

# 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. Reineclaude . . . . .	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-Neinetten-Salze . . . . .	—	48. Citronen-Salze . . . . .	21
41. Hetschepetsch-(Hagebutten-) Salze . . . . .	18	49. Pfirsich-Salze . . . . .	—
42. Hetschepetsch-Salze anderer Art . . . . .	—	50. Reineclaude-Salze . . . . .	—
43. Zwetschken-Salze . . . . .	19	51. Pomeranzensblüten-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 einzusteden . .	—
71. Kirschen einzusteden . .	—	85. Grüne Marillen . . .	36
72. Gingesottene Weichseln,	—	86. Marillen einzusteden, an-	—
andere Art . . .	30	dere Art . . .	—
73. Weichseln einzusteden,	—	87. Marillen-Käse . . .	—
andere Art . . .	—	88. Marillen einzumachen . .	—
b) Pflaumen (Zwetschken).		d) Ribisel, Agraß und	
74. Grüne Zwetschken ein-	—	Dirndeln.	
zumachen . . .	31	89. Ribisel einzusteden . . .	37
75. Abgezogene Zwetschken	—	90. Dirndeln einzumachen . .	—
76. Einfache Art, Zwetschken	—	91. Agraß (Stachelbeeren)	—
einzusteden . . .	32	einzumachen . . .	38
77. Gingesottene Zwetschken	—	92. Agraß einzumachen . . .	—
78. Reineclaudes . . .	—	93. Agraß = Ruß . . .	39
79. Gingesottene Zwetschken	33	94. Dirndeln einzusteden, an-	—
80. Gingesottene Zwetschken,	—	dere Art . . .	—
andere Art . . .	—		



	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. Hetschepetsch 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. Apfel und Birnen zu dörren . . . . .	89	205. Pomeranzenschalen zu trocknen . . . . .	91
198. Apfelschnitzeln mit Zu- cker gedörret . . . . .	—	206. Hagebutten (Hetsche- petch) zu trocken . . . . .	92
199. Aprikosen zu trocken . . . . .	—	207. Getrocknete Berberis- beeren (Weinscharln). . . . .	—
200. Pfirsiche zu dörren . . . . .	90	208. Brünellen zu machen . . . . .	93
201. Quitten zu trocken . . . . .	—	209. Ordinaire Pflaumen zu dörren . . . . .	—
202. Kirschen oder Weichseln zu dörren . . . . .	—	210. Pflaumen zu trocken, 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. Apfels-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 Johannes-	
237. Conserve von Dirndeln	—	beeren . . . . .	—
238. Conserve von Marillen	—	246. Getunktes Obst . .	—

