

Früchte.

(Alle zum Einkochen von Früchten nöthigen Vorkenntnisse sind in der Kunst des Kochens, S. 52, angeführt.)

Alkermessaft.

Die Beeren werden abgezupft, zerdrückt und in einem Porzellangeschirr 48 Stunden zugedeckt stehen gelassen. Dann presst man sie durch ein Tuch, lässt in je 25 Dekka Saft 50 Dekka grob gestossenen Zucker auflösen, kocht die Menge 10 Minuten lang und füllt den überkühlten Saft in eine Flasche, die gut verschlossen werden muss. Dieser Saft wird nur als Färbestoff für Speisen verwendet; er färbt Alles, wo Säure dabei ist, sowie Milch schön roth, bei anderen Verwendungen muss man einige Tropfen Limonensaft begeben, damit er nicht ins Bläuliche schlägt.

Ananas in Dunst.

Man schält die Früchte, schneidet sie zu dünnen Spalten, legt sie nett in Gläser ein; gibt gleichschwer, wie die Spalten waren, mit Wasser bis zu 34° gesponnenen Zucker bis zum Hals der Gläser darauf, verbindet sie gut und lässt sie 30 Minuten in Dunst sieden.

Ananassaft.

Man schneidet die Schale einer eingesottenen oder sonst verbrauchten Ananas in längliche Stücke, kocht noch einmal so schwer, als sie ist, guten Zucker in Wasser erweicht bis zur Perle (36°); kocht die Schale darinnen auf, lässt sie zugedeckt 24 Stunden im Zucker stehen, seiht den Saft ab, füllt ihn in kleine Flaschen, verbindet sie gut und kocht sie noch 10 Minuten lang in Dunst.

Ananas in Zucker.

Man schneidet das Fleisch der Frucht in dünne Scheiben oder Spalten, gibt sie in ein Porzellangeschirr und den bis zur Perle (36°) gekochten Zucker heiss darüber und stellt sie zugedeckt an einen kühlen Ort. Man siedet den Zucker zweimal, immer nach einem Tage, auf, gibt ihn heiss auf die Ananas und lässt zuletzt die Spalten im dick gekochten Zucker sieden und damit erkalten.

Amarellen in Dunst.

Die grossen, schönen lichten Sauerkirschen, Amarellen genannt, verwendet man, sobald sie reif, aber noch nicht weich sind. Man klaubt die Amarellen gut durch, damit keine fleckige oder angesprungene darunter ist, wischt sie mit einem reinen Tuche leicht ab und kürzt die Stiele bis zur Hälfte. Gleichzeitig stellt man die vollständig gereinigten Dunstgläser vor sich auf, gibt einen Löffel Staubzucker in jedes und schichtet die Früchte hübsch ein; hin und wieder streut man einen Löffel Staubzucker dazwischen, zuoberst gibt man eine Prise Salicyl und füllt hierauf die Gläser mit gesponnenem überkühltem Zucker zwei Drittel voll an, verbindet sie gut und kocht sie 10 Minuten in Dunst.

Amarellenfleisch.

Grosse, schöne, gut reife Amarellen klaubt man aus, zupft die Stiele ab und entkernt sie. Gibt sie schichtenweise in ein reines, neues, glasirtes Geschirr und bestreut jede Schichte mit Staubzucker, der im Ganzen ebenso schwer wie die entkernten Früchte gewogen wurde. Deckt sie mit einem Tuche zu und lässt sie über Nacht stehen. Am nächsten Tag kocht man sie unter vorsichtigem Umrühren, damit man sie nicht zerrührt, dicklich ein. Wenn ihr Saft einen leichten Faden spinnt, so sind sie gut. Sie dürfen nicht zu schnell kochen, da sie sonst an Farbe verlieren. Man füllt das Fleisch noch warm in Salsengläser, lässt es auskühlen, wobei sich das Häutchen bildet, auf das man etwas Salicyl streut, und verbindet sie.

Amarellensaft.

Wie zu Fleisch vorbereitete Amarellen, lässt man mit dem Zucker über Nacht stehen und lässt sie am nächsten Tag gut aufkochen. Hierauf seiht man den Saft ab, kocht noch ein Viertel so schwer Zucker als die Früchte waren mit Wasser bis zum Breitlauf, gibt den Saft hinein und lässt ihn zweimal aufwallen, wobei man etwas Salicyl dazu geben kann. Man füllt den Saft noch warm in Fläschchen, die man ausgekühlt gut verbindet; um ihn klar zu bekommen, braucht man ihn nur etwas ruhig stehen — setzen — zu lassen und füllt ihn

dann vorsichtig, immer von oben nehmend, ohne aufzurühren, ein. Das zurückbleibende Amarellenfleisch verbraucht man gleich zu Mehlspeisen.

Apfelgelée.

Kleinere, schönere Aepfel wischt man ab, schneidet sie in Spalten, entfernt die Kerne, bedeckt sie mit Wasser und kocht sie, ohne umzurühren, ziemlich rasch weich. Hierauf sieht man den Saft langsam durch ein aufgespanntes Tuch und gibt für je $\frac{1}{2}$ Liter Saft $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, lässt ihn mit demselben bis zum Breitlauf einkochen, wobei man ihn fleissig abschäumen muss, und füllt das Gelée in Gläser.

Oder das Kerngehäuse und die Schalen — die Abfälle des Dürrobstes — werden mit 1 Kilo Zucker auf 5 Kilo Abfälle so verkocht, dass zuerst die Abfälle allein in dem Kessel gesotten, passirt, dann sehr rasch mit dem Zucker aufgeköcht werden.

Apfelkäse.

Völlig reife Aepfel lässt man eine Woche abliegen, reinigt sie dann trocken und kocht sie unzerschnitten zugedeckt in einem neuen Topfe. Sobald sie weich sind, nimmt man jede einzelne Frucht heiss heraus und passirt sie durch ein Sieb. Nachdem das Passirte gewogen ist, sieht man den Sud darüber und versetzt ihn mit etwas Citronensaft. Dann kocht man die Masse mit so viel Zucker, als das Obstfleisch gewogen hat, bei mässiger Hitze unter stetem Rühren, bis es sich vom Löffel löst. Der Käse wird noch heiss in Suppenteller gestrichen, die man früher in heisses Wasser getaucht hat. Man stellt dieselben an einen warmen Ort; ist die Oberfläche nach einigen Tagen trocken, so bestreut man sie mit Zucker, löst den Käse seitwärts mit einem Silbermesser, stürzt ihn auf ein mit Papier belegtes Backblech und trocknet ihn bei mässiger Wärme. Wenn er auf beiden Seiten trocken ist, verwahrt man ihn in mit Papier ausgelegten Schachteln.

Apfelkraut, rheinisches.

Mindere Apfelsorten werden ungeschält vom Kernhause befreit, mit dem Rübenhobel geschnitten und je 5 Kilo mit einem Kilo Zucker wie Pflaumenmus dick eingekocht.

Apfelsalse.

Ungeschält gesottene oder gebratene Aepfel passirt man und gibt für je 1 Kilo Passirtes $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker mit dem Saft einer halben Limone und etwas Schalen dazu und lässt es dicklich einkochen. Füllt es lauwarm in Salsengläser, bestreut es erkaltet mit Salicyl und verbindet die Gläser.

Berberitzensaft.

Von Reif erweichte Berberitzen (Essigbeeren) zupft man vom Stengel, stost sie in einem porzellanenen Mörser, presst den Saft aus und lässt ihn 8—14 Tage an einem warmen Orte stehen, damit er ausgähren kann; dann schöpft man das Trübe von oben ab, seih den Saft durch Flanell oder Filtrirpapier, lässt den unteren trüben Theil jedoch gleichfalls zurück, kocht dasselbe Gewicht, wie der reine Saft hat, an Zucker mit Wasser zur Syrupdicke ein, gibt den Saft hinein und lässt ihn 10—15 Minuten mitkochen.

Oder. Man kocht die von Frost erweichten, abgezupften Beeren mit Wasser, lässt diesen Saft durch ein Tuch fließen und siedet je $\frac{1}{2}$ Kilo des Saftes mit $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker bis zur Syrupconsistenz ein. Ist er nicht klar genug, so filtrirt man ihn noch heiss.

Birnen in Dunst.

Zuckerbirnen, Salzburger oder dergleichen gibt man geschält mit dem Stengel daran, ganz oder halbirt in kaltes, dann in heisses Wasser, lässt sie einmal aufwallen, dann auf dem Siebe abtropfen, schichtet sie in Dunstgläser hübsch ein und gibt gesponnenen Zucker bis etwas über $\frac{3}{4}$ der Obsthöhe hinein, verbindet sie gut und kocht sie 10—15 Minuten in Dunst. Man kann gleichfalls jedem Glas eine Prise Salicyl beigegeben.

Birnen in Essig.

Für 2 Kilo nicht sehr reife, kleine Birnen kocht man 1 Kilo Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Essig und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 20 Stück Gewürznelken und Zimmtrinde, in Organtin gebunden, auf; dann lässt man die geschälten halbirt Birnen, bis sie durchsichtig sind darinnen sieden. Hierauf nimmt man sie heraus und lässt den Zuckersaft noch besser einkochen, ehe man ihn über die Birnen in die Gläser schüttet.

Birnen, verzuckert.

In dick gesponnenen Zucker dunstet man halbirte, mit einem Stück Stengel versehene Birnen halbweich; dann legt man sie, wenn sie abgetropft sind, auf eine Schüssel nebeneinander und lässt sie im Bratrohr übertrocknen. Von da an werden sie durch vier Tage auf einem mit gestossenem Candiszucker reich bestreuten Brette täglich zweimal im Zucker umgewendet, bis sie hart werden. Zuletzt klopft man sie mit einem Holze wieder auf Zucker platt und verwahrt sie in Schachteln. Mit dem Zucker darf nicht gespart werden. Den Saft, der übrig bleibt, lässt man mit etwas frischem Zucker einkochen und bewahrt ihn für den Winter in Flaschen, um Obst darin zu dünsten.

Corneliuskirschen in Dunst.

Schöne, reife, aber noch etwas harte Dürplitzen zupft man von dem Stengel, durchsticht sie mit einer Nadel, lässt Zucker bis zum Faden spinnen, schüttet ihn noch heiss über die in kleine Gläser gefüllten Kirschen, gibt etwas Salicyl daran, verbindet sie gut und siedet sie 5—10 Minuten in Dunst.

Corneliuskirschensalse (Dirndl).

Man treibt sehr reife, saftige, ausgesuchte Beeren durch ein Haarsieb. Für 1 Kilo so gewonnenes Mark rechnet man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker, den man in Wasser eintaucht, hierauf zergehen lässt, das Mark hineingibt und bis zur Salsendichte langsam unter fleissigem Schäumen kochen lässt.

Dulzatz.

Von Ananas. Eine Ananas von beiläufig $\frac{1}{2}$ Kilo zerschneidet man auf schöne kleine Stückchen; den ausfliessenden Saft fängt man auf und gibt ihn mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser auf $1\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, den man bis zum Breitlauf spinnen lässt. Dann kommt die Frucht hinein und wird ohne Umrühren so lange gekocht, bis sie weich ist. Um dies zu erproben, nimmt man ein Stückchen mit einem Silberlöffel heraus, das man aber ja nicht wieder zurückgeben darf. Leicht überkühlt, füllt man den Dulzatz in Gläser, die man erkaltet verbindet.

Von Beeren. Vor Allem ist zu bemerken, dass kein Obst während des Kochens mit dem Löffel berührt werden

darf, da jede Frucht ganz bleiben und ihre Farbe behalten muss. Die Dichte des Saftes probirt man, indem man etwas davon auf einen Teller schöpft; ist er ausgekühlt schon fest, so dass er lange Fäden zieht, so ist das Obst gut und man stellt es vom Feuer weg.

Von Cedern. Von schönen Cedern schält man die gelbe Schale ab, nimmt das Innere heraus, schneidet das Fleisch in sehr kleine Spalten und kocht sie weich. Dann spinnt man 1 Kilo Zucker, gibt die weich gekochten Cedern sammt dem Saft derselben hinein und lässt sie gut kochen. Zum Schlusse gibt man $\frac{1}{8}$ Liter Orangenblüthen-Wasser, das in jeder Apotheke erhältlich ist, hinein, lässt es etwas mitkochen und füllt die Früchte dann lauwarm in Gläser.

Erdbeeren. Man sucht sehr schöne Walderdbeeren aus und gibt auf 1 Liter $1\frac{1}{4}$ Kilo mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser bis zum Breitlauf gesponnenen Zucker. Man schüttelt die Beeren hinein, drückt den Saft einer halben Citrone darauf und lässt sie langsam gar kochen.

Ebenso bereitet man Himbeeren, nur gibt man keinen Citronensaft dazu. Von Johannisbeeren muss man besonders schöne und grosse auswählen und die Kerne vorsichtig auslösen; man rechnet bei diesen auf $\frac{3}{4}$ Liter Beeren $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser gesponnen und den Saft einer halben Citrone.

Von Kirschenäpfeln. Diesen kleinen, nur kirschen-grossen Aepfeln nimmt man mit einem scharfen Metallröhrchen das Kernhaus heraus, wischt sie vorsichtig ab und rechnet auf 1 Kilo entkernt gewogene Aepfel $1\frac{1}{4}$ Kilo Zucker mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser und dem Saft einer Citrone gesponnen. Sie müssen etwas länger kochen.

Von Steinobst. Marillen und Pfirsiche schält man, stösst die Kerne heraus, damit die Frucht ganz bleibt, schlägt sie auf, nimmt die Mandeln heraus und gibt in jede Frucht eine an Stelle des Kernes hinein. Dann spinnt man für je 1 Kilo Marillen $1\frac{1}{4}$ Kilo Zucker in der bekannten Weise, gibt die Früchte hinein und lässt sie langsam gar kochen, damit sie ganz bleiben. Man nimmt sie vorsichtig heraus, legt sie in Gläser und gibt den Saft geseiht, lauwarm darüber. Auch empfiehlt es sich, die Marillen einzeln, wie sie geschält und entkernt sind, sogleich in kaltes Wasser zu legen, in das

man ein Stückchen ungelöschten Kalk gegeben, wodurch sie lieber ganz bleiben. Ebenso verfährt man mit Pfirsichen.

Von Weichseln. Schöne, grosse Weichseln entkernt man vorsichtig, damit die Frucht nicht stark zerrissen werde; spinnt für $\frac{3}{4}$ Liter schwarze entkernte Weichseln $1\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, für lichte Weichseln — Amarellen — $1\frac{1}{4}$ Kilo Zucker für 1 Liter Früchte, recht schön dick und kocht die Weichseln wie die übrigen Früchte mit etwas Vanille ein.

Von Weintrauben. Weissen, schönen Trauben nimmt man wie den Ribiseln die Kerne mittelst einer Nadel heraus und gibt 1 Liter Beeren in 1 Kilo gesponnenen Zucker.

Erdbeeren in Dunst.

Grosse, reife, doch noch etwas harte Gartenerdbeeren (Pröbstlinge oder Ananas-Erdbeeren) sucht man gut durch, schneidet den Stengel etwas kürzer, durchsticht jede Frucht mit einer reinen Nadel; lässt Zucker bis zum Fluge kochen, gibt die Erdbeeren hinein, lässt sie ein- oder zweimal aufwallen, fasst sie heraus, gibt sie in Dunstgläser, kocht dann Zucker etwas dicker ein, füllt ihn bis zum Hals der Gläser über die Beeren, gibt etwas Salicyl in jedes Glas, verbindet sie gut und kocht sie noch 5—10 Minuten in Dunst.

Erdbeerensaft.

Gekocht. Man kocht $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit $\frac{1}{2}$ Kilo Wasser bis zum Breitlauf und giesst ihn heiss über $\frac{1}{2}$ Kilo Walderdbeeren, welche man auf gespanntem Flanell fingerdick ausgebreitet hat. Sobald der Saft durchgeflossen ist, legt man den Rahmen mit den Erdbeeren auf eine nebenstehende Schüssel und giesst das Durchgeflossene wieder über die Erdbeeren, was man wiederholt, bis die Beeren ganz dicht geworden sind. Dann lässt man den Saft bis zum Siedepunkt heiss werden, aber nicht kochen; stellt das Becken in kaltes Wasser und füllt ihn noch warm in Flaschen.

Ungekocht. Von schönen, reifen Erdbeeren presst man den Saft mittelst der Fruchtpresse aus, seiht ihn durch einen Flanell und gibt zu 3 Liter Saft 1 Kilo pulverisirten Zucker. Man verrührt ihn hiemit eine gute Stunde in einem neuen Weidling mit einem neuen Kochlöffel, füllt den Saft in Fläschchen mit eingeriebenen Glasstöpseln und stellt sie an

einen sehr kühlen trockenen Ort. Dieser Saft behält seinen frischen Geschmack und eignet sich besonders zur Bereitung von Gefrorenem.

Feigen in Zucker.

Man nimmt schöne, vollkommen ausgewachsene, doch noch harte Feigen, klaubt sie gut durch, wischt jede ab und sticht ihre Haut ein paarmal mit dem Federmesser an. Hierauf gibt man sie in weiches, mit etwas pulverisirtem Alaun gemischtes Wasser, lässt sie bis zum Sieden heiss werden und fasst sie in kaltes, ebenfalls mit etwas Alaun versetztes Wasser und nach einer halben Stunde gibt man sie in ganz reines, kaltes Wasser. Inzwischen lässt man Zucker bis zum Fluge einkochen, gibt die Feigen hinein, lässt sie einmal aufwallen, fasst sie in Gläser heraus und gibt den Zucker darüber. Gut zugedeckt bleiben sie so zwei Tage stehen, dann giesst man den Zucker ab, kocht ihn auf und gibt ihn wieder heiss über die Feigen. Nach weiteren zwei Tagen wiederholt man das Aufkochen des Zuckers und lässt die Feigen selbst, sobald er dick genug erscheint, noch einmal darinnen aufwallen. Dann füllt man sie lauwarm in die gereinigten Gläser, gibt etwas Salicyl dazu, bedeckt die Gläser mit in Rum getränktem weissen Flusspapier und verbindet sie darüber mit Pergamentpapier.

Früchte in Essig.

Weichseln oder geschälte Pflaumen, oder frisch abgenommene Pflaumen mit dem Reif legt man schichtenweise mit dem halben Gewichte an gestossenem Zucker in weite Einsiedgläser, übergiesst sie mit mildem Weinessig und stellt sie für eine Woche, leicht verbunden, an die Sonne. Dann giesst man den Saft ab, kocht ihn mit etwas Gewürznelken und Zimmt auf, giesst ihn kalt über die Früchte und lässt dieselben noch drei Wochen an der Sonne stehen.

Geschälte Früchte zu trocknen.

Man schält und halbirt ausgesuchte Früchte, legt sie nebeneinander auf Schüsseln, bestreut sie mit Zucker und stellt sie in das Rohr, wenn kein Feuer mehr im Herde ist. Den ausgeflossenen Saft kocht man dick ein und verwendet

ihn zum Tunken der Früchte, die man zwischen zwei Brettchen platt drückt, abwechselnd im Rohr trocknet und in den Saft taucht, bis derselbe verbraucht ist. Wenn die Früchte ganz trocken sind, verwahrt man sie in mit Papier ausgelegten Schachteln. Man muss aber anfänglich fleissig nachsehen, ob sie keine Feuchtigkeit mehr absondern. In letzterem Falle trocknet man sie neuerdings.

Granatäpfelsaft.

2 Kilo Granatäpfelkörner lässt man in 2 Liter Wasser eine schwache halbe Stunde kochen, dann filtrirt man den Saft durch Flanell und wiegt für je 1 Kilogramm reinen Saft $\frac{3}{4}$ Kilo feinen Zucker, kocht denselben mit dem Saft bis zur Syrupdicke ein, schäumt ihn fleissig ab, füllt ihn lauwarm in Flaschen, bedeckt sie mit rumgetränktem Papier und verbindet ihn gut mit Pergamentpapier.

Heidelbeeren.

Schöne reife Schwarzbeeren sucht man rein aus, dünstet sie ohne Beigabe nicht allzu weich und füllt sie noch warm in Flaschen. Erkaltet verkorkt oder verbindet man sie und verwahrt sie an einem kühlen Orte. Sie dienen als Beigabe zu einfachen Mehlspeisen.

Heidelbeersaft.

Zu schwarzen Heidelbeeren gibt man etwas Limonensaft und den zehnten Gewichtstheil Zucker, lässt sie gähren und füllt den klaren Saft ohne Kochen in Flaschen.

Himbeeren in Dunst.

Schöne grosse Gartenhimbeeren pflückt man ab, füllt sie nett in Dunstgläser, deren Boden man mit einem Löffel voll Staubzucker bedeckt hat, streut etwas Zucker zwischen die Schichten; kocht anderen Zucker bis zum grossen Faden, gibt etwas Salicyl hinein und füllt es dann lauwarm auf die Früchte, aber nur bis etwas über die Hälfte der Gläser, verbindet sie gut und kocht sie noch 6 Minuten in Dunst.

Himbeersaft.

Gegohren. Beiläufig 6—10 Kilo Waldhimbeeren zerdrückt man und lässt sie in einem grossen Gurkenglas, leicht mit Tüll bedeckt, an einem beiläufig 15° warmen Orte einige Tage stehen, bis sie in Gährung gerathen. Sobald dichte Blasen aufsteigen, seilt man den Saft durch Flanell, lässt das Trübe zurück und wiegt für je 1 Liter Saft 1 Kilo Zucker, den man, in Wasser getaucht, am Feuer auflösen lässt und bis zum starken Faden kocht. Dann gibt man den geklärten Saft hinein und lässt ihn 10 Minuten mitkochen. Man füllt ihn wie Amarellensaft vorsichtig ein und verbindet ihn gut.

Oder: Man presst die frischen Himbeeren mittelst Fruchtpresse aus, füllt den Saft in ein Glas, lässt ihn gähren und verfährt weiter, wie oben angegeben.

Ungekocht. In 2 Liter frischem Brunnenwasser löst man 4 Dekagramm gereinigte Weinstein säure auf und übergiesst damit 3—4 Liter zerdrückte Himbeeren, mischt sie gut durch und lässt sie 24 Stunden in einem grösseren Gefäss, das man mit Tüll überdeckt, stehen. Dann filtrirt man den Saft und gibt für jedes halbe Liter 56 Dekagramm feinsten Zucker hinein, vermischt ihn gut und füllt den Saft, nachdem er klar geworden ist, in kleine Flaschen, die man mit Mullflecken verbindet und in Sand gestellt an einem kühlen Orte verwahrt.

Himbeersalse.

Schöne reife Himbeeren lässt man am Herde heiss werden, treibt sie durch das Haarsieb und gibt für jedes Kilo passirtes Mark 1 Kilo bis 1 Kilo 20 Dekagramm Zucker in das Mark, kocht es langsam und schäumt es fleissig, bis es die richtige Dicke hat. Diese erkennt man, wenn die Salse schwer vom Löffel tropft. Ueberkühlt füllt man sie in Gläser, bestreut sie erkaltet mit Salicyl oder gibt ein in Rum getauchtes weisses Löschpapier auf die Salse und verbindet sie gut.

Himbeeren in Zucker.

Noch ganz fest gepflückte, reife Himbeeren gibt man, mit einem kurzen Stengel daran, in bis zum Fluge gekochten Zucker und kocht sie ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde mit. Dann nimmt man sie heraus, gibt sie warm in Gläser, lässt den Saft noch

etwas einkochen, wobei man Salicyl hineingibt, seihet ihn durch weisses Filtrirpapier und gibt ihn gut lauwarm über die Früchte. Man verbindet sie gut und kann sie auch einige Minuten in Dunst sieden.

Hagebutten in Dunst.

Die Früchte werden nach einem trockenen Tage von der Staude genommen, der Länge nach aufgeschnitten, wobei man Stielchen von $\frac{1}{2}$ Centimeter daran lässt, entkernt und in einer dünnen, gut abgeschäumten Zuckerlösung weich gekocht. Am nächsten Tage füllt man sie in Gläser, dämpft den Saft noch etwas ein und giesst ihn kalt nach, verbindet die Gläser und siedet sie noch einige Minuten in Dunst auf. Man rechnet das gleiche Gewicht gereinigter Frucht und Zucker.

Hagebuttensalse.

Die nach dem ersten Nachtfrost gepflückten Früchte lässt man durch vier Tage in einem Porzellengefäss stehen, worauf man sie in Hälften schneidet, von den Kernen und dem rauhen Fleisch reinigt und im Mörser stösst. Hierauf werden sie mit etwas Wasser durch ein Sieb getrieben und mit Zucker im Gewichte des Fruchtmарkes bis zum Spinnen mit wenig Wasser gekocht; dann verrührt man letzteres löffelweise langsam darin und lässt es fertig kochen. Eine auf Porzellan nicht fließende Perle gilt als Beweis, dass die nöthige Dichtigkeit erreicht ist.

Kirschen in Dunst.

Schöne, grosse, reife, doch noch etwas harte Herzkirschen seihet man gut durch, wischt sie rein ab, stutzt den Stengel und legt sie in Dunstgläser, in die man einen Löffel voll Staubzucker gegeben hat. Inzwischen spinnt man Zucker bis zum Faden, gibt etwas Salicyl hinein und den gesponnenen Zucker kühl über das Obst, aber nur bis zur Hälfte der Gläser. Verbindet sie gut und kocht sie 10 Minuten in Dunst.

Oder: Man gibt nur Staubzucker zwischen die Kirschen wie eine Prise Salicyl und siedet sie in Dunst.

Kirschen in Flaschen.

Die Kirschen müssen recht reif sein, trocken gepflückt und rein abgewischt werden, dann gibt man sie ohne Stengel

in trockene mit Sprit oder Salicylsäure ausgespülte Flaschen. Zugekorkt und geharzt, werden sie 25 Minuten in Dunst gekocht; so bleiben sie jahrelang gut.

Kirschenfleisch.

Kirschenfleisch bereitet man wie Amarellenfleisch, nur rechnet man für 1 Kilo entkernte Kirschen bloss 50—60 Dekka Zucker.

Kirschensaft.

Wird ganz so wie Amarellensaft bereitet, nur dass man höchstens Alles in Allem dreiviertel so schwer Zucker wie die entkernten Früchte nimmt.

Kirschen in Zucker.

Wie für Dunstobst vorgerichtete Kirschen, lässt man in gesponnenem Zucker langsam sieden, bis sie durchsichtig sind. Dann stellt man sie über Nacht zugedeckt an einen kühlen Ort, lässt sie den nächsten Tag wieder aufwallen, schöpft die Kirschen heraus, gibt sie in Gläser, lässt den Zucker mit etwas Salicyl dicklich kochen, füllt ihn auf die Früchte und verbindet sie gut. Man rechnet auf je 1 Kilo Kirschen 60—75 Dekka Zucker, den man in ziemlich starkes Essigwasser eintaucht und dann spinnen lässt.

Marillen in Dunst.

Makellose, reife, aber noch feste Marillen schält und halbirt man mit einem kleinen scharfen Messer. Gleichzeitig muss man die reinen Dunstgläser vor sich aufgestellt haben, in jedes einen Löffel Staubzucker geben und die Marillen, sobald man sie getheilt hat, in einem Glase mit der Wölbung nach oben, mittelst des Stieles eines Silberlöffels nett einschichten. Zwischen die Früchte staubt man gleichfalls Zucker ein. Sobald die Gläser voll sind, gibt man dick gesponnenen Zucker bis $\frac{2}{5}$ der Obsthöhe darauf, verbindet sie sehr gut und kocht sie rasch in Dunst, beiläufig 10 Minuten. Wenn man sie zu lange ungekocht stehen lässt, so entwickelt sich zu viel Saft und es platzen die Blasen der Gläser während des Siedens.

Oder: Man gibt Marillen kleinerer Gattung, allenfalls etwas halbreife, ganz und ungeschält in Dunstgläser — man

lässt sie auch gerne vorher eine halbe Minute in gesponnenem Zucker aufkochen. — Dann gibt man den Zucker mit etwas Salicyl über die Früchte, verbindet die Gläser und kocht sie 12—15 Minuten in Dunst.

Auch kann man zu den einen wie zu den andern beiläufig 2 Stück abgeschälte Mandeln von den aufgeschlagenen Aprikosenkörnern in jedes Glas geben.

Marillensalse.

Schöne, vollkommen reife Marillen, die sich leicht vom Kern trennen lassen, gibt man ungeschält und von Flecken etc. gereinigt und entkernt in aufgelösten Zucker, den man gleich schwer wie die entkernten Früchte gewogen und nur leicht mit Wasser befeuchtet hat. Kocht die Masse unter sorgfältigem Aufrühren weich, passirt sie und kocht sie dann noch dicker ein. Die Salse füllt man warm in Gläser, damit sich das Häutchen bildet, welches ungemein zur Haltbarkeit beiträgt.

Marillensalse, Bozner. Hiezu werden die Marillen geschält und entkernt mit dem Zucker, ohne dass man sie passirt, unter fleissigem Rühren mit einem grossen Silberlöffel eingekocht.

Marillen, verzuckerte.

Für beiläufig 30 Stück schöne, reife Marillen wiegt man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und spinnt ihn dick. Dann giesst man ihn heiss über die geschälten, aber entkernten Früchte und lässt sie zugedeckt über Nacht stehen. Am folgenden Tag kocht man den Saft noch etwas ein, giesst ihn diesmal kalt über die Marillen und stellt die Schüssel zugedeckt an einen kühlen Ort. Nach weiteren 8 Tagen nimmt man die Früchte aus dem Saft, legt sie auf eine gut glasierte, flache Bratpfanne nebeneinander und stellt sie, wenn kein Feuer im Herde ist, in das Rohr oder in Sonnenschein. Sobald der Zucker auf den Früchten steif geworden ist, taucht man sie neuerdings in den Saft und trocknet sie wieder. In dieser Weise fährt man fort, bis die Früchte gut verzuckert und genügend trocken sind, dann hebt man sie in Papierschachteln an einem kühlen, trockenen Orte auf.

Marillen in Zucker.

Harte und makellose Früchte schneidet man auseinander, schält sie mit einem kleinen scharfen Messer und legt sie in kaltes Wasser. Dann gibt man sie in kochendes Wasser, dass sie ganz damit bedeckt sind, aber lässt sie nur so lange darin, bis sie in die Höhe steigen, worauf man sie in kaltes Wasser gibt, dann auf einem Siebe abtropfen lässt und mit geklärtem Zucker kurze Zeit kocht. Nachdem man den Zuckersaft 2 Tage darauf aufgekocht heiss darüber gegeben hat, siedet man ihn am vierten Tage dicker ein, lässt die Früchte einmal aufsieden, füllt sie erkaltet in die Gläser, bedeckt sie mit rumgetränktem, weissem Fliesspapier und verbindet sie.

Melonen.

Von Wassermelonen schält man die grüne Schale sorgsam ab und schneidet das innere rothe Fleisch bis auf 1 Centimeter dicke Streifen weg, dann theilt man die restlichen weiss und roth erscheinenden Spalten in 4 Centimeter grosse Würfel, welche man sogleich in Alaunwasser wirft. Ehe man aber die Würfel schneidet, wiegt man die Melonenstreifen, und lässt das gleiche Gewicht an Zucker bis zum kleinen Faden spinnen. Aus dem Alaunwasser gibt man die Würfel in siedendes, mit etwas Essig gesäuertes Wasser und lässt sie kochen, bis sie glasig und durchsichtig sind. Darauf nimmt man sie heraus und gibt sie gleich in recht kaltes Wasser. Dann fügt man dem gesponnenen Zucker einige Gewürznelken bei, gibt die ausgekühlten Melonenwürfel aus dem Wasser heraus gleich in den Zucker, lässt sie darinnen aufwallen, wobei man die Casserolle rüttelt, und lässt sie in derselben über Nacht stehen. Anderen Tags füllt man die Würfel in Dunstgläser, kocht den Zucker nochmals auf, giesst ihn geseiht darüber, lässt die Gläser wieder 24 Stunden stehen, worauf man sie gut verbindet und einige Minuten in Dunst kochen lässt.

Melonen in Dunst.

Vollkommen reife, aber nicht abgelegene Zuckermelonen der edelsten Gattung werden geschält und in keine, zierliche Spalten getheilt. Man rechnet auf $\frac{1}{2}$ Kilo Frucht 20 Deka Zucker, die man mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser dicklich spinnt, dann

ausgekühlt über die in Gläser eingelegten Melonenspalten bis über die Hälfte der Früchte giesst. Sie müssen 4—5 Minuten in Dunst kochen.

Melonenfleisch.

Von Melonen, wie die oben genannten, schneidet man das Fleisch zu Würfeln und streut über je 2 Kilo desselben $1\frac{1}{4}$ Kilo pulverisirten Zucker und lässt es zusammen über Nacht stehen. Am nächsten Tag gibt man den Saft einer Citrone in diese Masse und kocht sie, bis sie schön dicklich ist. Warm in Gläser gegeben, kühl verbunden, wird sie an einem luftigen, trockenen Orte aufbewahrt.

Melonen in Zucker.

Ausgewachsene, jedoch noch ganz feste Zuckermelonen schält man und schneidet das Fleisch in Spalten, überkocht es in Wasser, bis man es leicht durchstechen kann, gibt es dann in kaltes Wasser und lässt es danach auf einem Siebe abtropfen. Indessen kocht man Zucker im gleichen Gewicht wie die rohen Spalten, lässt in einem Tüllsäckchen Gewürznelken, Limonenschalen und ein Stückchen Zimmt mitkochen, und giesst den Zucker, sobald er dicklich ist, über die Früchte. Man lässt sie bedeckt stehen und kocht den Zucker in den nächsten Tagen noch 2—3mal auf, giesst ihn jedesmal heiss über die Spalten und kocht sie das letzte Mal eine Minute lang mit auf. Dann füllt man sie lauwarm in Gläser und verfährt wie bei den anderen Früchten.

Nüsse.

Wenn man sie im Juni abnimmt, geben sie schwarze, in Zucker eingemachte Nüsse; nimmt man sie im August ab, so kann man sie weissieden. Im ersten Falle sticht man jede Nuss mehrmals mit der Nadel durch und lässt sie durch 9 Tage in täglich viermal gewechseltem Wasser liegen, wodurch sie schwarz werden. Dann kocht man sie durch 5 Minuten im Wasser, das man sofort abgiesst, trocknet sie ab und kocht sie in gesponnenem Zucker unter Beigabe eines Gewürzsäckchens (Zimmt und Gewürznelken in Tüll eingebunden) weich. Dann nimmt man sie aus dem Saft, kocht denselben dick ein und giesst ihn über die in Gläser gefüllten

Nüsse. Sollte der Saft dafür nicht ausreichen, so giesst man gesponnenen Zucker bis an den Hals der Gläser. Will man weisse Nüsse haben, so nimmt man sie im August ab, schält sie bis auf das weisse Fleisch und wirft sie rasch in kaltes, unabgekochtes, stark mit Alaun versetztes Wasser. Dann blanchirt man sie dreimal mit siedendem, ebenfalls mit Alaun versetztem Wasser, bis sie schön weiss sind, schwemmt sie mit kaltem Wasser durch und siedet sie in gesponnenem, gut abgeschäumtem Zucker. In diesem Sude lässt man die Nüsse 4 Tage liegen; dann giesst man den Sud ab, lässt ihn einkochen, gibt eine kleine Gabe Vanille im Stück dazu und lässt die Nüsse noch einmal aufkochen, worauf man sie erkaltet in die Gläser füllt. Der Saft muss über die Früchte reichen; ist dies nicht der Fall, so giesst man, wie bei den schwarzen, gesponnenen Zucker nach. Einfach in Dunst kann man Nüsse nicht sieden.

Obst aufzubewahren.

Aepfel werden gleich nach dem Abnehmen vom Baume trocken abgewischt, durchgesehen, damit man nur makellose nimmt, und in einem trockenen luftigen Keller auf breiten Holzstellagen nebeneinander mit dem Stengel nach oben aufgelegt. Man hat sie hin und wieder durchzusehen und etwaige faulende zu entfernen.

Birnen werden in eben derselben Weise aufbewahrt.

Citronen. Von den aus Italien kommenden Citronen suche man die schönsten, reifsten und unbefleckten aus, wische sie mit einem reinen Tuche ab und wickle sie dann in weiches Papier behutsam ein. Nun binde man einige frische Besen an den Stielen zusammen, stelle sie so im Keller auf den Boden, dass das Reisig der Besen lange frisch erhalten werde. In diese ausgespreizten Besenzweige lege man nun die eingewickelten Citronen, wo sie sehr lange saftig bleiben.

Haselnüsse werden an der Luft getrocknet und in Säckchen aufgehangen.

Kastanien muss man, um sie sowohl vor den ihnen eigenthümlichen Insecten als gegen Schimmelflecke zu schützen, vollkommen reif einsammeln, aussuchen und die makellosen in Kisten zwischen trockenen Sand aufbewahren. Wenn die Kastanien zu trocken geworden sind, so gibt man davon nach

Bedarf schichtenweise zwischen recht stark feucht gewordenen Sand, wodurch sie in ungefähr acht Tagen wieder wie frische werden.

Melonen, welche man aufbewahren will, nimmt man noch nicht völlig reif ab — doch nur von sehr späten Sorten — wischt sie mit einem Tuche gut ab und lässt sie einige Tage an einem trockenen Orte liegen. Dann streut man den Boden einer Kiste oder eines Fasses mit gesiebter Asche 10 Centimeter hoch an; legt die Melonen schichtenweise hinein, streut zwischen jede Schichte Asche, bedeckt auch die letzte Schichte damit und stellt das betreffende Gefäss an einem trockenen Orte auf.

Mispeln bleiben so lange, bis die Fröste eintreten am Baume; dann nimmt man sie ab und legt sie in einer trockenen Kammer auf Stroh, bis sie teigig werden, wo sie erst geniessbar sind. Will man sie schnell weich haben, so bringe man sie an einen warmen Ort und bedecke sie mit Federpölstern.

Orangen bewahrt man ebenso wie die Citronen auf.

Quitten muss man so spät als möglich und bei sehr trockenem Wetter pflücken, wischt dann die Wolle rein davon ab und legt sie auf sehr trockenen Sand, Hirse oder Spreu weit auseinander, damit sie sich nicht berühren.

Wälsche Nüsse. Diese legt man mit ihren Schalen in angefeuchteten Sand, wo sie sich lange zum Schälen erhalten.

Weintrauben. Wenn man solche aufbewahren will, so lässt man sie so lange wie möglich, bis Fröste eintreten, hängen, schneidet sie dann bei Sonnenschein oder trockenem Wetter an den Stielen etwas lang und behutsam vom Stocke ab und legt sie in Körbchen auf Weinlaub, tragt sie in eine auf der Sonnenseite gelegene Stube oder Kammer, welche ohnehin etwa über einem im Spätherbste und Winter geheizten Zimmer liegt. Man befestigt an jedem Traubenstiel ein Stückchen Bindfaden oder Bast, doch nicht zu einschneidend, und bindet diesen an quer überzogene, starke Bindfäden oder Riemen und steckt auf jeden Stiel eine Weinbeere, sieht zuweilen nach und wenn man bemerkt, dass aus manchen Beeren aller Saft in die Stiele gezogen ist, versieht man die Stiele mit frischen saftigen Beeren. Bei eintretender strenger Kälte bringt man die angereichten Trauben in luftige, trockene, im Winter warme Keller, befestigt die Riemen an die in Mauern

einzutreibenden Nägel oder Haken und versieht sie immer mit noch saftreichen Beeren, wodurch man die Trauben bis nach Weihnachten frisch und geniessbar erhalten kann. Auch pflegt man die Stiele am Ende in zerlassenes Wachs, Pech oder Siegellack einzutunken, um den Eingang der Luft und das Ausdörren zu verhüten.

Obst zu trocknen.

Um Obst in grösseren Quantitäten zu trocknen, besitzt man auf dem Lande eigene Dörröfen, Dörrhäuschen genannt. Will man jedoch kleinere Quantitäten trocknen, so lässt man sich für das Bratrohr des Küchenherdes passende Drahtroste mit aufgebogenen Rändern anfertigen. Diese belegt man mit heissem Papier, gibt darauf das zum Trocknen vorgerichtete Obst und schiebt die Roste, nachdem kein Feuer mehr im Herde ist, in das Rohr, was man durch einige Tage wiederholen muss.

Apfelspalten. Aepfel schält man, entkernt sie, schneidet sie zu Spalten, legt sie über Papier auf den Rost und stellt diese in das noch heisse Rohr, lässt sie darinnen, so lange es etwas warm ist, und wiederholt das, bis die Aepfel genügend trocken sind.

Birnenspalten. Birnen trocknet man meist ungeschält im ganzen Zustande. Man wählt hiezu kleinere, süsse Sorten, die man bloss abwischt und dann wie mit den Aepfeln verfährt, doch brauchen sie länger als diese.

Heidelbeeren. Heidelbeeren sucht man rein aus, streut sie dünn auseinander auf das Papier des Rostes, stellt sie in das etwas mehr überkühlte Rohr oder während der Feuerzeit in Sonnenschein.

Kirschen. Reife, süsse Kirschen sucht man aus, zupft sie von den Stielen, gibt sie auf den Rost und schiebt sie nach dem Abkochen in das Rohr; bei Tage stellt man sie an einen luftigen Ort, in nicht allzu starken Sonnenschein. Dies Verfahren wiederholt man durch mehrere Tage, wobei man das Obst öfter umkehrt. Sind die Früchte trocken genug, so verwahrt man sie in einer Schüssel oder einem Kistchen.

Weichseln. Werden ebenso wie Kirschen getrocknet.

Zwetschken. Trocknet man in derselben Weise. Sehr schönen, grossen Früchten drückt man die Kerne vorsichtig aus, wenn sie halb getrocknet sind.

Orangensaft.

Wird wie gewöhnliche Salse bereitet, nur lässt man ihn nicht so dick einkochen.

Orangensalse.

Man wiegt so schwer Zucker als die ganzen Orangen sind. Dann löst man die Schalen ab und legt sie in Wasser, welches man einige Male wechselt, den Saft presst man aus und gibt ihn geseiht über den Zucker. Nach 24 Stunden reinigt man die Schalen von allem Weissen, schneidet sie sehr fein mit dem Wiegemesser zusammen und gibt sie in den Zucker, welchen man mit noch etwas Wasser ausser dem Saft befeuchtet kochen lässt. Wenn die Masse in schweren Tropfen vom Löffel fällt, giesst man sie heiss durch ein Haarsieb und füllt sie in Gläser.

Scolchmarmelade. Hiezu theilt man die abgeschälten Orangen in Spalten, entkernt sie sorgfältig und löst auch das zarte Häutchen vollständig ab. Dies geschieht am besten, wenn man an der Innenseite der Spalten das Weisse knapp abschneidet und das Häutchen an beiden Seiten zurückzieht. Für 1 Kilo Orangenfleisch kocht man 80 Dekka Zucker bis zum kleinen Faden, kocht dann das Fleisch darinnen, bis die Marmelade in schweren Tropfen vom Löffel fällt. Dann gibt man von 3 Orangen per 1 Kilo die gelbe Schale abgewässert und dünn zusammengeschnitten, wie bei der vorigen Salse jedoch noch separat mit Wasser aufgekocht und abgeseiht in die Marmelade, lässt sie einige Minuten mitkochen und füllt die geseigte Masse noch heiss in erwärmte Gläser. Scolchmarmelade gibt man anstatt Honig in halben Orangenschalen servirt zu Thee.

Orangenspalten in Zucker.

Man reibt von mittelgrossen Orangen die gelbe Schale leicht ab und legt sie einige Stunden in ein grosses Geschirr mit frischem Wasser, um das Bittere auszuziehen. Es ist auch rathsam, das Wasser mehrere Male zu wechseln. Dann spinnt man 1 Kilo Zucker mit 4 Deciliter Wasser, gibt, wenn er

dicklich ist, die Orangen, welche man in Spalten getheilt und sorgfältig entkernt hat, hinein — auf je 1 Kilo Zucker rechnet man beiläufig 6 Orangen und den Saft einer grossen Citrone — und lässt sie sehr langsam kochen, bis die ihnen anhaftende weisse Schale glasig wird. Dann hebt man die Früchte heraus legt sie in breite Gläser hübsch ein und füllt den Saft darauf. Gut verbunden hebt man sie wie das andere Obst auf.

Pfirsiche in Dunst.

Man nimmt schöne, reife, aber nicht weiche Gartenpfirsiche, da die Weingarten-Pfirsiche gern braun werden, schält sie dünn, theilt sie in der Mitte, entkernt sie und legt sie über Staubzucker sogleich zierlich in die Gläser, so zwar, dass immer eine Hälfte halb über das früher gelegte Stück zu liegen kommt, bis man am Halse des Glases ist. Man rechnet auf jedes Glas weitere 15 Deka Zucker, welchen man bis zum Faden spinnt und überkühlt auf die Früchte bis zwei Drittel der Gläser gibt. Gut verbunden lässt man sie fünf Minuten kochen. Noch ist zu bemerken, dass, wenn bei dem Nachsehen die Pfirsiche schon weich sind, man sie nicht in dem Wasser auskühlen lassen darf, sondern man muss schnell Tücher erwärmen, die Gläser behutsam dareinwickeln und zur Seite stellen. Sind sie dann vollkommen erkaltet, so bewahrt man sie wie die übrigen Früchte auf.

Pfirsichgelée.

Schöne, reife Pfirsiche werden geschält, in kleine Stücke geschnitten und mit so viel Wasser begossen, dass es darüber geht. Dann schält man ungefähr den vierten Theil Aepfel, schneidet sie ebenfalls in kleine Stücke, gibt sie zu den Pfirsichen und lässt Alles auf dem Feuer verkochen, worauf die Masse auf ein Sieb geschüttet wird, damit der Saft rein ablaufe. Auf 5 Liter Saft rechnet man $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, welcher mit dem Saft vermengt auf dem Feuer zu Gelée gekocht wird.

Pfirsichkäse (Persikade).

Rohe, geschälte Pfirsiche werden durch ein Sieb getrieben und mit gleichem Gewichte an gestossenem Zucker dick eingekocht. Wenn die Masse ausgekühlt ist, gibt man sie auf ein dicht mit gestossenem Candiszucker bestreutes Brett,

streut Candiszucker darüber, treibt sie mit dem Walker aus, sticht sie mit dem Ausstecher in verschiedene Formen oder zu runden Pastillen aus, trocknet sie in der Wärme und bewahrt sie in Gläsern auf.

Pfirsichsalse.

Bereitet man genau wie Bozener Marillensalse.

Pfirsiche in Zucker.

Hiezu wählt man solche, deren Fleisch sich nicht vom Kerne löst, weil diese saftiger sind und nicht faserig werden. Mit einem kleinen, scharfen Messer schneidet man sie entzwei und zugleich den Kern los, worauf man sie schält, in kaltes Wasser legt, dann in heisses und so lange darinnen lässt, bis man sie mit einem Hölzchen leicht durchstechen kann, und verfährt ferner, wie bei Marillen in Zucker angegeben wurde.

Preiselbeeren.

Vollkommen reife Beeren werden in einer irdenen Pfanne auf der Herdplatte erhitzt, ohne dass man sie umrührt oder kochen lässt. Wenn sie eingesunken sind, füllt man sie in Gläser, verbindet dieselben nach gänzlichem Erkalten luftdicht und bewahrt sie an einem kühlen, luftigen Orte. Sollten sie sich nicht halten, so reinigt man sie und stellt sie frisch verbunden für einige Minuten in Dunst in das Rohr. Beim Gebrauch mischt man sie mit Zucker und Rothwein. Wünscht man sie in Zucker einzusieden, so gibt man zu 1 Liter Beeren 40 Dekka Zucker, den man gröblich stösst, kein Zuckermehl, und kocht sie ebenfalls, ohne sie umzurühren, sehr leicht ein.

Deutsche Art. Völlig reife, gut ausgeklaubte Beeren werden in einem gut zugedeckten Suppentopf in das Bratrohr gestellt, wo man sie so lange lässt, bis sie heiss werden, ohne zu kochen; sie dürfen nicht umgerührt werden. Sobald sie Saft abgegeben haben, nimmt man sie heraus und füllt sie in Einsiedegläser, wobei darauf zu achten ist, dass jedes etwas Saft hat. Erst in völlig erkaltetem Zustande werden sie verbunden und nach dem Abkochen in das laue Rohr gestellt.

Quittengelée.

Abgewischte Aepfelquitten kocht man mit Wasser weich, gibt sie in kaltes Wasser, schält sie schnell, schneidet jede gleich zu Spalten, entfernt die Kerne und legt die Spalten in eine Porzellanschüssel mit Wasser, in welcher man sie zwei Tage stehen lässt. Dieses Wasser wird dann abgeseiht und mit gleich schwerem Zucker gekocht.

Quittenkäse.

Abgelegene Quitten werden nur abgewischt und mit Wasser, welches anfangs darüber stehen muss, in einem Topfe zugedeckt gesotten. Sobald sie weich sind, nimmt man eine Quitte nach der andern noch heiss aus dem Topfe auf das Sieb und streicht sie durch. Dann kocht man das Passirte, mit gleich schwer, fein gestossenem Zucker und Limonensaft gemischt, auf mässiger Hitze bei fleissigem Rühren, bis es sich beim Aufheben des Löffels in schweren Flocken löst. Noch besser ist es, den Zucker in Wasser getaucht bis zum Faden zu spinnen und das rein aus Quittenäpfeln bereitete Mark mit etwas Maschanzkeräpfelmark und Limonensaft vermischt darinnen zu kochen, bis es die nöthige Dichte hat. Man streicht den Käse noch heiss in eine längliche, gut verzinnte, vorher in warmes Wasser getauchte Blechform und stellt sie an einen warmen Ort. Wenn nach ein paar Tagen die Oberfläche trocken geworden, bestreut man sie mit Zucker, löst den Käse seitwärts von dem Geschirr und stürzt ihn auf das mit Papier belegte Blech und stellt es wieder an einen mässig warmen Ort. Wenn er wieder abgetrocknet ist, legt man die Stücke zwischen Schreibpapier in Schachteln.

Den Sud, in welchem die Quitten gekocht wurden, verwendet man nicht zum Käse, da er ihn fest und zähe macht, sondern kann ihn mit Zucker als Gelée einkochen.

Quittensaft.

Man nimmt schöne, reife Quitten, schält sie und schneide das Kernhaus heraus, dann werden sie in einem grossen Porzellanmörser gestossen, durch ein Tuch gepresst und filtrirt. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo reinen Saft werden 75 Dekka Zucker mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser gesotten; wenn sich der Zucker spinnt und

grosse Blasen wirft, giesst man den Saft dazu, kocht beides noch 20 Minuten, füllt den Saft in Flaschen und verkorkt ihn gut. Er eignet sich besonders zu Gefrorenem und Sulzen.

Quittensalse.

Vollkommen reife und gut abgelegene Quitten siedet man sammt den Schalen, passirt sie und kocht sie mit gleich schwer gesponnenem Zucker ein, bis sie schwer vom Löffel fallen. Sie werden wie Marillensalse in Gläser gefüllt und verbunden.

Quittenpastillen.

Man kocht die ungeschälten Früchte mit Wasser, passirt sie dann und kocht das Passirte mit gleich schwer gestossenem Zucker und etwas Limonensaft gemischt, bis es sich in Flocken vom Löffel löst. In eine Schüssel gegeben, lässt man es drei Tage stehen, worauf man mit 2 Löffeln kleine Häufchen auf Staubzucker gibt, die man darin zu Kugeln wälzt, dann über Papier gelegt übertrocknet.

Quitten in Zucker.

Schöne, reife Quitten wischt man rein ab, schält sie und schneidet sie zu gleichmässigen Spalten, wobei man den Kern entfernt. Darauf gibt man die Spalten in einen Topf, bedeckt sie mit Wasser, lässt sie eine Stunde sieden, legt sie dann auf ein Sieb heraus und deckt sie zu. Den Zucker kocht man mit dem Sude, bis er klar ist, und damit die Spalten, bis sie glänzend sind und der Saft sich sulzt.

Reine-Claudes in Brantwein.

Man nimmt beiläufig 100 Reine-Claudes, die nicht ganz reif sein dürfen, wischt sie mit einem Tuche gut ab und durchsticht sie mehrmals mit einer Stecknadel; dann werden sie in zwei Theilen frischen Wassers und einem Theil guten weissen Weinessig drei bis vier Stunden eingeweicht, sodann kocht man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und schäumt ihn gut ab. Wenn er ganz rein ist, gibt man die Reine-Claudes in eine Porzellanschale, den Zucker etwas überkühlt darauf und lässt sie 24 Stunden stehen, damit sie den Zucker gut einsaugen, der übrige wird dann abgeseiht und so lange

gekocht, bis er dicklich ist. Indessen werden die Reine-Claudes in Gläser gelegt, der Zucker erkaltet mit $\frac{1}{4}$ Liter guten Kornbranntwein vermenget und über die Früchte gegossen. Die Gläser verbindet man, durchsticht das Papier mit einer Nadel und bewahrt sie wie das übrige Obst auf. Erst wenn die Früchte sich zu Boden setzen, sind sie essbar.

Reine-Claudes in Dunst.

Schöne, doch noch harte Reine-Claudes übergiesst man mit kochendem Wasser, zieht ihnen die Haut ab, schichtet sie auf Staubzucker in Gläser, streut ziemlich viel Staubzucker zwischen die Früchte und füllt sie bis zwei Drittel der Glas-höhe mit dick gesponnenem Zucker an. Gibt je eine Prise Salieyl dazu, verbindet sie gut und kocht sie 15 Minuten in Dunst.

Reine-Claudes in Zucker.

Schöne, noch harte Reine-Claudes sticht man mit einer Nadel wiederholt an, damit die Haut beim Kochen nicht reisst. Dann gibt man sie in weiches Wasser mit Alaun, lässt es bis zum Sieden heiss werden und fasst sie dann in kaltes Wasser mit Alaun, dann in reines Wasser und behandelt sie weiter, wie dies bei Feigen in Zucker angegeben wurde.

Ribisel in Dunst.

Man befreit die Johannisbeeren vorsichtig von ihren Stengeln, damit sie dabei keinen Saft verlieren, füllt sie dann in Gläser, auf je 1 Esslöffel voll gestossenen Zucker und gibt noch weitere 3 Esslöffel voll zwischen die Beeren, verbindet sie gut und lässt sie 15 Minuten lang kochen.

Ribisel in Essig.

Hiezu sucht man die schönsten und grössten Träubchen aus, legt sie behutsam in ein weites Zuckerglas und bestreut sie schichtweise stark mit gestossenem Zucker; wenn das Glas voll ist, wird guter Weinessig darüber gegossen, welcher einige Stunden darauf bleiben muss, dann giesst man ihn ab und lässt ihn unter fortwährendem Abschäumen mit etwas ganzem Zimmt und einigen Gewürznelken aufkochen; nun werden die Johannisbeerträubchen in eine Porzellanschale gegeben, und der Essig, sobald er ein paar Mal aufgeköcht

hat, heiss darüber gegossen; so bleiben sie einige Tage mit Papier bedeckt stehen. Nach Ablauf derselben giesst man den Essig wieder herab und stellt ihn zum Feuer; sobald er kocht, gibt man die Johannisbeeren hinein, und lässt das Ganze langsam aufkochen. Sodann werden sie wieder in die Schale gegeben, und erst wenn sie kalt sind, in die Gläser gefüllt und zugebunden.

Ribisel-Gelée.

Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo von den Stielen gelöste Johannisbeeren; den Zucker kocht man mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser bis zum grossen Faden. Inzwischen werden die Ribisel rein gewaschen und auf ein Sieb gelegt, damit sie ablaufen. Wenn dann der Zucker die richtige Dicke hat, gibt man die Johannisbeeren hinein, schüttelt sie gut durcheinander und lässt sie nur 6—10 Minuten kochen; giesst sie dann in ein reines Sieb, welches auf einem Gefäss steht, lässt sie, ohne sie zu pressen, so lange ruhig stehen, bis es ganz zu fließen aufhört, und füllt dann diesen Saft in die dazu bestimmten Gläser, wo das Ganze zur Sulze wird.

Ribiselsaft.

Man zupft die Beeren von den Stengeln, presst sie durch die Fruchtpresse und filtrirt den gewonnenen Saft. Dann wiegt man für jedes $\frac{1}{2}$ Kilo reinen Saft $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, welchen man in Wasser getaucht kochen lässt, bis er sich in grossen Faden spinnt. Hierauf giesst man unter beständigem Rühren den Fruchtsaft hinein und lässt ihn auf gelindem Feuer 10 Minuten mitkochen. Bei längerem Kochen verliert er an Farbe und Geschmack. Ueberkühlt füllt man ihn in Flaschen und verwahrt sie gut verkorkt.

Gegohren. Man zerdrückt reife Johannisbeeren und lässt sie einige Tage stehen, dann presst man sie aus, füllt den Saft in Flaschen und stellt diese einige Tage in die Sonne, worauf man ihn filtrirt und wiegt.

Man nimmt auf $\frac{1}{2}$ Kilo Saft $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, welchen man läutert und bis zum Faden kocht, gibt den Saft hinein, lässt ihn einmal aufkochen, schäumt ihn gut ab, füllt ihn in erwärmte Flaschen, schliesst diese fest zu und bewahrt sie auf

Ribiselsalse.

Von den Stielen gepflückte, vollkommen makellose Ribisel wiegt man und kocht jedes Kilo mit 1 Kilo feinem Zucker, den man nicht nass machen darf, langsam ein, bis der Saft in schweren Tropfen vom Löffel fällt. Man verwendet diese Salse als Aufputz zu Compot, gibt sie zu Wildbret und bereitet Ribiselsauce daraus.

Passirt. Man lässt die abgezupften Ribisel am Herde heiss werden, treibt sie durch ein Sieb, wiegt das gewonnene Mark, gibt ebenso schwer pulverisirten Zucker dazu und kocht es unter fleissigem Abschäumen wie Himbeersaft ein.

Ribiselwein.

Schöne grosse Trauben wascht man ab, zupft sie ab und lässt sie über Nacht auf Sieben abtropfen. Am nächsten Tag presst man sie aus und gibt für jeden Liter Saft $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, den man in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser auflöst, mit dem Saft vermengt und ein weingrünes Fässchen damit vollfüllt. Dieses lässt man an einem 12—15 Grad warmen Orte, das Spundloch nur mit einem Mullappen bedeckt, ausgähren. Einen Theil des Saftes hält man in Flaschen gefüllt, die man ebenfalls offen stehen lässt, und aus denen man täglich das Fässchen um das wieder vollfüllt, was es bei der Gährung ausgeworfen hat. Nachdem die Gährung vorüber ist, wird es gleichfalls vollgefüllt und fest verbeult in den Keller gelegt. Dort bleibt es bis März liegen, muss jedoch zeitweise nachgefüllt werden, worauf man den Wein in Flaschen abzieht, gut verkorkt und jahrelang wie Wein liegen lassen kann.

Ribisel, verzuckerte.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser bis zum grossen Faden. Hierauf wählt man sehr schöne, grosse, reife Johannisbeer-Träubchen aus, schneidet jede gedrückte oder gefaulte Beere davon ab, taucht sie Traube für Traube in den Zucker und legt sie auf ein mit Zucker bestreutes Sieb; nachdem sie trocken geworden, taucht man sie nochmals in den etwas dicker eingekochten Zucker, lässt sie trocknen und taucht sie allenfalls noch ein drittes Mal ein. Zum Schlusse gibt man sie getrocknet in Papierschachteln, doch nicht aufeinander und hebt sie auf.

Ribisel in Zucker.

Schöne, feste Ribisel zupft man ab und wiegt für je $\frac{1}{2}$ Kilo Beeren $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker, den man mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser bis zur Perle spinnen lässt. Dann gibt man die Beeren hinein, kocht sie einige Minuten mit und stellt das Ganze zugedeckt beiseite; am anderen Tage kocht man den Saft bis zum Breitlauf, giesst ihn überkühlt über die Beeren und füllt sie in Gläser.

Rosensalse.

Man nimmt beiläufig 25 Stück schöne fleischige Rosen (Centifolien), die gerade voll erblüht sind, zupft die Blätter vorsichtig ab, schneidet die untersten weisslichen Spitzen weg, welche herb schmecken und sieht vor Allem darauf, dass nichts von den Staubgefässen dazu kommt. Dann gibt man die Rosenblätter in reines kaltes Wasser, wäscht sie gut durch, hebt sie aus dem Wasser und gibt sie in ein anderes, worin man sie zwei Stunden weichen lässt. Hierauf kommen sie in kochendes Wasser, worin man sie 10 Minuten sieden lässt, dann abseht und auf je 1 Dekka Rosenblätter 3 Federmesserspitzen voll Citronensalz streut, wodurch sie wieder roth werden. Inzwischen lässt man beiläufig 1— $1\frac{1}{4}$ Kilo Zucker in Wasser bis zum kleinen Faden spinnen, zieht ihn vom jähen Feuer zurück, gibt die Rosen vorsichtig in den geläuterten, warmen, aber nicht kochenden Zucker, rührt sie gut um und lässt sie dann eine halbe Stunde sehr schwach kochen. Gegen Ende dieser Zeit gibt man den Saft einer Limone und 2 Tropfen echtes Rosenöl in die Masse. Sollte sie röther gewünscht werden, so gibt man etwas Alkermessaft dazu. Erscheinen die Blätter noch etwas zäh, so lässt man sie länger kochen, da sie durchsichtig erscheinen sollen und füllt sie zum Schlusse lauwarm in kleine Marmeladengläser, die man gut verbunden aufhebt.

Rumobst.

Man nimmt ein grosses Gurkenglas mit oben engem Halse, wie sie für Znaimgurken üblich sind. Gibt in das reine, gut ausgetrocknete Glas $\frac{1}{2}$ Liter sehr guten Rum oder Cognac, darauf $\frac{1}{2}$ Kilo Staubzucker und $\frac{1}{3}$ Kilo schöne Erdbeeren, dann wieder $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und $\frac{1}{2}$ Kilo entkernte

Kirschen. Hierauf verbindet man das Glas, sticht in das Papier kleine Luftlöcher und lässt es, bis die nächste Obstgattung reif ist, stehen. In dieser Weise füllt man nach und nach alle Früchte in das Glas und gibt immer für jedes $\frac{1}{2}$ Kilo Obst $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker bei. Auch muss man bei jedem Nachfüllen Alles gut aufrühren. Ribisel gibt man von den Stengeln gezupft; Weichseln entkernt oder ganz, ebenso die Kirschen; Reine-Claudes vollkommen reif, geschält und halbirt, ebenso Marillen und Pfirsiche; ganze Himbeeren, Heidelbeeren, frische Feigen etc. Man verwendet das Rumobst im Winter als Beigabe zu Braten oder bei Thee.

Scherbet.

Man nimmt den Saft von frischen Erdbeeren, Himbeeren oder Ribiseln u. dgl. und rührt je $\frac{3}{10}$ Liter Saft mit 1 Kilo pulverisirtem Zucker in einem neuen Weidling mit einem neuen Kochlöffel beiläufig eine halbe Stunde lang. Hierauf stellt man die Mischung auf den Herd und lässt sie daselbst, bis sie den ersten Siedestoss erhält und sich eine Blase zeigt. Dann zieht man sie zurück, lässt sie etwas bei Seite stehen und stellt sie dann wieder bis zu einem Siedestoss auf die heissere Platte. Dieses Vorgehen wiederholt man vierzehn Mal, worauf man den Scherbet überkühlen lässt und in kleine Marmeladegläser einfüllt. Mit einem rumgetränkten Papier bedeckt, hebt man ihn wohlverbunden auf.

Senfrüchte.

Man verwendet dazu reife, aber noch fest abgenommene Pflaumen, Pfirsiche, kleine Birnen, Aepfel, Melonenspalten, Kürbisse und dergleichen; alle geschält, erstere ganz, letztere zu Stücken geschnitten. Man wiegt die Früchte, nimmt gleich schwer Zucker und läutert diesen mit wenig Wasser, während man die Früchte, jede Gattung für sich, in Wasser überkocht und auf einem Siebe abkühlen lässt. Hierauf legt man sie in den noch heissen Zucker, lässt sie einmal aufwallen, dann erkalten und stellt sie, mit Papier bedeckt, an einen kühlen Ort. Nach 24 Stunden kocht man sie auf und lässt sie wieder stehen, was man am dritten Tage wiederholt und gleichzeitig für je 50 Dekka Früchte 7 Dekka braunes Senfmehl mit einem Theile des heissen Zuckers verrührt und zum Ganzen mischt.

Wenn alle Gattungen so bereitet sind, gibt man sie mit schwarzen Nüssen, Feigen und dem Senfzucker in Gläser oder kleine Holzdoson, verschliesst sie gut und verwahrt sie wie die übrigen Früchte.

Spinattropfen.

Eine Schüssel voll Frühjahrs spinat stosst man, presst den Saft durch ein Tuch, stellt ihn in einem Casserol auf den Herd und lässt ihn bei beständigem Rühren zusammengehen. Auf ein Sieb geschüttet, lässt man das Wasser davon ablaufen und füllt das Dicke in das Glas. Diese Tropfen dienen wie Alkermessaft nur als Färbestoff.

Spitzwegerichsaft.

Junge, zarte Blätter von Spitzwegerich sammelt man im Frühjahr, wäscht sie rein aus und schneidet sie auf einem reinen Ahornbrett sehr fein zusammen. Hierauf lässt man guten, echten Honig heiss werden, gibt den Spitzwegerich hinein, lässt ihn etwas aufkochen, zieht ihn zurück, rührt ihn während des Erkaltens und hebt ihn in kleinen Gläschen auf.

Oder: Man presst aus den fein zusammengeschnittenen Blättern den Saft heraus, lässt je $\frac{1}{8}$ Liter mit 2 Deciliter dick gesponnenem Zucker aufkochen und füllt den überkühlten Saft in kleine Fläschchen. Er dient in ein wie der anderen Bereitung vorzüglich als Mittel gegen Hustenreiz.

Stachelbeeren in Dunst.

Grosse, schöne Stachelbeeren reinigt man von Stielen und Botzen und durchsticht die noch harten Früchte mehrere Male mit einer grossen, reinen Nadel. Hierauf spinnt man Zucker bis zum kleinen Faden, gibt die Früchte hinein, lässt sie einige Male aufwallen, fasst sie heraus, gibt sie in Dunstgläser und den geseihten, überkühlten Saft darauf. Man verbindet die Gläser sehr gut und kocht sie noch einige Minuten in Dunst.

Stachelbeer-Gelée.

Nicht ganz reife Stachelbeeren werden mit etwas Wasser ganz zerkocht und dann zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet.

Hierauf wird auf jedes $\frac{1}{2}$ Kilo Saft $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker genommen und Alles unter beständigem Abschäumen und Umrühren bis zur Geléedichte eingekocht.

Stachelbeeren in Zucker.

Nachdem man die grünen, grossen Stachelbeeren der Länge nach aufgeschnitten und mit einer dazu bestimmten Höhl-nadel die darin befindlichen Kerne ausgelöst hat, muss man die Stachelbeeren in ein Einsiedebecken, worin kochendes Wasser ist, eintauchen, durch 4 Stunden am Herde stehen und von Zeit zu Zeit kochend heiss werden lassen, und gleichzeitig etwas aufschütteln, dann mittelst eines Backlöffels herausnehmen, in kaltes Wasser geben und abseihen.

Hat man dann $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser gekocht, bis er Blasen macht, und überkühlt, so werden die Stachelbeeren hineingegeben und über Nacht auf einen lauwarmen Herd gestellt; nächsten Tages kocht man den Zucker auf und giesst ihn wieder lauwarm über die Früchte. Dies wiederholt man durch drei Tage. Dann kocht man die Früchte sammt dem Zucker eine Minute lang und füllt sie überkühlt in Gläser.

Tutti frutti, italienisch.

Zu je 1 Kilo Früchte nimmt man 1 Kilo Zucker, wovon man die Hälfte gestossen auf die Früchte streut, die andere Hälfte mit Wasser und Wein kocht, und nimmt von jeder Fruchtgattung gleiches Gewicht. Reife, aber feste Aprikosen, Pfirsiche, Reine-Claudes übergiesst man, eine Gattung nach der anderen, mit heissem Wasser, um die Haut abzuziehen, schneidet sie entzwei, entkernt sie und bestreut sie mit der Hälfte des Zuckers. Von einer reifen, aber noch harten Melone schneidet man das feste Fleisch in Stückchen, übergiesst sie in einer Schüssel mit gutem Weisswein, streut die Hälfte ihres Gewichtes Zucker darauf und lässt alle Früchte einige Stunden stehen. Dann bestreut man auch Spalten einer Ananas mit Zucker und kocht die Schalen derselben mit der anderen Hälfte des sämmtlichen Zuckers mit Wasser und Wein und einer Schote Vanille. Man seih diesen Zucker zum abgeseihten Saft aller Früchte und kocht ihn bei fleissigem Abschäumen, bis er klar ist. Hierauf lässt man zuerst die Melonenstückchen darinnen weich kochen und hebt sie auf ein Sieb heraus,

dann eine Fruchtgattung nach der andern in eben derselben Weise. Wenn alle Früchte gekocht sind, lässt man den Zucker noch etwas einkochen, filtrirt ihn, legt die Früchte mit den Gattungen abwechselnd in grössere Gläser ein und gibt den Saft ausgekühlt darüber. Sehr gut verbunden, hebt man sie an einem trockenen, luftigen Orte auf.

Veilchengelée.

Die schönen Blätter frischer, duftender Veilchen zupft man ab, behandelt sie wie die Blätter der Rosen und kocht sie in Zucker mit etwas Limonensaft zu Geléedichte ein.

Weichseln in Dunst.

Schöne, grosse, schwarze Weichseln kocht man genau wie Amarellen oder Kirschen in Dunst ein.

Weichseln in Essig.

Man nimmt auf $\frac{1}{2}$ Kilo spanische Weichseln, wovon die Stengel zur Hälfte abgeschnitten werden, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, von diesem gibt man einige Löffel voll fein gestossen in ein Einsiedeglas, dann eine Lage Weichseln, dann wieder Zucker und so fort, bis Zucker und Weichseln zu Ende sind; nun giesst man $\frac{1}{8}$ Liter guten, weissen Weinessig darauf, verbindet das Glas und lässt es 5 bis 6 Tage in der Sonne stehen, in welcher Zeit der Zucker aufgelöst sein wird; sieht davon den Saft herab, und kocht ihn so lange, bis er schwere Tropfen zu werfen anfängt, lässt ihn auskühlen und gibt ihn über die Weichseln, welche erst nach 24 Stunden zugebunden werden.

Weichselfleisch.

Wird wie Amarellenfleisch bereitet.

Weichselsaft.

Wird gleichfalls wie Amarellensaft bereitet.

Weichseln in Zucker.

Von Weichseln schneidet man die Stiele halb ab, gibt sie in den ausgekühlten Zucker und lässt sie langsam sieden, bis sie durchsichtig sind, dann über Nacht in einer Schüssel

zugedeckt stehen. Den folgenden Tag kocht man sie wieder dicklich ein, doch nicht so lange, bis der Saft die schöne Farbe verliert.

Weinmost.

Ganz frischer Most wird in einem neuen irdenen Topf mit Zucker bis auf die Hälfte unter fleissigem Abschäumen eingedämpft. Für 1 Liter rohen Most rechnet man 5 Dekka Zucker. Ausgekühlt seht man ihn in Flaschen, die man verkorkt und verpecht. An einem kühlen trockenen Orte hält er sich sehr lang und kann zur Senfbereitung und zum Mostbraten verwendet werden.

Weintrauben-Gelée.

Schwarze Weintrauben werden abgezupft, zwei- bis dreimal mit kaltem Wasser abgespült und sammt den Kernen mit Zucker dick eingekocht. Für 1 Kilo Beeren genügen 25 Dekka Zucker.

Weintrauben in Zucker.

Reife, aber noch feste Weinbeeren zupft man von den Stielen, durchsticht sie einige Male mit einer reinen Nähnadel und kocht sie auf mässiger Hitze 5 Minuten in dem bis zum Breitlauf gesottenen Zucker. Dann fasst man sie heraus und gibt den besser eingekochten Zucker kühl darauf. Diesen Zuckersaft kocht man noch ein paar Tage nacheinander dicker ein, lässt auch die Beeren noch ein- oder zweimal damit aufsieden, bis sie durchsichtig sind, und gibt ihn zuletzt kalt zu den Beeren in die Gläser.

Zwetschken in Dunst.

Schöne grosse Zwetschken wischt man ab und schichtet sie in die Gläser. Hierauf spinnt man Zucker mit einem Stückchen Zimmt, etwas Gewürznelken und Citronenschale, die man wieder herausfasst, ehe man ihn über die Zwetschken bis zum Hals der Gläser seht. Verbindet sie gut und kocht sie 10 Minuten in Dunst.

Geschält. Man überbrüht die Zwetschken mit heissem Wasser, zieht ihnen die Haut ab, entkernt sie, gibt sie halbirt in die Gläser, streut etwas Staubzucker mit pulverisirter Vanille dazwischen, verbindet sie und kocht sie in Dunst.

Zwetschken in Essig

kocht man genau so wie die ungeschälten Zwetschken in Dunst ein, nur dass man den Zucker mit schwachem Essig spinnen lässt.

Zwetschkenröster.

Man überbrüht reife, noch etwas harte Zwetschken mit siedendem Wasser, zieht ihnen die Haut ab, entkernt sie und lässt sie in einer irdenen Pfanne kochen. Man kann sie ganz ohne Zucker oder mit einer kleinen Beigabe, jedenfalls aber mit einem Stückchen Vanille einsieden. Man kocht sie, bis ein Theil zergangen ist, der härtere jedoch noch schöne Stückchen bildet, füllt sie in breite Gläser, bedeckt sie mit Rumpapier und verbindet sie gut. Allenfalls kann man sie noch in Dunst erhitzen.

Ungeschält, Powidl. Von recht reifen Pflaumen werden die Kerne ausgelöst, dann kocht man sie ohne Zucker oder sonst irgend etwas, bis sie ganz dick und dunkel sind, was in mehreren Kochzeiten geschehen kann. Man muss sie anfangs auf starker, dann auf gelinder Hitze in flachen Geschirren kochen und mit Vorsicht (da sie stark spritzen) sehr fleissig aufrühren. Wenn das Powidl fest genug eingekocht ist, füllt man es nicht in Gläser, sondern in glisirte, irdene oder Steinguttöpfe, streicht es schön gleich und gibt, wenn es erkaltet ist, fingerdick ausgekochtes Rindsfett darauf und verbindet den Topf gut.

Für feinere Powidl gibt man beim Dünsten der halbirtten Zwetschken auch Zimmtrinde und ausgeklopfte Mandeln vom vierten Theil der Zwetschkenkerne dazu. Wenn sie weich sind, passirt man sie und lässt sie sulzig einkochen. Man rührt sie auch noch nach dem Wegstellen, so lange das Geschirr heiss ist. Nach dem Einfüllen erkaltet, streut man gestossene Gewürznelken darauf und deckt ein Leinwandflecken darüber, auf welches man fingerdick ausgelassenes Kernfett gibt.

Zwetschken in Zucker.

An Zwetschken und Pflaumen lässt man die Stiele daran und legt sie in kaltes Wasser, bis man sie in siedendes Wasser gibt und, wenn sie weich genug sind, in den geläuterten Zucker, und weiter verfährt wie bei den Reine-Claudes.