

I n h a l t.

V o r e r i n n e r u n g e n.

	Seite		Seite
1. Das Klären des Zuckers	1	3. Was sonst noch beim Ein-	
2. Das Kochen des Zuckees	2	fieden zu beobachten ist . . .	3

I.

V e r s c h i e d e n e M e t h o d e n , d a s O b s t l a n g e Z e i t f r i s c h z u e r h a l t e n.

4. Winter-Obst in Gro-		10. Andere Art, Citronen	
ßem zu erhalten . . .	5	zu bewahren	8
5. Zwetschken den Winter		11. Aepfel den Winter hin-	
hindurch aufzubewahren	7	durch zu erhalten . . .	9
6. Andere Art, Zwetschken		12. Pältsche Nüsse durch	
frisch zu erhalten . . .	—	längere Zeit zu erhalten	—
7. Johannisbeeren abzu-		13. Andere Art der Aufbe-	
trocknen	—	wahrung wälscher Nüsse	—
8. Noch eine Art, Pflau-		14. Dürre wälsche Nüsse	
men zu bewahren . . .	8	wieder frisch zu machen .	10
9. Limonien frisch zu er-		15. Aepfel vor Fäulniß zu	
halten	—	bewahren	—

	Seite		Seite
16. Aepfel und Birnen zu erhalten	10	21. Andere Art, Weintrauben zu erhalten	12
17. Quitten zu erhalten	11	22. Johannisbeeren aufzubewahren	13
18. Kirschen aufzubewahren	—	23. Kirschen und Pflaumen	—
19. Andere Art, Kirschen zu bewahren	12	24. Frische Kastanien zu bewahren	—
20. Weintrauben zu erhalten	—		

II.

Dunst = Obst.

25. Früchte in Dunst eingesotten	14	32. Spanische Weichseln	16
26. Zwetschken in Dunst	—	33. Muskateller-Birnen	—
27. Reineclaudes	15	34. Weinbeeren	—
28. Mirabellen	—	35. Himbeeren und Erdbeeren	—
29. Marillen und	—	36. Ribisel und Weinschärl	—
30. Pfirsiche in Dunst	—	37. Paradies-Aepfel	—
31. Kirschen	16		

III.

Salsen.

38. Blaue Weintrauben-Salze	17	46. Quitten-Salze, andere Art	20
39. Quitten-Salze	—	47. Pomeranzensaft-Salze	—
40. Gold-Reinetten-Salze	—	48. Citronen-Salze	21
41. Hetschepetsch-(Hagebutten-) Salze	18	49. Pfirsich-Salze	—
42. Hetschepetsch-Salze anderer Art	—	50. Reineclauden-Salze	—
43. Zwetschken-Salze	19	51. Pomeranzenblüten-Salze	—
44. Dirndeln-Salze	—	52. Erdbeeren-Salze	22
45. Zwetschken-Salze, andere Art	—	53. Marillen-Salze	—
		54. Marillen-Salze, andere Art	—
		55. Kirschen-Salze	23

	Seite		Seite
56. Mirabellen-Salze . . .	23	62. Birn-Salze . . .	25
57. Mispel-Salze . . .	—	63. Zwetschken-Salze, an-	—
58. Salze von Pomeran-	—	dere Art . . .	—
zenschalen . . .	24	64. Weinschärling-Salze .	—
59. Limonienschalen-Salze .	—	65. Apffel-Salze . . .	26
60. Weichsel-Salze . . .	—	66. Apffel-Salze, andere Art	—
61. Himbeeren-Salze . . .	—	67. Holler-Salze . . .	27

IV.

In Zucker eingesottene Früchte.

a) Kirschen und Weichseln.		81. Pflaumen auf englische	
68. Gingesottene Weichseln	28	Art eingemacht . . .	34
69. Kirschen und Weichseln	—	c) Marillen (Aprikosen).	
einzukochen . . .	—	82. Marillen-Spalten . . .	—
70. Ganze spanische Weich-	—	83. Aprikosen einzumachen .	35
seln einzumachen . . .	29	84. Marillen einzusieden . .	—
71. Kirschen einzusieden . .	—	85. Grüne Marillen . . .	36
72. Gingesottene Weichseln,	—	86. Marillen einzusieden, an-	—
andere Art . . .	30	dere Art . . .	—
73. Weichseln einzusieden,	—	87. Marillen-Käse . . .	—
andere Art . . .	—	88. Marillen einzumachen . .	—
b) Pflaumen (Zwetschken).		d) Ribisel, Agraß und	
74. Grüne Zwetschken ein-	—	Dirndeln.	
zumachen . . .	31	89. Ribisel einzusieden . . .	37
75. Abgezogene Zwetschken	—	90. Dirndeln einzumachen . .	—
76. Einfache Art, Zwetschken	—	91. Agraß (Stachelbeeren)	—
einzusieden . . .	32	einzumachen . . .	38
77. Gingesottene Zwetschken	—	92. Agraß einzumachen . . .	—
78. Reineclaudes . . .	—	93. Agraß = Ruß . . .	39
79. Gingesottene Zwetschken	33	94. Dirndeln einzusieden, an-	—
80. Gingesottene Zwetschken,	—	dere Art . . .	—
andere Art . . .	—		

	Seite		Seite
95. Ribisel einzufieden, andere Art	40	103. Pomeranzen einzumachen, andere Art . . .	43
96. Ribisel einzufieden, dritte Art	—	104. Citronen einzumachen	—
e) Pomeranzen und Citronen.		f) Pfirsiche.	
97. Kleine grüne Pomeranzen einzumachen	—	105. Pfirsiche einzumachen	45
98. Limoniens- und Pomeranzen- und Pomeranzen- schalen einzumachen	41	106. Pfirsiche einzumachen	—
99. Citronen- Schnüre einzumachen	—	107. Pfirsiche einzumachen	—
100. Citronen einzumachen	42	108. Pfirsiche einzufieden .	46
101. Pomeranzen einzumachen	—	g) Quitten.	
102. Kleine grüne Pomeranzen	—	109. Quittenspalten einzumachen	—
		110. Glacirte Quitten . . .	47
		111. Quitten einzufieden . . .	—
		112. Quitten- Spalten, andere Art	48
		113. Quitten- Schnitzel	—
		114. Quittensaft- Musß	49
		115. Quitten einzumachen	—

V.

Gingelegte Früchte auf verschiedene Arten.

116. Quitten zu erhalten	50	122. Erdbeeren aufzubewahren, dritte Art	52
117. Spanische Weichseln	—	123. Kirschen und Weichseln einzumachen	53
118. Weichseln einzumachen	51	124. Weichseln in Honig eingelegt	—
119. Erdbeeren in Wein aufzubewahren	—	125. Melonen	—
120. Weichseln zum Confect einzumachen	—	126. Melonenschalen einzufieden	54
121. Andere Art, Erdbeeren aufzubewahren	52		

	Seite		Seite
127. Weinscharln einzumachen	55	132. Weiße Wallnüsse . . .	57
128. Maulbeeren ganz einzusteden	—	133. Rosen-Aepfel aufzubewahren	—
129. Amarellen einmachen	—	134. Agras aufzubewahren	58
130. Mirabellen einzusteden	56	135. Zwetschfen = Latwerge (Powidel)	—
131. Muskatnüsse einzumachen	—		

VI.

Verschiedene Gattungen eingelegtes Obst.

136. Weinscharln einzumachen	60	144. Grüne Mandeln	63
137. Wispeln einzumachen	—	145. Himbeeren einzumachen	64
138. Kleine Birnen	61	146. Getschepetsch einzusteden	—
139. Eingemachte Feigen	—	147. Erdbeeren einzusteden	65
140. Ananas-Spalten	62	148. Eingefottene Kaiserbirnen	—
141. Weintrauben einzusteden	—	149. Große Garten-Himbeeren ganz einzusteden	—
142. Weintrauben auf andere Art	63	150. Eingefottener Kalmus	66
143. Preiselbeeren einzumachen	—		

VII.

S ä f t e .

151. Maulbeer-Saft	67	159. Weichsel = Saft mit Essig	70
152. Birnen-Saft	—	160. Erdbeer-Saft	—
153. Maulbeer = Saft mit Essig	68	161. Weinbeer = Saft	71
154. Ribisel-Saft	—	162. Kirschen = Saft	—
155. Maschansker-Saft	—	163. Kirschen-Saft, andere Art	72
156. Aepfel = Saft anderer Art	69	164. Himbeer-Saft mit Essig	—
157. Weichsel-Saft	—	165. Himbeer = Saft ohne Essig	73
158. Pomeranzen = Saft	70		

	Seite		Seite
166. Gemischter Saft . . .	73	172. Ribiselsaft auf franzö-	
167. Heidelbeer-Saft . . .	—	sische Art	75
168. Pfirsichblüh-Saft . . .	74	173. Quitten-Saft	76
169. Granatapfel-Saft . . .	—	174. Limonien = Saft ohne	
170. Limonien-Saft	—	Zucker	—
171. Holler-Saft	75	175. Weinscharl-Saft	—

VIII.

Sauer eingemachte Früchte.

176. Zwetschken in Essig ein-		184. Melonen in Essig ein-	
zumachen	77	zumachen	81
177. Zwetschken in Essig an-		185. Grünes Obst einzuma-	
dere Art	78	chen	—
178. Eingefalzene Citronen	—	186. Große Nüsse sauer ein-	
179. Preiselbeeren in Essig		zumachen	82
einzumachen	79	187. Weichseln in Essig . . .	83
180. Kirschen in Essig . . .	—	188. Weichseln in Essig mit	
181. Ribiseln in Essig . . .	—	Gewürz	84
182. Saure Stachelbeeren . .	80	189. Schlehen in Essig . . .	—
183. Setschepetsch sauer ein-		190. Kleine Gurken in	
zumachen	—	Essig	—

IX.

Früchte in Branntwein auf französische Art.

191. Reineclaudes in Brannt-		194. Kirschen und Weich-	
wein	85	seln	86
192. Aprikosen in Brannt-		195. Pfirsiche in Brannt-	
wein	86	wein	—
193. Pflaumen, Reineclaudes	—	196. Weintrauben	87

X.

Getrocknete Früchte.

	Seite		Seite
197. Aepfel und Birnen zu dörren	89	205. Pomeranzenschalen zu trocknen	91
198. Aepfelschnitzeln mit Zu- cker gedörret	—	206. Hagebutten (Hetsche- petch) zu trocknen	92
199. Aprikosen zu trocknen	—	207. Getrocknete Berberis- beeren (Weinscharln)	—
200. Pfirsiche zu dörren	90	208. Brünellen zu machen	93
201. Quitten zu trocknen	—	209. Ordinäre Pflaumen zu dörren	—
202. Kirschen oder Weichseln zu dörren	—	210. Pflaumen zu trocknen, daß sie ihren Reif be- kommen	—
203. Kirschen mit Zucker zu trocknen	91	211. Reineclaudes	94
204. Getrocknete Birnen mit Zucker	—		

XI.

Candirte Früchte.

212. Candirte Cedratens- und Drangenschalen	96	214. Candirte Nüsse	98
213. Candirte Mandeln	98	215. Candirte Weintrauben	99
		216. Candirte Pistazien	—

XII.

Feines Confect von Früchten

217. Marillen-Paste	100	221. Aepfel-Pasten	101
218. Erdbeer-Pasten	—	222. Reineclaudes-Pasten	102
219. Himbeer-Pasten	101	223. Himbeer-Kuchen	—
220. Pfirsich-Pasten	—	224. Drangenblüten-Kuchen	—

	Seite		Seite
225. Quitten-Confect	163	239. Conserve von Muskat-	
226. Quitten-Biscotten	—	trauben	107
227. Quitten-Bufferln	—	240. Conserve von Ananas	108
228. Quitten-Hollirn	104	241. Conserve von Kirschen	
229. Marillen-Biscotten	—	oder Weichseln . . .	—
230. Geschevelsch-Herzeln	105	242. Conserve von Himbee-	
231. Haselnuß-Bufferln	—	ren oder Erdbeeren .	—
232. Aprikosen-Käse	—	243. Conserve von frischen	
233. Quitten-Würste	106	Marillen oder Pfir-	
234. Quitten-Schnee	—	sichen	—
235. Himbeer-Kräpfschen	—	244. Ueberzogene Weintrau-	
236. Conserve von Limo-		ben	109
nien oder Pomeranzen	197	245. Ueberzogene Johannis-	
237. Conserve von Dirndeln	—	beeren	—
238. Conserve von Marillen	—	246. Getunktes Obst . .	—

