

X.

Getrocknete Früchte.

Bei großem Obstvorrathe ist das Trocknen der Früchte als höchst zweckmäßig anzuempfehlen, da das Einsieden derselben sowohl zum eigenen Gebrauche als zum Verkaufe doch stets mit einem großen Aufwand von Zucker, Feuerung und Zeit verbunden ist, das Trocknen hingegen ohne große Ungelegenheit und mit äußerst geringen Kosten und Zeitaufwand besorgt werden kann. Wenn man das Obst im Großen dörren will, so hat man hiezu eigens eingerichtete Dörröfen, worin man den ganzen Herbst hindurch allerlei Gattungen Obst dörret, und die mit frischem Obst belegten Breter vorne hin, wo die größere Hitze ist, die mit dem getrockneten aber in die Höhe oder weitere Entfernung gestellt werden. In kleinen Haushaltungen oder bei geringem Obstvorrathe kann man die Früchte auf geflochtenen Horden, welche man beim Korbmacher bekommt, auf dem Menageofen backen. Hat man auch diese Horden nicht, so legt man drei Finger hoch grauen Sand auf den Ofen, gibt auf diesen doppeltes Papier und die Früchte darauf. Alle gedörrten Obstgattungen müssen in

Säckchen auf trockenen, luftigen Böden oder Kammern aufbewahrt werden, damit sie nicht wieder anziehen oder von Milben verdorben werden.

197. Aepfel und Birnen zu dörren.

Die Maschansker pflegt man mit einem kleinen, runden, mit Stielen versehenen Eisen, welches der Klempner verfertigt, zu durchstechen, daß das Kernhaus heraus kommt, schält sie dann und dörret sie. — Größere Aepfel werden geschält oder ungeschält in vier und mehr Theile geschnitten. — Birnen schält man, kerbt sie in der Mitte ein, als ob man sie in Vierteln schneiden wollte, läßt aber die Vierteln an den Stielen hängen.

189. Aepfelschnitzeln mit Zucker gedörret.

Man schält große süße Aepfel, schneidet sie in Spalten, nimmt das Kernhaus heraus, siedet die Spalten in Zucker, dörret sie bei gelinder Wärme, bestreut sie mit Zucker und bewahrt sie so.

199. Aprikosen zu trocknen.

Man schält vier Pfund Aprikosen recht dünn, wägt sie, legt sie in eine Schüssel und streut drei Pfund Zucker darauf; wenn er geschmolzen ist, so setzt man sie auf einen Ofen, nimmt jedes Stück, so wie es mürbe wird, heraus, und legt es in ein Porzellangefäß. Wenn alle gar sind und die Kochhitze verdampft, gießt man ein wenig von dem Syrup darüber; gießt ihn nach einem oder zwei Tagen wieder ab und läßt nur ein wenig davon in jeder Spalte,

kehrt sie nach einem oder zwei Tagen um, und fährt so täglich fort, bis sie an der Sonne oder sonst einem warmen Orte völlig trocken geworden sind, und verwahrt sie dann in Schachteln mit Papierlagen.

200. Pflirsche zu dörren.

Man schneidet die Pflirsche in der Mitte entzwei, löst den Kern aus und dörret das Uebrige; halbirt sie aber etwas, daß sie nicht völlig durchgeschnitten werden. Dann siedet man sie etwas in Wein und Birnensaft, steckt inwendig, statt der Kerne, abgezogene Mandeln hinein, drückt sie etwas zusammen, damit sie nicht auseinander fallen und dörret sie bei gelinder Wärme.

201. Quitten zu trocknen.

Diese sind sehr leicht zu trocknen. Man schält sie, schneidet sie in dünne Spalten und läßt sie sodann, doch nicht zu hart, trocknen. Die so gedörreten Quitten sind, mit Zwetschken oder sonstigem gedörreten Obst mitgekocht, ganz vortrefflich, doch gibt man nur wenige dazu; sie verleihen dem gedörreten Obste einen besonders guten Geschmack.

202. Kirschen oder Weichseln zu dörren.

Man zupft die Kirschen oder Weichseln von den Stielen, oder stuzt diese halb ab, legt sie dann dünn auf Bretter, welche man bei dem Tischler mit einem etliche Finger breiten Rande verfertigen läßt, stellt sie in einen nicht zu heißen Backofen und läßt sie zwei bis drei Tage darin. Sollte der Ofen in der Zwischenzeit geheizt werden müssen,

so nimmt man sie heraus und stellt sie erst dann wieder hinein, wenn er ausgekühlt ist; übrigens kann man sie auch in der Sonne trocknen.

203. Kirschen mit Zucker zu trocknen.

Man stößt mittelst eines Federkieses die Kerne aus sechs Pfund Kirschen, kocht sie mit drei Pfund Zucker, bis sie anfangen runzelig zu werden, trennt sie dann von dem Saft und bringt sie in einen Ofen, der kühl genug ist, sie zu trocknen, ohne sie zu backen. Mit diesem Syrup kann man noch andere sechs Pfund Kirschen zubereiten.

204. Getrocknete Birnen mit Zucker.

Man schält Birnen von einer beliebigen Gattung dünn, kocht sie in einem dünnen Syrup und läßt sie darin zwei bis drei Tage liegen; dann macht man den Syrup stärker, läßt ihn wieder kochen und wiederholt dies Verfahren, bis er klar wird, läßt ihn sodann ablaufen und trocknet die Birnen kurze Zeit in einem kühlen Ofen. Zu bemerken ist noch, daß man die Birnen mit einem silbernen Messer schälen muß, weil sie sonst leicht schwarz werden.

205. Pomeranzenschalen zu trocknen.

Man schneidet schöne Pomeranzen in vier Spalten, zieht die Schalen herunter und legt sie in frisches Wasser, siedet sie so lange, bis sie mürbe sind, legt sie dann wieder in frisches Wasser, nimmt auf ein halbes Pfund Schalen zwölf Loth Zucker, läßt ihn mit nicht ganz einem Seitel Wasser sieden, bis er dicklich wird, gibt die Schalen in

ein Porzellangefäß, schüttet den Zucker darüber und läßt ihn über Nacht wohl zugedeckt stehen, seihet den andern Tag den Zucker ab, läßt ihn mit einem halben Viertel Zucker dick sieden, gießt ihn wieder über die Schalen, läßt sie drei oder vier Tage stehen, seihet den Zucker wieder ab, gibt noch ein Stückchen Zucker dazu und verfährt wie das erste Mal. Zuletzt siedet man den Zucker recht dick ein, läßt die Schalen so lange mitsieden, bis es schön dick ist, nimmt es aber öfters vom Feuer weg, rührt es gut unter einander damit sich der Zucker an die Schalen anlegt, legt sie dann auf ein Papier und läßt sie trocknen.

206. Hagebutten (Hetschepetsch) zu trocknen.

Man sucht die größten, länglich runden Hetschepetsch aus, die man im Herbst, wenn sie reif, doch nicht überreif, sind, gepflückt hat, schneidet dann die Stiele und Bogen ab und jede Hetschepetsch in der Mitte aus einander, kratzt mit einem mehr spizen als runden Messer die Kerne aus, reihet sodann die Hälften an Zwirnsäden, hängt oder setzt sie in Sieben an die Sonne, an Stubenöfen, oder, doch nicht zu nahe, an warme Backöfen und hängt sie in leinenen Säcken auf.

207. Getrocknete Berberisbeeren (Weinscharlu).

Man pflückt die Beeren mit ganzen Stielen, wenn sie recht glatt und roth von Farbe sind, rikt jede Beere nach der Länge mit einer Nadel auf, faßt durch die Ritze die Kerne, sprengt sie heraus und bindet dann fünf bis sechs Träubchen zusammen. Zu zwei Pfund Beeren rechnet man

zwei ein halb Pfund Zucker, läßt ihn sieden, bis er sich spinnt, und die Beeren darin aufkochen, bis der Saft roth wird und setzt sie bis zum folgenden Tage auf einen warmen Ofen. Dann seihet man den Zucker durch ein Sieb davon ab, bestreut die Beeren mit frischem gestoßenen Zucker und läßt sie auf einem Bleche trocknen.

208. Prünellen zu machen.

Man gibt auf recht schöne, große Pflaumen in einem Eimer siedendes Wasser, so lassen sie sich sehr leicht schälen, und bäckt sie auf Horden, drückt, wenn sie zu braten anfangen, die Kerne heraus und läßt die Pflaumen vollkommen ausbacken, und verpackt sie in eine Schachtel mit dazwischen gestreutem Zucker, so wie die ausländischen Prünellen, immer im Kreise herum.

209. Ordinäre Pflaumen zu dörren.

Will man die Pflaumen ungeschält dörren, so ist dabei nichts besonderes zu beobachten; man trocknet sie entweder wie die Äpfel, auf Horden oder grauer Sandlage, so daß eine neben der andern liegt und wendet sie öfters um, damit sie nicht anbrennen, oder, wenn man sie ohne Kerne trocknen will, drückt man die Kerne heraus, wenn sie zu braten anfangen und steckt nach Belieben Mandeln hinein.

210. Pflaumen zu trocknen, daß sie ihren Reif bekommen.

Man nimmt eingemachte Pflaumen, schüttet den Zucker ab, wäscht sie mit lauem Wasser, legt sie auf ein gro-

bes Sieb und tunkt sie mittelst eines Drahtes in siedendes Wasser, legt sie dann auf ein anderes Sieb, stellt sie in den Trockenofen, und gibt Kohlenfeuer, in welches man einige Hände voll gestoßenes Kochsalz wirft, darunter. Wenn sie auf diese Weise vier bis sechs Stunden stehen, so bekommen sie einen so schönen Reif, als ob sie erst vom Baume kämen.

211. Reineclaudes

behandelt man ganz auf dieselbe Weise.