

in heiße Asche warm erhaltene Saft ganz sachte hineingeschüttet, daß der Zucker lauter wird, und also aufs Feuer gesetzt. Nach dem ersten Sode nimmt man ihn weg, schäumt ihn ab, und setzt ihn wieder aufs Feuer, auf welchem man ihn zugedeckt noch zwey oder dreymal auffieden läßt. Wenn er breit und glatt vom Löffel abfällt, so ist er genug gekocht, und kann vom Feuer weggenommen und in die Clarequets-Becher gegossen werden.

Zwölfte Abtheilung,

Verschiedene Gallerten zu machen.

I. Gallerte von grünen Stachelbeeren.

Es werden drey Pfund Beeren genommen, und in warmen Wasser auf das Feuer gesetzt, so, wie man sie feucht einmacht. Die Kernen dürfen nicht heraus kommen. Wenn sie auf die Oberfläche des Wassers heran gestiegen sind, so wirft man sie in frisches Wasser, setzt sie wieder auf das Feuer, bis sie sich mit den Fingern drücken lassen, läßt das Wasser hernach
davon

davon ablaufen, und schüttet sie in 3 Pfund Zucker, der nach Perlenart gesotten ist. Man läßt sie etlichemal aufwallen, und schäumt sie immerfort, bis der Zucker wieder perlentüchtig ist; welches zu wissen, man nur ein wenig Zucker in dem Schaumlöffel nehmen darf. Wenn der Zuckersaft breit, wie ein Tuch, herabfällt, so ist es ein Zeichen, daß die Gallerte genug gekocht hat. Alsdann wird sie durch ein Haarsieb in eine flache Schüssel gegossen, und dann in ihre Gefäße gegeben.

2. Gallerte von Johannisbeeren.

Man nimmt nach dem Verhältnisse der Menge, die man zu machen, willens ist, mehr oder weniger Johannisbeeren, die aber nicht allzu reif seyn dürfen. Wenn man dreyszig Pfunde beisammen hat, giebt man dieselben ohne sie abzupflücken, in ein grosses Gefäß mit einem halben Schoppen Wasser, setzt sie auf das Feuer, und läßt sie ein paarmal aufsteden, bis sie ihren Saft von sich gegeben haben. Hierauf schüttet man sie in ein Sieb, und drückt sie mit einem Schaumlöffel wohl aus. Alsdann wiegt man die Hülsen, um zu sehen, wie viel man Saft bekommen habe.

Betra.

Betragen die Hülsen zehn Pfunde, so hat man zwanzig Pfunde Saft. Diesen giebt man in ein dazu taugliches Gefäß, wirft nach und nach, indem man mit einem Rührlöffel beständig umrührt, zwanzig, oder wenn es nicht so süß werden soll, fünfzehn Pfunde feinen Zucker dazu, und läßt es beysammen am Feuer kochen. Sobald es einen grossen Schaum wirft, so wird es vom Feuer genommen und abgeschäumt, hernach aber wieder aufs Feuer gesetzt, daß es zugedeckt noch drey oder viermal aufkocht; so ist die Gallerte fertig und schön.

3. Gallerte von Johannisbeeren auf andre Art.

Man zerquetscht rothe Johannisbeeren so viel man nöthig hat, und drücke sie durch ein Sieb, daß ihr Saft herauskomme. Zu jedem Schoppen dieses Saftes lasse man ein Pfund Zucker nach Art des Gebrochenen sieden, schütte zu selbigem den Saft von den Beeren, und lasse beides mit einander ein paar Sode thun. Wenn die Gallerte breit vom Löffel fällt, so ist sie genug gekocht, und kann, sobald sie kalt ist, in Gefäße gegeben, und zugedeckt werden.

Manche messen den Saft nicht, sondern

wägen nur die Beeren, und rechnen auf jedes Pfund derselben ein Pfund Zucker. Hernach zerquetschen sie die Beeren, ziehen den Saft davon ab, geben ihn in den Zucker, der nach Art des Gebrochenen gesotten ist, und machen ihn nach vorgemeldeter Art fertig. Andere nehmen zu jedem Pfund von den Beeren nur drey Viertelpfund Zucker; wer aber gar nur ein halbes Pfund Zucker nimmt, derselbe hat von seiner Sparsamkeit keinen Nutzen, weil die Gallerte länger kochen muß, bis sie so dick wird, als die vorige. Dadurch vermindert sie sich auch, und kann leicht schwarz werden. Von den weissen Beeren wird die Gallerte eben so, wie von den rothen, verfertigt.

4. Gallerte von Johannisbeeren mit Himbeeren vermischt.

Die Art ihrer Zubereitung ist von der vorigen in nichts unterschieden, auffer daß zu drey Viertelpfund Johannisbeeren, ein halbes Viertelpfund Himbeeren, und denn überhaupt zu jedem Pfunde Beeren ein Pfund Zucker genommen wird. Wer die Gallerte mit den Hülsen machen will, giebt den Zucker in ein Geschirr, und läßt ihn nach Art des Gebrochenen
sieden;

sieden; hernach kommen die Beeren hinein, und sieden mit dem Zucker, der von Zeit zu Zeit abgeschäumt werden muß, bis die Gallerte zwischen den Fadenzucker und Perlenzucker gestotten ist. Dann giebt man sie in ein zartes Har sieb, daß sie abtropft, drückt die Hülsen ein wenig aus, läßt sie noch eine kurze Zeit sieden, daß man sie abschäumen kann, und verwahret sie in ihre Gefäße.

5. Johannisbeeren - Gallerte ohne Feuer.

Man nehme zwey Pfunde Beeren, bringe solche in ein recht dichtes Seichtuch, und arbeite solches so stark, daß aller Saft heraus komme. Diesen seihe man hernach wohl, und nehme zwey und ein halbes Pfund fein gestossenen Zucker dazu. Man rühre ihn hierauf mit einem Rührstöffel, damit der Zucker sich in der Brühe auflösen, setze ihn hernach in zwey Gefäßen an die Sonne, und giesse ihn zwey oder drey Stunden lang von Zeit zu Zeit, und zwar allzeit zehn- bis zwölfmal nach einander, immer aus einem Gefäße in das andre, doch so, daß er beständig in der Sonne stehen bleibt. Gerinnet er nicht denselben Tag, so geschiehet es den folgenden, wenn er an der Sonne steht;

diese Gallerte dienet nur zur Abkühlung, und läßt sich nicht in die Länge aufbehalten.

6. Gallerte von Himbeeren.

Man läßt zwey Pfund Zucker nach Art des Gebrochenen sieden; wenn er diese Eigenschaft erlangt, so giebt man in denselben zwey Pfunde Himbeeren und ein Pfund Johannisbeeren, läßt sie darinnen kochen, und schäumt sie von Zeit zu Zeit ab, bis ein Syrup daraus wird, der einen solchen Faden macht, welcher, wenn man ihn durch Auseinanderstreckung zweyer Finger in die Länge zieht, nicht leicht zerreißt. Man probiert ihn auch mit dem Schaumlöffel, ob er breit von denselben abfällt. Hierauf läßt man die Gallerte durch ein Sieb in einen Napf fallen. Die Früchte dürfen nicht ausgedrückt werden. Wenn sie ganz helle und klar seyn soll, so setzt man sie wieder auf das Feuer, und läßt sie einen Sod thun, alsdann schäumt man sie ab, und hebt sie in Gefäßen auf.

7. Himbeerengallerte auf andre Art.

Drey Pfunde Himbeeren und eben so viel Johannisbeeren werden in einem Napfe wohl
 get.

zerquetscht, und den Saft davon ziehet man durch ein Sieb in ein anderes Gefäß von dieser Art ab. Ferner siedet man vier und ein halbes Pfund Zucker nach Art des Gebrochenen, und läßt den Saft darinnen kochen, bis er die Eigenschaft zwischen dem Fadenzucker und Perlenzucker bekommt, welche man erkennen kann, wenn man damit die im vorhergehenden angegebene Probe macht. Alsdann wird sie in ihre Gefäße gegossen, wenn sie nicht mehr gar zu heiß ist.

8. Gallerte von Kirschen.

Man zerbrückt in einer irdenen Schüssel sechs Pfunde sehr reife Kirschen, daß der Saft heraus kömmt, welchen man durch ein Sieb laufen läßt; dieser muß sich setzen und klar werden. Hernach läßt man sechs Pfunde Zucker nach Art des Gebrochenen sieden, und giebt den Kirschensaft hinein, daß er mit dem Zucker kochet. Man schäumt ihn von Zeit zu Zeit ab, und läßt die Gallerte kochen, bis sie die Eigenschaft zwischen dem Faden- und Perlenzucker bekommt. Dieses zu erkennen, darf man nur etliche Tropfen davon auf einen Teller nehmen; sie muß sich, wenn sie kalt worden, mit

dem Messer ganz aufheben lassen, oder sie muß breit von dem Schaumlöffel abfallen. Dann hebt man sie vom Feuer, und wenn sie in etwas erkaltet, so giebt man sie in Gefäße. Zuletzt führet man mit weißem Papier darüber hin, damit der durch das Eingießen entstandene kleine Schaum wegstömmt, und man deckt sie nicht eher zu, als bis sie ganz kalt ist.

9. Gallerte von Birnen.

Man nimmt so viel Birnen, als man Lust hat, Gallerte zu machen, sie mögen seyn, von welcher Gattung sie wollen, wenn sie nur gut sind. Diese werden geschält, in Stücke geschnitten, und in ein wenig Wasser gekocht, bis sie zur Marmelade worden sind. Nach diesem drückt man durch ein Sieb so viel Saft heraus, als möglich ist. Zu einem Schoppen von diesem Saft läßt man ein Pfund Zucker nach gebräuer Art sieden, und den Birnensaft in dem Zucker etliche Gode thun. Die Gallerte ist gut, wenn sie, indem man sie mit dem Löffel aufhebt, breit herab fällt. Sie wird in dieser Verfassung abgenommen, in Gefäße gegeben, und nicht eher zugedeckt, als bis sie ganz kalt ist.

ist. Birnengallerte wird gemeiniglich sehr wenig braucht.

10. Rothe Birnengallerte.

Es werden Birnen geschält, und in Stücke zerschnitten. Dazu gießt man ein Glas rothen Wein, läßt sie auf einem gelinden Feuer kochen, bis sie zur Marmelade worden sind, und sucht durch ein Sieb so viel Saft, als möglich ist, heraus zu bringen. Zu jedem Schoppen Saft wird ein Pfund Zucker nach Art des Gebrochenen gesotten, und die Gallerte übrigens so, wie die vorhergehende, fertig gemacht.

11. Gallerte von Berberißbeeren.

Man nimmt recht reife Berberißbeeren, so schön als sie zu finden sind, macht die Kerne heraus, und gießt so viel Wasser darauf, daß sie ganz davon bedeckt sind. In demselben läßt man sie zugedeckt zwanzig Sode thun, und drückt den Saft durch ein Sieb aus. Sie müssen auf vollem Feuer kochen, daß sie nicht schwarz werden, und der Saft davon muß recht klar seyn. Diesen Saft mißt man, und nimmt ein gleiches Maas geläuterten Zuckers, der nach Art des Gebrochenen gesotten wird, und läßt

läßt Saft und Zucker miteinander kochen. Nach dem ersten Sode schäumt man ihn ab, setzt ihn wieder aufs Feuer, und läßt ihn kochen, bis die Gallerte breit und glatt vom Löffel abfällt. Alsdann ist sie fertig, kann sofort vom Feuer abgenommen, und sobald sie ein wenig erkaltet, in Häfchen gefaßt werden. Diese Gallerte ist vortreflich bey der rothen Ruhr, sehr leicht und besser, als die von Quitten.

12. Gallerte von sauren Weinbeeren.

Zu sechs Pfund Beeren, die recht reif sind, gießt man ein Glas Wasser, und läßt sie etlichemal aufwallen, bis sie weich sind. Hierauf schüttet man sie in ein Sieb, setzt eine Schüssel unter, und drückt so viel Saft heraus, als möglich ist. Auf eine Kanne solchen Saftes werden vier Pfunde Zucker nach grosser Federart gesotten, und der Saft in den Zucker gegeben, mit welchem man ihn etlichemal aufwallen läßt. Wenn die Gallerte breit und glatt von dem Löffel abfällt, so ist sie fertig, und kann in Häfchen gefaßt werden; man deckt sie aber nicht eher zu, als bis sie ganz kalt ist.

13. Quittengallerte.

Vier Pfunde fast reife Quitten werden in Stücke geschnitten, und drey Kannen Wasser darauf gegossen. In diesem werden sie so lang gekocht, bis sie zur Marmelade werden, welche hernach durch ein Sieb gegossen wird. Auf jede halbe Kanne davon läßt man ein Pfund Zucker nach grosser Federart kochen, giebt den Saft zu dem Zucker, daß beides zusammen auf einem mäßigen Feuer kocht, damit die Gallerte Zeit hat roth zu werden. Ob sie genug gekocht habe, erkennet man daran, wenn man etwas Gallerte mit dem Schaumlöffel ausschöpft, und diese breit wieder abfällt, und so hebt man sie in Häfchen auf.

14. Gallerte von Muskatellertrauben.

Sechs Pfunde recht reife Muskatellertrauben werden abbeert, man läßt sie, nachdem man ein Glas Wasser dazu gegeben hat, ohngefähr sechs oder sieben Sode thun. Nach diesem läßt man sie durch ein Sieb gehen, daß der Saft völlig heraus kömmt. Auf eine halbe Kanne solchen Saftes läßt man ein Pfund Zucker nach grosser Federart sieden, und darnach
den

den Muskatellersaft mit dem Zucker kochen, bis er, wenn man ihn mit dem Schaumlöffel ausschöpft, breit davon abfällt. Alsdenn nimmt man ihn vom Feuer, und saßt ihn, wenn er ein wenig ausgekühlt ist, in Häfchen.

15. Rothe Nefselgallerte.

Man schneidet so viel Nenetten, als man für gut befindet, in kleine dünne Schnittchen, und giebt sie in ein Geschirr mit etwas Wasser, und mit einem Löffel voll aufgelöster Cochenille. Darinnen kochen die Nefsel zudeckt, bis sie zur Marmelade werden; hernach drückt man durch ein Sieb allen Saft heraus. Auf eine halbe Kanne solchen Saftes läßt man ein Pfund Zucker nach grosser Kugelart sieden, in welchem der Nefsel saft so lang kocht, bis die Gallerte aus dem Schaumlöffel breit abfällt. Alsdenn nimmt man sie vom Feuer, und saßt sie in Häfchen.

16. Weisse Nefselgallerte.

Die Nefsel, die man dazu nehmen will, werden geschält und klein geschnitten, und in etwas Wasser, nebst der Hälfte einer Citrone

in

in Scheibchen ans Feuer gesetzt. Man läßt sie bey gelindem Feuer kochen, ohne sie zuzudecken, bis Marmelade daraus worden ist, woraus man so viel Saft, als möglich, durch ein Sieb heranspreßt, und übrigens so, wie bey der vorigen verfährt.

17. Gallerte von Nespeln auf andre Art.

So viele Nenetten, als man will, die keine Flecken haben, und mürb sind, werden nur obenhin geschält, und sehr klein geschnitten. Dann wäscht man sie drey bis viermal in anderm Wasser, und reibt sie mit den Händen ab, daß die Unreinigkeit weg kömmt. Hierauf gießt man Wasser dazu, und bedeckt das Gefäß mit einem runden Papier. Zu fünfzig Nespeln wird eine Maas Wasser erfordert. Darinnen läßt man sie auf starkem Feuer bis auf drey Viertheile einkochen, gießt sie durch ein Sieb, unter welchem eine Schüssel steht, in welche der Saft fällt. Hernach muß dieser Saft durch ein feuchtes Tuch laufen. Wenn er stark genug ist, so ist er mit den Fingern klebricht anzufühlen. Es ist alsdenn nöthig, ihn zu messen, und in heisse Asche zu setzen. Eben so viel wird geläuterter Zucker, der nach
Art

Art des Zerbrochenen gesotten ist, dazu genommen. In diesen wird der Saft ganz sachte hinein geschüttet, nach dem ersten Sode abgeschäumt, und zugedeckt wieder aufs Feuer gesetzt, daß er zween oder drey Sode thut. Man faßt davon etwas in einem silbernen Löffel auf, und wenn die Gallerte breit und glatt vom Löffel abfällt, so ist sie fertig.

Dreizehnte Abtheilung.

Marzipane verschiedener Art zu verfertigen.

1. Marzipan von Erdbeeren.

Man brüht ein Pfund süsse Mandeln ab, läßt sie abtropfen, und stößt sie sehr rein in einem Mörser. Wenn sie genug gestossen sind, so giebt man zwei Hände voll gewaschene und gut abgetropfte Erdbeeren dazu, stößt noch einmal alles zusammen, bis die Erdbeeren sich mit den Mandeln recht vermengt haben. Als denn wird ein Pfund Zucker, der nach Federart