

769. Haselnuß mit Streuzucker.

Diese werden eben so gemacht wie die Mandeln, nur daß man sie rund formirt.

770. Kaffeh = Zelteln

und

771. Maraschino = Zelteln.

Den Zucker übergieße mit starkem schwarzen Kaffeh, und lasse ihn dick einkochen; übrigen verfare wie mit den Katarh = Zelteln.

Zu den Maraschino = Zelteln wird der Zucker so behandelt, wie bey den Kornblumen = Zelteln gesagt wurde; statt Alkermessaft gibt man Maraschino = Liqueur hinzu.

772. Tragant aufzulösen.

Der Tragant wird in einer Schale mit so viel reinem Wasser übergossen, daß er damit bedeckt ist; nun läßt man ihn so 24 Stunden lang weichen, und drückt ihn dann durch eine starke Leinwand.

773. Tragantteig zu Figuren.

Der aufgelöste Tragant wird mit gesiebtem Zucker in einem Mörser gut gestoßen, dann aber mit etwas Eyerklar und Haarpuder zu einem festen Teig auf einer Steinplatte abgeknetet.

**Verschieden gefärbtes Zuckereis
zur Verzierung des Backwerkes.**

774. Weißes Zuckereis.

Schlage zwey Eyerklar flaumig ab, gib den Saft

von einer halben Limonie hinzu, und verrühre es mit so viel gestebtem Zucker, bis es recht dickflüssig ist, was ungefähr eine Stunde dauern dürfte. Man füllet nun damit einen kleinen Trichter, und verziert das Backwerk nach Belieben; — statt des Trichters kann man auch ein Skarniß von Papier nehmen, und dessen Spitze wegschneiden.

775. Rothes Zuckereis.

Wird wie das weiße bereitet; nur kommt Alkermesfaß hinzu. Auch kann man rothen Tornisol mit dem Eyerklar zuvor weichen lassen.

776. Grünes Zuckereis.

Man färbt es mit Spinattopfen.

777. Blaues Zuckereis.

Wird mit Veilchensaft gefärbt, oder blauer Tornisol mit dem Eyerklar geweicht.

778. Gelbes Zuckereis.

Man färbt es mit ausgesottenem Saffran, oder man reibt den Zucker mit Pomeranzen- und Limonieschalen ab.

779. Braunes Zuckereis.

Färbe es mit schwarzem Kaffeh.

780. Schwarzes Zuckereis.

Wird mit geriebener Chocolate recht dunkel gefärbt.

781. Sorten-Auspuß von grünem Moos.

Koche rein gepußten Spinat im Wasser weich, überspühle ihn dann mit kaltem Wasser, und drücke

ihn zwischen zwey hölzernen Tellern gut aus. Wenn er auf einem Tuche ganz abgetrocknet ist, so stoßt man ein halbes Pfund solchen Spinat mit einem Pfunde Zucker in einem Mörser gut durch einander, breitet ihn dann leicht auf ein Sieb aus, und läßt ihn so dürr werden.

Damit aufgezuckte Torten sehen sehr gut aus.

Crèmes, Sulzen und Gefrorenes.

782. Beste Art, die Hausenblase aufzulösen.

Nimm drey Loth zerklopfte Hausenblase, setze sie mit einem Seitel Wasser in einer kleinen Reim auf Kohlenfeuer, und rühre es fleißig um, bis sie zergangen; jetzt werfe ein Loth feinen gestoßenen Zucker hinein, lasse es gut sieden, schäume es ab, und seihe es durch eine Serviette.

783. Zucker, zum Gefrorenen zu läutern.

Der Zucker, wie man ihn zu mehreren Arten von Gefrorenen braucht, wird auf folgende Art geläutert: Stelle in einer breiten Reim drey Viertelpfund Zucker mit einem Seitel Wasser auf Kohlenfeuer, schäume ihn fleißig ab, und siede ihn so lange, bis er sich wie ein Faden spinnt. Man kann auch ein Eyerklar zu Schnee schlagen und in den Zucker geben, damit er sich recht klärt, allein wenn derselbe gut abgeschäumt worden, ist es nicht nöthig.

784. Art die Gefrierbüchse zu behandeln.

Die zinnerne Büchse, in welche die Masse zum Frieren gegeben wird, wird mit ihrem Deckel ge-