

Das Trocknen einiger Früchte.

Äpfel.

Diese werden entweder, wenn es kleinere Sorten sind, ganz auf Horden auf einander gesetzt, oder in vier Theile oder noch kleinere Stücke geschnitten, die feineren abgeschält, die Kernschalen ausgeschnitten und ebenso im Back- oder Dörröfen gedörrt.

Die Maschanzkeräpfel pflegt man auch mit einem eigenen runden, vom Klempner gefertigten kleinen Eisen mit Stielen mitten durchzustechen, daß die Kernschale heraus kommt; dann werden sie geschält und auf Horden gedörrt.

Alle diese gedörrten Obstarten müssen dann in Säckchen auf lustigen, trockenen Böden oder Kammern aufbewahrt werden, damit sie nicht wieder anziehen oder von den Milben verdorben werden.

Birnen.

Nachdem man die Birnen durch längeres Liegen etwas mürbe werden läßt, gibt man sie in kochendes Wasser, läßt sie ein wenig kochen, schält sie ab und schiebt das Kernhaus heraus.

Dann werden sie auf mit Papier belegten Horden in einem mäßig geheizten Ofen langsam getrocknet.

Zwetschken.

Diese werden ausgelesen, auf Horden dicht an einander gesetzt, in einen nicht gar heißen Backofen eingeschoben und über Nacht darin gelassen, dann die noch zu weichen ausgelesen, nochmals an einander gerückt und in abgekühlte Backöfen gebracht, oder vollends an der Sonne oder auf Deseu in Sieben getrocknet und aufbewahrt.

Man pflegt auch vorher mittelst dazu geschchnittener Hölzchen die Kerne durchzustößeu, auch wohl zu schälen und dann zu dörren.

Ebenso verfährt man mit allerlei Pflaumenarten, die dann Prünellen genannt werden.

Hagebutten.

Hiezu wählt man die größten länglich runden Sorten, die im Herbst reif werden und pflückt sie ehe sie überreif zu werden beginnen. Man schneidet unten die Stiele und oben die Bösen ab, theilt jede Hagebutte in der Mitte auseinander, kratzt mit einem rundlichen Messer die Kerne aus, reißt die Hälften dann an Zwirnsfäden und hängt oder setzt sie in Sieben oder auf Horden an die Sonne, um Stubenöfen, oder in nicht mehr zu warme Backöfen; zuletzt hängt man sie dann in leinenen Säcken auf.

Heidelbeeren.

Dieselben werden gut ausgesucht, dann dünn auseinander gelegt und in der Sonne getrocknet.

Weintrauben.

Hierzu wählt man die kleinen süßen, schwarzen Trauben, löst sie von den Stielen und trocknet sie wie die Heidelbeeren.

Kirschen mit Zucker.

Man entsteine 3 Kilo (6 Pfd.) Kirschen und koche sie mit $1\frac{1}{2}$ Kilo (3 Pfd.) Zucker, bis sie anfangen runzlig zu werden; trenne sie dann vom Saft und bringe sie in einen Ofen, der warm genug ist, sie zu trocknen, ohne sie zu backen.

Mit demselben Syrup kann man noch andere 3 Kilo (6 Pfd.) zubereiten.

Aprikosen.

2 Kilo (4 Pfd.) Aprikosen werden dünn geschält und halbirt, dann werden sie gewogen und in eine Schüssel gelegt und $1\frac{1}{2}$ Kilo (3 Pfd.) Zucker darauf gestreut.

Wenn er schmilzt, so setze man sie auf einen Ofen; so wie jedes Stück mürbe wird, nimmt man es heraus und legt es in einen porzellanenen Topf. Wenn alle gar sind und die Kochhitze ein wenig verdampft, so gießt man den Syrup darüber.

Nach 1 oder 2 Tagen gieße man ihn wieder ab und lasse nur ein wenig davon in jeder Hälfte. Nach 1 oder 2 Tagen kehre man sie um und fahre so fort, bis sie völlig in der Sonne, oder an einem warmen Orte trocken geworden sind.

Man verwahrt sie in Schachteln mit Papierlagen.