

Zunke von Petersilie, auf sächsisch. Die grüne Petersilie wird klein gehakt, mit einer in Wein geweichten Semmelkrume in einem steinernen Mörsel klein gestossen, ausgedrückt, oder durch ein enges Sieb getrieben, gezuckert und klein gehakte Eyer darauf gestreut.

Türkischer Hahn. S. Welscher Hahn.

U.

Ueberzuckerte Blumen. Man weicht etwas Tragant ein wenig in Rosenwasser, schlägt zwey Eyweiß mit einem Löffel voll wohl, thut von dem eingeweichten Tragant einer Erbse groß nebst ein wenig gestossenen Zucker dazu, schlägt es zu einem lautern Schaum wohl ab, tunkt ein Häderchen hinein, bestreicht die Blumen damit, und bestreut mit gestossenen Zucker über und über, legt jedes Blättchen auf ein Brett, und thut zum warmen Ofen, daß sie abtrocknen, und läßt dann bey der Wärme stehen.

Ueberzuckerte Johannisbeere. Man kocht ein wenig Johannisbeersaft und etwas Zucker, nebst ein wenig Rosenwasser in einem Pfännchen, bis es ziemlich dick wird; dann tunkt man recht feine Johannisbeersträußchen hin-

ein, zieht sie geschwind wieder heraus, wälzt sie in schönen weissen durchgestebten Zucker, daß sie ganz weiß werden, hängt sie auf, läßt sie trocknen, und verbraucht sie sogleich, dann sie halten nicht lange.

Ueberzuckerte Kirschen Man läutert weissen Zucker und kocht ihn so steif, daß er gleich hart wird, wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller fallen läßt. Dann tunkt man frische schöne Kirschen, eine nach der andern hinein, zieht sie geschwind wieder heraus, hängt sie auf, daß sie trocken werden, und verbraucht sie gleich frisch.

B.

Beilchenkuchen. Man macht aus Papier eine etwas erhabene Form, so groß, als der Kuchen werden soll, dann thut man ein halb Pfund Beilchenblätter in ein Pfund Zucker, der nach grosser Federart gesotten ist. Dies arbeitet man auf dem Feuer mit dem Rührlöffel wohl durch. Wenn alles zusammen zu steigen anfängt, und nun bald in die Form gegossen werden soll, so nimmt man ein wenig Eyweiß, das mit klaren Zucker, und zwar nicht allzudünn eingerührt ist, daß der Kuchen in die Höhe geht, dies thut man dazu, schüttet gleich darnach alles zusammen in die Form, und hält darüber ein Beilchen

ten