

In Zucker gekochte Früchte.

Ananas-Spalten.

Diese werden mit Zucker abgerieben, etwas blankirt, in Messerrücken dicke Scheiben geschnitten, in Gläser gefüllt, schwergesochter Zucker darüber gegeben und 10 bis 15 Minuten im Dunste gekocht.

Quitten-Spalten.

Die Quitten werden abgeschält, in nette Spalten dressirt und gekocht, bis sie ziemlich weich sind, dann abgeseiht und in einen glazirten Topf eingefüllt. Nun wird $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) überkühlter, schwergesochter Zucker über die Frucht gegeben, das Ganze über Nacht an einem warmen Orte stehen gelassen, dann abgeseiht, in den Saft ein Stück Zucker gegeben, so durch sechs Tage verfahren, das letzte Mal aber mit dem Saft vollkommen gekocht, dann ausgekühlt, in Gläser gefüllt und in Dunst gesotten.

Sollen die Quitten-Spalten roth werden, so wird aufgelöste Cochenille beim letzten Aufkochen eingemischt und gut verkochen gelassen.

Reine=Claudes.

Von den Reine=Claudes werden die Stengel etwas gestugt, dann mit einer Federkielspitze gestupft, damit sie Oeffnungen bekommen, worauf man selbe zweimal in ein kaltes Wasser gibt; mit dem zweiten Wasser füllt man sie dann in ein heißes Messing=Einiedebeden und läßt sie warm werden.

$\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker wird hierauf mit $\frac{3}{10}$ Liter (1 Seitel) Wasser gekocht, bis er Blasen macht, durch eine halbe Stunde überkühlt, die Reine=Claudes auf einem Siebe ablaufen gelassen, in den warmen Zucker hineingegeben, in welchem man sie durch 4 Stunden auf den warmen Herd stellt und wechselweise heiß werden, dann auf einem Siebe ablaufen läßt, in Dunstgläser füllt, darüber einen schwergekochten Zucker gibt und wie die Vorigen verfertiget.

Grüne Mirabellen.

Diese werden ganz genau wie die Reine=Claudes eingesotten.

Gelbe Mirabellen.

Diese füllt man gleich in die dazu bestimmten Dunstgläser, gibt schwergekochten Zucker darüber und verfertigt sie auf die gewöhnliche Weise.

Nüsse.

Diese müssen vor Johanni gepflückt, dann mit einer Nadel durchstoichen und in frisches Wasser gegeben werden. Durch 12 Tage wird jeden Tag zweimal frisches Wasser

darauf gegeben, bis sie ganz schwarz werden, dann müssen sie in einem Einsiedebecken mit kaltem Wasser durch 25 Minuten gekocht, abgeseiht, in frisches Wasser und aus diesem in einen glasierten Topf gegeben werden.

$\frac{1}{2}$ Piter ($1\frac{1}{2}$ Seitel) Wasser muß man mit Muskatnuß, Vanille, Gewürznelken, Neugewürz, welches man in ein Leinwandsäckchen bindet, kochen; dann das Gewürz herausnehmen, $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker mit diesem Gewürzwasser kochen, bis es Blasen macht, dann über die Nüsse geben, welche man über Nacht stehen läßt, dann abseiht, zu dem abgeseihten Saft jedesmal ein Stück Zucker gibt, sodann kochen läßt und so durch 3 Tage jeden Tag wie oben kocht. Am fünften Tage werden die Nüsse mit dem Zucker vollkommen aufgekocht, ausgekühlt, in Dunstgläser gefüllt und im Dunste gekocht.

Stachelbeeren.

Nachdem man die grünen großen Stachelbeeren der Länge nach aufgeschnitten und mit einer dazu bestimmten Höhl-Nadel die darin befindlichen Körner ausgelöst hat, muß man die Stachelbeeren in ein Einsiedebecken, worin kochendes Wasser ist, eintauchen, und durch 4 Stunden am Herd stehen, von Zeit zu Zeit kochend heiß werden lassen, zugleich damit etwas schütteln, dann mittelst eines Backlöffels herausnehmen, in kaltes Wasser geben und abseihen.

Hat man dann $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker mit $\frac{3}{10}$ Piter (1 Seitel) Wasser gekocht, bis er Blasen macht, und überkühlt, so werden die Stachelbeeren hineingegeben, über Nacht auf einen lauwarmen Herd gestellt und wie die Nüsse verfertiget.

Dürrlinge.

Halbreife große Dürrlinge muß man in kochend heißes Wasser einige Minuten geben, bis sie etwas weich sind, die Kerne entweder ausdrücken oder aushöhlen (dies kann auch vor dem Kochen geschehen), dann abseihen, in $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) schwergelochten, ausgekühlten Zucker geben, so durch 3 Tage mit Beigabe eines Stück Zuckers wiederholen, das letzte Mal aber vollkommen aufkochen, auskühlen, sammt dem Saft in Gläser füllen und wie bekannt im Dunste fieden.

Spanische Weichseln.

Von diesen werden die Kerne ausgehöhlt, auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Weichseln, $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker mit $\frac{1}{8}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Seitel) Wasser schwer gekocht, bis er Blasen macht, sodann auskühlen gelassen, die Weichseln darein gegeben und so durch einige Stunden auf einem warmen Herde stehen gelassen. Ist dann der Saft abgeseiht, so wird ein Stück Zucker in denselben gegeben, sehr jäh gekocht, damit er seine schöne Farbe erhält, die Weichseln darein gegeben, einige Minuten kochen gelassen, so heiß als möglich in Gläser gefüllt, nach 3 Tagen mit durchlöchertem Papier verbunden oder im Dunste gekocht.

Kirschen.

Man nimmt schöne Kirschen, schneidet die Enden von den Stielen und wiegt sie.

Auf jedes $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Kirschen nimmt man $\frac{1}{4}$ Kilo ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker, welchen man in Wasser kocht und gut abschäumt, dann gibt man die Kirschen hinein,

läßt sie gelinde mitaufwallen, schüttet sie in eine Schüssel, legt einen Bogen Papier darauf und läßt sie bis zum andern Tag stehen.

Nun schüttet man sie auf einen Durchschlag und läßt den Zucker rein ablaufen, kocht ihn zur gehörigen Dicke, gibt die Kirschen hinein, läßt sie noch einige Male gelinde aufkochen, schäumt sie gut ab und gibt sie in Gläser.

Den andern Tag, wenn sie kalt sind, werden die Kirschen mit einem Papiere, welches nach der inneren Rundung abgeschnitten ist, bedeckt, dann fest zugebunden und aufbewahrt.

Marillen.

Ziemlich reife Marillen werden in zwei Hälften getheilt, in einen Porzellantopf gegeben, dann $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) schwergelochter, ausgekühlter Zucker auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Frucht darüber gegeben, zugedeckt stehen gelassen und den andern Tag abgeseiht. In den abgeseihten Saft wird ein Stück Zucker gegeben, kochen gelassen, der Schaum abgenommen und etwas überkühlt über die Frucht gegeben; dies Verfahren wird durch 3 Tage wiederholt, am vierten Tage aber werden die Früchte mit aufgekocht, auskühlen gelassen, in Gläser gefüllt und wie die Vorigen gefertigt.

Himbeeren.

Man läßt 45 Deka ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Zucker mit $\frac{3}{10}$ Liter (1 Seitel) Wasser in einem messingenen Becken kochen, schäumt ihn beständig ab und läßt ihn so lange kochen, bis er sich spinnt und im Kochen große Blasen wirft;

dann gibt man $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) reife, rein geklaubte Himbeeren hinein, vermenget sie gut mit dem Zucker und läßt sie einige Stube aufkochen, gibt dann die Himbeeren mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb, wo sie aber nicht zerdrückt werden dürfen. Der Saft, welcher abfließt, kommt wieder in das Becken zurück, worin er noch so lange kochen muß, bis er sich sulzt; man probirt einen Tropfen auf einem Teller, bleibt er da stehen, so gibt man die Himbeeren von dem Sieb hinein, läßt sie nur einen Sud aufmachen, dann überkühlen und füllt sie in die Gläser.

Johannisbeeren.

Man nimmt schöne reife Johannisbeeren und löst sie von den Stengeln; 45 Oesa ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Zucker werden mit $\frac{3}{10}$ Liter (1 Seitel) Wasser so lange gekocht und abgeschäumt, bis er ganz rein ist; dann gibt man $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) von den Johannisbeeren dazu, läßt sie eine halbe Stunde kochen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft so lange kochen, bis er sich sulzt, gibt die Johannisbeeren nochmals hinein, läßt sie noch einen Sud aufmachen und nimmt sie vom Feuer weg; wenn sie überkühlt sind, füllt man sie in die Gläser und verbindet sie wie die Uebrigen.

Grüne Mandeln.

Hierzu wählt man noch nicht ganz reife Mandeln, damit die Kerne noch weich sind. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker werden $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Mandeln genommen; diese werden mit einem Tuche gereinigt, damit das

Rauhe davon herabkommt; dann werden sie mit einem Theil weißen Essig und zwei Theilen Wasser so lange gekocht, bis man sie mit einer Nadel leicht durchstechen kann, hierauf werden sie auf ein Sieb gelegt, damit sie trocknen.

Der Zucker wird mit $\frac{3}{10}$ Liter (1 Seitel) Wasser so lange gekocht, bis er sich spinnt, dann kommen die Mandeln hinein und werden 10 bis 12 Minuten darin gekocht, mit einem Silberlöffel auf beide Seiten gewendet, damit sie den Zucker gut einsaugen. Man nimmt sie dann heraus, läßt den Syrup noch eine kleine Weile kochen, füllt die Mandeln in Gläser, läßt den Syrup etwas überkühlen und gießt ihn über die Mandeln; die Gläser bleiben offen stehen, der Syrup wird durch vier Tage alle 24 Stunden übersotten, am fünften Tage, wenn das Eingefottene gut ausgekühlt ist, werden die Gläser verbunden.

Kastanien.

Man wählt hierzu die schönsten und größten und gibt sie, nachdem man mit einem Messer die braune Schale abgelöst hat, in siedendes Wasser, in welches man ein paar Hände voll Mehl gegeben hat; in demselben lasse man sie blanchiren, aber dennoch nicht kochen. Wenn sie endlich so weich sind, daß man sie leicht mit einer Nadel durchstechen kann, nimmt man sie vom Feuer weg, zieht die zweite dünne Schale rein ab, legt sie in laues und dann in frisches Wasser, um sie völlig abzukühlen; wenn selbes nun wieder abgelaufen, gibt man sie in geläuterten Zucker und stellt

sie ein paar Minuten zum Feuer, dann gibt man etwas Citronensaft dazu und läßt sie einen Tag über an einem warmen Orte stehen.

Alsdann muß man den Zucker abermals ablaufen lassen, wieder fünf bis sieben Minuten kochen, etwas überkühlen und über die Kastanien gießen, worauf man sie noch einen Tag stehen läßt. Jetzt muß der Zucker, nachdem er wieder abgelaufen, noch einige Sub aufmachen, dann gibt man die Früchte hinein, läßt sich noch ein paar Mal aufwallen und bewahrt sie zugebunden auf.

Preißelbeeren.

Auf 1 Kilo schöner, reifer Preißelbeeren nimmt man, je nachdem man sie mehr oder weniger süß will, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker, läßt dieselben 2—3 Stunden langsam kochen und füllt sie dann lauwarm in einen steinernen Topf, den man gut zugebunden an einem kühlen Ort aufbewahrt.