es gut. Man kann diese Marmelade im Winter zu allem verwenden.

XVI. Obst einzumachen, zu dünsten und Früchte einzulegen.

862. Birnen einzumachen.

Dazu verwende man reife, doch jedenfalls grüne, schöne Muskatellerbirnen. Dieselben werden abgeschält, die Hälfte des Stengels abgeschnitten, die andere abgeschabt. Sobald dies geschehen, lege man die Birnen sofort in Flußwasser, damit sie nicht braun werden. In dem Flußwasser, in das man einige Stückchen Alaun gegeben hat, blanchiere man die Birnen, und sobald sie weich sind, nicht zu weich, nehme man sie aus dem Gefäße heraus und lege sie abermals in frisches kaltes Flußwasser, bis sie vollends abgekühlt sind. Nun koche man auf $^1/_2$ *kg* Birnen beiläufig 375 *g* (37 $^1/_2$ *dkg*) Zucker dünnfädig, schütte ihn auf die unterdeß in eine Schüssel gelegten Birnen, decke sie mit einem Bogen Papier zu und lasse sie bis zum anderen Tagen stehen. Nun lasse man den Zucker ablaufen, koche ihn zum Breitlauf, gebe die Birnen hinein, lasse sie wieder 3—4 Minuten kochen und hierauf über Nacht zugedeckt stehen. Den folgenden Tag lasse man den Zucker wieder ablaufen, siede ihn zur Perle, gebe die Birnen hinein, lasse sie einigemal aufkochen, schäume sie ab, gebe sie in eine Schüssel und lasse sie wieder zugedeckt stehen. Dann lasse man den Zucker rein ablaufen, koche ihn zum Flug, gebe die Birnen hinein, lasse sie einmal aufkochen, schäume sie ab, lasse sie kalt werden, fülle die Birnen in reine trockene Gläser, gieße den Zucker darüber, binde sie zu und bewahre sie auf.

863. Dunst-Obst.

Zum Obst-Einkochen nehme man immer das schönste und nicht überreife Obst. Bevor man ans Dünsten schreitet,

halte man bereit sogenannte Dunstgläser und etwas größer als die Öffnung des Glases aus Rindsblase geschnittene Fleckchen, die man einige Zeit lang in kaltem Wasser läßt und dann rein auswascht. Hierauf stelle man ein Kasserolle auf die nicht zu heiße Platte, lasse in demselben Zucker in Wasser auflösen und dann kühl werden. Hierauf fülle man das Obst, das man in Dunst kochen will, nicht allzu fest in die Gläser, von den Kirschen und Weichseln schneide man entweder die Stiele ganz ab oder schneide sie bloß zu, gieße dann in jedes Glas von dem überkühlten Zuckerwasser, so daß es ungefähr 5 Dezimeter von der Öffnung, demnach bis zu den Glashälsen reicht. Hierauf stelle man alle Gläser in eine mit kaltem Wasser gefülltes Kasserolle oder in einen Topf, diese dann auf die Platte, und sorge dafür, daß das Wasser schnell zum Sieden kommt. Das Obst lasse man ungefähr 3 Minuten so in Dunst, nehme dann das Glas aus der Kasserolle oder Topf und verbinde hierauf die Öffnung luftdicht mit einem solchen vorerwähnten Rindsblasenfleck. Die Gläser stelle man hierauf in dasselbe Wasser und lasse sie solange darin, bis sie kalt sind, schüttle ein wenig mit dem Glase und stelle sie dann weg. Wenn die Blase sehr gespannt und nach innen eingedrückt ist, so ist das Einkochen gelungen, daher versäume man nicht, öfter nachzusehen, ob bei allen Gläsern dies der Fall ist. Nach dieser Art des Dunstkochens hält sich das Dunstobst 3 Jahre lang.

864. Erbsenschoten-Extrakt als Suppenwürze.

Die Erbsenschalen (Schoten), die man sonst wegwirft, koche man mit Wasser, dem man ein wenig kohlensaueres Natron zusetzt, aus, seihe das Ganze durch ein Tuch, koche das abgeseihte Wasser mit Zusatz von Zucker ganz dick ein, und man erhält ein Extrakt, das sich lange hält und von dem ein Teelöffel voll, einem Teller mit Fleischbrühe zugesetzt, genügt, letzterer den Geschmack nach frischen Schoten zu erteilen.

865. Esrogim (Zedernäpfel) einzumachen.

Die Esrogim werden, jedoch nicht nach der Länge, in zwei Hälften geschnitten, 8 Tage hindurch täglich in erneuertes Wasser geweicht, nachher werden sie in nicht allzudicke Scheiben geschnitten, diese von allen Körnern befreit und müssen wieder in frisches Wasser kommen. Hierauf werden sie dreimal stets in frischem Wasser ungefähr je eine halbe Stunde abgekocht. Das Wasser muß die Früchte decken und nach jedem Wechsel des Wassers das Gefäß ausgewaschen werden. Nun wird Zucker gesponnen, entsprechend der Größe der Frucht das Gewicht des Zuckers bemessen ob z. B. 4, 5, 6 Lot, so daß der gesponnene Zucker die Früchte deckt, welche ungefähr 2 Stunden darin langsam kochen sollen. Die Früchte müssen nach dem dritten Abkochen, bevor sie in den gesponnenen Zucker kommen, genügend weich sein und keine Bitterkeit enthalten, sonst müßten sie noch ein viertes Mal kurze Zeit abgekocht werden.

866. Gedörrtes Obst dünsten.

Die gedörrten Früchte wie: Äpfel, Birnen, Zwetschen (Pflaumen), in heißem Wasser gewaschen, werden aufgeschnitten, die wurmstichigen weggeworfen. Die Birnen werden zuerst halb gar gekocht, nachher werden die Äpfel und Zwetschen in eine Kasserolle gelegt, zu diesen die Birnen gegeben. Den Früchten setzt man Wasser zu und alles, was bei frischem Obst daran getan wird, läßt es kochen, bis die Sauce dicklich wird und falls sie noch wässerig wäre, gießt man etwas mit wenig Wasser kalt verrührtes Mehlzucker zum Obst und läßt es über schwachem Feuer einige Minuten kochen. Rühren darf man die Früchte nicht, allenfalls die Kasserolle hin und her schwenken. Kalt gelten sie als Kompott und werden als solches mit Zucker und Zimt bestreut. Jede der obgenannten Gattung Früchte kann für sich gedünstet und als Kompott serviert werden.

867. Grüne Erbsen.

Die jungen grünen Erbsen werden in ein Glas mit Zucker eingelegt und in einen breiten Topf gestellt, dann

wird Wasser darauf gegossen und alles zum Feuer gestellt und nur ein wenig gekocht. Das Glas wird herausgenommen, wenn das Wasser kühl geworden ist, mit Papier bedeckt, mit einer Blase umbunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

868. Gurken in Essig einzulegen.

Die beste Zeit dazu ist im September, die mittelgroßen Einlegegurken werden gut abgewaschen aufs Sieb gelegt und gut abgetrocknet, sodann nimmt man ein hölzernes oder irdenes Gefäß, gibt die Gurken hinein, begießt sie ganz überdeckt mit rohem weißen Essig, läßt sie 2 oder 3 Tage kühl stehen, dann gießt man den Essig ab, stellt ihn aufs Feuer, gibt noch etwas Essig dazu und gießt ihn kochend über die Gurken, läßt selbe 5 Tage stehen, gießt den Essig ab, schneidet eine Zwiebel in dünne Scheiben, scharrt eine Stange Kren, schneidet dünne Scheiben daraus, nimmt einige Weichselblätter, etwas Tille, gibt von dieser Mischung eine Schichte auf den Boden des Gefäßes, legt eine Schichte Gurken darauf, fährt so fort bis alles verbraucht ist, gießt dann den Essig, welcher nach Bedarf gesalzen ist, über die Gurken, gibt jetzt einige Pfefferkörner dazu, bindet, nachdem alles überkühlt ist, das Gefäß gut zu und stellt es auf einen kühlen Ort.

869. Himbeersaft mit Essig einsieden.

Man zertreibe 6 Seidel Himbeer in einem reinen Topfe gut, gebe $6\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ *l*) echten Weinessig und $1\frac{1}{2}$ Seidel Wasser darauf, lasse es im Keller zweimal 24 Stunden stehen, dann durch ein gespanntes Tuch laufen, ohne jedoch zu drücken; auf $\frac{1}{2}$ *kg* Zucker gebe man, bis er spinnt, 2 Seidel vom Saft, lasse ihn einigemal aussieden, dann gebe man Tücher auf die Flaschen und stelle den so gewonnenen Himbeersaft in den Keller.

870. Johannisbeeren als Dessert.

Man wähle die schönsten Johannisbeeren recht frisch gepflückt. Auf einen Teller nehme man je nach Bedarf

einige Eiweiß, zerklopfe es mit einer Gabel, auf einen zweiten Teller lege man feinen durchgesiebten Zucker, tauche die Johannisbeeren erst in Eiweiß, lasse es abtropfen und balliere es schnell in Zucker, stelle es womöglich zur Sonne und lasse es so trocknen, gebe es auf eine Konfektschüssel als Dessert zur Tafel.

871. Kastanien einzumachen.

Zu diesem Zwecke nehme man die größten Kastanien schäle die braune dicke Schale ab und lasse die Kastanien in siedendem Wasser, worin man mehrere handvoll Mehl gegeben hat, blanchieren, das Wasser jedoch nicht kochen. Sobald sie weich sind, was man erkennt, wenn sie sich leicht mit einer Nadel durchstechen lassen, werden sie vom Feuer weggestellt und die zweite dünne Schale rein davon abgezogen, in laues Wasser gelegt und sodann in frischem abgekühlt; wie sie wieder trocken sind, gebe man sie in geläuterten (rein und klar gekochten) Zucker*) und lasse sie mit diesem auf dem Feuer anziehen; dann gebe man den Saft von einer oder mehreren Zitronen, je nach der Anzahl der Kastanien und stelle sie 24 Stunden an einen trockenen warmen Ort. Nachdem nun der Zucker abgelaufen, lasse man ihn einige Minuten kochen, gieße ihn, sobald er etwas erkaltet ist, über die Kastanien und lasse sie bis den andern Morgen an einem warmen Orte stehen.

872. Kirbisse einzumachen.

Die Kirbisse werden geschält, das Innere herausgenommen, sie werden sodann in kleine Würfel geschnitten, diese in ein Glas gegeben und darüber Weinessig gegossen. Einige Stunden lasse man sie darin, sodann wird der Zucker gesponnen. (Auf 1 *kg* Kirbisse berechnet man $1\frac{1}{2}$ Pfund 840 *g* (84 *dkg*) Zucker). Die Würfel werden aus dem Weinessig herausgenommen und in den gesponnenen Zucker

*) Zum Kochen des Zuckers nehme man kein hartes Brunnenwasser, sondern reines Fluß- oder Regenwasser.

hineingegeben, dazu etwas Nelken, Stückchen Zimt, 1 Zitrone mit Schale in Scheiben geschnitten ohne Körner, 1 Stunde läßt man das alles mitkochen, sodann werden die Würfel in Gläser gegeben und auf diese der Zucker gegossen. (Sollte der Zucker zu dünn geworden sein, so lasse man ihn einkochen, bis er dicker geworden.)

873. Kirschen einzumachen.

Die Kirschen (am besten dazu geeignet sind die Sauerkirschen oder Weichsel) werden ausgekernt und dann auf ein Sieb gelegt, damit der Saft ablaufe. Hierauf werden sie gewogen und dem Gewichte entsprechend ebensoviel Zucker genommen; dieser wird geläutert und zum Flug gekocht, dann die Kirschen hineingegeben, einigemal mit aufgekocht, gut abgeschäumt, in eine Schüssel gegeben und mit Papier zugedeckt bis zum andern Tag stehen gelassen. Den Zucker lasse man hierauf rein ablaufen, koche ihn zum starken Flug, gebe die Kirschen hinein, lasse sie einigemal aufkochen, schäume sie gut ab und, nachdem sie kalt geworden, gebe man sie in Gläser, binde diese zu und bewahre sie auf.

874. Kirschen in Essig.

Auf recht große, fleischige und schöne Kirschen gieße man scharfen Weinessig, jedoch so, daß dieser sie bedeckt, lasse sie so 24 Stunden stehen, hierauf seihe man den Essig ab und lege die Kirschen auf ein Tuch zum Abtrocknen. Währenddem lasse man 280 *g* (28 *dkg*) Zucker in 3 Seidel (1 *l*) Essig aufkochen, gieße diese Flüssigkeit lauwarm über die unterdes in die Gläser gebrachten Kirschen und, sobald sie ganz kalt geworden, so verbinde man die Gläser fest und verwahre sie.

875. Kleine Essiggurken.

Kleine grüne Gurken, etwa so lang wie der kleine Finger, auch etwas größer, werden gut gewaschen und mit

Salz bestreut und bleiben so stehen bis zum anderen Tage, wo man sie gut abtrocknet und mit kochendem Weinessig übergießt und weiße Pfefferkörner hinzu gibt. Das Ganze wird mit einer Stürze zugedeckt und diese mit einem schweren Stein beschwert.

876. Kraut einzulegen.

Die Krauthäupel werden kurz vom Stengel abgeschnitten, in 2 Hälften geteilt und diese am Krautschneider gehobelt. Währenddem werden Fässer oder Bottiche je nach der Menge Kraut vorbereitet, der Boden derselben mit frischen Nußblättern belegt, mit Salz, Kümmel und einigen Wachholderbeeren bestreut, darüber eine Schichte Kraut gelegt, auf diese wieder Salz und Kümmel gestreut und dieses Verfahren so lange wiederholt, bis das Gefäß voll ist. Dann wird es mit aller Kraft gestampft, nach und nach wieder eine Schichte Kraut darauf gegeben, ebenso wieder Salz und Kümmel gestreut, nachdem es recht fest gestampft ist, wird es mit einem sauberen Linnenlappen bedeckt, darüber ein passendes Brett gegeben und mit Steinen beschwert, einmal im Monat nachgesehen, abgeputzt, der Leinenlappen ausgewaschen, wieder darauf gelegt und wie früher beschwert. Wäre das Kraut zu wenig wässrig, so gieße man in dasselbe Wasser, in welches Salz aufgelöst wurde, jedoch nie so viel, daß das Wasser das Kraut bedeckt.

877. Melonen einzumachen.

Man nehme zu $^1/_2$ *kg* Melonen 250 oder 380 *g* (25 oder 38 *dkg*) Zucker, lasse den Zucker spinnen, schneide die Melonen in kleine Würfel, lasse sie in dem siedenden Zucker so lange sieden, bis sie durchsichtig sind, nehme den Saft heraus und lasse ihn kochen, bis er spinnt, ein wenig gestoßene Nelken, gieße den Saft darauf und verbinde die Gläser, in welche das Ganze gegeben wird, gut mit Papier.

878. Mirabellen einzumachen.

Die Mirabellen, kleine, im Zustande der Reife schöne hochgelbe Pflaumen, müssen zum Einmachen hart sein. Sobald dieses vorgenommen werden soll, steche man sie einigemal mit einer Gabel bis auf den Kern, lege sie in frisches Wasser und blanchiere sie. Wie sie weich sind, lege man sie in frisches Wasser und, wenn sie darin abgekühlt, lasse man es rein ablaufen, lege sie in eine Schüssel und gieße geläuterten, kalten Zucker (etwas mehr als das Gewicht der Mirabellen beträgt) darauf und lasse sie zugedeckt bis den andern Tag stehen. Den Zucker lasse man ablaufen, siede ihn auf und gieße ihn wieder kalt darüber; den folgenden Tag koche man den Zucker zum Breitlauf und gieße ihn lau über die Mirabellen, den nächsten Tag koche man den Zucker zum starken Faden, gebe die Mirabellen hinein, lasse sie einigemal aufkochen, schäume sie gut ab und bewahre sie auf.

879. Nüsse einzulegen.

Eigentlich sind Nüsse kein Kompott, sie werden mehr zum Aufputzen der Torten oder Kompotte verwendet. Will man nämlich Kompote für eine größere Tafel anrichten, so nimmt man alle Farben Obst, damit das Kompott zierlich aussieht, zum Beispiel: rote und weiße Birnen, Weichsel, Hagebutten, sowie auch eingelegte Nüsse. Je vielfarbiger eine Schüssel Kompott angerichtet wird, desto schöner ist sie; es genügt eben nicht, wenn die Speisen gut zubereitet sind, sie müssen auch schön und nett zu Tische kommen. — Sollen Nüsse eingelegt werden, so sticht man sie mit einer Nadel und wässert sie, d. h. man gibt sie in Brunnenwasser, welches täglich durch 9 Tage durch frisches Wasser ersetzt wird. Am 9. Tag werden die Nüsse auf ein Sieb gegeben, wobei man das Wasser ganz gut abtropfen läßt. Nun wird Zucker im gleichen Gewichte der Nüsse wie zur Marmelade versponnen und über die Nüsse geschüttet und das Ganze über Nacht stehen gelassen. Den zweiten Tag wird der Zucker abgegossen, nochmals

gekocht und wieder über die Nüsse gegossen. Den dritten Tag werden Zucker und Nüsse so lange gekocht, bis man die Nüsse mit einer Stricknadel gut durchstechen kann, dann läßt man die Nüsse kalt werden; sollte sodann der Zucker noch sehr flüssig sein, so seiht man ihn herunter, läßt ihn dicker kochen, und schüttet ihn sodann wieder über die Nüsse. Hierauf werden die Nüsse, wenn sie ganz kalt sind, gut zugebunden und aufbewahrt; sie können jahrelang aufbewahrt werden und bleiben immer gut.

880. Nüsse (grüne) einzumachen.

Man nehme am 24. oder 25. Juni die Nüsse von dem Baume, weiche sie in Brunnenwasser. Wenn sie 9 Tage (man nehme jeden Tag frisches Wasser) geweicht haben, kocht man sie in Wasser, bis sie weich sind, man muß aber, sobald sie ein wenig kochen, das Wasser abgießen, sodann frisches geben und weiter kochen lassen. Dann koste man das Wasser; wenn es noch bitter wäre, muß man es so lange abgießen, bis es nicht mehr bitter ist, dann bestecke man die Nüsse mit bitteren Nelken und Zimt, lasse auf $1^1/_2$ *kg* Nüsse 20 Lot Zucker kochen, bis er spinnt, dann gebe man die Nüsse hinein und lasse es kochen, bis die Nüsse dick werden, der Zucker aber darf nur ein wenig aufkochen.

881. Paradiesäpfel oder Tomaten in Dunst.

Paradiesäpfel oder Goldäpfel kleinerer Gattung mehr flach als tief eingeschniten, diese werden mit einem Tuche gereinigt, jeder auf 4 Teile zerschnitten und in Gläser eingelegt, dann mit weißem Dunstpapier fest verbunden und $^1/_2$ Stunde in Dunst gekocht, beim Gebrauche wie frische behandelt.

882. Paradies-Äpfel in Essig.

Recht harte, jedoch reife Paradies-Äpfel werden in ein Gefäß, am besten in ein großes gläsernes gegeben, auf sie Essig, welcher mit ganzem Pfeffer und Gewürznelken

gekocht wurde, heiß gegossen und zum Erkalten gestellt, sodann wird das Glas oder Gefäß verbunden und aufbewahrt. Sollte der Essig auf den Paradies-Äpfeln zu verderben anfangen, so wird er rein abgeseiht, mit der Hälfte frischen Essig verschärft, gekocht und kalt über die Paradies-Äpfel gegossen.

883. Pfirsiche in Dunst.

Man schneidet die Pfirsiche, nachdem man sie dünn abgeschält hat, in zwei Hälften, entfernt den Kern, schlichtet sie sodann fest in die Gläser ein, gießt recht heißen geläuterten Zucker darüber, verbindet die Gläser mit Blase oder Pergamentpapier und stellt sie bis zur Höhe der Blase oder des Pergamentpapieres in ein großes Gefäß, das mit kaltem Wasser gefüllt ist, bedeckt mit einem feuchten Tuche die Köpfe der Gläser und kocht das Ganze je nach dem Inhalt der Früchte 1 bis 1½ Stunden.

884. Pfirsiche in Zucker einzumachen.

Die Pfirsiche werden in Hälften geschnitten, aus ihnen die Kerne entfernt, sodann geschält und mit gestoßenem Zucker, dessen Gewicht dem der Früchte entspricht, in einen Topf geschichtet und zugedeckt, darin über Nacht gelassen. Tags nachher wird der aufgelöste Zucker, nachdem man die Früchte aus demselben herausgenommen, mit etwas Wasser gekocht und abgeschäumt. Die Pfirsiche läßt man hierauf einige Minuten in diesem Sirup kochen, legt sie in den Topf zurück und gießt auf sie die inzwischen erkaltete Flüssigkeit. An den nächstfolgenden beiden Tagen wiederholt man das Aufkochen und bindet die Töpfe mit Blase zu.

885. Pflaumen (blaue reife) einzumachen.

Zu diesem Zwecke nehme man schön große reife frische und etwas feste Pflaumen (Zwetschken), schneide von den Stengeln die Putzen, steche von allen Seiten mit einer

Nadel Löcher in die Pflaumen, lege sie in Flußwasser, setze sie damit aufs Feuer und lasse sie heiß werden. Sobald das Wasser zu kochen beginnt, hebe man es ab, nehme die Früchte mit dem Schaumlöffel behutsam heraus und lege sie auf das Sieb. Sobald sie vollständig erkaltet sind, ordne man sie in eine Schüssel und verfahre mit ihnen wie mit den Mirabellen. (Siehe Nr. 878.)

886. Ribis-Fülle.

Der Ribis wird von den Stengeln abgeputzt, und wird zu 1 Kilo Ribis 1 Kilo Zucker genommen. Die Behandlung ist wie bei der Weichselfülle. Auch hier kann man Saft davon nehmen, nur muß man in denselben mehr Zucker geben, weil Ribis sehr sauer ist.

887. Ringloh (eigentl. Reines claudes) einzumachen.

1½ *kg* reife Ringloh werden mit einer Nadel gestochen und in einen Topf gegeben; 1 Seidel Essig, ½ *kg* Zucker, Nelken, Zimt wird gekocht, den Essig gieße man über die Ringloh und decke sie mit Papier zu und lasse sie 24 Stunden stehen, dann gieße man den Essig ab, lasse ihn wieder kochen und so verfahre man dreimal damit; falls sie nicht genug weich wären, so lasse man sie aufwallen, nehme sie mit einem Löffel heraus und lasse die Sauce einkochen. Auch Pfirsiche und Zwetschken (Pflaumen) können so eingemacht werden.

888. Schwämme in Essig.

Kleine Steinpilze in Hälfte geschnitten oder Rötlinge werden im siedenden Salzwasser 3—4 Minuten aufgekocht, dann herausgenommen und in ein Gefäß gegeben. Sodann gießt man abgekochten heißen Essig mit Neugewürz, Pfeffer, Nelken darüber, läßt es kalt werden und das Gefäß wird zugebunden. Man kann auch dann mit den Schwämmen Dunstgläser füllen, diese müssen jedoch dann mit Perga-

mentpapier zugebunden und noch 5 Minuten in Dunst bleiben.

889. Schwämme einzulegen.

Kleine frische Herrenpilze gebe man in einen Topf Wasser, dazu ein wenig Salz und ein wenig Weinsteinsäure, damit sie nicht sauer werden; sobald das Wasser kocht, gebe man die Schwämme hinein und lasse selbe ein wenig aufkochen, nehme sie dann heraus, gebe sie in kleine Gläser, was man auf einmal braucht, da sie geöffnet verderben. Das Wasser, in welchem sie gekocht, lasse man kalt werden, gieße es über die Schwämme, gebe obenauf zerlassene ausgekochte Butter, verbinde die Gläser, da keine Luft zutreten soll, und lasse sie 5 Minuten in Dunst kochen.

890. Wassergurken.

Weiche gesunde mittelgroße Gurken werden dazu verwendet. Man lege nun in einem Topfe zu Grunde Dillenblätter und Weichselblätter, darauf eine Schichte Gurken, auf diese wieder eine Schichte Blätter. Man koche nun Brunnenwasser mit Salz und lasse es auskühlen, dann gieße man davon auf die Gurken soviel, daß das Wasser darüber geht. Obenauf lege man ein Brettchen beschwert mit einem Stein und stelle das Gefäß an einen lauen Ort. Sobald der Schaum sich verliert und eine weiße Haut sich bildet, was in 8—10 Tagen erfolgt, dann nehme man oben die Blätter samt der Haut ab, putze das Brettchen ab und lege es wieder auf die Gurken und auf das Brettchen einen kleinen Stein und stelle das Gefäß an einen kühlen Ort.

891. Welsche Nüsse einzulegen.

In der Hälfte des Monates Juni werden die grünen Nüsse vom Baum genommen, mit einem reinen Tuch ganz lose abgewischt. Dann durchsticht man jede Nuß mit einer starken Stecknadel und legt dann die Nüsse in einen irdenen Topf, gießt Wasser darüber und stellt sie an einen kühlen

Platz. Zweimal des Tages wird das Wasser gewechselt, so läßt man sie 12 Tage stehen; nach dieser Zeit stellt man die Nüsse mit dem Wasser aufs Feuer, aber nicht in demselben Gefäß, wo sie geweicht waren, läßt sie 5 Minuten aufkochen, gibt sie dann ins kalte Wasser, schüttet sie sodann aufs Papiersieb, läßt alles Wasser ablaufen, trocknet sodann die Nüsse mit einem reinen Tuch ab. Spinnt auf 1 *kg* Nüsse 1 *kg* Zucker, läßt die Nüsse im gesponnenen Zucker 3 Minuten aufkochen, gibt sie sodann vom Feuer; nach 3 Tagen nimmt man die Nüsse aus dem Zucker heraus, läßt den Zucker abermals spinnen, gibt die Nüsse hinein und läßt sie 5 Minuten aufkochen; den anderen Tag dasselbe Verfahren. Sollte der Zucker noch flüssig sein, so schüttet man die Nüsse aufs Sieb, läßt den Zucker abtropfen und spinnt ihn abermals. Ist der Zucker nicht mehr flüssig, gibt man die Nüsse in ein reines Dunstglas, schüttet den gesponnenen Zucker, nachdem er ein wenig überkühlt ist, über die Nüsse, doch so, daß der Zucker über die Nüsse gehen muß, läßt selbe einen Tag verkühlen, verbindet sie dann gut und stellt sie auf einen kühlen Ort.

892. Weichsel einzumachen.

Gewöhnlich wird auf je ein Dunstglas 140 *g* (14 *dkg*) Zucker gerechnet. Man läßt den Zucker so spinnen, daß er nicht zu wässerig, aber auch nicht zu dick ist. Auf je 1 *kg* zum Spinnen verwendeten Zucker wird 1 *l* Wasser gegossen. Während der gesponnene Zucker auskühlt, füllt man das Obst in die Gläser. Die letzteren müssen selbstverständlich ganz rein sein; das Obst darf nicht überreif sein, da auf Dunstobst nur hartes, nicht ausgereiftes Obst verwendet wird. Zuerst wird das Obst blanchiert, d. h. man gibt das rein überklaubte Obst in eine Kasserolle, schüttet Brunnenwasser darüber, und läßt es auf der Platte so lange stehen, bis man das Obst herausnehmen kann, ohne sich zu verbrennen. Dann wird es in Flaschen eingefüllt. Dies geschieht folgendermaßen: Man gibt so viel Obst in die Flaschen, bis dieselben ganz voll sind, stürzt die Flaschen auf ein reines Tuch, damit das Wasser ab-

läuft. Sind alle Flaschen gefüllt, so klopft man mit jeder Flasche auf ein recht dick zusammengelegtes Tuch, jedoch behutsam, damit die Flasche nicht zerbrochen wird, so lange, bis das Obst sich zusammensetzt. Sodann stellt man die Flaschen in eine reine Kasserolle, seiht den Zucker durch ein reines Tuch, und füllt die Flaschen damit an, wobei man das Obst in der Flasche recht vorsichtig zusammendrückt, und so lange noch Obst in die Flasche zufüllt, als leerer Raum ist, jedoch muß der Zucker über das Obst gehen. Zum Zubinden verwendet man gewöhnlich reine Rindsblasen, dieselben werden früher in kaltes Wasser eingeweicht, und nachdem sie erweicht sind, recht sauber abgewaschen. Auch wird Papier zum Verbinden verwendet, doch wird behauptet, daß das Obst sich besser hält, wenn es mit Blasen gebunden ist. Jedenfalls müssen jedoch die Gläser fest verbunden werden. Sodann werden sie in einen Topf gestellt; damit dieselben nicht zerbrechen, wird zwischen die einzelnen Gläser Heu gegeben. Sodann wird in den Topf Wasser gegossen, bis die Gläser beiläufig zur Hälfte im Wasser stehen. In diesem Zustande wird das Obst 20 Minuten gekocht. Sobald das Obst verkühlt ist, wird es an einem kalten Orte aufbewahrt.

893. Weichsel-Fülle.

Zu 1 *kg* ausgehöhlten Weichseln braucht man 1 *kg* Zucker. In den ebenfalls gut durchgesponnenen Zucker gibt man die ausgehöhlten Weichseln und läßt sie dann nicht gar zu lang kochen. Nachdem die Weichseln ca. $^1/_2$ Stunde gekocht haben, kann man etwas Saft davon wegnehmen und zu einer separaten Sauce verwenden; nur muß man zu derselben wieder etwas Zucker geben und damit verkochen lassen. Die Weichseln selbst müssen hübsch ganz bleiben und dürfen nicht zerrührt werden. Sie werden meistens zu Linzertorten verwendet, auch Krapfen werden mit Weichsel gefüllt. Wenn dieselben gut gekocht sind, kann man sie jahrelang aufbewahren und schmecken sie immer gut.

894. Zitronat oder Zitronenschale trocken einzumachen.*)

Die Schale von großen frischen Zitronen schneide man in 4 Teile, wässere sie mehrere Stunden lang in oft frischem Wasser, dann koche man die Schale weich, lege sie in kaltes Wasser, trockne sie mit einem Tuch, gebe sie in geläuterten Zucker, und lasse sie in demselben solange kochen, bis sie dick ist. Dann werden die Schalen auf dem Blech im Ofen getrocknet.

XVII. Bonbons, Zeltl und Überzuckertes.

895. Eis-Zeltl.

Fester Schnee von 2 Eiklar wird mit 120 *g* (12 *dkg*) Zucker 1 Stunde gut gerührt, dann 120 *g* (12 *dkg*) gestoßene Mandeln, 70 *g* (7 *dkg*) Zitronat dazu gerührt, dann schneide man aus Oblaten fingerlange und zwei Finger breite Streifen, streiche den Teig darauf und backe die Zeltl in einem kühlen Ofen.

896. Erdbeerspeise.

Dazu: Saft von 2 Seidel Erdbeeren, 120 *g* (12 *dkg*) Zucker, Schnee von 6 Eiweiß, Saft von einer halben Limone.

897. Geröstete Mandeln.

Nach Belieben werden Mandeln geschält, in kaltem Wasser sauber ausgewaschen, dann in eine Kasserolle gegeben, langsam geröstet und oft gerührt. Die Mandeln werden mit Salzwasser bespritzt.

---

*) Beim Einmachen achte man darauf, daß die Früchte in den Gläsern mit Zucker völlig bedeckt sein müssen.