


XII.**F e i n e s****Confect von Früchten.**

217. Marillen = Paste.

Man schneidet reife Marillen durch, gibt sie in eine Kasserolle, gießt zollhoch Wasser in das Gefäß und kocht sie auf Kohlenfeuer weich, treibt sie dann durch ein Haarsieb und läßt das Durchgeschlagene in einer Kasserolle auf die Hälfte einkochen. Nun läßt man die Masse unter immerwährendem Aufrühren nochmals aufkochen, gibt sie sodann in eine kleine, mit einem Schnabel versehene Pfanne, gießt runde Kräpfschen in der Größe eines Kupfergroschens auf weißes Blech und bestäubt sie mit fein gefähtem Zucker, läßt sie sechsunddreißig Stunden im Ofen zum Trocknen, nimmt sie dann heraus und schneidet mit einem scharfen, in heißes Wasser getauchten Messer die Pasten von den Blechen los.

218. Erdbeer = Pasten.

Man treibt schöne reife Garten-Erdbeeren durch ein Haarsieb, welches recht fein sein muß, damit die Kerne

nicht mitkommen, und läßt dann das Mark wie oben in einer Kasserolle auf schwachem Kohlenfeuer bis auf die Hälfte einkochen. Auf ein Pfund frisches Mark rechnet man einen Vierting geläuterten Zucker zu schwachem Bauch gekocht. Uebrigens behandelt man sie ganz wie Nr. 217, gießt sie auf weißes Blech, verfährt aber mit dem Ausgießen schnell, weil die abgekühlte Masse sehr schwer zu gießen ist und beendet sie wie oben.

219. Himbeer-Pasten.

Man passirt schöne große Gartenhimbeeren, wie die Erdbeeren, läßt sie zur Hälfte einkochen, nimmt auf ein Pfund Mark anderthalb Pfund Zucker und verfährt übrigens wie oben.

220. Pfirsich-Pasten.

Man schneidet schöne, frische Pfirsiche in der Mitte aus einander, gibt sie in eine Kasserolle, gießt zollhoch Wasser zu und läßt sie auf Kohlenfeuer weich kochen; passirt sie dann durch einen feinen Durchschlag und wiegt das Mark, nimmt auf ein Pfund Mark anderthalb Pfund Zucker und verfährt ganz wie oben.

221. Aepfel-Pasten.

Man pflückt gegen Ende September Maschansker-Aepfel, schneidet sie in vier Theile, gibt das Kernhaus heraus, läßt sie mit hinlänglich Wasser auf Kohlenfeuer weich sieden und passirt sie durch ein Haarsieb; wiegt dann das Mark, nimmt auf jedes Pfund desselben anderthalb Pfund

Zucker und läßt es auf schwachem Kohlenfeuer zur Hälfte einsieden, läutert inzwischen den Zucker, läßt ihn zu großem Flug kochen und rührt ihn langsam unter die Aepfel, läßt dann die Masse nochmals aufkochen, drückt den Saft von einer oder zwei Limonien hinein und mengt ihn gut darunter.

222. Reineclaudes-Pasten.

Man siedet Reineclaudes ein wenig im Wasser, passirt sie durch ein feines Sieb, kocht auf ein Pfund Früchtenmark ein halbes oder drei Viertelpfund Zucker, bis er sich sulzt, rührt ihn unter das Passirte und dressirt dieses auf ein Blech.

223. Himbeer-Kuchen.

Man nimmt Zucker und Himbeeren in gleichen Gewichtstheilen, kocht die Früchte in einem messingenen Becken und läßt sie unter beständigem Rühren so lange kochen, bis aller Saft verschwunden ist, rührt dann den Zucker darunter, streicht, wenn dieser sich vollkommen aufgelöst hat, die Masse auf einen Porzellanteller und trocknet sie an der Sonne. Sobald die obere Seite trocken ist, zerschneidet man sie in kleine Kuchen, legt sie auf andere Teller, trocknet sie vollends und verwahrt sie in Büchsen mit dazwischen gelegtem Papier.

224. Orangenblüten-Kuchen.

Man läßt ein Pfund Zucker zu Syrup kochen, gibt vier Loth gehackte Orangenblüten hinein, kocht sie damit, bis sich der Syrup an den Seiten des Topfes anhängt,

formt dann auf einem Teller kleine, flache Kuchen von der Masse und behandelt sie wie oben.

225. Quitten-Confect.

Man läßt eine Quittensalse (Nr. 46) sehr stark und fest einkochen, nimmt dann halb so viel Zucker als Quittenmark, kocht sie gut und kühlt sie gut ab, macht dann Kugeln von der Größe einer wälschen Nuß, drückt sie auf einem mit Zucker bestreuten Papier ganz flach, trocknet sie an einem reinen Orte in der Luft, wälkt sie täglich mit einem Walker etwas dünner aus, bis sie so dünn wie Oblaten werden, bestreut sie mit Zucker und bewahrt sie in einer Schachtel zum ferneren Gebrauch.

226. Quitten-Biscotten.

Man gibt in ein messingenes Becken drei Vierting Zucker mit etwas Wasser, und läßt ihn dick einsieden, gibt dann anderthalb Vierting durchgeschlagene Quitten hinein und rührt es recht gut auf der Glut unter einander, stellt sie vom Feuer weg, verrührt nach und nach den Schnee von vier Eierklar, welcher recht fest geschlagen sein muß, unter die ausgekühlten Quitten, schneidet Oblatten in Biscottenform, bestreicht sie mit der Quittenmasse und läßt sie auf einem mit Wachs überstrichenen Plättchen im überkühlten Ofen trocknen.

227. Quitten-Bufferln.

Man siedet schöne Quitten weich, schält sie, schneidet das Beste herunter und schlägt es durch ein Sieb, nimmt auf ein Pfund durchgeschlagene Quitten ein Pfund gesto-

benen Zucker, schlägt von drei frischen Eiern das Klar zu Schnee, verrührt Alles nach und nach unter einander, rührt es dann eine Viertelstunde ab, bis es schön weiß und pflaumig ist, macht dann von Oblaten kleine Bufferln, stellt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Plättchen und läßt sie im Ofen trocknen. Man kann sie nach Belieben auch mit Eis verzieren.

228. Quitten-Hollipen.

Man siedet schöne reife Quitten mit den Schalen im Wasser weich, schält sie dann, schabt das weiche Mark sorgfältig heraus, daß ja nichts Steiniges darunter kommt, treibt es durch ein feines Sieb, rührt achtzehn Loth Quittenmark mit dem Saft einer halben Limonie und einem halben Pfund an einer Limonie abgeriebenen Zucker recht fein ab, bestreicht einen Porzellanteller mit Butter, streicht die Masse sehr dünn darauf, läßt sie an einem warmen Orte so trocken werden, daß man sie herab ziehen kann, wickelt sie dann über eigens dazu gefertigte Hölzer, so daß die Seite, welche auf dem Teller gelegen hat, beim Aufwickeln die Außenseite der Hollipen wird, pickt die Enden mit etwas Eierklar zusammen und läßt sie in der Nähe eines warmen Ofens trocknen.

229. Marillen-Biscotten.

Man dünstet unter beständigem Verrühren ein halbes Pfund Marillen recht weich, verrührt ein halbes Pfund fein gefähten Zucker mit dem aufgekochten Klar von zwei Eiern und einem Dotter recht gut, bis er ganz dicklich

wird, schlägt dann die ausgekühlten Marillen durch ein Sieb hinein, gibt die kleingeschnittenen Schalen einer Limonie hinzu, macht kleine Biscotten auf ein mit Wachs bestrichenes Plättchen und backt sie so kühl als möglich.

230. Hetschepetsch-Herzeln.

Man gibt unter eine beliebige Menge Hetschepetsch-Salze so viel fein gestoßenen Zucker, daß es eine dickliche Masse bildet, streicht diese auf einen Porzellanteller, läßt sie an einem warmen Orte stehen, kehrt sie täglich um, und mengt noch, wenn man will, fein geschnittene Limonien-schalen unter die Masse. Wenn man dies Verfahren durch acht Tage fortgesetzt hat und die Salze, welche man einen kleinen Finger dick aufstreicht, ganz fest geworden ist, so sicht man mit dem dazu gehörigen Model, welchen man in gestoßenen Zucker taucht, kleine Herzchen aus, die man nach Belieben mit weißem Eis verzierer kann. Dieses Confect hält sich, an einem trockenen, warmen Orte bewahrt, sehr lange gut.

231. Haselnuß-Butterln.

Man stoßt drei Loth Haselnüsse mit sechs Loth Zucker recht fein, rührt das aufgeklopfte Klar von einem großen Ei darunter, macht kleine Butterln davon auf Oblaten und backt sie kühl auf einem mit Wachs bestrichenen Plättchen.

232. Aprikosen-Käse.

Man nimmt geschälte Marillen und Zucker in gleichen Gewichtstheilen, feuchtet den Zucker ein wenig an

und läßt ihn stark kochen, schlägt die Kerne auf, zieht die Haut von den Mandeln und gibt sie hinzu. Nun läßt man die Marillen im Zucker zwanzig bis dreißig Minuten kochen und füllt endlich die Masse, wie den Quittenkäse, in kleine Schachteln oder auf Teller.

233. Quitten-Würste.

Man nimmt Quitten-Marmelade, rechnet aber auf zwei Pfund Mark gewöhnlich nur ein Pfund Zucker, und röstet es stärker, als bei anderen Marmeladen; mengt dann zu drei Pfund Masse drei Viertel rohe, gehackte Mandeln, ein Loth Zimmt, ein Quintel Nelken und ein halbes Pfund geschnittene Pomeranzenschalen, füllt es in Schöpfendärme und läßt es trocknen.

234. Quitten-Schnee.

Man schält weichgekochte Quitten, schabt das Beste davon herunter und treibt es durch ein Sieb, vermischt ein halbes Pfund Quitten mit eben so viel Zucker, verrührt nach und nach den festgeschlagenen Schnee von zwei Eierklar darunter, bis es nach einer Viertelstunde ganz weiß und zu Schaum geworden ist, macht nun von dieser Masse Häufchen auf Oblaten und läßt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech im Ofen trocknen.

235. Himbeer-Kräpfchen.

Man schlägt das Klar von zwei Eiern zu festem Schnee, vermengt sechs Loth gefähten Zucker, etwas abgeriebene Limonienschalen und einen Kaffeelöffel voll Mehl damit, bestreicht dann kleine, rund geschnittene

Oblaten mit Himbeer- oder Hetschepetsch-Salze, streicht das gerührte Eis darüber, legt die Kräpfchen auf ein mit Butter bestrichenen Blech und backt sie bei schwacher Hitze.

236. Conserve von Limonien oder Pomeranzen.

Man nimmt z. B. ein halbes Pfund Zucker, reibt die Früchte daran ab, schabt ihn auf eine Tasse ab, rührt ihn mit Limoniensaft gut ab, gibt ihn dann, mehrere Stücke zerschlagen in eine messingene Pfanne, gießt etwas Wasser ungefähr halb voll, dazu, kocht ihn zum Flug, nimmt dann einen Schaumlöffel und bläst durch, wenn er Blasen macht, so ist er gut, läßt ihn ein wenig auskühlen, gibt einen Theil des Zuckers in ein kleines Pfandel, das mit einem Schnabel versehen ist, rührt ihn mit einem hölzernen Kochlöffel so lange, bis er anfängt weiß zu werden (tabulirt ihn), gibt den abgeriebenen Zucker in die Masse, rührt es gut ab, macht runde Bakeln auf weißes Schreibpapier, so werden sie von selbst fest. Hat man etwa zu viel Saft genommen, so muß man die Conserve wieder mit der Masse in die Pfanne geben und nochmals auffieden lassen.

237. Conserve von Dirndeln.

238. Conserve von Marillen.

Man mengt etwas von den Salsen dieser Früchte unter den abgerührten Zucker statt des Limoniensaftes.

239. Conserve von Muskattrauben.

Man preßt die Trauben aus, läßt den Saft durch ein Sieb laufen, und vermischt sie mit dem zu großem Flug gekochten Zucker.

240. Conserve von Ananas.

Man reibt die Schalen von kleinen oder schadhafte Ananas auf Zucker ab, schneidet sie aus einander und preßt den Saft heraus, drückt den Saft von einer Limonie dazu, rührt es mit dem abgeriebenen und gestoßenen Raffinade-Zucker zu einer festen Masse und verfährt wie oben.

241. Conserve von Kirschen oder Weichseln.

Man stößt die Kerne aus einem Pfund guter Weichseln oder Kirschen, siedet sie, bis der Saft heraus kommt, seihet ihn durch ein Sieb, läßt ihn bis auf ein Seitel einkochen, gießt dann dritthalb Pfund zu großem Flug gekochten Zucker dazu, rührt es auf dem Feuer tüchtig unter einander und verfährt wie gewöhnlich. Diese Conserve wird noch wohlschmeckender, wenn man auf ein Pfund Kirschen einen Viertling Ribisel (Johannisbeeren) nimmt.

242. Conserve von Himbeeren oder Erdbeeren.

Man nimmt nach Belieben Erdbeeren oder Himbeeren, passirt sie durch ein Sieb, und gibt, wenn der Zucker gesotten hat und tabulirt ist, den durchpassirten Saft hinein, doch nicht zu viel, damit die Conserve nicht zu dünn wird.

243. Conserve von frischen Marillen oder Pfirsichen.

Man schält noch nicht ganz reife Marillen oder Pfirsiche, schneidet sie in Scheiben, und läßt sie mit ein wenig Wasser

bei gelindem Feuer mitkochen, daß sie wie ein dickes Muß werden; läßt dann auf einen Vierting Obst ein Pfund Zucker zu starkem Flug sieden und gießt das Muß unter beständigem Rühren darunter. Man kann die Masse auch in längliche Papierkapseln oder nach Belieben auch in Ganzem Gießen, in welchem Falle man sie, wenn sie abgekühlt ist, in einen Finger lange und zwei Finger breite Stücke mit dem Messer schneidet. Wenn sie nicht leicht von dem Papiere gehen, so löst man dieses mit einem nassen Schwämmchen davon ab. — Man kann von allen möglichen Liqueurs und Säften Conserven machen.

244. Ueberzogene Weintrauben.

Man nimmt schöne, sogenannte schmeckende Weintrauben, läßt immer drei und drei Beeren beisammen, taucht sie in Eierklar, läßt sie gut abtropfen, bestreut sie dick mit gefähtem Raffinade-Zucker und läßt sie trocknen. Sie sehen sehr gut aus, dienen als Confect, halten sich aber nur wenige Tage schön. Man setzt sie in Papierkapseln.

245. Ueberzogene Johannisbeeren.

Schöne, große rothe Träubchen behandelt man auf dieselbe Weise, doch servirt man sie auf einem Teller gehäuft.

246. Getunktes Obst.

Hiezu eignen sich vorzüglich Pomeranzenspalten, welche man früher auslöst, damit sie etwas übertrocknen;

Quittenkäse wird in viereckige Stückchen geschnitten; von Weintrauben läßt man immer drei und drei Beeren beisammen; bei Datteln nimmt man die Kerne heraus und füllt Hetschepetsch-Salze hinein. Man nimmt hiezu auch gesottene Kastanien 2c. Das Verfahren dabei ist folgendes: Man stellt drei Bierling feinen Zucker mit einer halben Maß Wasser in einem Pfandel auf gelindes Feuer und läßt es sieden, steckt die Kastanien, welche vorher eine halbe Stunde gesotten wurden, an eigens dazu verfertigte, hölzerne Spießchen; läßt den Zucker so lange sieden, bis etwas davon, in kaltes Wasser gegossen, sich steif vom Löffel löst und gibt auch einen halben Kochlöffel voll Essig in das Pfandel. Dann stellt man das Ganze über einer Glutpfanne auf die Anrichttafel, taucht das Obst ein, dreht es einige Male um, steckt die Hölzchen in die Löcher eines Rostes und läßt den Zucker abtropfen, läßt das Obst etwas übertrocknen, zieht die Hölzchen aus demselben heraus, und legt es in zierliche Papierkapseln.