



IX.

Früchte in Branntwein

auf französische Art.

191. Reineclaudes in Branntwein.

Man wischt 150 Reineclaudes, welche nur halbreif sein dürfen, mit einem Tuche ab und tupft sie durchaus mit einer Stecknadel; weicht sie dann durch drei bis vier Stunden in zwei Theilen frischen Wasser und einem Theile guten, weißen Weinessig, kocht zwei Pfund Zucker mit drei Seitel Wasser und schäumt ihn gut ab, legt, wenn er ganz rein ist, die Früchte in eine Porzellanschale, läßt den Syrup überkühlen, gießt ihn darüber, und läßt sie so durch vier und zwanzig Stunden stehen, damit sie den Zucker gut einsaugen, seihet dann den Syrup ganz ab und kocht ihn so lange, bis er dicklich wird; legt indessen die Reineclaudes in Gläser und gibt den ausgekühlten Syrup darüber. Auf die oben angegebene Quantität Reineclaudes rechnet man eine Maß guten Branntwein, verbindet die Gläser mit durchlöcherter Papier und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

192. Aprikosen in Branntwein.

Man nimmt noch etwas harte Aprikosen, durchsticht sie, wenn sie klein sind, drei Mal, sind sie groß, nur einmal mit einer Nadel, legt sie in frisches Wasser und kocht sie bis zur Nadelprobe; nimmt sie, wenn sie heiß sind, heraus und legt sie in kaltes Wasser. Das erste Mal gießt man den dünnen Zucker (Syrup) heiß darüber, das zweite Mal kocht man die Früchte etwas mit, das dritte Mal ebenfalls, den vierten Tag kocht man den Zucker zu schwachem Faden, gibt die Aprikosen hinein, kocht sodann den Zucker zu starkem Faden, legt die Früchte auf ein Sieb, damit der Zucker abläuft, gibt sie dann in Gläser, kocht andern Zucker zum Fluge und gießt französischen Branntwein dazu, daß sie ganz darin liegen. Auf dieselbe Weise oder wie Nr. 191 behandelt man

193. Pflaumen, Reineclaudes,

194. Kirschen und Weichseln,

und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

195. Pfirsiche in Branntwein.

Man nimmt vierzig Stück der schönsten reifen Pfirsiche, doch dürfen sie auch nicht überreif, sondern müssen noch ziemlich hart sein und durchsticht sie mit einer großen Stecknadel mehrere Male. Unterdessen kocht man fünf Pfund weißen Zucker mit einem halben Pfund weichem (Fluß-) Wasser in einer Pfanne, bis der Zucker die Federprobe gibt, d. i. wenn man etwas davon mit einem Löffel oder Rührstock in die Luft schleudert, es einen federähnlichen

Flocken bildet. Nun stellt man die Pfanne vom Feuer, gibt nach einer halben Minute die Pflirsiche mit einem Holzlöffel hinein, rührt sie damit um, gibt sie wieder über gelindes Feuer, bis die Früchte unter beständigem Rühren gleichförmig erwärmt sind, legt sie auf ein Sieb, gibt sie dann wieder in den vom Feuer wieder weggenommenen Syrup und gibt auch das durch das Sieb Abgelaufene dazu. Dann läßt man es durch vier und zwanzig Stunden kalt stehen, wiederholt das frühere Verfahren, stellt die Pfanne durch acht und vierzig Stunden kalt und siedet es nochmals auf; wenn die Masse abgekühlt ist, legt man die Pflirsiche auf ein Sieb, gießt drei Pfund starken Weingeist auf den Syrup, seihet es gut durch und bringt das Durchgeseihete in ein passendes Gefäß, läßt eine Frucht nach der andern hinein, verschließt es dicht, stellt es an einen kühlen Ort und schüttelt es alle drei Tage, bis alle Früchte zu Boden gesunken sind. Nach zwei Monaten gibt man noch ein Pfund Weingeist dazu. Die auf diese Weise bereiteten Früchte behalten lange Zeit Farbe und Geschmack. Selbst fleischige, entfernte

196. Weintrauben

lassen sich auf diese Weise, aber nicht so gut, einmachen.