

Zweite Abtheilung.

Anleitung zum Einsieden, Dunsstieden, Trocknen,
Frischbewahren der Früchte, zum Einlegen derselben
in Essig, Brauntwein &c. &c.

Vorerinnerungen.

	Seite		Seite
1. Das Klären des Zuckers	433	3. Was sonst noch beim Eins-	
2. Das Kochen des Zuckers	434	sieden zu beobachten ist .	435

I.

Verschiedene Methoden, das Obst lange Zeit
frisch zu erhalten.

4. Winter-Obst in Gro-	437	10. Andere Art, Citronen	440
ßem zu erhalten . . .		zu bewahren . . .	
5. Zwetschen den Winter	439	11. Aepfel den Winter hin-	
hindurch aufzubewahren		durch zu erhalten . .	441
6. Andere Art, Zwetschen		12. Wälsche 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 . .	440	wieder frisch zu machen .	442
9. Limonien frisch zu er-		15. Aepfel vor Fäulniß zu	
halten	—	bewahren	—

	Seite		Seite
16. Aepfel und Birnen zu erhalten	442	21. Andere Art, Weintrauben zu erhalten	444
17. Quitten zu erhalten	443	22. Johannisbeeren aufzubewahren	445
18. Kirschen aufzubewahren —	—	23. Kirschen und Pflaumen —	—
19. Andere Art, Kirschen zu bewahren	444	24. Frische Kastanien zu bewahren	—
20. Weintrauben zu erhalten —	—		

II.

Dunst = D b st.

25. Früchte in Dunst einge- sotten	446	32. Spanische Weichseln	448
26. Zwetschken in Dunst	—	33. Muskateller = Birnen	—
27. Reineclaude	447	34. Weinbeeren	—
28. Mirabellen	—	35. Himbeeren und Erd- beeren	—
29. Marillen und	—	36. Ribisel und Weinschärl	—
30. Pflirsche in Dunst	—	37. Paradies = Aepfel	—
31. Kirschen	448		

III.

S a l s e n.

33. Blaue Weintrauben- Salse	449	46. Quitten = Salse, andere Art	452
39. Quitten = Salse	—	47. Pomeranzensaft = Salse	—
40. Gold = Reinetten = Salse	—	48. Citronen = Salse	453
41. Hetschepetsch (Hagebut- ten = Salse	450	49. Pflirsich = Salse	—
42. Hetschepetsch = Salse an- derer Art	—	50. Reineclaude = Salse	—
43. Zwetschken = Salse	451	51. Pomeranzenblüten = Salse	—
44. Dirnbeln = Salse	—	52. Erdbeeren = Salse	454
45. Zwetschken = Salse, andere Art	—	53. Marillen = Salse	—
		54. Marillen = Salse, andere Art	—
		55. Kirschen = Salse	455

	Seite		Seite
56. Mirabellen = Salse . . .	455	62. Birn = Salse . . .	457
57. Mispel = Salse . . .	—	63. Zwetschen = Salse, an-	
58. Salse von Pomeran-		dere Art . . .	—
zenschalen . . .	456	64. Weinschärting = Salse .	—
59. Limonienschalen = Salse .	—	65. Aepfel = Salse . . .	458
60. Weichsel = Salse . . .	—	66. Aepfel = Salse, andere Art	
61. Himbeeren = Salse . . .	—	67. Hollar = Salse . . .	459

IV.

In Zucker eingefottene Früchte.

a) Kirschen und Weichseln.	81. Pflaumen auf englische
68. Eingefottene Weichseln	Art eingemacht . . .
69. Kirschen und Weichseln	460
einzukochen . . .	—
70. Ganze spanische Weich-	c) Marillen (Aprikosen).
seln einzumachen . . .	82. Marillen = Spalten . . .
461	—
71. Kirschen einzufieden .	83. Aprikosen einzumachen .
—	467
72. Eingefottene Weichseln,	84. Marillen einzufieden .
andere Art . . .	—
462	85. Grüne Marillen . . .
73. Weichseln einzufieden,	—
andere Art . . .	86. Marillen einzufieden, an-
—	dere Art . . .
b) Pflaumen (Zwetschen).	—
74. Grüne Zwetschen einz-	87. Marillen = Käse . . .
zumachen . . .	—
463	88. Marillen einzumachen .
75. Abgezogene Zwetschen	—
76. Einfache Art, Zwetschen	d) Ribisel, Agram und
einzufieden . . .	Dirndeln.
464	89. Ribisel einzufieden . . .
77. Eingefottene Zwetschen	—
—	90. Dirndeln einzumachen .
78. Reineclaudes . . .	—
79. Eingemachte Zwetschen	91. Agram (Stachelbeeren)
465	einzumachen . . .
80. Eingefottene Zwetschen,	—
andere Art . . .	92. Agram einzumachen . . .
—	—
	93. Agram = Muß . . .
	—
	94. Dirndeln einzufieden, an-
	dere Art . . .
	—

Seite	Seite
95. Ribisel einzusteben, andere Art 472	103. Pomeranzen einzumachen, andere Art . 475
96. Ribisel einzusteben, dritte Art —	104. Citronen einzumachen —
e) Pomeranzen und Citronen.	f) Pfirsiche.
97. Kleine grüne Pomeranzen einzumachen . . . —	105. Pfirsiche einzumachen 477
98. Limonien- und Pomeranzenschalen einzumachen 473	106. Pfirsiche einzumachen —
99. Citronen-Schnüre einzumachen —	107. Pfirsiche einzumachen —
100. Citronen einzumachen 474	108. Pfirsiche einzusteben . 478
101. Pomeranzen einzumachen —	g) Quitten.
102. Kleine grüne Pomeranzen —	109. Quittenspalten einzumachen —
	110. Glacirte Quitten . . 479
	111. Quitten einzusteben . —
	112. Quitten = Spalten, andere Art. 480
	113. Quitten = Schnitzel . —
	114. Quittensaft = Muß . 481
	115. Quitten einzumachen —

V.

Eingelegte Früchte auf verschiedene Arten.

116. Quitten zu erhalten . 482	122. Erdbeeren aufzubewahren, dritte Art . . 484
117. Spanische Weichseln . —	123. Kirschen und Weichseln einzumachen . . . 485
118. Weichseln einzumachen 483	124. Weichseln in Honig eingelegt —
119. Erdbeeren in Wein aufzubewahren —	125. Melonen —
120. Weichseln zum Confect einzumachen —	126. Melonenschalen einzusteben 486
121. Andere Art, Erdbeeren aufzubewahren . . . 484	

	Seite		Seite
127. Weinscharln einzumachen	487	132. Weiße Wallnüsse . . .	489
128. Maulbeeren ganz einzufrieden	—	133. Rosen = Apfel aufzubewahren	—
129. Amarellen einzumachen	—	134. Agras aufzubewahren	490
130. Mirabellen einzufrieden	488	135. Zwetschen = Latwerge (Powidel)	—
131. Muskatnüsse einzumachen	—		

VI.

Verschiedene Gattungen eingelegtes Obst.

136. Weinscharln einzumachen	492	144. Grüne Mandeln . . .	495
137. Mispeln einzumachen	—	145. Himbeeren einzumachen	496
138. Kleine Birnen	493	146. Hetschepelsch einzufrieden	—
139. Eingemachte Feigen	—	147. Erdbeeren einzufrieden .	497
140. Ananas = Spalten	494	148. Eingefottene Kaiserbirnen	—
141. Weintrauben einzufrieden	—	149. Große Garten = Himbeeren ganz einzufrieden	—
142. Weintrauben auf andere Art	495	150. Eingefottener Kalmus	498
143. Preiselbeeren einzumachen	—		

VII.

S ä f t e.

151. Maulbeer = Saft	499	159. Weichsel = Saft mit Essig	502
152. Birnen = Saft	—	160. Erdbeer = Saft	—
153. Maulbeer = Saft mit Essig	500	161. Weinbeer = Saft	503
154. Ribisel = Saft	—	162. Kirschen = Saft	—
155. Maschansker = Saft	—	163. Kirschen = Saft, andere Art	504
156. Apfel = Saft anderer Art	501	164. Himbeer = Saft mit Essig	—
157. Weichsel = Saft	—	165. Himbeer = Saft ohne Essig	505
158. Pomeranzen = Saft	502		

	Seite		Seite
166. Gemischter Saft . . .	505	172. Ribiselsaft auf französische Art . . .	507
167. Heidelbeer = Saft . . .	—	173. Duitten = Saft . . .	508
168. Pflirsichblüth = Saft . . .	506	174. Limonien = Saft ohne Zucker . . .	—
169. Granatapfel = Saft . . .	—	175. Weinscharl = Saft . . .	—
170. Limonien = Saft . . .	—		
171. Hollar = Saft . . .	507		

VIII.

Sauer eingemachte Früchte.

176. Zwetschen in Essig einzumachen . . .	509	184. Melonen in Essig einzumachen . . .	513
177. Zwetschen in Essig, andere Art . . .	510	185. Grünes Obst einzumachen . . .	—
178. Eingefalzene Citronen . . .	—	186. Große Nüsse sauer einzumachen . . .	514
179. Preiselbeeren in Essig einzumachen . . .	511	187. Weichseln in Essig . . .	515
180. Kirschen in Essig . . .	—	188. Weichseln in Essig mit Gewürz . . .	516
181. Ribiseln in Essig . . .	—	189. Schlehen in Essig . . .	—
182. Saure Stachelbeeren . . .	512	190. Kleine Gurken in Essig . . .	—
183. Getschepetsch sauer einzumachen . . .	—		

IX.

Früchte in Branntwein auf französische Art.

191. Reineclaudes in Branntwein . . .	517	191. Kirschen und Weichseln . . .	518
192. Aprikosen in Branntwein . . .	518	195. Pflirsche in Branntwein . . .	—
193. Pflaumen, Reineclaudes . . .	—	196. Weintrauben . . .	519

X.

Getrocknete Früchte.

	Seite		Seite
197. Äpfel und Birnen zu dörren	521	205. Pomeranzenschalen zu trocknen	523
198. Äpfelschnitzeln mit Zu- cker gedörret	—	206. Hagebutten (Helsche- petch) zu trocknen	524
199. Aprikosen zu trocknen	—	207. Getrocknete Berberis- beeren (Weinscharln)	—
200. Pfirsiche zu dörren	522	208. Prünellen zu machen	525
201. Quitten zu trocknen	—	209. Ordinaire Pflaumen zu dörren	—
202. Kirschen oder Weichseln zu dörren	—	210. Pflaumen zu trocknen, daß sie ihren Reif be- kommen	—
203. Kirschen mit Zucker zu trocknen	523	211. Meineclaudes	526
204. Getrocknete Birnen mit Zucker	—		

XI.

Candirte Früchte.

212. Candirte Cedratenz und Drangenschalen	528	214. Candirte Nüsse	530
213. Candirte Mandeln	530	215. Candirte Weintrauben	531
		216. Candirte Pistazien	—

XII.

Feines Confect von Früchten.

217. Marillen-Paste	532	221. Äpfel-Pasten	533
218. Erdbeer-Pasten	—	222. Meineclaudes-Pasten	534
219. Himbeer-Pasten	533	223. Himbeer-Kuchen	—
220. Pfirsich-Pasten	—	224. Drangenblüten-Kuchen	—

	Seite		Seite
225. Quitten = Confect .	535	239. Conserve von Muskat-	
226. Quitten = Biscotten .	—	trauben	539
227. Quitten = Busseln .	—	240. Conserve von Ananas	540
228. Quitten = Hollipen .	536	241. Conserve von Kirschen	
229. Marillen = Biscotten	—	oder Weichseln . .	—
230. Gesehepetch = Herzeln	537	242. Conserve von Himbee-	
231. Haselnuß = Busseln .	—	ren oder Erdbeeren .	—
232. Aprikosen = Käse . .	—	243. Conserve von felschen	
233. Quitten = Würste .	538	Marillen oder Pfir-	
234. Quitten = Schnee .	—	sichen	—
235. Himbeer = Kräpfschen .	—	244. Ueberzogene Weintrau-	
236. Conserve von Limon-		ben	541
nien oder Pomaranzen	539	345. Ueberzogene Johannis-	
237. Conserve von Dindeln	—	beeren	—
238. Conserve von Marillen	—	346. Getunktes Obst . .	—

