

## IV.

In Zucker

# eingesottene Früchte.

### a) Kirschen und Weichsel.

#### 68. Gingesottene Weichseln.

Man läßt ein Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser sieden, bis er in schweren Tropfen vom Löffel fällt, dann gibt man ein Pfund abgezupfte Weichseln hinein; wer will, kann die Kerne mit einem Federkiel herausstoßen. Man läßt die Weichseln so lange mit dem Zucker sieden, bis sie Falten bekommen, nimmt sie dann heraus, läßt den Zucker noch dicker einsieden, bis er sich sulzt, gibt die Weichseln wieder hinein, läßt sie noch eine Weile sieden, und füllt sie, wenn sie ausgekühlt sind, in die Gläser. Will man die Weichseln noch im Sommer verbrauchen, so kann man auf ein Pfund Weichseln auch nur  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker nehmen; aber lange Zeit möchten sie sich dann wohl nicht halten.

#### 69. Kirschen und Weichseln einzukochen.

Man nimmt aus vier Pfund Kirschen und zwei Pfund Weichseln die Kerne mittelst eines spizen Hölzchens heraus, kocht die Früchte mit einem Pfund Zucker in einer Casserolle auf schwachem Kohlenfeuer so lange, bis nur sehr

wenig Saft mehr übrig ist. Dann gibt man nach Belieben Citronat und Pomeranzenschale, klein geschnitten, dazu, läßt es zusammen noch ein wenig kochen, füllt das Eingefottene nach völligem Erkalten in Gläser oder Steintöpfe, so erhalten sie sich mehrere Jahre sehr gut.

### 70. Ganze spanische Weichseln einzumachen.

Man sucht die schönsten und größten Weichseln aus, stuft die Stengel halb ab, läßt dann ein Pfund Zucker mit einem Glas Wasser kochen, bis er sich spinnt, schäumt ihn immer ab, bis er ganz rein ist, läßt ihn so lange kochen, bis er schwere Tropfen wirft, und gibt dann fünf Viertel Weichseln hinein, doch darf man sie nicht mit dem Löffel umrühren, sondern schüttelt bloß das Becken mehrmals, damit sich der Zucker gut mit den Früchten vermengt, und läßt sie so eine halbe Stunde langsam kochen; hierauf nimmt man die Weichseln mit einem Schaumlöffel heraus, und läßt den Saft noch eine halbe Stunde kochen; dann nimmt man ihn vom Feuer weg, gibt die Weichseln hinein, läßt sie auskühlen, und behandelt sie wie das übrige Eingefottene.

### 71. Kirschen einzusieden.

Man siedet eine neue Rein gut in Wasser aus, gibt vier Pfund schöne, schwarze, saftige Kirschen hinein, läßt sie auf schwachem Kohlenfeuer unter beständigem Berrühren weich dünsten, nimmt sie dann vom Feuer weg, und schlägt sie durch ein weites Sieb, so das nur die Kerne zurückbleiben. Dann kocht man ein Pfund Zucker mit einem Glas Wasser in einem Einsiedbecken, schäumt ihn

ab, bis er ganz rein ist, gibt hierauf die Früchte hinein, kocht sie langsam fort, bis ein Tropfen auf einem Teller nicht mehr zerfließt, sondern stehen bleibt, füllt sie in Einsiedgläser, und durchlöchert das Papier mit einer Stecknadel.

### 72. Eingefottene Weichseln, andere Art.

Man nimmt aus einigen Teller voll reifen Weichseln ohne Stengel die Kerne mittelst eines spitzen Hölzchens heraus; löset auf ein Pfund Weichseln  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker mit einigen Löffel voll Wasser auf und läßt ihn so lange kochen, bis ein Tropfen desselben, in kaltes Wasser fallen gelassen, als Perle zu Boden sinkt, ohne auseinander zu fließen. Dann gibt man die Weichseln mit dem Saft, der sich gebildet, in den Zucker, und kocht sie behutsam fort, bis Alles verschäumt ist. Nach einigem Abkühlen füllt man das Eingefottene in Tiegel oder Flaschen, verbindet dieselben mit Schweinsblase, und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf.

### 73. Weichseln einzusieden, andere Art.

Man nimmt ein Pfund gestoßenen Zucker und ein Pfund Weichseln, läßt den Zucker in einem messingnen Becken mit Wasser sieden, bis er zergangen ist, zupft von den Weichseln die Stengel ab, gibt sie dann in den Zucker, und läßt sie nur eine Viertelstunde kochen, nimmt sie auf einen Teller heraus, und läßt sie auskühlen; gibt hierauf  $\frac{1}{2}$  Loth Gewürznelken in den Saft, läßt sie mitsieden, bis er schwere Tropfen wirft, gibt die Weichseln in ein

Glas, seihet den Saft durch ein Tuch, nimmt das Gewürz heraus, stellt ihn mit dem Becken in's Wasser, damit er auskühlt, gießt ihn über die Weichseln und bindet das Glas zu.

## b) Pflaumen (Zwetschken.)

### 74. Grüne Zwetschken einzumachen.

Man nimmt grüne Zwetschken, welche noch nicht ganz reif sind, siedet sie sammt den Stengeln mit ein wenig Wasser, wie ein weiches Ei, läßt sie 24 Stunden in diesem Wasser stehen, kocht auf ein Pfund Zwetschken nicht ganz ein Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser, läßt ihn stehen, bis er sich spinnt, seihet dann die Zwetschken ab, zieht ihnen die Haut ab, läßt sie ganz langsam im Zucker sieden, bis sie schön durchsichtig sind, nimmt sie dann heraus, und läßt den Zucker noch dicker einsieden, Wenn die Zwetschken ausgekühlt sind, gibt man den Zucker kalt darüber. Sollte der Zucker nach einiger Zeit dünner werden, so seihet man ihn herab, läßt ihn ein Paar Mal auffieden, und seihet ihn dann wieder kalt über die Zwetschken.

### 75. Abgezogene Zwetschken.

Man nimmt reife Pflaumen, zieht ihnen die Haut ab, kocht den Zucker zum Flug, legt die Zwetschken in einer Casserolle an einander, gießt den warmen Zucker darüber, läßt sie auf dem Feuer auffochen, und wiederholt dies einige Male.

## 76. Einfache Art, Zwetschken einzusieden.

Man schneidet schöne Zwetschken auf, nimmt die Kerne heraus, läßt sie ungeschält in einem messingenen Becken zerkochen, passirt sie durch, läßt sie nochmals mit einem Viertel Pfund Zucker auf ein Pfund Zwetschken recht gut einkochen, gibt etwas Vanillie dazu, und füllt sie in die Einsiedgläser.

## 77. Gingesottene Zwetschken.

Man nimmt Pflaumen, welche erst anfangen wollen, sich zu färben, durchsticht sie am Stiel mehrmals mit einer dicken Nadel, legt sie in ein Geschirr mit viel Wasser, worin eine bedeutende Menge Salz aufgelöst ist, und setzt dies unter beständigem Verrühren auf ein gelindes Feuer. Wenn einige Pflaumen in die Höhe steigen, nimmt man sie vom Feuer weg, und läßt sie zugedeckt eine Viertelstunde stehen, legt die oben schwimmenden Früchte in kaltes Wasser, und stellt die anderen wieder zum Feuer, bis sie alle ausgezogen sind. Auf diese Weise läßt man sie zwei Tage auswässern, stellt sie dann mit dünnem, kaltem Zucker in einem messingenen Becken zum Feuer, und läßt sie nach und nach einkochen; nur muß man darauf sehen, daß die Früchte nicht zu lange kochen, und daß, wenn sie weich sind, der Zucker verhältnißmäßig dicker ist, als wenn sie hart sind.

## 78. Reineclaudes

behandelt man ebenso, wie die Zwetschken.

## 79. Eingemachte Zwetschken.

Man nimmt z. B. 500 schöne, reife Pflaumen, löset die Kerne heraus, läßt die Früchte unter fleißigem Berrühren in einer Bratpfanne in der Röhre kochen, bis aller Saft eingekocht ist, gibt dann  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßene Nelken, eben so viel gestoßenen Zimmt, etwas feingeschnittene Limonieschale dazu, und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Wenn die Zwetschken ausgekühlt sind, füllt man sie in steinerne Töpfe, und bindet diese, nach völligem Erkalten der Zwetschken, mit durchstochenem Papier zu, so erhalten sie sich durch mehrere Jahre.

## 80. Eingefottene Zwetschken, andere Art.

Man nimmt schöne, reife Zwetschken, welche noch fest sind, durchsticht sie an allen Seiten mit einer großen Stecknadel, legt sie in frisches Wasser, und stellt sie damit so lange an's Feuer, bis es zu kochen anfängt; dann nimmt man die Früchte mit einem Schaumlöffel vorsichtig heraus, und legt sie auf ein Sieb; sind sie dann völlig ausgekühlt, so gibt man sie auf eine Schüssel, gießt kalten, geläuterten Zucker darunter, und läßt sie mit Papier zugedeckt über Nacht stehen. Den nächsten Tag gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn noch dicker ein, und gießt ihn kalt über die Früchte. Den dritten Tag kocht man den Zucker zur Blase, läßt die Zwetschken ein paar Mal darin aufkochen, und gibt sie dann ausgekühlt in ein nicht gar zu hohes Gefäß, damit sie sich nicht drücken.

## 81. Pflaumen auf englische Art eingemacht.

Man kocht oder bäcket die Pflaumen in einem steinernen Topf, gießt etwas von dem Saft ab, und gibt zu jedem Pfund Pflaumen ein halbes Pfund Zucker, läßt dieselben so lange kochen, bis sie anfangen trocken zu werden, nimmt die Kerne heraus, schüttet den Zucker hinein, rührt es gut um, kocht es anfangs durch zwei Stunden langsam, dann aber durch eine halbe Stunde schnell, bis die Seiten des Gefäßes landirt sind, und gießt dann dieses Muß in die Töpfe zur Aufbewahrung. — Wenn man die Haut nicht dabei haben will, so gießt man den Saft nicht weg, sondern treibt die Pflaumen, ehe der Zucker hinein kommt, durch ein grobes Sieb, schlägt die Steine auf, kocht die Mandeln mit, und verfährt übrigens wie oben.

### c) Marillen (Aprikosen).

## 82. Marillen-Spalten.

Man schält schöne Marillen, welche noch nicht zu weich sind, und nimmt die Kerne heraus; theilt die Marillen, wenn sie groß sind, auf vier, sind sie klein, auf zwei Theile; nimmt auf ein Pfund Marillen  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, läßt ihn in einem messingenen Becken mit einem halben Seitel Wasser kochen, bis er sich spinnt, legt die Marillen hinein und läßt sie langsam mit dem Zucker sieden, damit sie nicht zerfallen. Wenn die Spalten weich und sulzig sind, so nimmt man sie heraus, richtet sie in ein Glas, läßt den Zucker dicker einsieden und gibt ihn darüber.

Sollte nach einiger Zeit der Saft wieder dünner werden, so seihet man ihn herab, läßt ihn nochmals auffieden und gibt ihn ausgekühlt wieder darüber.

### 83. Aprikosen einzumachen.

Man schält schöne Aprikosen so dünn als möglich, schneidet sie in zwei Hälften und legt sie auf eine Schüssel, so, daß die hohle Seite oben kommt, nimmt dann so viel Zucker, als das Gewicht der Früchte beträgt, und streut ihn darüber, und läßt sie so durch zwölf Stunden stehen. Aus den Kernen nimmt man die Mandeln heraus, zieht die Haut davon ab, und läßt sie dann mit den Aprikosen, mit dem Zucker und Saft langsam kochen, bis sie klar werden. Hierauf werden die Aprikosenspalten einzeln herausgenommen, in kleine niedere, glisirte Töpfe gethan, der Syrup mit den Kernen darüber gegossen, und die Töpfe mit in Branntwein getauchtem Papier verbunden. Wenn sich ein Schaum zeigt, so muß er sogleich abgenommen werden.

### 84. Marillen einzusieden.

Man schält große, vollkommen reife Marillen, treibt sie durch ein Sieb, kößt dann zu einem Pfund Marillen ein Pfund feinen Zucker gröblich, gibt ihn sammt den Früchten in ein messingenes Einsiedbecken, kocht dies schnell eine halbe Stunde auf Kohlenfeuer, nimmt sorgfältig allen Schaum mit einem Silberlöffel herab, und füllt es dann so heiß als möglich in die Gläser. Dieses Eingefottene ist höchst schmackhaft, und eignet sich vorzüglich zum Füllen von Torten und anderem Backwerk.

### 85. Grüne Marillen.

Man kocht unreife Marillen in Lauge so lange, bis die rauhe Schale herunter geht, legt sie dann in kaltes Wasser, macht vier Stiche hinein, blanschirt sie zur Nadelprobe und behandelt sie wie Nr. 84.

### 86. Marillen einzusieden, andere Art.

Man schneidet Marillen aus einander, nimmt die Kerne heraus, legt die Früchte schichtenweise in eine Schüssel, doch so, daß sie sich nicht drücken; nimmt dann für jedes Pfund Marillen ein Pfund Zucker, läutert ihn, gibt ihn heiß über die Früchte, legt einen Bogen Papier darüber, und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag schüttet man sie behutsam auf einen Durchschlag, läßt den Zucker rein ablaufen, kocht ihn, bis er Fäden zieht, gibt die Früchte hinein, läßt sie gelinde einmal aufkochen, und füllt sie in die Gläser.

### 87. Marillen = Käse.

Man nimmt geschälte Marillen und Zucker in gleichem Gewichte, läßt den Zucker mit etwas Wasser stark kochen, gibt die Marillen hinein, zerschlägt die Kerne, und gibt die abgezogenen Mandeln auch dazu. In zwanzig bis dreißig Minuten ist es gut. Man füllt die Masse in kleine Töpfe oder Schalen halbvoll.

### 88. Marillen einzumachen.

Man schneidet sie in der Mitte auseinander, läßt aber den Kern darin, tupft sie mit einem Federmesser,

gibt sie in siedendes Wasser, und deckt sie zu. Wenn noch nicht alle in die Höhe gestiegen sind, so setzt man sie noch ein Wenig zum Feuer; dann läßt man sie einen Tag auswässern. Ist dies geschehen, so kocht man Zucker zu schwachem Flug, und läßt die Früchte unter beständigem Abschäumen ganz langsam kochen, schüttet sie um, und läßt sie wieder einen Tag stehen; den folgenden Tag setzt man noch etwas Zucker zu dem abgegossenen Saft, kocht ihn dick ein, und läßt die Früchte einige Male mit aufkochen. Dann füllt man sie in die dazu bestimmten Gefäße.

#### a) Ribisel, Agraß und Dirndeln.

##### 89. Ribisel einzusieden.

Man rebelt zeitige, große Ribisel ab, läßt zu einem Pfund Ribisel  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser sieden, bis er dicklich wird, gibt die Ribisel hinein, läßt sie so lange sieden, bis sie recht sulzig werden, gibt sie dann in einen Tiegel, läßt den Saft noch einige Zeit fortsieden und gießt ihn über die Früchte; wenn sie gut ausgekühlt sind verbindet man sie fest mit Papier, welches man mit einer Stecknadel mehrere Male durchlöchert, und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

##### 90. Dirndeln einzumachen.

Man gibt fünf Viertel Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser in eine messingene Pfanne, und läßt ihn dick einsieden, gibt dann ein Pfund recht rothe, weiche Dirndeln dazu, und läßt sie eine halbe Viertelstunde lang-

sam mit dem Zucker sieden, schüttet dann das Ganze in ein gutglasirtes Geschirr, wo man es über Nacht stehen läßt; seihet den andern Tag den Saft herab, und siedet ihn noch dicker ein. Dann füllt man die Dirndeln in die Einmachgläser, schüttet den eingekochten Saft darüber, und verbindet sie mit Papier.

### 91. Agras (Stachelbeeren) einzumachen.

Man schneidet die grünsten auf, nimmt die Kerne heraus, legt die Früchte in Salzwasser, kocht hierauf dasselbe, gibt, wenn es wallt, die Agras hinein, und läßt sie zugedeckt anziehen. Wenn sie oben schwimmen, so sind sie gut, sonst setzt man sie nochmals zum Feuer, bis sie alle oben sind. Dann werden sie zwei Tage ausgewässert, in dünnen Zucker gelegt, und eine Nacht darin stehen gelassen. Hierauf kocht man den Zucker wieder auf, läßt ihn auskühlen, und gibt ihn kalt über die Beeren, fährt einige Tage mit dieser Behandlung fort, gießt das letzte Mal den Zucker heiß darüber, und läßt sie über Nacht stehen; kocht den andern Tag den Zucker zur gehörigen Dicke, schüttelt die Früchte wohl um, kocht sie etwas mit, und läßt sie kalt werden. Sollte der Zucker durch jedesmaliges Zugeben noch nicht dick genug sein, so kocht man vorher die Früchte noch einmal.

### 92. Agras einzumachen.

Man pflückt große Agras, welche noch nicht völlig reif sind, wirft die Stengel und das Laub weg, und durchsticht sie etliche Mal mit einer kleinen Stecknadel; dann

läßt man Wasser in einem Messingbecken sieden, gibt die Beeren hinein, und läßt sie höchstens zwei Mal auffieden, seihet hierauf das Wasser über ein Sieb ab, gibt ein Pfund Zucker in das Becken, und läßt ihn mit einem Seitel Wasser so lange sieden, bis er sich spinnt; gibt die Agras hinein, und stellt das Becken auf ein kleines Feuer, daß der Zucker heiß bleibt, ohne zu sieden; läßt es so lange stehen, bis die Früchte weich sind, nimmt sie dann heraus, läßt den Zucker noch dicker einsieden, richtet die Agras in ein Glas, und schüttet den ausgekühlten Saft darüber. Ist der Saft zu dick, so siedet man ihn wieder mit ein Paar Loth Zucker, und schüttet ihn kalt über die Früchte.

### 93. Agrad-Muß.

Man pflückt bei trockener Witterung zwölf Pfund rothe, haarige, vollkommen reife Agrad, und läßt sie, mit einem Seitel Ribiselsaft vermischt, recht stark kochen, indessen man sie beständig mit einem Löffel umrührt. Wenn sie anfangen aufzuspringen, so mengt man sechs Pfund Zucker darunter, und läßt sie langsam zerkochen, doch muß dies längere Zeit dauern, wenn die Früchte sich halten sollen. Sollten sich in einigen Tagen die Früchte von dem Saft geschieden haben, so muß das Ganze nochmals gekocht werden.

### 94. Dirndeln einzusieden, andere Art.

Man nimmt Dirndeln, welche noch nicht weich, aber schön roth sind, wäscht sie rein aus, siedet dann auf ein Pfund Dirndeln ein Pfund Zucker, bis er schwere

Tropfen wirft, gibt die Früchte hinein, läßt sie langsam sieden, bis sie sich ein wenig sulzen, und faßt sie mit einem Zuckerlöffel in die warmen Gläser. Den Saft läßt man hingegen so lange sieden, bis er sich fest sulzt, gießt ihn laulich über die Früchte, und verbindet die Gläser mit durchstochenem Papier.

### 95. Ribisel einzusieden, andere Art.

Man bindet je zehn und zehn Träubchen zusammen, gibt sie in eine Porzellan-Schüssel, gießt den Zucker kochend darüber, deckt sie zu und läßt sie so über Nacht stehen; nimmt sie den andern Tag heraus, legt sie in einen Tiegel, kocht den Zucker wieder auf, läßt ihn kalt werden, und gießt ihn dann wieder darüber.

### 96. Ribisel einzusieden, dritte Art.

Man zupft die Ribisel ab, nimmt auf ein halbes Pfund Zucker ein Pfund Ribisel, siedet denselben zum Flug, gibt dann die Ribisel hinein, siedet sie mit dem Zucker bis sie sich sulzen und bewahrt sie in Tiegeln.

### e) Pomeranzen und Citronen.

#### 97. Kleine grüne Pomeranzen einzumachen.

Man durchsticht die Pomeranzen einige Male mit großen Stecknadeln und legt sie über Nacht in frisches Wasser, siedet sie den andern Tag so lange, bis das Wasser gelb wird, schüttet dieses weg, siedet sie mit frischem Wasser, und wechselt dies so lange, bis es beim Sieden nicht mehr gelb wird; läßt dann die Pomeranzen

wieder einige Stunden in Wasser weichen, damit sie den bitteren Geschmack verlieren und siedet sie nochmals, bis sie schön weich werden. Dann nimmt man auf ein Pfund Pomeranzen fünf Vierteling Zucker, siedet die Hälfte davon mit ein wenig Wasser, läßt ihn auskühlen, richtet die Pomeranzen in ein Glas, schüttet den gesottenen Zucker darüber, läßt sie über Nacht so stehen, gießt den andern Tag den Zucker wieder davon ab und läßt ihn dick einsieden; dies Verfahren wiederholt man so oft, bis der Zucker ganz dick wird. Zu bemerken ist noch, daß der Zucker jedes Mal kalt über die Früchte gegossen werden muß.

### 98. Limonien- u. Pomeranzenschalen einzumachen.

Man schneidet aus den Schalen sorgfältig alles Weiße heraus, wässert sie einige Male ab, daß sie den bitteren Geschmack verlieren, überbrennt sie hernach mit siedendem Wasser, nimmt sie wieder heraus, legt sie in frisches Wasser, läßt sie zwischen zwei Tüchern trocknen, läutert nach Belieben Zucker, doch nicht zu dick, läßt ihn kalt werden, richtet die Schalen in ein Glas und gießt den Zucker darauf, doch so, daß er über die Schalen geht.

### 99. Citronen-Schnüre einzumachen.

Man muß die Citronen in der Runde, wie Äpfel, schälen, damit die Schnüre lang werden, bindet sie drei oder vier Mal mit Zwirn zusammen, damit sie nicht auseinander fallen, legt sie durch fünf bis sechs Tage, zwei Mal des Tages, in frisches Wasser, wäscht sie rein, seihet das kalte Wasser herab, und gibt siedendes darüber,

nimmt auf jedes Pfund Citronen anderthalb Pfund Zucker, gibt die Hälfte davon mit nicht ganz einem Seitel Wasser in eine messingene Pfanne, läßt ihn sieden, schüttet ihn ausgekühlt über die Citronenschnüre und läßt sie über Nacht zugedeckt stehen, den folgenden Tag seihet man den Saft wieder in die Pfanne, läßt ihn mit dem übrigen Zucker ein paar Mal aufsieden, füllt das Ganze ausgekühlt in ein Glas und bewahrt es an einem kühlen Orte.

### 100. Citronen einzumachen.

Man durchsticht sie vier Mal mit einer großen Nadel, kocht sie mit vielem Wasser zur Nadelprobe, nimmt sie heraus und läßt sie zwei Tage auswässern, kocht den Zucker das erste Mal zu schwachem Faden, gießt ihn heiß darüber, fährt einige Mal mit Zusatz so fort, kocht das letzte Mal die Frucht mit und füllt sie in Büchsen.

### 101. Pomeranzen einzumachen.

Man schneidet die Frucht in zwei Hälften, gibt das Fleisch heraus, kocht es mit viel Wasser bis zur Nadelprobe, gibt es dann in dünnen Zucker (Zuckersyrup), kocht ihn den nächsten Tag auf, gibt etwas mehr Zucker hinzu, wiederholt dieses Verfahren durch vier Tage, kocht den Zucker beim letzten Male zu schwachem Faden, und kocht die Frucht gut mit.

### 102. Kleine grüne Pomeranzen.

Man macht in jede vier Stiche und läßt sie über Nacht in Wasser, in welchem sich etwas Alaun befindet, weichen; kocht sie den andern Tag bis zur Nadelprobe und

läßt sie zwei Tage auswässern, übergießt sie dann mit dünnem Zucker, die ersten drei Male kalt, das letzte Mal heiß, und läßt es in dem Casserolle anziehen.

### 103. Pomeranzen einzumachen, andere Art.

Man durchsicht die Pomeranzen einige Male mit einer großen Stecknadel, läßt sie über Nacht in frischem Wasser liegen, und siedet sie den andern Tag in Wasser recht gut; wenn das Wasser gelb gefärbt ist, so nimmt man ein anderes und wiederholt dies Verfahren vier bis fünf Mal, damit das Häutige wegfommt. Dann läßt man sie über Nacht in frischem Wasser liegen, siedet sie am andern Tage wieder, bis sie mürbe werden, und das Wasser sich nicht mehr gelb, sondern schön grün färbt. Auf ein Pfund Pomeranzen läßt man zwei und einen halben Vierteling Zucker mit einem halben Seitel Wasser aufkochen, richtet, wenn er ausgefotten und ausgekühlt ist, die Pomeranzen in ein Glas, gießt ihn kalt darüber, und läßt nun dies über Nacht stehen, seihet den nächsten Tag den Saft herunter, gibt wieder dritthalb Vierteling Zucker dazu, läßt ihn dick einsieden, und wiederholt dies so oft, bis die Pomeranzen sich recht eingesaugt haben und der Saft dick genug ist.

### 104. Citronen einzumachen.

Man sucht schöne Citronen aus, welche nicht beschädigt sind, schneidet sie in vier Finger breite Spalten, so gleich als möglich, nimmt alles Saure heraus, legt die Spalten dann in einen neuen Topf und füllt ihn mit

frischem Wasser, welches man vorher etwas gesalzen hat. Auf diese Weise wässert man sie durch neun bis zehn Tage, d. h. man gibt täglich Früh und Abends frisches Wasser darauf, welches jedoch die ersten drei Tage jedes Mal gesalzen werden muß. Nach dieser Zeit läßt man Wasser in einer messingenen Pfanne sieden, gibt die Spalten hinein und läßt sie eine Viertelstunde kochen, probirt sie, d. h. man spießt eine Spalte an eine Gabel an, und wenn sie herunter fällt, so ist sie gut, nimmt sie aus dem Wasser, legt sie in einen andern Topf, schüttet kaltes Wasser darauf und läßt sie eine Viertelstunde stehen, seihet dann das Wasser wieder ab und gibt ein anderes darauf, welches man wieder abgießt. Hierauf legt man ein reines Tuch doppelt zusammengelegt auf einen Tisch, reihet die Spalten neben einander darauf und deckt sie wieder mit einem Tuche zu, und läßt sie trocknen. Dann setzt man Zucker mit einer hinlänglichen Quantität Wasser in einem messingenen Einsiedbecken über Kohlenfeuer, läßt ihn langsam sieden, bis er eine mittlere Dicke hat, damit er sich an die Schalen setzen kann, seihet ihn durch ein Tuch und schüttet ihn erkaltet so auf die getrockneten Citronen, daß er darüber geht; den folgenden Tag seihet man den Saft wieder ab, gibt ihn in das Becken und läßt ihn mit noch einem Stück Zucker einsieden, daß er dicker wird als das erste Mal und schüttet ihn kalt über die Spalten. Dieses Verfahren wiederholt man drei bis vier Mal, seihet den Saft jedes Mal den andern Tag ab und siedet ihn wieder dicker ein. Zulezt legt man sie in ein Glas, beschwert sie mit einem Kieselstein, verbin-

det sie mit durchstochenem Papier und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

## N Pfirsiche.

### 105. Pfirsiche einzumachen.

Man schneidet die geschälten Pfirsiche in der Mitte aus einander, siedet auf ein Pfund Pfirsiche ein Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser in einem Becken, bis er sich etwas spinnt, legt dann die halben Pfirsiche hinein, läßt sie sieden, bis sie etwas weich und sulzig sind, nimmt sie heraus, läßt den Zucker noch etwas mehr sulzen, und gießt ihn dann ausgekühlt über die in ein Glas gerichteten Pfirsichspalten.

### 106. Pfirsiche einzumachen.

Man nimmt sehr große und gute Pfirsiche, wenn sie noch ganz grün sind, siedet sie in einem Becken, bis sie sich das Häutlein ganz fein abziehen lassen, legt sie dann in frisches Wasser, reibt eine Kupferpfanne gut mit Salz und Essig aus, gibt die Pfirsiche hinein, vermachet sie mit einem Tuch, läßt sie auf Kohlenfeuer sieden, wenn sie recht heiß sind, setzt man sie zwei Tage in den Keller. Dann läutert man eine beliebige Menge Zucker, gibt die abgeseibten Pfirsiche hinein, läßt sie in einer Pfanne langsam aufkochen und auch in derselben auskühlen; endlich füllt man sie in einen Tiegel.

### 107. Pfirsiche einzumachen.

Wie die Aprikosen.

### 108. Pflirsche einzufieden.

Man macht sie mit den Kernen und halb auseinander geschnitten ein, sticht sie mehrmals mit einem Federmesser an, legt sie in kochendes Wasser und läßt sie zugedeckt stehen. Sollten nach einiger Zeit nicht alle oben schwimmen, so setzt man sie noch etwas an's Feuer, bis dies geschehen, und läßt sie dann einen Tag auswässern. Hierauf kocht man Zucker zum Flug, legt die Pflirsche hinein, kocht sie ganz langsam bei beständigem Schaum auf, schüttelt sie um und läßt sie einen Tag stehen, kocht den andern Tag den Zucker dick, gibt die Früchte hinein und läßt sie einige Male aufkochen; dann füllt man sie in Gläser oder Tiegel.

### g) Quitten.

#### 109. Quittenspalten einzumachen.

Man schneidet schöne geschälte Quitten in Spalten, siedet sie in Wasser, doch nicht zu weich und seihet sie ab; gibt dann auf ein Pfund Quittenspalten drei Viertelpfund Zucker in ein Becken, schüttet ein halbes Seitel von dem Wasser, in dem die Quitten gesotten haben, darauf, und läßt ihn sieden bis er schön klar ist, gibt die Quittenspalten in einen Weidling, gießt den heißen Zucker darüber und läßt sie zwei Tage zugedeckt stehen, seihet dann den Zucker ab, siedet ihn wieder auf, legt die Spalten hinein und läßt sie durch eine halbe Viertelstunde langsam sieden, nimmt sie dann heraus, läßt sie abkühlen und richtet sie in die Gläser. Sollte der Zucker zu wenig

fulzig sein, so läßt man ihn noch dicker einsieden, gibt ihn ausgekühlt über die Quitten und bindet die Gläser zu.

### 110. Glacirte Quitten.

Man schält Quitten-Birnen, schneidet sie in Spalten, zerreibt sie fein und drückt sie ein oder zwei Mal durch ein dickes Tuch, damit der Saft schön klar wird, stößt ein halbes Pfund Zucker fein, vermengt ihn mit zwölf Loth durchpassirter Quitten, setzt sie auf das Feuer und läßt sie so lange sieden, bis sie fest werden und nicht mehr an dem Löffel kleben, nimmt sie dann vom Feuer weg, drückt den Saft von einer ganzen, großen Limonie dazu, bestreut den dazu gehörigen Model mit Zucker, füllt das Quittenmark hinein, stürzt sie dann auf feines Schreibpapier und läßt sie im überkühlten Ofen trocknen.

### 111. Quitten einzusieden.

Man schält die Quitten und theilt sie in vier Theile, und läutert dann den Zucker auf folgende Art: man läßt ihn mit etwas Wasser sieden, gibt aufgeklöpftes Eierklar dazu, nimmt den Schaum weg, legt die Quitten in den siedenden Zucker und läßt sie in demselben auffiedern, doch dürfen sie nicht zu weich werden; man nimmt sie dann heraus und legt andere hinein, und läßt den Zucker so einsieden, bis er schwere Tropfen wirft, bestreut die Quitten mit zerschnittenem Zimmt und Gewürznelken, richtet sie in die Gläser und gießt den Saft darüber.

### 112. Quitten=Spalten, andere Art.

Man setzt eine Halbe Wasser und ein Seitel guten Weinessig mit fünf Vierting Zucker in einer messingenen Pfanne auf, schält zwei Pfund gute, zeitige Quitten, theilt sie in vier oder, wenn sie groß sind, in sechs Theile, besteckt jede Spalte mit einigen Stückchen Zimmt und gespaltenen Gewürznelken, gibt sie in eine Pfanne und läßt sie so lange sieden, bis sie weich werden, nimmt sie dann heraus, und läßt den Saft so lange einsieden, bis man glaubt, daß er im Einmachglase gerade über die Früchte geht; richtet die Spalten in ein Glas, gibt den Saft darüber und verwahrt sie wie das andere Eingesottene.

### 113. Quitten=Schnitzel.

Man schält gute, zeitige Quitten, sicht die Kerne heraus und schneidet in der Rundung halb fingerdicke Schnitzeln, läßt dann ein Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser sieden, bis er dicklich wird, gibt zwei Pfund von den Quitten hinein und läßt sie so lange sieden, bis sie eine schöne Farbe bekommen, nimmt sie sodann mit einem Silberlöffel aus dem Zucker heraus, läßt sie auskühlen, richtet sie in die Einsiedgläser, wobei man immer ein Paar Spalten Citronat dazwischen legt, läßt den Saft noch dicker einsieden, schüttet ihn, wenn er ausgekühlt ist, über die Spalten, verbindet die Gläser mit Papier, durchsicht dieses mit einer Stecknadel und stellt sie an einen kühlen Ort.

### 114. Quittensaft = Muß.

Man schält schöne, reife Quitten, schneidet sie in vier Theile und wägt sie mit eben so viel Zucker; nimmt dann auf vier Pfund Zucker eine Maß Wasser, kocht und schäumt es und kocht die Quitten auf folgende Art ziemlich mürbe: Man legt sie in einen Steintopf, streut etwas Zucker dazwischen, läßt den Topf an einem kühlen Orte zugedeckt stehen, und die Quitten darin weich werden, bis sie roth aussehen. Dann gibt man andere Quitten in einen Topf, läßt sie kochen, taucht ein Tuch in siedendes Wasser, ringt es aus, drückt die Quitten durch, und läßt die auf obige Weise behandelten Quitten, eine Maß Saft und den zuerst erwähnten Quitten-Syrup mit einander kochen, bis das Saftmuß fertig ist.

### 115. Quitten einzumachen.

Man schneidet reife, schöne Quitten, je nach ihrer Größe, in vier oder acht Theile, schält sie und kocht sie in Wasser weich, nimmt sie behutsam wieder heraus und legt sie auf ein Sieb zum Erkalten. Dann läutert man auf ein Pfund Quitten anderthalb Pfund Zucker, legt die Quitten nebst geschnittenen Limonienschalen, gestoßenem Zimmt und einigen Nelken in den Zucker, läßt sie langsam kochen, nimmt sie behutsam heraus, legt sie in ein Einsiedglas, läßt den Zucker noch etwas dicker einkochen, und gießt ihn abgekühlt über die Quitten.