

obers dazu und kocht die Masse dicklich ein, gießt sie hierauf auf eine mit Fett bestrichene Marmorplatte und schneidet vor dem Erkalten kleine Vierecke herab. Man kann diese Bonbons mit beliebiger, dicker Creme füllen.

Nr. 2129. **Kaffeebonbons.** Preis: 92 h.

$\frac{1}{4}$ kg Zucker und 6 dkg Kartoffelsyrup werden dicklich eingekocht. Dann mengt man 3 dkg Butter, $\frac{1}{16}$ l Schlagobers und 2 Eßlöffel sehr starken schwarzen Kaffee dazu, kocht das Ganze dicklich ein und bereitet die Bonbons wie vorige. Man kann sie auch füllen.

Nr. 2130. **Verzuderte Mandeln.**

Geschwellte Mandeln wirft man in gesponnenen, auch rot gefärbten Zucker, läßt die Masse unter fortwährendem Rühren fest einkochen und gibt die Mandeln dann auf eine Steinplatte zum Trocknen; den übrigen Zucker kocht man mit Wasser auf und gibt, wenn er dick ist, die Mandeln wieder hinein. Dies macht man so lange, bis sie eine starke Kruste von Zucker haben.

Einkochen von Dunstobst, Marmeladen und Gemüse und Einlegen der Gurken.

Einkochen des Dunstobstes.

Beim Einkochen ist das Hauptgewicht auf die Reinlichkeit zu legen. Die Gläser müssen einigemal gewaschen und hierauf mit einem ganz reinen Tuche ausgetrocknet werden. Das zum Dunstobst bestimmte Obst muß hart und vollkommen gesund und schön sein. Man kann das Obst ungeschält oder geschält (blanschiert) einkochen. Blanschiertes Obst ist am haltbarsten. Das Obst wird entweder in Dunstgläsern mit verschließbarem Deckel oder in gewöhnlichen Gläsern, die man mit Pergament oder Herzblase verbindet, eingekocht. Zum Kochen werden die verbundenen Gläser in Heu oder in Lappen auch in Zeitungspapier eingewickelt und nach Angabe im Dunst gekocht.

Herzblase.

Die Herzblase muß in heißem Wasser gut gewaschen, dann mit kaltem Wasser abgeschwemmt und mit einem Tuche trocken gerieben werden.

Bergamentpapier.

Selbes muß man vor dem Gebrauch in kaltes Wasser eintauchen, hierauf mit einem trockenen, reinen Tuche abwischen und gleich zum Verbinden verwenden. Nicht naß gemacht, wäre es zu steif zum Verbinden.

Das Verbinden.

Das Verbinden mit Herzblase geschieht, indem man ein Leinwandfleckchen an die Öffnung des Glases gibt, dann einen Teil der hergerichteten Blase an den Rand des Einsiedeglasses legt, hierauf mit der linken Hand dasselbe fest niederhält und mit der Rechten oben, wo das Glas verbunden wird, darauf drückt, daß alle Luft herauskommt. Dann zieht man die Blase stramm an, umwickelt den Hals des Glases und die Blase fest mit dünnem Spagat und bindet es dann fest. Auf dieselbe Weise verbindet man auch mit Bergament, aber ohne Leinwandläppchen, wenn die Gläser hergerichtet sind.

Nr. 2131. Zuckerspinnen für Dunstobst.

Man gibt 1 kg Zucker mit 1 l Wasser in eine irdene, dazu bestimmte Kasserolle, welche man nur zum Einkochen verwendet, läßt den Zucker zergehen und stellt ihn aufs Feuer. Wenn der Zucker warm geworden ist, gibt man von 1 Klar den Schnee daran und läßt den Zucker kochen. Steigt er in die Höhe, gibt man einen Spritzer kaltes Wasser daran. Ist der Zucker schon ziemlich rein, schöpft man den Schnee ab, puht alles Unreine vom Geschirr mit einem feuchten Lappen ab und gibt zur besseren Klärung einen Löffel Zitronensaft daran. Den Zucker kocht man so lange, bis er an den Fingern leicht klebt (zirka $\frac{1}{2}$ Stunde). Er muß noch flüssig sein. Man achte auch, daß er bei mittlerem, langsamem Aufwallen kocht. Dann verwendet man ihn, wie angegeben wird. Für Gelee läßt man den Zitronensaft weg, da er selbes zähe macht. Man kann den Zucker in größeren Mengen kochen, in Flaschen füllen, gut verkorken und bis zum Gebrauche aufheben.

Nr. 2132. Kirschen in Dunst.

Man wäscht sehr schöne, große, noch sehr harte Kirschen und trocknet sie mit einem Tuche ab. Nun gibt man ein wenig gesponnenen Zucker in eine Kasserolle, läßt ihn heiß werden, gibt

das Obst hinein, läßt es 1 Minute darinnen, füllt die Kirscheln gleich in gut gereinigte Gläser, gießt Zucker darüber, läßt sie eine Weile offen stehen, verschließt sie dann, kocht sie 20 Minuten im Dunst und läßt sie darinnen erkalten. Nach 3—4 Tagen läßt man sie im Dunst nochmals aufwallen, daß alle Kerne zerstört werden und sich das Obst vorzüglich hält. Man kann auch auf das Obst ein wenig Rum geben, da der Saft davon gut ist. Alles Obst wird so eingekocht.

Nr. 2133. Weichsel in Dunst.

Diese werden auf dieselbe Art wie die Kirscheln bereitet.

Nr. 2134. Ribisel in Dunst.

Die Ribiseln werden von den Stengeln befreit, gewaschen und auf ein Sieb zum Trocknen gelegt. Hierauf legt man sie wie die Kirscheln ein und kocht sie 10 Minuten im Dunst. Die Ribiseln im Dunst werden nur zu gemischtem Obst serviert. Der Saft davon ist sehr gut.

Nr. 2135. Marillen in Dunst.

Noch sehr harte Marillen wirft man in kochendes Wasser, nimmt sie heraus, schält die Haut ab und legt sie hierauf gleich in kaltes Wasser. Während des Schärens spinnt man den Zucker und legt die Marillen dann wie die Kirscheln in die Gläser. Man muß nur achten, daß sie im Wasser nicht weich werden. Auch werden sie wie die Kirscheln im Dunst gekocht.

Nr. 2136. Pfirsiche.

Diese werden wie die Marillen eingekocht.

Nr. 2137. Stachelbeeren.

Große, feste Stachelbeeren werden von der Fliege und den Stengeln gereinigt, mit einem Zahnstocher einigemal durchstochen, in ein wenig gesponnenen Zucker geworfen, in Gläser gefüllt, 10 Minuten im Dunst gekocht und nach 3—4 Tagen wieder aufgekocht.

Nr. 2138. Melonen in Dunst.

Von einer reifen, aber sehr harten Melone gibt man die grüne Schale weg, puzt das innere Kernhaus gut aus, schneidet

sie hierauf in Spalten, gibt sie gut hineingedrückt in Gläser, gießt gesponnenen Zucker darauf, verschließt sie und kocht sie 10 Minuten im Dunst, läßt sie auskühlen im Dunst und kocht sie nach 3 Tagen wieder auf.

Nr. 2139. Reineclauden.

Feste Reineclauden werden mit einem Zahnstocher gut durchstochen, hierauf in Maunwasser rasch aufgekocht, und gut mit Wasser abgeschwemmt. Inzwischen spinnst man den Zucker und läßt ein wenig Zucker in der Kasserolle. Die Reineclauden nimmt man aus dem Wasser, wirft sie in den Zucker, läßt sie aufwallen, füllt sie in Gläser, gießt sie mit Zucker voll, verbindet sie dann und kocht sie 10 Minuten im Dunst. Nach 3 Tagen kocht man sie nochmals 5 Minuten im Dunst.

Nr. 2140. Nüsse.

Junge Nüsse, welche noch keinen Stein angelegt haben, werden mit einer Nadel durchstochen, in frisches Wasser gelegt und über Nacht darinnen gelassen. Dann wird das Wasser abgeseiht und durch frisches ersetzt. Dies Verfahren setzt man durch acht Tage fort. Am achten Tage kocht man die Nüsse mit Wasser weich. Nun spinnst man für 1 kg Nüsse 1 kg Zucker mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser nicht zu dick, wirft die Nüsse hinein, kocht sie, bis sie braun werden und nimmt sie dann heraus. Den Zucker kocht man mit ein wenig Zimt und Nelken auf, gießt ihn über die Nüsse und läßt sie 2 Tage stehen. Nun füllt man die Nüsse in die Gläser, den Zucker kocht man mit ein wenig frischem, gesponnenen Zucker nochmals auf, gießt ihn auf die Nüsse in die Gläser, bis sie voll sind, verschließt sie und kocht sie im Dunst. Die Nüsse müssen vor dem 20. Juni gepflückt werden.

Nr. 2141. Amarellen.

Amarellen werden wie Kirschen eingekocht.

Nr. 2142. Schlehen.

Die Schlehen werden ausgeklaubt, dann gewaschen, abgetrocknet, in Gläser gefüllt, heißer, gesponnener Zucker wird darauf gegossen, das Ganze wird im Dunst gekocht und bis zum Gebrauche aufgehoben.

Nr. 2143. Brombeeren, Maulbeeren.

Diese werden wie die Schlehen bereitet.

Nr. 2144. Mispeln.

Man sticht Mispeln mit einem Zahnstocher einige Male, kocht sie in ein wenig Wasser einmal auf, gibt sie dann in eine Schüssel, gießt heißen, gesponnenen Zucker darauf und läßt sie über Nacht stehen. Den nächsten Tag füllt man die Mispeln in die Gläser, den Zucker kocht man nochmals auf, füllt die Gläser damit voll, verbindet sie und kocht sie im Dunst.

Nr. 2145. Ganz kleine Äpfel.

Man läßt Zucker spinnen, gibt dann die mit einem Zahnstocher gestochenen Äpfel hinein und läßt sie aufwallen, füllt sie dann in die Gläser, kocht den Zucker nochmals auf, gießt ihn durchgeseiht in die Gläser, bis sie voll sind, verschließt sie und kocht sie im Dunst.

Nr. 2146. Birnen.

Noch sehr feste Birnen werden mit dem Chartreusmesser geschält, mit einer auseinandergeschnittenen Zitrone eingerieben und in mit Zitronensaft gesäuertes Wasser gelegt. Nun spinnt man Zucker, gibt ein Stückchen ganzen Zimt und Nelken dazu, kocht darinnen die Birnen auf, füllt sie in Gläser, gießt sie mit dem Zucker voll und kocht sie im Dunst.

Nr. 2147. Grüne Feigen in Dunst.

Man kocht die grünen Feigen rasch in Zucker auf, füllt sie in die Gläser, kocht den Zucker mit frischem, gesponnenen Zucker gut auf und füllt die Gläser mit dem Zucker voll, verschließt sie und kocht sie im Dunst.

Nr. 2148. Zwetschen in Dunst.

Man verwendet fehlerlose, noch ziemlich harte Zwetschen, wirft sie in heißes Wasser, schält die Haut ab, wirft sie dann gleich in kaltes Wasser und läßt sie darinnen, bis alle geschält sind. Nun kocht man in gesponnenem Zucker Zimt und Nelken mit, wirft die Zwetschen hinein, läßt sie heiß werden, füllt sie dann in Gläser, gießt das Glas mit dem Zucker voll, verschließt sie und kocht sie im Dunst.

Nr. 2149. Ungeschälte Zwetschlen in Dunst.

Diese werden mit einem Zahnstocher einige Male gestochen, dann in den heißen Zucker geworfen, hierauf in Gläser gefüllt, mit dem Zucker begossen und im Dunst gekocht.

Nr. 2150. Zwetschlen in Essig.

Man kocht $1\frac{1}{2}$ kg Zucker mit $\frac{1}{2}$ l Weinessig und $\frac{1}{2}$ l Wasser, mit Zimt und Gewürznelken gut ein und gießt den gekochten Essig über 2 kg mit einem Zahnstocher durchstochene Zwetschlen und deckt dieselben zu. Am folgenden Tag kocht man den Essigzucker wieder auf und gießt ihn heiß über die Zwetschlen. Am dritten Tage kocht man die Zwetschlen mit dem Zucker auf, füllt sie dann in Gläser und verbindet sie.

Nr. 2151. Quitten in Dunst.

Man schält Quittenäpfel, teilt sie in Schnitten, entfernt das Rauhe und die Körner, reibt sie mit Zitronensaft ab, dann kocht man sie fünf Minuten in Zitronenwasser, wirft sie in ein bißchen gesponnenen Zucker, füllt sie gleich in Gläser, kocht den Zucker noch ein, füllt damit die Gläser voll, verschließt sie und kocht sie dann 10 Minuten im Dunst.

Nr. 2152. Birndeln in Dunst.

Diese werden wie die Kirschchen bereitet.

Nr. 2153. Heidelbeeren in Dunst.

Die Heidelbeeren werden ausgeklaubt, gewaschen und dann auf einem Siebe getrocknet. Nun wirft man sie in gesponnenen Zucker, gibt sie gleich in die Gläser, füllt sie mit dem Zucker voll, verschließt sie und kocht sie im Dunst.

Nr. 2154. Preiselbeeren in Dunst.

Werden genau wie die Heidelbeeren bereitet.

Nr. 2155. Ananas in Dunst.

Eine feste Ananas wird geschält, in Weißwein und Wasser aufgekocht, und zum Abtrocknen auf ein Sieb gelegt. Nun spinn man Zucker, schneidet die Ananas in Scheiben, wirft sie dann in den Zucker, füllt sie in die Gläser, gießt den Zucker darauf, verschließt sie und kocht sie 10 Minuten im Dunst.

Nr. 2156. Gemischtes Kompott.

Eingekochte Birnen, Apfel, Kirschen, Weichseln, Aprikosen, Melonen füllt man in Gläser, gibt Orangenscheiben, Angelika und Feigen dazu und füllt sie mit Zucker ganz an. Nun rührt man ein wenig Weinstein säure mit flüssigem Zucker ab, gibt in jedes Glas einen Kaffeelöffel davon, verschließt die Gläser und kocht sie im Dunst.

Nr. 2157. Rumobst.

Man gibt in ein weites, großes Einsiedeglas $\frac{1}{2}$ l sehr leichten Rum, 25 dkg Zucker und 25 dkg Erdbeeren, hierauf von jedem Obste $\frac{1}{4}$ kg, sowie $\frac{1}{4}$ kg Zucker und Rum, bis er über dem Obste steht. Wenn man davon herausnimmt, muß man sich immer einer silbernen Gabel bedienen, sodann verbindet man das Glas wieder gut.

Nr. 2158. Rognatobst.

Selbes wird wie obiges bereitet, nur gießt man gerne gesponnenen Zucker dazu.

Nr. 2159. Gurken in Zucker.

Die noch nicht ganz ausgewachsenen Gurken werden geschält, zerschnitten und mit einem Silberlöffel entkernt. Das Weiche wird dann in längliche Stücke geschnitten. Dann läßt man Essig und Wasser gut einkochen, gibt die geschnittenen Gurken hinein und läßt sie einmal aufkochen. Sie werden dann sofort in kaltes Wasser gegeben, abgekühlt und auf ein trockenes Tuch gebreitet. Nun werden die Gurken gewogen. Zu $1\frac{1}{2}$ kg Gurken gibt man 1 kg Zucker und $1\frac{1}{4}$ l starken Weinessig, 1 Stück Zimt, ein paar Gewürznelken, eine Zitronenschale, kocht die Masse auf und gießt sie gleich über die Gurken, deckt sie mit einem Tuche zu und läßt sie über Nacht stehen. Den nächsten Tag wird der Essig wieder abgeschüttet, aufgekocht, aber erst nach dem Abkühlen über die Gurken gegossen. Dieses Verfahren wird nun noch 2 Tage fortgesetzt. Die Gurken werden in Gläser geschlichtet oder in einen steinernen Topf eingefüllt, gut verbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Nr. 2160. Kürbis in Zucker.

Ein Kürbis wird geschält, ausgehöhlt, in Schnitten geteilt und in ein nicht scharfes Essigwasser gelegt. Hierauf nimmt man

nach 24 Stunden die Schnitten heraus, drückt sie fest aus und wiegt die Frucht, ebenso auch gleich schwer Zucker. Nun läßt man den Zucker mit Wasser, Orangensaft und =Schale, sowie Zitronensaft und =Schale nach Geschmack spinnen, gibt dann die Frucht hinein und läßt sie so lange kochen, bis sie ganz glasig aussieht. Wenn der Saft zu dünn ist, nimmt man die Frucht heraus und läßt ihn einkochen, hierauf füllt man die Schnitten in Gläser, verbindet sie und stellt sie an einen kühlen Ort.

Nr. 2161. Rhabarber.

Die rohen Stengel werden gepuht, in gesponnenen Zucker mit Zitronengeschmack weich gekocht, in Gläser gefüllt und im Dunst gekocht.

Marmeladen und Gelee.

Nr. 2162. Kirsch- und Weichelmarmelade.

$\frac{1}{2}$ kg ausgelöste Kirsch- und $\frac{1}{2}$ kg ausgelöste Weicheln werden mit $\frac{1}{2}$ kg Zucker in eine irdene Kasserolle gegeben. Nun läßt man diese Mischung so gut verkochen, bis sie ein dicker Brei wird, füllt dann diese Masse noch warm in weite Einsiedelgläser, verbindet sie erst den nächsten Tag mit Pergament und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Nr. 2163. Ribiselmarmelade.

Ribisel befreit man von den Stengeln und passiert sie durch ein Haarsieb in eine irdene Rein. Für 1 kg passierten Saft nimmt man 1 kg Zucker, mischt ihn dazu und kocht diese Masse unter fleißigem Rühren und Abschäumen, bis sie ziemlich dickflüssig ist. Dann füllt man sie noch warm in weite Einsiedelgläser, verbindet dieselben erst den nächsten Tag mit Pergament und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

Nr. 2164. Marillenmarmelade.

Man kocht die Marillen mit etwas Wasser auf und passiert sie dann. Nun wiegt man für 1 kg Marillen 70 dkg Zucker, mischt Mark und Zucker zusammen und kocht die Mischung ziem-