser, sobald es ein Mal aufgekocht, 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, so preßt man sie aus, thut zu einem Maas Saft zwei Maas Wasser, den Saft einer Citrone, versüßt und filtrirt ihn.

In Ermangelung der frischen Himbeeren nimmt man Himbeersaft und verdünnt ihn mit Wasser.

Auch giebt Himbeereffig, wenn man ihn mit Wasser verdünnt, ein sehr gesundes und kühlendes Getränk.

§. 9. Berberisbeerwasser.

Man zerreihe die Berberisbeeren im Reibstein, presse sie aus, filtrire den Saft, versüße ihn und verdünne ihn mit Wasser.

§. 10. Kirschwasser.

Nimm von dem, S. 86, §. 17, beschriebenen Kirschsaft und verdünne ihn mit Wasser.

## Siebentes Kapitel.

### Von den Obstweinen.

§. 1. Champagner aus Obstarten.

Süße, saftreiche Birnen sind am besten zur Bereitung 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 zwei oder drei 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 fünf bis sechs 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 mehrmaliger Erfahrung sagen kann, schwer vom ächten Champagner zu unterscheiden ist.

Setzt man zu drei Theilen Birnen den vierten Theil Himbeeren und verfährt übrigens ebenso, 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 zwei Pfund



feinen, gestoßenen Zucker, rührt ihn gut um und läßt ihn drei Tage bedeckt stehen; alsdann gießt man ihn klar ab, thut zu jeder Kanne Saft zwei Kannen weißen Wein, zieht ihn auf Bouteillen, und in acht 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 ein halb Pfund gestoßenen, feinen Zucker, rührt es nun um und setzt zu jeden sechs Kannen Wein ein Maas Branntwein und läßt es sechs 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 vierzehn 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 Maas Saft es sind, so viel Maas reines Brunnenwasser wird dazu gegossen. Zu jedem Maas von dieser halb aus Saft und halb aus Wasser bestehenden Masse werden drei Viertelpfund Zucker gethan, wenn sich der Wein lange conserviren soll. Will man ihn aber schon im ersten Jahre verbrauchen, so kann man bloß zum Maas ein halb Pfund, auch nur ein Viertelpfund 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 vier Maas daran fehlen lassen. Alsdann bringt man das gefüllte Faßchen in den Keller auf's 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 Faßchen 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 Faßchen 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 Filtrirsack laufen lassen und dann auf 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 lieſ't sie auß, zerquetscht sie in einem Kübel oder einer Wanne mit einer hölzernen Keule und preßt sie durch ein Haars Tuch 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 fünf Viertelpfund 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. Hält das Faß zwanzig Kannen, so bleibt es zwei bis drei Wochen, hat es aber vierzig Kannen, fünf bis sechs Wochen liegen. Man zieht es alsdann ab, reinigt es von der Hefe und gießt den Wein wieder hinein. Ein zwanzig Kannen haltendes Faß bleibt nun drei und ein Faß von vierzig Kannen bleibt vier bis fünf 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 ein Pfund 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 drei Monate ruhig liegen und füllt ihn alsdann auf Bouteillen.



§. 7. Kirschwein auf eine andere Art.

Stoße zehn Pfund getrocknete Kirschen und sechs Pfund Kirschkerne recht zart, thue sie mit ein Viertelpfund kleingebrochenem Zimmt und vier Loth gröblich gestoßenen Nelken zu einem Eimer oder vierzig Kannen Frankenwein, rühre es mit einem Stock recht unter einander und lasse es sechs Wochen liegen, koche alsdann den Zucker zur starken Perle und versüße den Wein damit.

§. 8. Schlehenwein.

Stoße zehn Pfund reife Schlehen mit den Kernen, thue sie nebst acht Pfund Zucker, einem Viertelpfund gebrochenen Zimmt und einem Achtelpfund gröblich gestoßenen Nelken in zwanzig Kannen Frankenwein, rühre es recht unter einander, lasse es vier Wochen liegen; alsdann ziehe ihn auf Bouteillen.

§. 9. Schlüsselblumenwein.

Man thue zwölf Kannen Wasser, zwölf Pfund Zucker, den Saft von sechs Citronen und das geschlagene Weiße von vier Eiern in einen Kessel, lasse Alles eine halbe Stunde sieden 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 sechs Citronen in eine Küpe 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 drei Tage gähren. Den dritten Tag gießt man zwölf Loth Citronen- oder Limonadensyrup, dessen Bereitung im vierten Kapitel §. 6 gezeigt, und ein Maas guten Rheinwein dazu, preßt die Schlüsselblumen durch ein grobes Tuch, filtrirt Alles durch Flanell und thut es auf ein Faß;



zwei oder drei 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 drei Monaten zieht man den Wein auf Bouteillen.

## Vierter Abschnitt.

### Von den Pasteten.

#### §. 1. Gebrannter Wasserteig zu Pasteten

Man thut so viel Weizenmehl oder auch feines Roggenmehl, daß man die benöthigte 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. Buttermteig zu Pasteten.

Die Bereitung dieses Teigs ist in der zweiten Abtheilung, Kap. 1 §. 17, gezeigt worden.

#### §. 3. Blätterteig zu Pasteten.

Man sehe zweite Abtheilung, Kap. 1 §. 18.

#### §. 4. 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 ein bis zwei Tage stehen, wobei man aber einige Mal



die gestandene Milch ab- und wieder frische übergießen muß. Die Pastete wird von gebranntem Wasserferteig auf folgende Art verfertigt. Man nimmt ein Stück Teig, welcher, wie im §. 1 gezeigt, angemacht und wieder erkaltet, wirft es rund zusammen und treibt es mit dem Welgerholze kleinfingerstark 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 niedriger 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 Kneipeischen 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 Häkchen an einander 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 nothwendig. Man gießt etwas Wein zu und legt die Lebern, von welchen die Milch abgossen, darauf, streut Muscatblüthe darüber und macht die Pastete zu; gebacken wird sie bei mäßiger Hitze. Während die Pastete bäckt, rührt man zu der abgossenen 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. Sechs bis acht fette Gänselebern werden mit Schinkenspeck und Trüffeln gespickt, mit Provenceröl, kleingeschnittenen Trüffeln, Champignons, Zitronensaft 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 einem halben Pfund fein gehackten Speck, fein gehackten Rindsmark, zwei ganzen Eiern, zwei Dottern, einem Unrichtelöffel 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, schneidet man ein Loch in den Deckel, fülle eine gute Trüffelsauce hinein und setze das Ausgeschnittene wieder ein.

#### §. 5. Kapaunenpastete.

Die Pastete wird von Buttermehl auf einer Schüssel verfertigt und gebacken. Zwei Kapaunen werden wie zu einem Ragout zerlegt, etwas Mehl wird in Butter braun geröstet, zwölf gereinigte und klargehackte Sardellen dazu gethan und unter einander gerührt; dann thut man die Kapaunenstückchen, etwas kleingehackte Schalotten, Muscatblüthen, kleingehackte Zitronenschalen, 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.

§. 6. Taubenpastete.

Die Pastete dazu wird von gebranntem Wasserteig gefertigt, 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 kleingeschnitten, 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 verziert man mit ausgedrückten Blättern, Sternchen u. dgl. Sie muß, ehe sie in den Ofen kommt, ganz mit Ei überstrichen werden.

§. 7. 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 abgekocht, 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.

§. 8. Pastete von Schweins-, Schöps- oder Kälberzungen.

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 Buttermilch verfertigte Pastete. Man bäckt sie bei nicht zu starker Hitze. Zu dieser Pastete giebt man die Sauce, welche im folgenden §. beschrieben wird.

§. 9. Lerchenpastete.

Eine Kalbsniere wird mit geriebener Semmel klein gehackt, dann zwei Eier, etwas gestoßener Zucker, Zimmt, Muscatblüthe, 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 verfertigten 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.

§. 10. 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 Champignons, Kapern und ein Stück Butter, und läßt es noch ein Mal aufkochen.

§. 11. Pastete von Rindszungen.

Die Zungen werden in Wasser mit Salz weich gekocht, geschält und kalt in dünne Scheibchen geschnitten. Die Pastete wird von Buttermteig 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.

§. 12. Eierpastetchen.

Man hacke sechs hartgesottene und abgeschälte Eier mit sechs geschälten und vom Kernhaus gereinigten Borsdorfer Äpfeln klar und thue ein halb Pfund 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 Muscatnuß dazu und lasse es gar schmoren. Dieses füllt man in Pastetchen, welche §. 7 beschrieben sind.



## §. 13. 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 Muscatblüthe 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, klargeschnittener Citronenschale, einigen Eidottern, gehackten Trüffeln und Champignons, gestoßenem Pfeffer und Muscatblüthe. Nach Verhältniß der Größe des Schinkens wird die Pastete von gebranntem Teige gefertigt, von dem Gehackten die Hälfte auf den Boden gestrichen, der Schinken darauf gelegt und das Uebrige darüber gethan, der Deckel darauf gemacht und ohngefähr fünf 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.

## §. 14. 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 Muscatnuß und belegt sie mit Speckstreifen. Man thut sie in eine Pastete und läßt sie backen. Sie wird kalt genossen.

§. 15. 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 Kräutereßig 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 Muscatnuß eine gute Farce. Eine Schüssel bestreicht man nun mit Butter, streicht von der Farce darüber, legt von dem Fischfleische darauf, unter jedes Stückchen Fleisch legt man auch noch ein Stückchen Butter, darüber geschnittene Champignons, Kapern, Morcheln, Citronenschalen und ausgeschälte Krebschwänze, 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 Buttermteig darüber gemacht, mit Ei bestrichen, und die Pastete bei etwas starker Hitze gebacken, wozu ungefähr andert- halb 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.

§. 16. Forellenpastete.

Man schuppt die Forellen und schneidet sie, wenn sie groß sind, in Stücke und übergießt sie mit



fiedendem 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 Nelken 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.

Wenn schuppt die Forellen und schneidet sie  
 wenn sie groß sind, in Stücke und überlegt sie mit



ist die, wodurch die Zuckerwaaren in Paris  
 sind eine mineralische Substanz, mit  
 des Pariser Polizeibehörden und des  
 der Liqueur, Bonbons, Dragées und  
 der Zuckerwaaren, und die Zuckerwaaren  
 zum Zuckerwaaren, und die Zuckerwaaren  
 gen, mit Ausnahme des Gummis und des  
 einem Napoléon (der Kaiser) (der Kaiser)

Artikel 2. Es ist verboten, Zuckerwaaren in  
 geglättetes Papier, oder in mit mineralischen  
 hangen, mit Ausnahme des Gummis und des  
 Zuckerwaaren, gelblich, grünlich, oder  
 Zuckerwaaren, gelblich, grünlich, oder

## A n h a n g.

**Sehr zweckmäßige Verordnung der Pa-  
 riser Polizei über giftige Zuckerbäcker-  
 waaren.**

**I. Verordnung in Betreff der Liqueur, Zuck-  
 erwaaren, Dragées und gefärbten  
 Zeltchen.**

In Anbetracht, daß in Paris ein bedeutender  
 Absatz von Liqueurs, Bonbons, Dragées und gefärbten  
 Zeltchen Statt findet, daß, um diese Waaren zu fär-  
 ben, oft giftige Mineralsubstanzen angewandt werden,  
 und daß diese Unvorsichtigkeit schwere Unfälle veran-  
 laßt hat; daß eben solche Unfälle Folgen waren des  
 Saugens an geglätteten oder mit Mineralsubstanzen,  
 z. B. Bleiweiß, Zinkweiß, Kupferoxyd, Chromgelb,  
 Scheele'schem oder Schweinsfurter Grün gefärbten Pa-  
 pieren, in welche die Zuckerwaare gewickelt, oder ein-  
 gegossen wird, ist vom Polizeipräsidenten Delessert Fol-  
 gendes verordnet worden:



Artikel 1. Es ist ausdrücklich verboten, sich irgend einer mineralischen Substanz, mit Ausnahme des Berlinerblaus und des Ultramarins, zum Färben der Liköre, Bonbons, Dragées, Zeltchen und aller Art Zucker- und Backwerk zu bedienen. — Es sind zum Färben derselben nur vegetabilische Substanzen, mit Ausnahme des Gummigutt's und des Aconitum Napellus (ächter Eisenhut, blauer Sturmhut) anzuwenden.

Artikel 2. Es ist verboten, Zuckerwerk in weißes, geglättetes Papier, oder in mit mineralischen Substanzen, mit Ausnahme des Berlinerblaus und des Ultramarins, gefärbten direct einzuwickeln oder zu gießen. Auch ist es verboten, die Bonbons in Schachteln zu bringen, welche innerlich mit Papier belegt sind, das mit mineralischen Substanzen gefärbt ist, und die Schachteln mit ausgeschnittenem Papier dieser Art zu bedecken.

Artikel 3. Es ist verboten, ein Knallpräparat in die Bonbonshüllen zu bringen. Gleichfalls ist es verboten, sich metallener Drähte zu Stielen künstlicher Früchte zu bedienen. Diese müssen vielmehr von Fischbein, Darmsaiten, Stroh oder Holz sein.

Artikel 4. Die Zuckerbäcker, Specereihändler oder andere Kaufleute, welche gefärbte Liköre, Bonbons u. s. w. verkaufen, müssen dieselben in Papiere eingewickelt liefern, welche Etiquetten mit ihrem Namen, Gewerbe und ihrer Wohnung enthält.

Artikel 5. Die Fabricanten und Kaufleute sind für Unglücksfälle, welche durch die von ihnen fabricirten oder verkauften Liköre u. s. w. entstehen, persönlich verantwortlich.

Artikel 6. Es werden jährlich Visitationen bei den Fabricanten und Detailliers Statt finden, um die Befolgung der durch gegenwärtige Verordnung gegebenen Vorschriften zu constatiren.



II. Angabe der färbenden Substanzen, welche von Zuckerbäckern oder Destillateuren zu Bonbons, Zeltchen, Dragées und Likörs verbraucht werden dürfen.

**Blaue Farben:** Sogenannter niedergeschlagener Indigo (Indigo-Carmin), Berlinerblau und reiner Ultramarin. — Diese Farben mischen sich leicht mit allen andern zusammengesetzten Farben.

**Rothe Farben:** Cochenille, Carmin, Carminlack, Fernambuklack, Orseille.

**Gelbe Farben:** Safran, Avignonbraun, Kreuzbeeren, Quercitronrinde, Curcuma, Gelbholz, die Thonerdelacke 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 Schweinsfurter Grün nichts nach.

**Violet:** Campecheholz (Blauholz) und Berlinerblau. Durch passende Mischungen erhält man alle gewünschten Nuancen.

**Violbraun (pensée):** Carmin 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 Likörfabricant alle hier oben angegebenen Farben anwenden, braucht aber noch mehrere andere. Aus folgenden Substanzen kann er noch mehrere besondere Farben bereiten.

Für den holländischen Curaçao: Campecheholz.

Für blaue Likörs: In Alkohol aufgelösten Indig.



Für Absynth (Wermuthlikör): Safran mit niedergeschlagenem Indig (sogenannter Indigcarmin oder Neublau) gemischt.

III. Substanzen, deren Gebrauch zum Färben der Bonbons, Zeltchen, Dragées und Likörs 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 Mitiss (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 Likörs 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 Likörfabricant 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 candirten Früchten gebraucht werden, welche, wenn sie feucht werden, sich an das Papier hängen und, in den Mund gebracht, Unglück veranlassen könnten. Das mit Pflanzenlacken bereitete gefärbte Papier kann ohne Anstand gebraucht werden. Da die Kinder Papierre 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.

IV. Anleitung, wie man zu verfahren habe, um die chemische Beschaffenheit der vorzüglichsten färbenden Stoffe zu kennen, deren Gebrauch den Zuckerbäckern untersagt ist.

Weiße Farbe: Das kohlensaure Bleioxyd, 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 Stecknadelkopf gleichkommen. Macht man diese Operation über einem weißen Bogen Papier, oder einem Porcellanteller, so fallen die Kügelchen darauf und sind dann leicht wahrzunehmen. Das mit Bleiweiß geglättete Einwickelpapier giebt bei'm Verbrennen dieselben Kügelchen; ferner umgiebt den brennenden Theil des Papiers ein gelber Kreis. Endlich werden das kohlensaure Bleioxyd und das damit geglättete Papier u. s. w. braun, wenn man sie mit einem Schwefelwasserstoff enthaltenden Mineralwasser übergießt \*).

\*) Hiervon werden sich unsere geehrten Leser leicht überzeugen können, wenn sie z. B. eine Visitenkarte, deren glänzende weiße Farbe von dem dazu verwandten Bleiweiß herührt, mit Schwefelwasserstoff haltigem Wasser überschütten.



**Gelbe Farben:** Das Massicot oder Bleioxyd verhält sich wie das Bleiweiß. Ebenso ist es mit dem Chromgelb (chromsauren Bleioxyd); 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, ebenso das Massicot.

Das Gummigutt, in Wasser gerührt, giebt eine gelbe Milch, welche auf Zusatz von Aetzammoniakflüssigkeit (sogen. Salmiakspiritus) roth wird. Auf glühende Kohlen geworfen, erweicht es sich, brennt dann mit Flamme und hinterläßt Kohle und 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 gepulvertes Kupferblech, welches über den Rauch oder weißen Dunst gehalten wird, überzieht sich mit einer weißlichen Schicht metallischen Quecksilbers. — Mit Zinnober gemengter Carmin verhält sich eben so. Die Menige, oder das rothe Bleioxyd, verhält sich wie das Massicot oder das Bleiweiß.

**Grüne Farben:** Das Schweinfurter Grün, das Scheele'sche Grün, das Nitigrün sind arseniksaure Kupfersalze. In einem Glase mit Aetzammoniakflüssigkeit zusammengebracht, lösen sie sich auf und geben eine blaue Flüssigkeit. Wirft man so viel davon, als man zwischen zwei Finger fassen kann, auf glühende Kohlen, so verbreiten sie einen weißen Rauch, der stark nach Knoblauch riecht; man muß die Einathmung dieses Rauches bestens vermei-



den. Mit diesen Substanzen gefärbte Papiere entfärben sich in Berührung mit Ammoniakflüssigkeit; ein einziger Tropfen derselben reicht hin, um das Papier an dem Punkte, den sie berührt, zu bleichen, worauf sie sogleich blau wird. Endlich geben diese Papiere bei'm 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 Conditorei von Nutzen sind.**

#### **§. 1. Honig zu reinigen.**

Man stoße vierundzwanzig Loth Kohlen etwas grob, wasche sie einige Mal, nehme auf sechs Pfund Honig sechs Maas Wasser, setze ihn alsdann auf's Feuer, um ihn mit den Kohlen eine halbe Stunde lang kochen zu lassen. Ist dieses geschehen, so läßt



man den Honig mehrmals durch einen Filtrirsack laufen, bis er hell und klar wird. Durch diese Behandlung 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.

Sieb in eine Schüssel frisch gezupfte Blätter von Centifolien, übergieße sie mit so viel Wasser, daß sie davon ziemlich bedeckt sind, setze alsdann dem Wasser drei bis vier 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 eine halbe Stunde lang sieden. Nach dem Erkalten werden die Bouteillen bis auf anderthalb 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.

Anderthalb Pfund Fernambuk wird mit heißem Wasser abgeschwenkt, abgegossen und durch ein Sieb passirt. Alsdann setzt man anderthalb Maas Milch mit etwas Alaun auf's 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 ein halb Pfund gestoßenen Alaun zugesetzt hat, eine



Viertelstunde lang gekocht, bis die Farbe schön roth wird. Man sieht sie durch ein Tuch und setzt nach dem Erkalten so viel aufgelöstes dickes arabisches Gummi zu, daß die Flüssigkeit die Consistenz eines dicken Firnisses erhält.

§. 5. Cochenillenfärbe.

Nimm zwei Loth Römisches Salz, zwei Loth Cochenille, zwei Loth Cremortartari, ein halb Loth gebrannten Alaun, mische diese Ingredienzien, nachdem sie fein gepulvert sind, mit ein wenig Wasser und ein Loth Puder zu einem dicken Teig, formire Kugeln daraus von der Größe einer löthigen Bleikugel 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 ein Maas Milch, aus welcher man den Käsestoff durch Weinessig abgeschieden hat, das Weiße von vier bis fünf 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 ein Pfund abgezogene Mandeln mit Weingeist recht fein, mische drei Loth Puder und vier Eidotter darunter, röste diese Masse mit dem Spatel auf einem schwachen Kohlenfeuer etwas ab und formire kleine Kugeln daraus.



§. 8. Figuren in Wachs zu gießen.

Man lasse weißes oder gelbes Wachs in einem irdenen Tiegel auf gelindem Feuer schmelzen, thue zu einem Pfunde Wachs sechs bis acht Loth Terpentin, und lasse es in dem heißen Wachs schmelzen, rühre ihn mit einem Stückchen Holz auf dem Feuer unter einander, damit er sich mit dem Wachs recht vereinige, lasse das Wachs alsdann so lange stehen, bis sich am Rande des Tiegels ein zartes geronnenes Rändchen ansetzt; alsdann gieße es in die Form.

Man kann das Wachs in Gyps, Blei und hölzerne Formen gießen.

Die Gypsformen, wenn sie nicht mit Delfirniß 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 einen halben 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 Delfirniß vorher bestrichen sind, mit in Wasser geschabter und zerlassener Seife bestreichen, und alsdann das Wachs hineingießen, indem die Gypsformen durch das oftmalige in's Wasserlegen leicht schadhast werden und zu Grunde gehen.

Die mit Delfirniß 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 Wachsfiguren 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 angelegt 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 ange-  
setzte Wachs ab, löst die Theile der Form behutsam  
auseinander, thut die Figur heraus, wäscht sie in  
Seifenwasser mit einem Fisch- oder feinen Borstpin-  
sel sauber ab, läßt sie trocknen, setzt die Theile, die  
man vorher am Licht ein wenig gewärmt hat, zusam-  
men, polirt sie sauber aus, und bestreicht sie mit  
Bleiweiß oder Kremserweiß, 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 Kremserweiß mit ge-  
mahlenem Zinnober, Fleischfarbe und bestreicht die zu  
bekleidenden Theile damit zum dritten Male fleisch-  
farben, die Gewande aber mit beliebigen Farben, und  
malt das Gesicht aus. Die Gewande kann man  
alsdann mit dem im zweiten Abschnitte der ersten Ab-  
theilung, Kap. 10, §. 1, beschriebenen Lack anstreichen.  
Zu 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 ein Pfund 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 vier Loth weißes  
ausgelassenes Schöpfenunschlitt dazu, und lasse es  
mit dem Wachs schmelzen, reibe Kremserweiß 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 Wachs vereinige. Wenn das  
Wachs so kalt ist, daß es ein zartes geronnenes Reif-  
chen am Rande des Topfes angehängt 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 zum 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. dgl. 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 ein Viertelpfund Terpenthin und so viel gestoßenen und feingesiebten Grünspan, nebst einem halben Eßlöffel voll Kurkume dazu, daß es eine schöne grasgrüne Farbe bekommt; lasse es auf dem gelinden Feuer kochend heiß werden, damit sich der Grünspan und Kurkume recht auflöse, hebe es sodann vom Feuer und lasse es setzen; 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 einen Schuh lang und zehn 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 drei Viertel langen Stock dicht an das Wachs, schlage den unteren Theil der Leinwand um denselben, und stecke das Uebrige zu dem Wachs, 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 continuire damit, bis Alles durchgepreßt ist.

Während des Durchpressens setzt man den Kessel mit dem Wasser und Wachs auf eine Kohlpfanne, damit es immer warm bleibt.

§. 11. Felsen von Wachs.

Reibe dunklen Ocker auf einem Reibstein recht zart, nimm ein Pfund weißes oder gelbes Wachs und ein Viertelpfund Terpenthin, lasse es schmelzen, thue so viel geriebenen 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 Spansiebe und lasse es abtrocknen.

Von diesem Wachs und dem vorher beschriebenen Grase kann man Berge und dergleichen 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 Terpenthin dazu und lasse es schmelzen; rühre alsdann so viel gemahlten 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 ein Pfund weißes oder gelbes Wachs und vier Loth weißes Pech in einem glasureten irdenen Tiegel schmelzen, thue zwölf Loth Terpenthin und so viel gestoßenen und fein gesiebten Grünspan und Kurkume dazu, daß es eine schöne grüne Farbe wird, lasse es kochendheiß 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 Terpenthin darunter rührt, so muß man sich wohl in Acht nehmen, daß es nicht überlaufe.



Diese Zellen kann man auch in allen Farben machen. Man läßt das rote Wachs mit Zinn- oder das blaue mit englischer Schwärze, das gelbe von natürlich gelbem Wachs, Königsgelb oder dergleichen.

Diese Zellen können man auch in allen Farben machen. Man läßt das rote Wachs mit Zinn- oder das blaue mit englischer Schwärze, das gelbe von natürlich gelbem Wachs, Königsgelb oder dergleichen.



Bei dem Verleger dieses erscheint und ist durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

## **Zeitung für Conditoren,** Lebküchler, Bäcker, Chocoladefabricanten, Parfümisten, Destillateure, Fleischer, Wurstfabricanten und andere Victualienproducenten.

(In zwanglosen Hefen, deren 6 einen Band bilden.)

Bis jetzt sind erschienen: I. Band (6 Hefte)  
1 Rthl. 26¼ Sg. — II. Bd. (6 Hefte) 2 Rthl. 7½  
Sg. — III. 13 Hest 7½ Sg. 23 Hest 8¼ Sg. 33  
Hest 10 Sgr.

Um einen Begriff von dem Reichthume und der  
Mannichfaltigkeit dieser Zeitung zu geben, theilen wir  
(da es für alle Hefte der Raum nicht gestatten würde)  
hier nur den Inhalt von einigen der neuern Hefte mit:

**Inhalt vom II. Bande 68 Hest:** Gelées f. Zwischengerichte. — Construction eines Eiskellers z. Aufbewahren von Früchten u. Vegetabilien, worauf sich William Newton, Patentagent zu London, in Folge einer Mittheilung am 17. Sept. 1846, ein Patent ertheilen ließ. — Dr. Romershausen's Dampfpresse zu Kaffeebereitung. — Lucas's Verfahren, Zeltchen oder Pastillen zu fabriciren. — Verschiedene Bäckereien. — Ueber die Anwendung des Malzteiges zur Brodbereitung, von Dr. Jul. Schloßberger, Prof. in Tübingen. — Ueber den Werth versch. Nahrungsmittel. — Von den wohlriechenden Essigen. — Verbesserte Essigbereitung — Dr. Romershausen's Lustpresse. — Marschal's aromatische Chocolate. — Apparate z. Aufbewahr. von Nahrungsmitteln, Getränken zc., worauf sich John Kings in Spur-street, Grafenschaft Middlesex am 21. Julius 1835 ein Patent ertheilen ließ. — Trüffelmehl und Trüffeleßenz. — Verfahren, grüne Gemüse f. den Winter aufzubewahren. — Verfahren, das Wasser von Gyps zu reinigen. — Neues Verfahren z. Fabrication des Kartoffelmehls, von Pluchart.

**Inhalt vom III. Bd. 13 Hest:** Von den Syrupen. — Von den Crèmes zu Zwischengerichten. — Die wichtigsten Arten von Kuchen, welche der Conditore zu backen pflegt. — Brod aus Mais und Korn. — Ueber Erkennung d. Verfälschung des Getreidemehls. — Verfahrensarten z. Entdeckung der Verfälschungen der verschiedenen Mehl- und Brodarten; von Herrn Donny. — Verschiedene Bäckereien.



— Pollat's künstliche Hefe f. Branntweinbrennereien. — Aromatischer Räucheressig. — Versuche über die Prüfung der Essige, in'sbesondere der Weinessige; von Guibourt. — Ueber künstliches Ausbrüten der Eier. — Ueber das zweckmäßige Verfahren, Fleisch zu kochen, Fleischbrühe und Fleischextract zu bereiten und das Fleisch einzusalzen; von Herrn Professor J. v. Liebig. — Ueber das Braten. — Bereitung d. Butter aus süßer gekochter Milch. — Verfälschung von Kochsalz und andern Gewürzen. — Verfälschung von Zucker, Syrup, Honig, Kaffee, Thee u. Chocolate.

**Inhalt vom III. Bande 28 Heft:** Confituren nach Pariser Recepten. — Obst-Pasten nach Pariser Recepten. — Früchte in Branntwein einzumachen, nach Pariser Recepten. — Von den Conserven, nach Pariser Recepten. — Völlig unschädlich grüne Farbe f. Zuckerbäcker. — Keller zur Aufbewahrung seiner Obstsorten in Nordamerika. — Verfahren zum Aufbewahren der Eier. — Ueber eine Methode, Gefäße aller Art hermetisch zu verschließen, besonders die zum Aufbewahren von Nahrungsmitteln, nach Appert's Methode bestimmten, und über ein Verfahren, die mit Zucker eingemachten Früchte zu conserviren; von Hrn. Maissiat, außerordentl. Professor d. Medicin zu Paris. — Bericht über Hrn. Donny's Verfahrensarten, um die Verfälschung der versch. Mehlarthen zu erkennen. — Neuer Backofen, erfunden v. den Herren Schmidt und Wimmer in Wien. — Von den Nastias und den Biqueurs, welche durch Infusion dargestellt werden. Nach Pariser Recepten. — Einfaches Entfuselungsverfahren des Branntweins. — Gute Punsch-Essenz. — Dr. John Ryan's, Prof. d. Chemie zu London, patentirtes Verfahren, thierische und vegetabilische Substanzen zu conserviren. — Die Fabrication des Chesterkäses. — Ueber die im Handel vorkommenden grünen Theesorten; von Robert Warrington. — Einfaches Entfuselungsverfahren des Branntweins. — G. A. Arney's Bouillon- u. Gelée-Pulver.

**Inhalt vom III. Bande 38 Heft:** Verschiedene feine Torten. — Verschiedene Waffelarten. — Von den Compots. — Briet's Apparat zum Bereiten gashaltiger Wasser. — Apparat zum Bereiten von Sodawasser oder kohlenensäurehaltigem Wasser, worauf sich Frederik Bakewell in Hampstead, Grafschaft Middlesex, am 11. Nov. 1847 ein Patent ertheilen ließ. — Von der Butter. — Ueber Verfälschung der Chocolate. — Ausgezeichneter Magenlikör. — Einfaches Entfuselungsverfahren des Branntweins. — Ueber Maschinenbäckerei u. über die neue Knetmaschine des Herrn Boland in Paris.



Fig. 1.

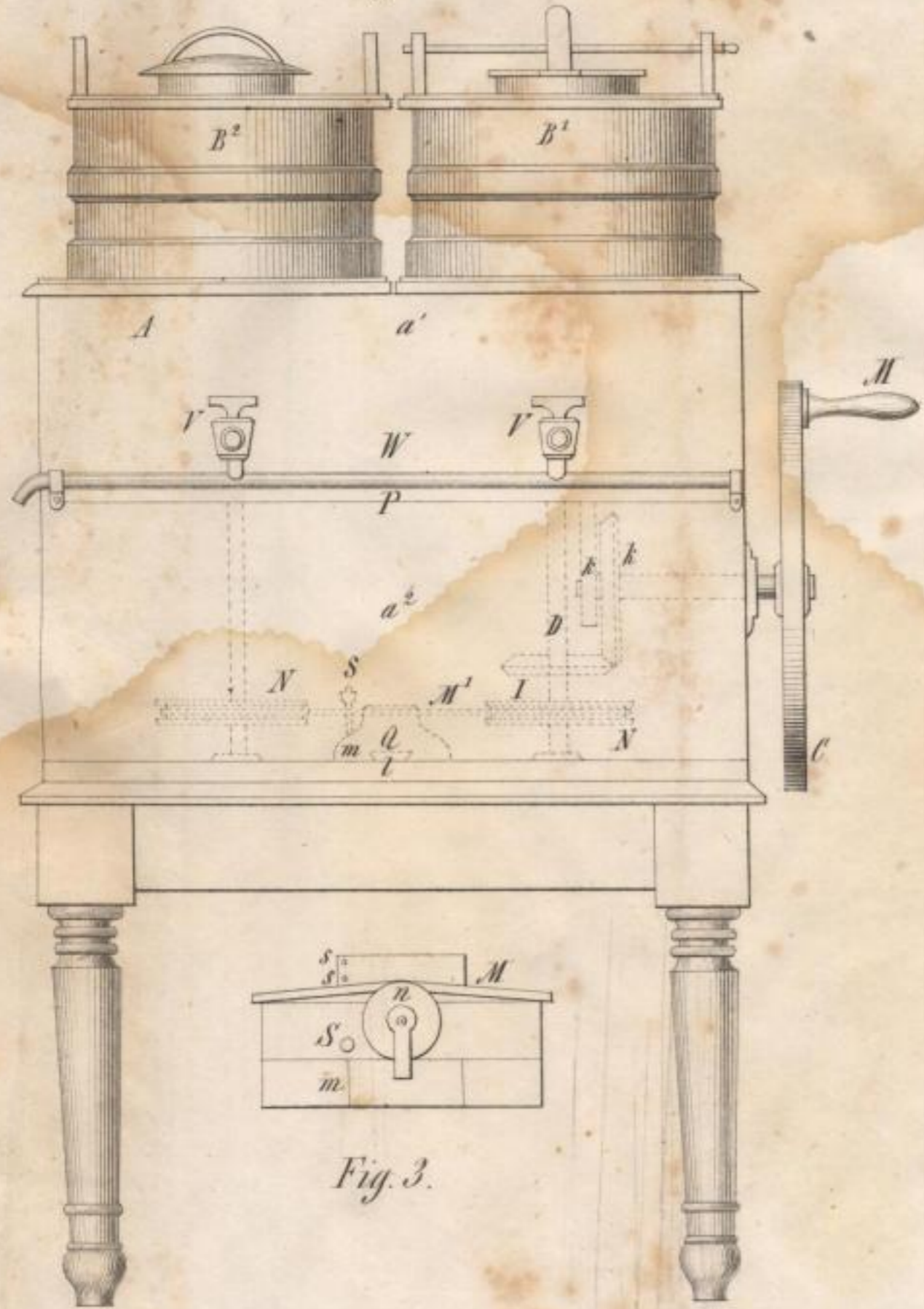


Fig. 2.

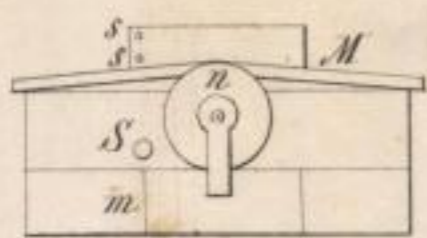
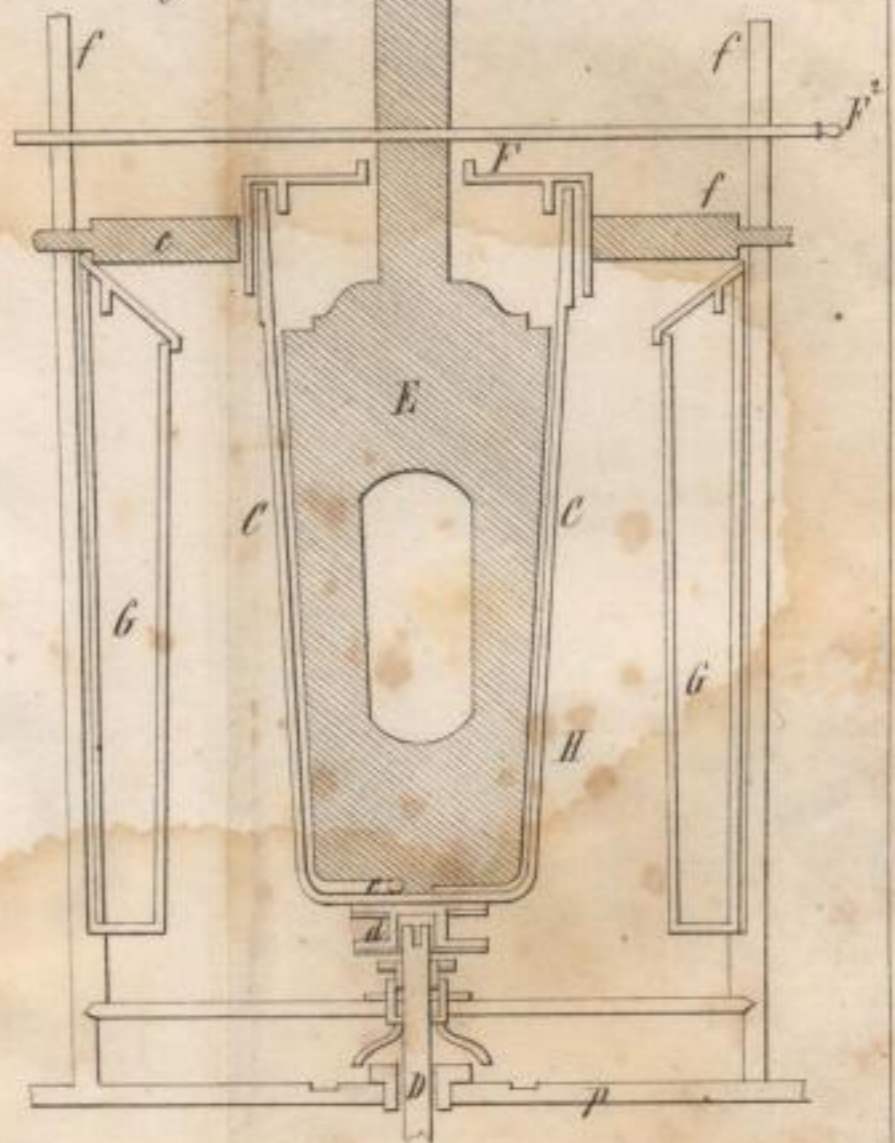
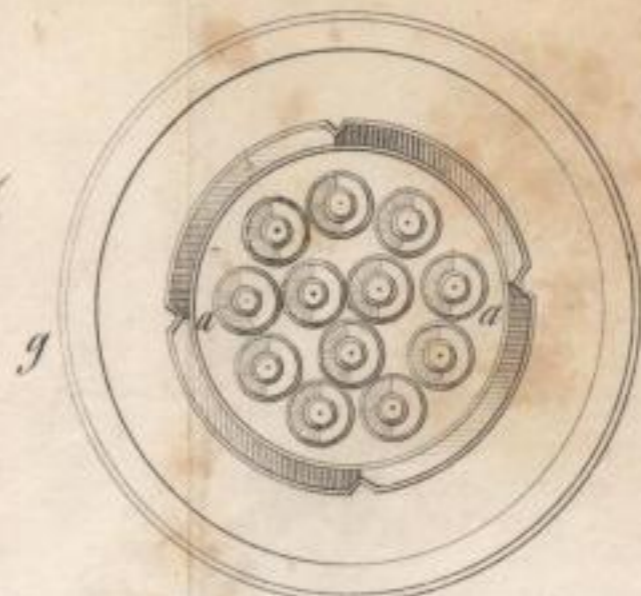


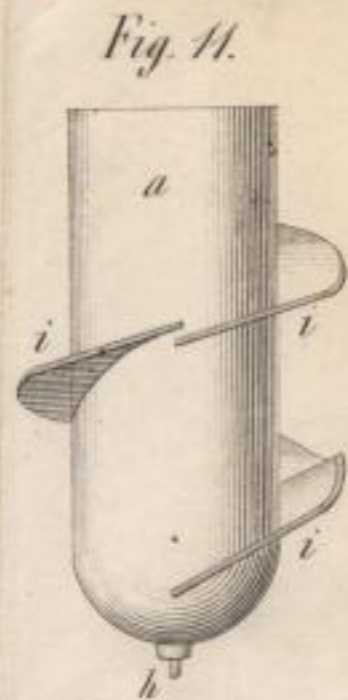
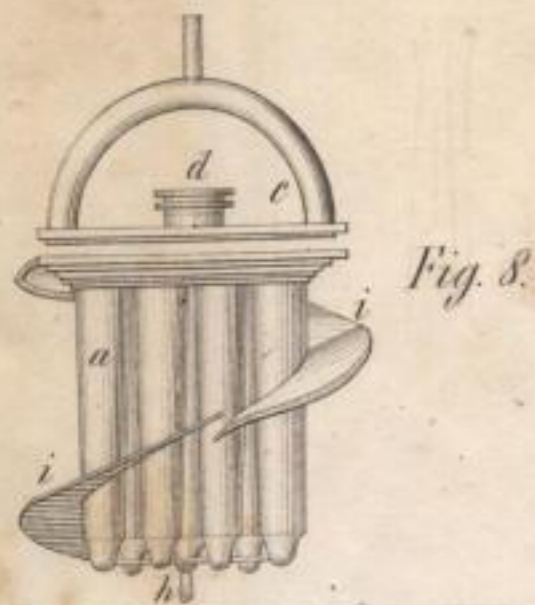
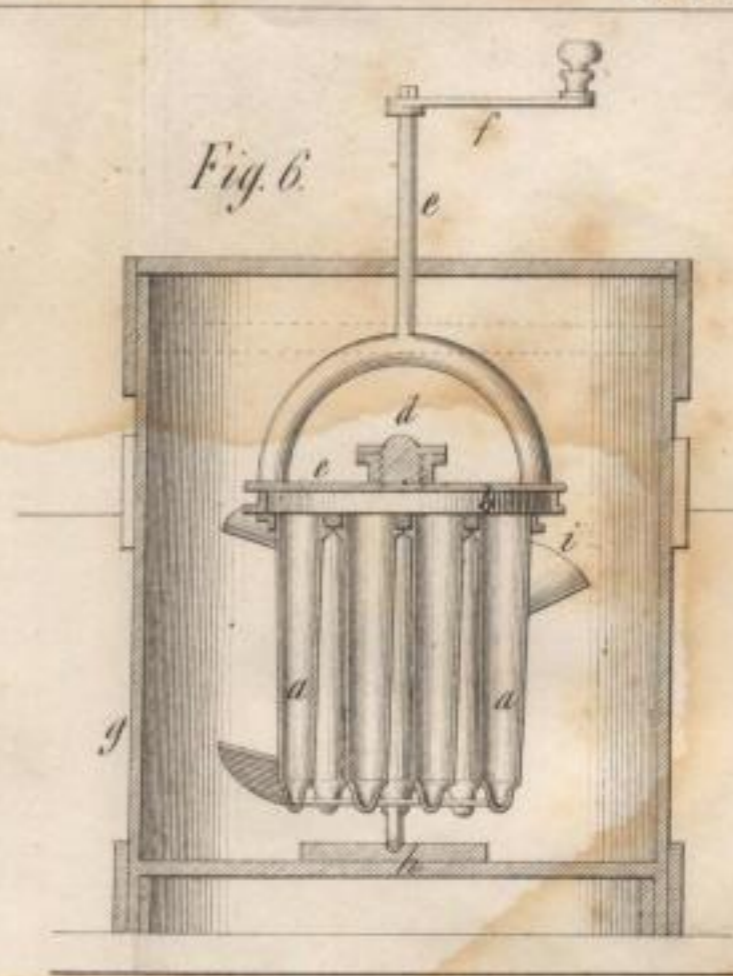
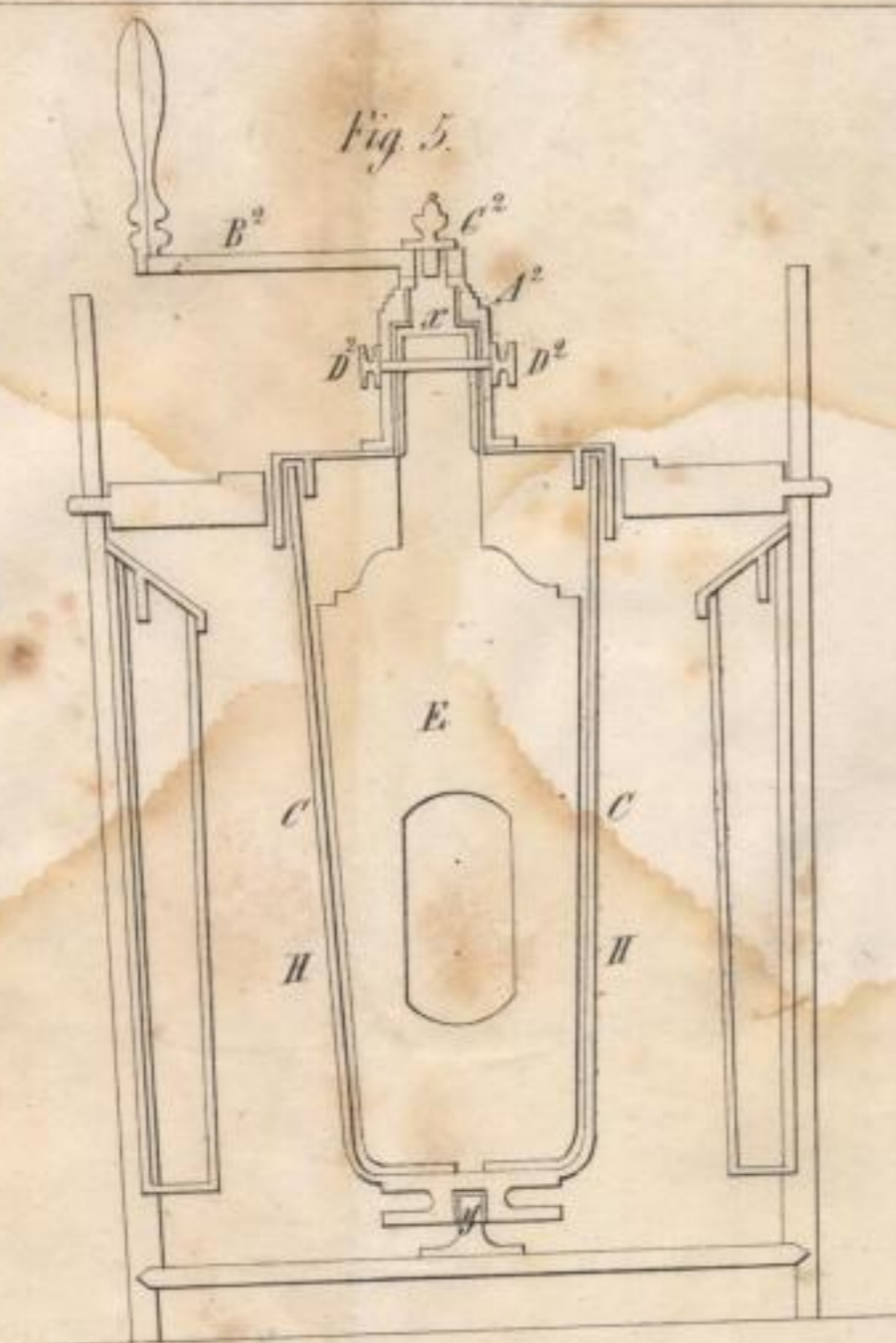
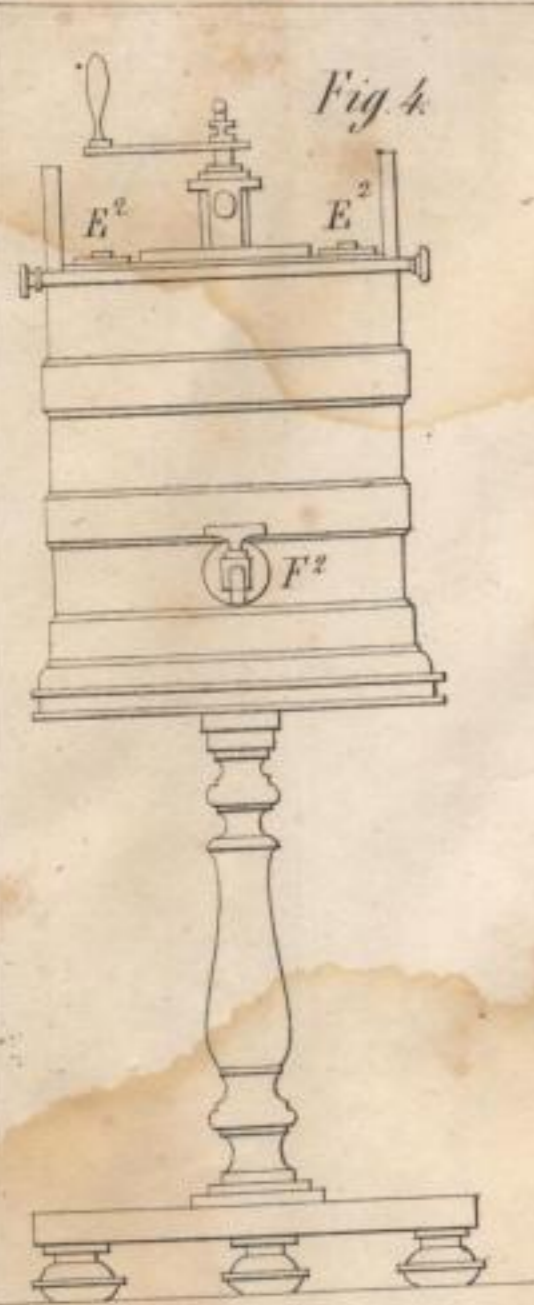
Fig. 3.

Fig. 7.

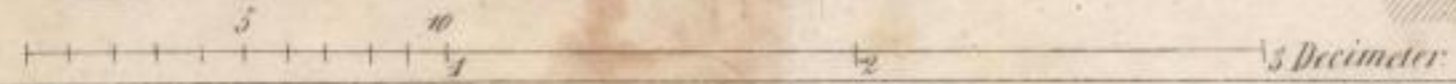
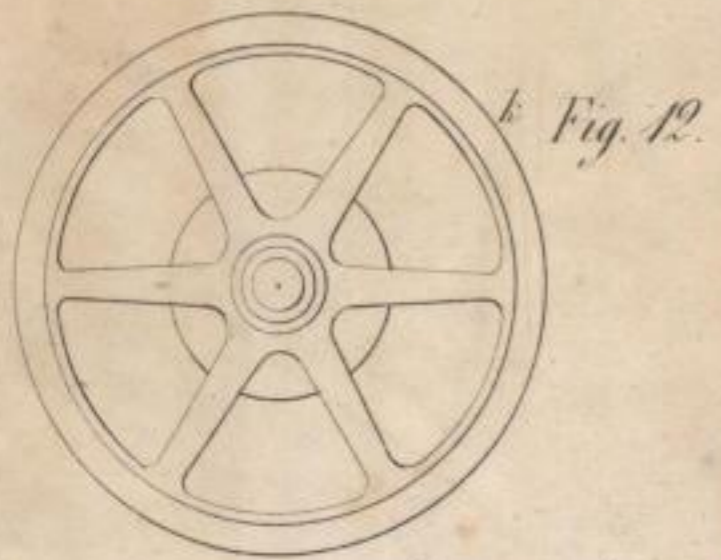
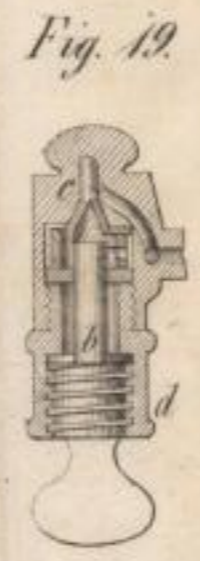
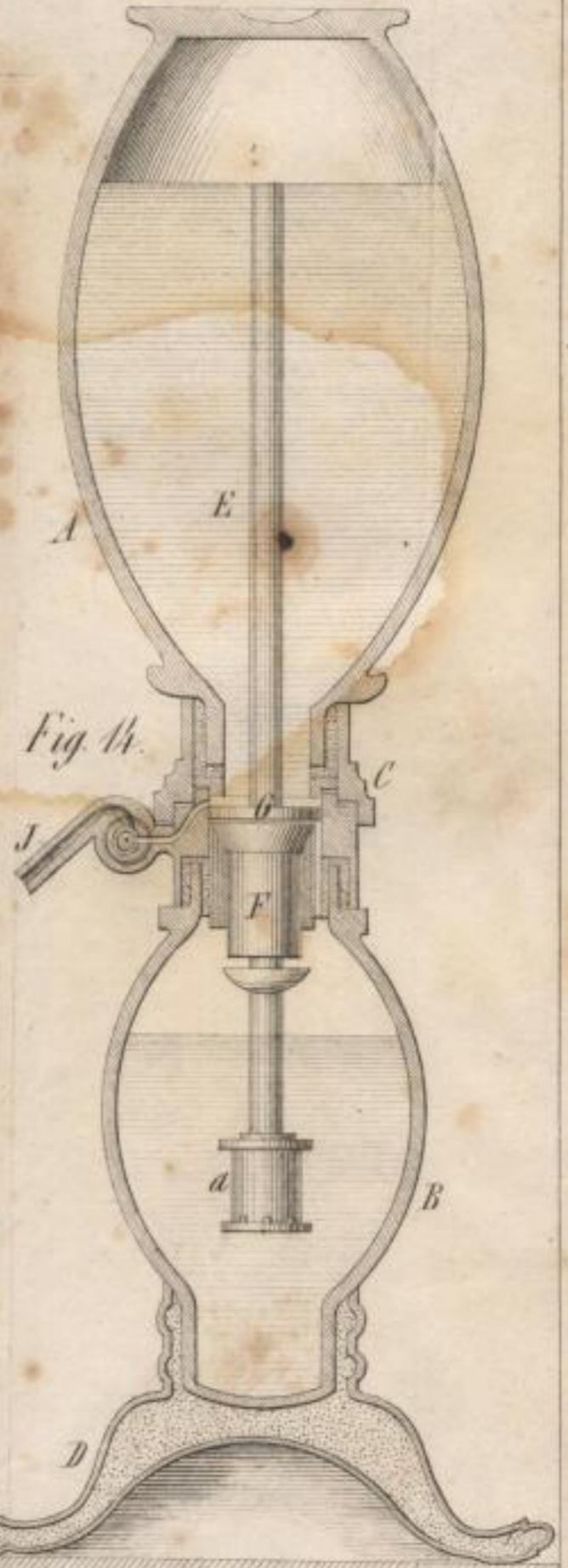
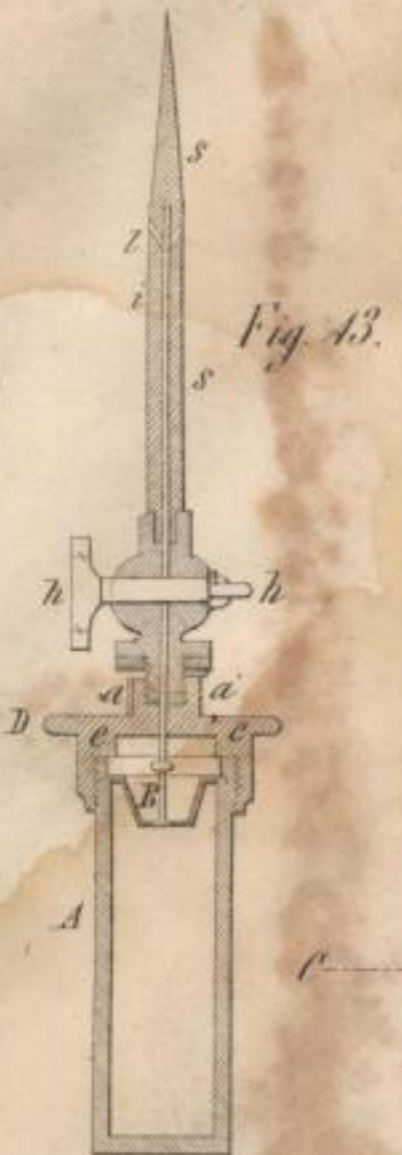
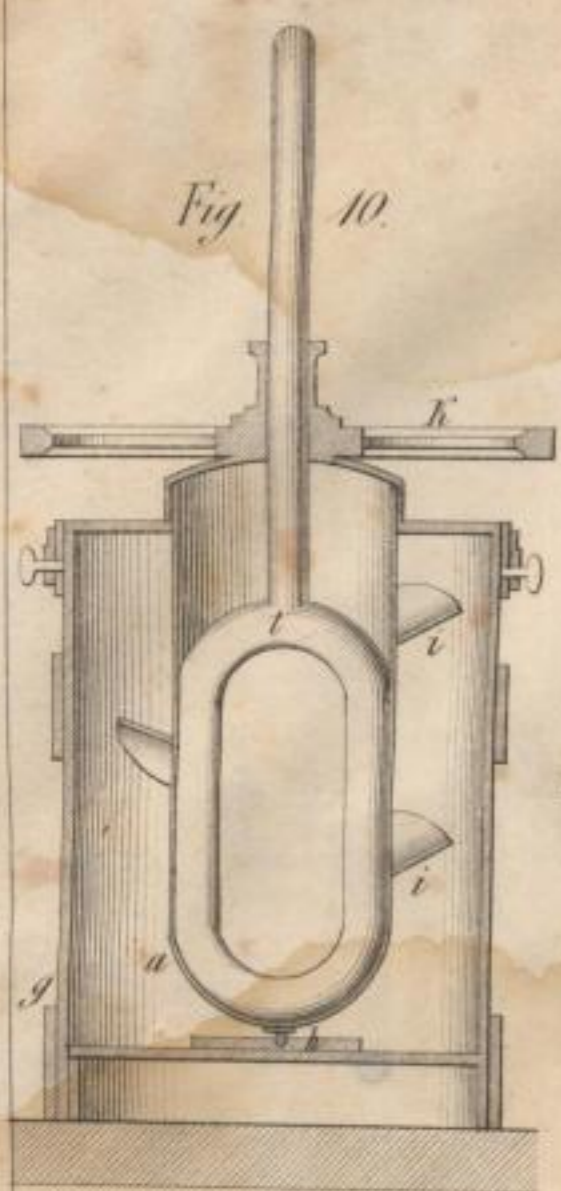


Zu Eupel Conditor.

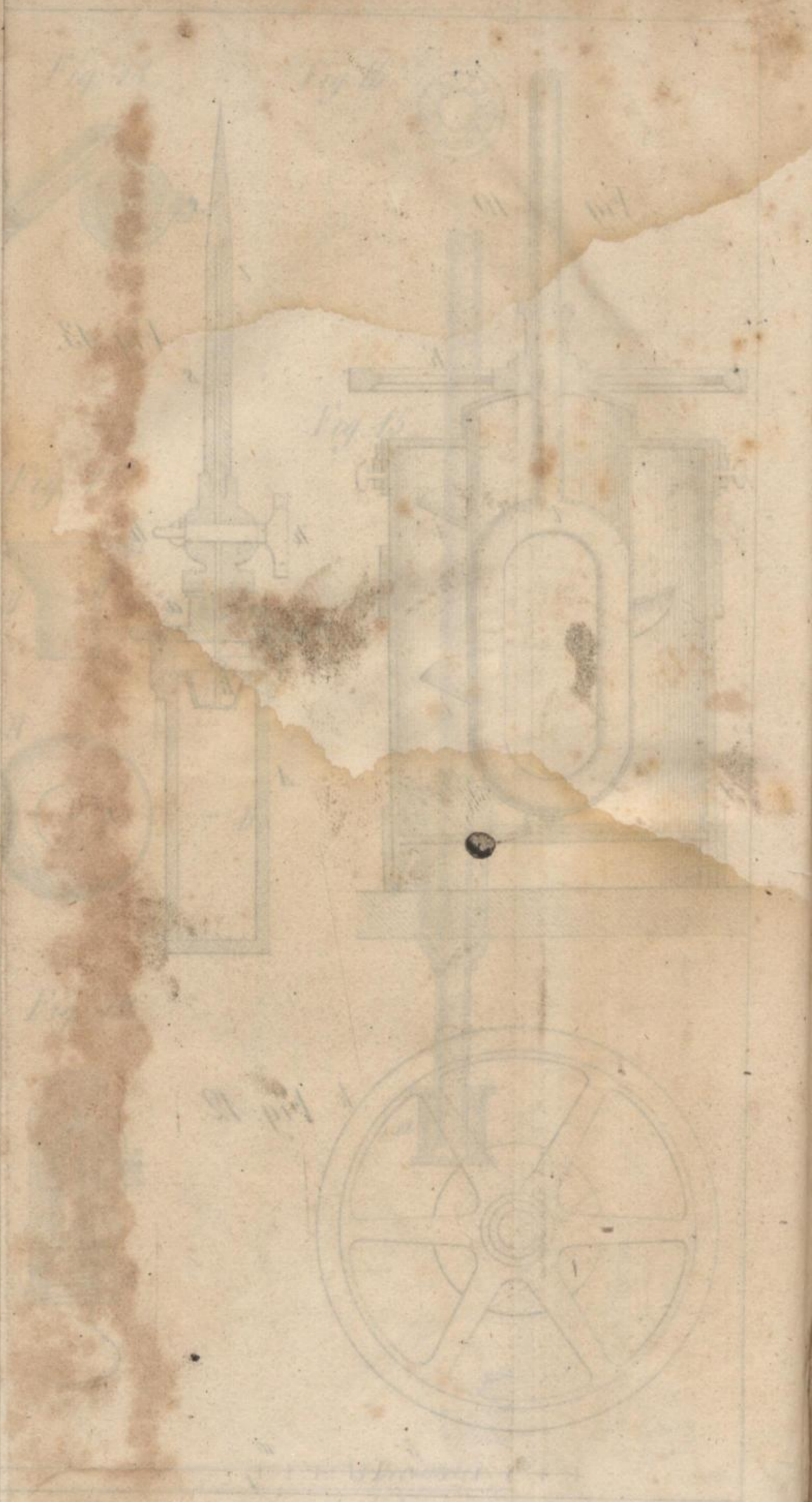






















X

