und von drei Klar den Schnee hinein, bestreiche ein Blech mit Wachs, gebe den Teig löffelweise darauf, bestreue ihn mit Anis, backe ihn, schneide davon kleine Stückchen und überbähe sie.

Feines Confect von Früchten.

Äpfelpasten.

Man pflückt gegen Ende September Maschanzkeräpfel, schneidet sie in vier Theile, gibt das Kernhaus heraus, läfst sie mit hinlänglich Wasser auf Kohlenfeuer weich sieden und passiert sie durch ein Haarsieb; dann wiegt man das Mark ab, nimmt auf $^1/_2$ Kilo desselben $^3/_4$ Kilo Zucker, läfst diesen auf schwachem Kohlenfeuer zur Hälfte einsieden, läutert inzwischen den Zucker, läfst ihn zu großem Flug kochen und rührt ihn langsam unter die Äpfel, läfst dann die Masse nochmals aufkochen, drückt den Saft von einer oder zwei Limonien hinein und mengt ihn gut darunter. Aus dieser Masse kann man in Blech- oder Papierkapseln beliebige Formen gießen.

Erdbeerenpasten.

Man treibt schöne reife Gartenerdbeeren durch ein Haarsieb, welches recht fein sein mufs, damit die Kerne nicht mitkommen, und läfst dann das Mark wie oben in einer Casserolle auf schwachem Kohlenfeuer bis auf die Hälfte einkochen. Auf $^1/_2$ Kilo frisches Fruchtmark rechnet man $^1/_8$ Kilo geläuterten Zucker zu schwachem Bruch gekocht. Übrigens behandelt man sie ganz wie Äpfelpasten, gießt sie auf weißes Blech, verfährt aber mit dem Ausgießen schnell, weil die abgekühlte Masse sehr schwer zu gießen ist. Von der ausgekühlten Fruchtmasse sticht man mit kleinen in Zucker getauchten Blechformen beliebige Figuren, Plätzchen ꝛc. aus.

Haselnussbusserln.

Man stößt 50 Gramm Haselnüsse mit 105 Gramm Zucker recht fein, rührt das abgeklopfte Klar von einem großen Ei

darunter, macht kleine Busserln davon auf Oblaten und bäckt sie kühl auf einem mit Wachs bestrichenen Plättchen.

Hetschepetschherzeln.

Man gibt unter eine beliebige Menge Hetschepetschsalse so viel fein gestoßenen Zucker, dass es eine dickliche Masse bildet, streicht diese auf einen Porzellanteller, lässt sie an einem warmen Orte stehen, kehrt sie täglich um, und mengt noch, wenn man will, fein geschnittene Limonienschalen unter die Masse. Wenn man dies Verfahren durch acht Tage fortgesetzt hat und die Salse, welche man klein fingerdick aufstreicht, ganz fest geworden ist, so sticht man mit dem dazu gehörigen Model, welchen man in gestoßenen Zucker taucht, kleine Herzchen aus, die man nach Belieben mit weißem Eis verzieren kann. Dieses Confect hält sich, an einem trockenen, warmen Orte bewahrt, sehr lange gut.

Himbeerenpasten.

Man passiert schöne große Gartenhimbeeren, wie die Erdbeeren, lässt sie zur Hälfte einkochen, nimmt auf $^1/_2$ Kilo Mark $^1/_2$ Kilo Zucker und verfährt übrigens wie bei den übrigen Pasten.

Himbeerenpastillen.

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

Aprikosenkäse.

Man nimmt geschälte Marillen und Zucker in gleichen Gewichtstheilen, feuchtet den Zucker ein wenig an und lässt ihn stark kochen, schlägt die Kerne auf, zieht die Haut von den

Mandeln und gibt sie hinzu. Nun läfst man die Marillen im Zucker 20 bis 30 Minuten kochen und füllt endlich die Masse, wie die Quittenkäse, in kleine Schachteln oder auf Teller.

Marillenpasten.

Man schneidet reife Marillen durch, gibt sie in eine Casserolle, gießt 3—4 *cm* Wasser in das Gefäß und kocht sie auf Kohlenfeuer weich, treibt sie dann durch ein Haarsieb und läfst das Durchgeschlagene in einer Casserolle auf die Hälfte einkochen. Nun läfst man die Masse unter immerwährendem Aufrühren nochmals aufkochen, gibt sie sodann in eine kleine, mit einem Schnabel versehene Pfanne, gießt runde Kräpfchen in der Größe eines Guldenstückes auf weißes Blech und bestäubt sie mit fein gestoßenem Zucker, läfst sie 36 Stunden im Ofen zum Trocknen, nimmt sie dann heraus und schneidet die Pasten mit einem scharfen, in heißes Wasser getauchten Messer von den Blechen los.

Orangenblütenkuchen.

Man läfst $^1/_2$ Kilo Zucker zu Sirup kochen, gibt 70 Gramm gebackene Orangenblüte hinein, kocht sie damit, bis sich der Sirup an den Seiten des Topfes anhängt, formt dann auf einem Teller kleine, flache Kuchen von der Masse und behandelt sie wie die Pasten.

Pfirsichpasten.

Man schneidet schöne, frische Pfirsiche in der Mitte auseinander, gibt sie in eine Casserolle, gießt 3—4 *cm* hoch Wasser zu und läfst sie auf Kohlenfeuer weich kochen; passiert sie dann durch einen feinen Durchschlag und wiegt das Mark, nimmt auf $^1/_2$ Kilo Mark $^3/_4$ Kilo Zucker und verfährt ganz wie oben.

Quittenwürste.

Man nimmt Quittenmarmelade, rechnet aber auf 1 Kilo Mark gewöhnlich nur $^1/_2$ Kilo Zucker und kocht ihn stärker, als bei den anderen Marmeladen; mengt dann zu $1^1/_2$ Kilo Masse 42 Dekagramm rohe, gehackte Mandeln, 2 Dekagramm Zimmt, 2 Gramm Nelken und $^1/_4$ Kilo geschnittene Orangenschalen, füllt die Fruchtmasse in Schöpsendärme und läfst sie trocknen.

Quittenschnee.

Man schält weichgekochte Quitten, schabt das Beste davon herunter und treibt sie durch ein Sieb, vermischt $^1/_4$ Kilo Quitten mit ebensoviel Zucker, verrührt nach und nach den festgeschlagenen Schnee von zwei Eierklar darunter, bis es nach einer Viertelstunde ganz weiß und zu Schaum geworden ist, macht nun von dieser Masse Häufchen auf Oblaten und läßt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech im Ofen trocknen.

Quittenconfect.

Man läßt eine Quittensalse (Marmelade) sehr stark und fest einkochen, nimmt dann halb soviel Zucker als Quittenmark, kocht alles gut ab, und macht dann Kugeln von der Größe einer welschen Nuss, drückt sie auf einem mit Zucker bestreuten Papier ganz flach, trocknet sie an einem reinen Orte in der Luft, walkt sie täglich mit einem Walker etwas dünner aus, bis sie so dünn wie Oblaten werden, bestreut sie mit Zucker und bewahrt sie in einer Schachtel zum weiteren Gebrauche auf.

Quittenbiskoten.

Man gibt in ein messingenes Becken 42 Dekagramm Zucker mit etwas Wasser und läßt ihn dick einsieden, gibt dann 21 Dekagramm durchgeschlagene Quitten hinein und rührt es recht gut auf der Glut untereinander, stellt sie vom Feuer weg, verrührt nach und nach den Schnee von vier Eierklar, welcher recht fest geschlagen sein muss, unter die ausgekühlten Quitten, schneidet Oblaten in Biskotenform, bestreicht sie mit der Quittenmasse und läßt sie auf einem mit Wachs überstrichenen Plättchen im überkühlten Ofen trocknen.

Quittenbusserln.

Man siedet schöne Quitten weich, schält sie, schneidet das Beste herunter und schlägt sie durch ein Sieb, nimmt auf $^1/_2$ Kilo durchgeschlagene Quitten $^1/_2$ Kilo gestoßenen Zucker, schlägt von drei frischen Eiern das Klar zu Schnee, verrührt alles nach und nach untereinander, rührt es dann eine Viertelstunde ab, bis die Masse schön weiß und flaumig ist, macht dann von Oblaten

kleine Busserln, stellt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Plättchen und lässt sie im Ofen trocknen. Man kann sie nach Belieben auch mit Eis verzieren.

Quittenhohlhippen.

Man siedet schöne reife Quitten mit den Schalen im Wasser weich, schält sie dann, schabt das weiche Mark sorgfältig heraus, dass ja nichts Steiniges darunter kommt, treibt es durch ein feines Sieb, rührt 315 Gramm Quittenmark mit dem Safte von einer halben Citrone und $^1/_4$ Kilo an einer Citrone abgeriebenem Zucker recht fein ab, bestreicht einen Porzellanteller mit Butter, streicht die Masse sehr dünn darauf, lässt sie an einem warmen Orte so trocken werden, dass man sie herabziehen kann, wickelt sie auf eigens dazu verfertigte Hölzer, so dass die Seite, welche auf dem Teller gelegen hat, beim Aufwickeln die Außenseite der Hohlippen wird, klebt die Enden mit etwas Eierklar zusammen und lässt sie in der Nähe eines warmen Ofens trocknen.

Reineclaudespasten.

Man siedet Reineclaudes ein wenig im Wasser, passiert sie durch ein feines Sieb, kocht auf $^1/_2$ Kilo Früchtenmark 28 oder 42 Dekagramm Zucker, bis sich die Masse sulzt, rührt selbe unter das Passierte und dressiert davon kleine Pasten auf ein Blech.

Überzogene Weintrauben.

Man nimmt schöne, stark schmeckende Weintrauben, lässt immer drei und drei Beeren beisammen, taucht sie in Eierklar, lässt sie gut abtropfen, bestreut sie dick mit gesiebtem Raffinadezucker und lässt sie trocknen. Sie sehen sehr gut aus, dienen als Confect, halten sich aber nur wenige Tage schön. Man setzt sie in Papierkapseln.

Überzogene Ribisel (Johannisbeeren).

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