

Getrocknete Früchte.

Bei großem Obstvorrathe ist das Trocknen der Früchte als höchst zweckmäßig anzuempfehlen, da das Einsieden derselben sowohl zum eigenen Gebrauche als zum Verkaufe doch stets mit einem großen Aufwand von Zucker, Feuerung und Zeit verbunden ist, das Trocknen hingegen ohne große Ungelegenheit und mit äußerst geringen Kosten und Zeitaufwand besorgt werden kann. Wenn man das Obst im Großen dörren will, so hat man hiezu eigens eingerichtete Dörrofen, worin man den ganzen Herbst hindurch allerlei Gattungen Obst dörret, und die mit frischem Obst belegten Bretter vornehin, wo die größere Hitze ist, die mit dem getrockneten aber in die Höhe oder weitere Entfernung gestellt werden. In kleinen Haushaltungen oder bei geringem Obstvorrathe kann man die Früchte auf geflochtenen Horden, welche man beim Korbmacher bekommt, auf dem Menageofen backen. Hat man auch diese Horden nicht, so legt man drei Finger hoch grauen Sand auf den Ofen, gibt auf diesen doppeltes Papier und die Früchte darauf. Alle gedörrten Obstgattungen müssen in Säckchen auf trockenen, luftigen Böden oder Kammern aufbewahrt werden, damit sie nicht wieder anziehen oder von Milben verdorben werden.

Apfel und Birnen zu dörren.

Die Maschanzker pflegt man mit einem kleinen runden, mit Stielen versehenen Eisen, welches der Klempner verfertigt, zu durchstechen, daß das Kernhaus herauskommt, schält sie dann und dörret sie. — Größere Äpfel werden geschält oder ungeschält in vier und mehr Theile geschnitten. — Birnen schält man, kerbt sie in der Mitte ein, als ob man sie in Viertel schneiden wollte, läßt aber die Viertel an den Stielen hängen.

Apfelschnitzel mit Zucker gedörrt.

Man schält große süße Äpfel, schneidet sie in Spalten, nimmt das Kernhaus heraus, siedet die Spalten mit Zucker, dörret sie bei gelinder Wärme, bestreut sie mit Zucker und bewahrt sie so.

Getrocknete Birnen mit Zucker.

Man schält Birnen von einer beliebigen Gattung dünn, kocht sie in einem dünnen Sirup und läßt sie darin zwei bis drei Tage liegen, dann macht man den Sirup stärker, läßt ihn wieder kochen und wiederholt dies Verfahren, bis er klar wird, läßt ihn sodann ablaufen und trocknet die Birnen kurze Zeit in einem kühlen Ofen. Zu bemerken ist noch, daß man die Birnen mit einem silbernen Messer schälen muß, weil sie sonst leicht schwarz werden.

Kirschen oder Weichseln zu dörren.

Man zupft die Kirschen oder Weichseln von den Stielen, oder stutzt diese halb ab, legt sie dann dünn auf Bretter, welche man bei einem Tischler mit einem etliche Finger breiten Rande verfertigen läßt, stellt sie in einen nicht zu heißen Backofen und läßt sie zwei bis drei Tage darin. Sollte der Ofen in der Zwischenzeit geheizt werden müssen, so nimmt man sie heraus und stellt sie erst dann wieder hinein, wenn er ausgekühlt ist, übrigens kann man sie auch in der Sonne trocknen.

Kirschen mit Zucker zu trocknen.

Man stößt mittelst eines Federkieles die Kerne aus 3 Kilo Kirschen, kocht sie mit $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, bis sie anfangen runzelig zu werden, trennt sie dann von dem Saft und bringt sie in einen Ofen, der kühl genug ist, sie zu trocknen, ohne sie zu backen. Mit diesem Sirup kann man noch andere 3 Kilo Kirschen zubereiten.

Quitten zu trocknen.

Diese sind sehr leicht zu trocknen. Man schält sie, schneidet sie in dünne Spalten und läßt sie sodann, doch nicht zu hart, trocknen. Die so gedörrten Quitten sind, mit Zwetschen oder sonstigem gedörrten Obst mitgekocht, ganz vortrefflich, doch gibt man nur wenige dazu; sie verleihen dem gedörrten Obst einen besonders guten Geschmack.

Pfirsiche zu dörren.

Man schneidet die Pfirsiche in der Mitte entzwei, halbiert sie so, daß sie nicht völlig durchgeschnitten werden, d. h. man löst den Kern aus und dörret das Ubrige. Dann siedet man sie etwas in Wein und Birnensaft, steckt inwendig statt der Kerne abgezogene Mandeln hinein, drückt sie etwas zusammen, damit sie nicht auseinanderfallen und dörret sie noch einmal bei gelinder Wärme.

Aprikosen zu trocknen.

Man schält 2 Kilo Aprikosen recht dünn, wägt sie, legt sie in eine Schüssel und streut $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker darauf; wenn er geschmolzen ist, so setzt man sie auf einen Ofen, nimmt jedes Stück, sowie es mürbe wird, heraus und legt es in ein Porzellengefäß. Wenn alle gar sind und die Kochhitze verdampft, gießt man ein wenig von dem Sirup darüber; gießt ihn nach einem oder zwei Tagen wieder ab und läßt nur ein wenig davon in jeder Spalte, kehrt sie nach einem oder zwei Tagen um und fährt so täglich fort, bis sie an der Sonne oder sonst einem warmen Orte völlig trocken geworden sind, und verwahrt sie dann in Schachteln mit Papierlagen.

Bwetschken (Pflaumen) zu dörren.

Will man die Pflaumen ungeschält dörren, so ist dabei nichts Besonderes zu beachten; man trocknet sie entweder wie die Äpfel auf Gorden oder grauer Sandlage, so daß eine neben der anderen liegt und wendet sie öfters um, damit sie nicht anbrennen, oder, wenn man sie ohne Kerne trocknen will, drückt man die Kerne heraus, wenn sie zu braten anfangen und steckt nach Belieben Mandeln hinein.

Bwetschken (Pflaumen) zu trocknen, daß sie ihren Reif bekommen.

Man nimmt eingemachte Pflaumen, schüttet den Zucker ab, wäscht sie mit lauem Wasser, legt sie auf ein grobes Sieb und tunkt sie mittelst eines Drahtes in siedendes Wasser, legt sie dann auf ein anderes Sieb, stellt sie in den Trockenofen und gibt Kohlenfeuer, in welches man einige Handvoll gestoßenes Kochsalz wirft, darunter. Wenn sie auf diese Weise vier bis sechs

Stunden stehen, so bekommen sie einen so schönen Reif, als ob sie erst vom Baume kämen.

Reineclaudes

behandelt man ganz auf dieselbe Weise.

Prünellen zu machen.

Man gibt auf recht schöne große Pflaumen in einem Eimer siedendes Wasser; so lassen sie sich sehr leicht schälen; man bäckt sie auf Gorden, drückt, wenn sie zu braten anfangen, die Kerne heraus, läßt die Pflaumen vollkommen ausbacken, und verpackt sie in eine Schachtel mit dazwischen gestreutem Zucker, sowie die ausländischen Prünellen, immer im Kreise herum.

Hagebutten (Hetschepetsch) zu trocknen.

Man sucht die größten, länglich runden Hetschepetsch aus, die man im Herbst, wenn sie reif, doch nicht überreif sind, gepflückt hat, schneidet dann die Stiele und Büxen ab und jede Hetschepetsch in der Mitte auseinander, kratzt mit einem mehr runden als spizen Messer die Kerne aus, reihet sodann der Hälfte an Zwirnfäden, hängt oder setzt sie in Sieben an die Sonne, an Stubenöfen, oder, doch nicht zu nahe, an warme Backöfen und hängt sie in leinenen Säckchen auf.

Getrocknete Berberitzbeeren (Weinscharln).

Man pflückt die Beeren mit ganzen Stielen, wenn sie recht glatt und roth von Farbe sind, rigt jede Beere nach der Länge mit einer Nadel auf, faßt durch die Ritze die Kerne, sprengt sie heraus und bindet dann fünf bis sechs Träubchen zusammen. Zu 1 Kilo Beeren rechnet man $1\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, läßt ihn sieden, bis er sich spinnt und die Beeren darin aufkochen, bis der Saft roth wird und setzt sie bis zum folgenden Tage an einen warmen Ofen. Dann seihet man den Zucker durch ein Sieb davon ab, bestreut die Beeren mit frischem gestoßenen Zucker und läßt sie auf einem Bleche trocknen.

Orangenschalen zu trocknen.

Man schneidet schöne Orangen in vier Spalten, zieht die Schalen herunter und legt sie in frisches Wasser, siedet sie so lange, bis sie mürbe sind, legt sie dann wieder in frisches Wasser, nimmt auf $\frac{1}{4}$ Kilo Schalen 6 Kilo Zucker, läßt ihn mit nicht ganz $\frac{1}{3}$ Liter Wasser sieden, bis er dicklich wird, gibt die Schalen in ein Porzellangefäß, schüttet den Zucker darüber und läßt ihn über Nacht wohl zugedeckt stehen, seihet den Zucker wieder ab, läßt ihn mit 70 Gramm Zucker dick sieden, gießt ihn wieder über die Schalen, läßt sie drei oder vier Tage stehen, seihet den Zucker wieder ab, gibt noch ein Stückchen Zucker dazu und verfährt wie das erstemal. Zuletzt siedet man den Zucker recht dick ein, läßt die Schalen so lange mit sieden, bis es schön dick ist, nimmt es aber öfters vom Feuer weg, rührt es gut untereinander, damit sich der Zucker an die Schalen anlegt, legt sie dann auf ein Papier und läßt sie trocknen.

Die Hausthiere.

Wartung der Kanarienvögel.

Reinlichkeit, Sand, helles Licht und Sonnenwärme sind diesen Vögeln besonders zuträglich; letztere lieben sie zumal beim Baden. Auch frische Luft ist ihnen zuträglich, nicht aber Zugluft. Im Winter halte man sie nicht in zu heißen Zimmern, noch weniger am Ofen. Ihr Hauptbedürfnis ist täglich frisches reines Wasser, letzteres womöglich im Innern des Käfigs, damit sie sich baden können, oder ist dieser nicht dazu eingerichtet, muß wenigstens zweimal die Woche (während der Mauser täglich) ein kleines Gefäß dazu hinein gesetzt werden. Die außen hängenden Tröpfnapfe müssen überdeckt sein, weil die Vögel sonst zuviel herauswerfen.

Das gesündeste Futter ist der Sommerrübsamen. Hirse, Hanf, Kanariensamen und Buchweizen dürfen sie nur zuweilen als Leckerbissen bekommen. Nur während der Mauser im Herbst gibt man ihnen etwas kräftiges Futter, z. B. Hanf, mitunter etwas Gelbes von einem hartgefotenen Ei, legt auch einen großen