

Gingelegte Früchte.

Kirschen in Brantwein.

$\frac{3}{10}$ Liter frisch ausgepresster Himbersaft wird mit $\frac{3}{4}$ Liter Brantwein gut vermengt, hiezu gibt man $\frac{3}{4}$ Kilo ($1\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker, der darin ganz aufgelöst wird, und füllt es in ein großes Glas, nimmt dann von der großen Gattung schwarzer saftiger Kirschen, von welchen die Stengel abgelöst werden, gibt davon so viel in das Glas, daß der Brantwein zwei Finger hoch über die Kirschen reicht, dann wird das Glas verbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Weichseln in Honig.

Man läßt hiezu ein kleines Fäßchen machen, nimmt dann von der größeren Gattung schwarzer Weichseln, löst die Stengel, wäscht sie und läßt sie abtrocknen. Auf ein Fäßchen von 4 Liter ($2\frac{1}{2}$ Maß) wird 3 Deka ($1\frac{1}{2}$ Loth) Zimmt, 1 Deka ($\frac{1}{2}$ Loth) Gewürznelken gestoßen; dann näht man 3 kleine Säckchen von reiner Leinwand, theilt das Gewürz in 3 gleiche Theile, füllt damit die Säckchen, näht selbe zu und legt eines davon auf den Boden des Fäßchens.

Es werden dann 2 Liter ($1\frac{1}{2}$ Maß) guter weißer Honig gekocht, rein abgeschäumt und ausgekühlt; ein Theil dieses Honigs wird, wenn er ausgekühlt aber noch flüssig ist, auf den Boden des Fäßchens gegossen und

ein Theil der Weichseln darauf gegeben, dann wieder ein Säckchen Gewürz und die übrigen Weichseln; oben zuletzt das dritte Säckchen, und der Rest des Honigs. Noch ist zu bemerken, daß das Fäßchen nicht ganz voll sein darf, sondern zwei Finger hoch leer bleiben muß. Es wird dann eine reine Leinwand über das Beil gelegt, fest zugebeilt und das Ganze an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Weichseln in Essig.

Man nimmt auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) spanische Weichseln, wovon die Stengel zur Hälfte abgeschnitten werden, $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker, von diesem, fein gestoßen, gibt man einige Löffel voll in ein Einsiedglas, dann eine Lage Weichseln, dann wieder Zucker und so fort bis Zucker und Weichseln zu Ende sind; nun gießt man $\frac{1}{8}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Seitel) guten weißen Weinessig darauf, verbindet das Glas und läßt es 5 bis 6 Tage in der Sonne stehen, in welcher Zeit der Zucker aufgelöst sein wird; seih davon den Saft herab, und kocht ihn so lange, bis er schwere Tropfen zu werfen anfängt, läßt ihn auskühlen und gibt ihn über die Weichseln, welche erst nach 24 Stunden zugebunden werden.

Keine-Claudes in Branntwein.

Man nimmt 450 Keine-Claudes, die nicht ganz reif sein dürfen, wischt sie mit einem Tuche gut ab und durchsieht sie mehrmal mit einer Stechnadel; dann werden sie in zwei Theilen frischen Wassers und einem Theil guten weißen Weinessig 3 bis 4 Stunden geweicht, sodann

1 Kilo (2 Pfd.) Zucker mit 1 Liter (3 Seitel) Wasser gekocht und gut abgeschäumt. Wenn er ganz rein ist, werden die Reine-Claudes in eine Porzellanschale gelegt, der Syrup etwas überkühlt darauf gegossen, so bleiben sie 24 Stunden stehen, damit sie den Zucker gut einsaugen, der Syrup wird dann abgeseiht und so lange gekocht, bis er dicklich wird. Indessen werden die Reine-Claudes in Gläser gelegt, und der Syrup, wenn er ausgekühlt ist, darüber gegeben. Auf diese Quantität wird $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) guter Brantwein gegossen, die Gläser verbunden, das Papier mit einer Nadel durchstoßen und aufbewahrt. Wenn sich die Früchte auf den Boden gesetzt haben, so ist dies ein Zeichen, daß sie genießbar sind.

Die Pfirsiche und Marillen werden so wie die Reine-Claudes eingemacht, nur daß letztere nicht mit Essig, sondern allein mit Wasser aufgesotten werden; auch dürfen diese Früchte nicht ganz reif, sondern müssen noch etwas hart sein und dürfen nur einige Sude machen, damit die Haut nicht verletzt wird.

Auf $\frac{3}{4}$ Kilo ($1\frac{1}{2}$ Pfd.) Früchte wird $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker genommen, der so wie zu den Reine-Claudes gesotten wird. Wenn der Zucker zum zweiten Male gut gekocht ist, nimmt man ihn vom Feuer weg, gießt den Brantwein dazu, vermengt ihn gut mit dem gesottenen Zucker und gibt ihn kalt darüber; der Syrup muß immer einige Finger hoch über die Früchte reichen.

Quittenspalten in Most.

Man nimmt guten Most nach Belieben und nach Quantität der Quitten, läßt ihn halb einkochen und ab-

schäumen; wenn dieses geschehen, gießt man ihn in ein neues irdenes Gefäß und läßt ihn bei gekndem Kohlenfeuer einige Stude aufthun, wo man dann schöne von den Kernen gereinigte, in Vierteltheile geschnittene Quitten in den Most legt, in welchem sie so lange sieden müssen, bis sie hinlänglich weich sind; auch gibt man noch während des Siedens klein gestoßenen Zimmt und Gewürznelken hinein. Wenn sie ausgekühlt sind, legt man sie in ein Glas und kann sie darin den ganzen Winter aufbewahren.

Zwetschken in Essig.

Es wird $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) echter Weinessig mit $1\frac{1}{2}$ Kilo (3 Pfund) Zucker, 5 Deka (3 Loth) gestoßenem Zimmt und 1 Deka ($\frac{1}{2}$ Loth) Gewürznelken zu einem Syrup gekocht, durch ein Sieb geseiht und das zurückgebliebene Gewürz auf einem Papier abgetrocknet; wenn nun dieser Syrup ausgekühlt ist, so nimmt man 4 Kilo (8 Pfd.) der reiffsten und schönsten Zwetschken, die mit einer Nadel leicht durchstochen werden, legt selbe in ein Gefäß aus Steingut, gibt diesen kalten Syrup darüber, und läßt es durch 10 Tage zugebunden stehen. Am eilften Tage werden die Zwetschken herausgenommen, der Syrup abermals dick eingekocht, die Zwetschken hinein gethan und nur ein paar Mal damit aufgesotten, dann legt man sie vorsichtig in ein Glas. Das unterdessen getrocknete Gewürz wird wieder dazwischen gestreut und der Syrup darüber gegossen; nun bleibt es offen stehen und wird erst den folgenden Tag zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Noch ist zu bemerken, daß die Zwetschken bei trockenem Wetter gepflückt und gleich eingesotten werden, damit selbe so viel als möglich ihre blaue Farbe erhalten.

Johannisbeeren in Essig.

Hiezu sucht man die schönsten und größten Träubchen aus, legt sie behutsam in ein weites Zuckerglas und bestreut sie schichtweise stark mit gestoßenem Zucker; wenn das Glas voll ist, wird guter Weinessig darüber gegossen, welcher einige Stunden darauf bleiben muß, dann gießt man ihn ab und läßt ihn unter fortwährendem Abschäumen mit etwas ganzem Zimmt und einigen Gewürznelken aufkochen; nun werden die Johannisbeerträubchen in eine Porzellanschale gegeben und der Essig, sobald er ein paar Mal aufgekocht hat, heiß darüber gegossen; so bleiben sie einige Tage mit einem Papier bedeckt stehen. Nach diesem gießt man den Essig wieder herab und stellt ihn zum Feuer; sobald er kocht, gibt man die Johannisbeeren hinein und läßt das Ganze langsam aufkochen. Sodann werden sie wieder in die Schale gegeben und erst wenn sie kalt sind in die Gläser gefüllt und zugebunden. Man kann dieselben auch im Winter als Salat verwenden.

Paradies-Aepfel in Essig.

Die frischgepflückten Paradies-Aepfel werden in ein Einstedeglas gegeben, gekochter und ausgekühlter Essig darüber gegossen, mit ausgelassenem Kernfett überzogen und mit einer Blase gut verbunden.
