

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

II. Von dem Einmachen der Früchten

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

II. Von dem Einmachen der Früchte.

N^o 1. Orangen-Blüthen.

Ungeachtet diese Blüthen erst im Monat Juli zu haben sind, so will ich doch damit den Anfang machen, weil solche eigentlich zu den Orangen gehören, die meistens im Januar und Februar eingemacht werden.

Die Orangenblüthen, wenn sie ganz frisch und weiß sind (denn sobald sie eine Nacht stehen werden sie braun), müssen sauber ausgelesen werden, damit nichts von dem inwendigen Gelben darunter kommt; sodann werden sie im Kessel mit frischem Wasser und wenigem gestoßenen Alaun so lange gekocht, bis sie bald weich sind, dann in ein anderes kochendes Wasser gerhan und der Saft von 2 Zitronen dazu gedrückt, und sie vollends weich blanchirt; sodann aber läßt man sie im frischen Wasser wieder erkalten.

Wenn sie kalt sind werden sie über ein Sieb abgegossen, die Blüthen in eine irdene Schüssel gethan, dünner feiner und geläuter Raffinadezucker kalt darüber gegossen, soviel daß sie ganz bedeckt sind, es wird ein weißer Bogen Papier darauf gedrückt und sie bleiben bis den andern Morgen stehen; dann schüttet man die Blüthen auf einen Durchschlag oder groblöcheriches Sieb, läßt den Zucker ablaufen und zu kleinen Fäden kochen; die Blüthen werden wieder in die Schüssel gethan, der Zucker kalt darauf gegossen, mit dem Papier bedeckt und bleiben bis den folgenden Tag stehen.

Man schälet und schneidet etliche Äpfel in kleine Stücke und thut so viel Wasser darauf, daß es über die Äpfel geht, kocht sie ganz weich, gießt sie auf ein Sieb und läßt die Gelee ablaufen. Diese Gelee wird durch einen Bogen Löschpapier, der auf eine Serviette gelegt wird, filtrirt, zu dem

abgegossenen Zucker der Orangenblüthen gethan und solches zusammen zur Perle gekocht; dann werden die Blüthen hineingethan, damit aufgefüllt und in Büchsen gefüllt; sind sie kalt so wird ein rund geschnittenes Papier darauf gedruckt, dann werden sie mit Papier zugebunden und an einen kühlen aber nicht feuchten Ort verwahrt.

Anmerkung. Bei jedesmaligem Kochen des Zuckers und der Früchte, muß der Schaum fleißig abgeschäumt werden.

N^o 2. Trockene Orangenblüthen.

Die Orangenblüthen, welche man trocknen will, werden eben so wie die oben beschriebenen in Saft eingemacht, nur daß keine Aepfelgelee dazu kommt, indem dieselbe das Graniren verhindert. Nachdem solche eingemacht sind, läßt man sie einige Wochen stehen und gießt sie dann auf einen Durchschlag, damit der Zucker abläuft; wenn der Zucker recht abgelaufen ist, so thue sie in fein gestoßenen Raffinadezucker, wälgere sie darin herum, damit sie nicht zusammenhängen und laß sie auf einen Sieb im Trockenstübchen trocknen. Sind sie trocken, so verwahre sie an einen Ort, welcher nicht feucht ist in Schachteln oder Kästchen.

N^o 3. Pralinirte Orangenblüthen.

Laß ausgelesene Orangenblüthen im Kessel unter beständigem Herumrühren bei gelindem Feuer schwichen; sobald sie anfangen ihren Saft fahren zu lassen, so streue fein gestoßenen Zucker darauf und zwar so viel als sich anhängen will. Wenn der Zucker anfängt zu schmelzen, so röste sie so lange unter beständigen herumrühren, bis sich der sämtliche Zucker angehängt hat und die Blüthen hellgelb sind; thue sie vom Feuer hinweg und bedecke sie mit einem Bogen Papier, bis sie kalt sind.

Weiß planirte Orangenblüthen.

Diese werden so gemacht: Man gebe schöne weiße Blüthen in einen Kessel, drücke den Saft von einer Zitrone hinein.

und gieß 1 Maß Wasser dazu, damit das Wasser darüber geht. Wann es auf die Hälfte eingekocht hat, so thue die Blüthen in frisches kochendes Wasser und laß sie wieder so lange kochen, bis sie recht weich sind; dann thue so viel gestoßenen Raffinadezucker dazu und röste sie wie die vorhergehenden; sie müssen aber ganz weiß bleiben.

Anmerkung. Bei allem Eingemachten von dunklen Farben z. B. Kirschen, Nüssen u. dgl., kann man statt des Meliszuckers wohlgeläuterten Cassonade- (Farin)-Zucker, welcher etwas wohlfeiler als der Melis ist, nehmen.

Planirte Orangenblüthe auf eine andere Art.

Für 1 Pfund ausgelesene Orangenblüthen koch 2 Pfund Zucker zum Flug, gieß die Blüthen, welche du zuvor sauber gewaschen und davon das Wasser wieder abgelassen ist, hinein, und laß sie mit demselben bei nicht zu starken Feuer kochen, rühre aber den Zucker beständig mit dem Kochlöffel nebst den Blüthen herum, bis er anfängt fest zu werden und sich an die Blüthen anhängt; streue dann noch eine Hand voll gestoßenen Zucker daran, rühre sie wohl untereinander, lege sie auf ein sauberes Papier; die noch zusammenklebenden aber nimm wohl auseinander und laß sie kalt werden; dann behalte sie an einen trocknen Ort auf; der übrige Zucker welcher an den Blüthen hängen bleibt, ist gut zu Bäckereien und zu Gefrorenen zu gebrauchen.

N^o 4. Gateaux (Gato) von Orangenblüthen.

Zu 3 Pfund feinen Raffinadezucker gehören 2 Hände voll schöne weiße Orangenblüthen; koch den Zucker zum Bruch, thue die Orangenblüthen, wenn sich der Zucker gesetzt hat, nebst $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Glasur hinein, rühre es so lange mit dem Kochlöffel langsam herum, bis der Zucker anfängt zu steigen, und gieß ihn auf ein kupfernes Blech, welches mit einem nassem Schwamm befeuchtet ist; sobald es kalt ist, so thue es herunter.

Man kann auch diese Gato ovalrund, pyramiden- und thurmformig machen; man läßt nämlich ein Holz auf selbst beliebige Art drehen, schlägt Papier um das Holz und leimt es

zusammen; bei den ovalen, runden und thurmformigen leimt man auf den Boden einen Deckel von Papier. Ueber diese papierne Kapsel macht man eine andere von dünner Pappe, welche man ebenfalls zusammen leimt, doch so, daß beide nicht zusammen geleimt werden, daß man die papierne Kapsel herausziehen und sie ohne zusammenzudrücken anfassen kann.

Wenn nun der Zucker wie oben gemeldet, anfängt zu steigen, so gießt man ihn in die Kapsel und hält eine glühend heiße Schaufel ungefähr 5 Zoll weit davon darüber, welches verursacht, daß der Zucker desto besser steigt. Sobald man sieht, daß der Zucker anfangen will sich zu Boden zu setzen, schüttet man ihn sogleich heraus auf ein mit einem Schwamm bestrichenes kupfernes Blech. Insofern sich dieser Zucker zum erstenmal nicht dick genug ansehen, so kocht man wieder frischen Zucker und verfährt zum zweitenmal auf die nämliche Weise. Wenn sie dann kalt sind, so zieht man die pappene obere Kapsel von der papiernen ab und bestreicht die papierne Kapsel mit einem nassen Schwamm, damit sich das Papier von den Gato ablöst, welches man behutsam abzieht. Diese Gato erhalten sich sehr lange.

Bei den thurmformigen Gato macht man einen 2 bis 3 Finger breiten Rand von Papier auf diese Art.

Wenn der Thurm rund, im Durchschnitt 3 Zoll und in der Höhe 7 Zoll hat, so macht man die Kapsel 9 Zoll hoch und biegt davon durch Einschnitte in das Papier, 2 Zoll ringsherum um und leimt einen 2 Zoll breit ausgeschnittenen Kranz darauf. Das zirkelrunde Papier, wovon der Kranz gemacht wird, muß also 7 Zoll in Durchschnitt haben, davon zur inwendigen Oeffnung 3 Zoll ausgeschnitten werden, daß folglich zu dem Kranz 2 Zoll verbleiben.

Wenn man den Zucker aus der Kapsel gießt, so muß man solche umdrehen, damit er sich auf dem Rand anhängen kann. Diese Gato müssen, ehe der Zucker hineingeschüttet wird, auf ein warmes kupfernes Blech gesetzt, und sodann der Zucker hineingegossen werden.

Anmerkung. Sobald der Zucker anfängt zu steigen, so muß man ihn im Herumdrehen auf das Blech gießen.

N^o 5. Die Glasur zu machen.

Schlage das Weiße von einem Ei zu Schaum, thue so viel gestoßenen und durchgeseihten Zucker dazu, daß es eine nicht allzu flüssige Masse wird, so ist sie zum Gebrauch der Gato gut.

Bittere Orangen.

Dieses sind die vorzüglichsten Früchte bei der Conditorei, indem sie nicht allein eingemacht wegen ihrer magenstärkenden Kraft gespeist, sondern auch zu Backwerk und dergleichen gebraucht werden.

N^o 6. Orangenschalen.

Man schneide schöne reife Orangen in halbe oder viertel Theile, lege sie in frisches Wasser und blanchire sie, bis sie von der Nadel fallen, oder wenn man ein Stückchen kaut, daß es markig und nicht mehr hart und zähe ist. Lege sie in ein frisches Wasser und mache mit einen Löffelchen das inwendige Mark los, doch nicht zu viel daß die Stückchen nicht zu dünn werden; lege sie in frisches Wasser und laß sie ein paar Tage darin liegen; du mußt ihnen aber alle Tage frisches Wasser geben, herausgenommen thue sie in eine irdene Schüssel gieß dünngeläuterten Zucker kalt darüber, koche ihn zu kleinen Faden und laß sie bis den folgenden Morgen mit einem Bogen Papier bedeckt stehen; gieß sodann den Zucker ab, koche ihn zu kleinem Faden und gieß ihn wieder wenn er kalt ist darüber.

Den dritten Tag gieß den Zucker abermal ab, laß ihn ein wenig aufkochen, thue die Orangen hinein, laß sie ein paar mal damit aufkochen und im Kessel stehen, bis sie kalt sind; lege sie sodann in die irdene Schüssel, thue den Zucker darauf und laß sie bis den andern Tag stehen; koche sodann den Zucker zu kleiner Perle und gieß ihn laulich darüber. Den folgenden Tag schütte die Orangen auf einen Durchschlag, damit der Zucker recht ablaufe; koche ihn zum Flug, thue die Orangenschalen hinein, laß sie einigemal damit aufkochen und schäume sie wohl ab; wenn sie kalt sind, lege sie in Büchsen, thue den Saft darauf und verwahre sie wohl.

Man muß bei jedesmaligen kochen einen Zusatz von geläuterten Zucker dazu thun, damit er abermal über die Drangen geht. So oft die Drangenschalen mitgekocht werden, so muß man sehr darauf sehen, daß sie nicht anbrennen.

N^o 7. Drangenschalen trocken zu ziehen.

Man koche geläuterten Zucker zu kleinem Faden, thue die eingemachten Drangenschalen, davon vorher der Saft abgelau- fen ist, hinein, laß den Zucker zum Flug kochen, rühre darin öfters mit dem Kochlöffel um, damit die Schalen nicht an- brennen; tablire dann den Zucker bis er weißlich wird und lege die Drangenschalen mit einer Gabel auf das Drathgitter bis sie kalt sind.

N^o 8. Ganz grüne und kleine bittere Drangen.

Man steche mit einem kleinen Messer vier Löcher hinein, blanchire sie bis sie weich genug sind und von der Nadel fal- len; laß sie 2 Nächte im frischen Wasser stehen, gieß den folgenden Tag dünnen geläuterten Zucker darüber und ver- fahre übrigens, wie bei den Drangenschalen ist gezeigt worden. Wenn die Drangen sehr klein sind, so müssen sie 3 Tage fri- sches Wasser bekommen.

N^o 9. Gato von Drangen.

Reib 6 Stück schöne frische gelbe Drangen auf feinem Raffinadezucker ab, schabe das Abgeriebene von dem Zucker sauber herunter, rühre $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Glasur darunter und koche 3 Pfund feinen Raffinadezucker zum Bruch; wenn sich die Blasen auf dem Zucker gesetzt haben, so thue die Glasur mit den abgeriebenen Drangen hinein, rühre so lange, bis es anfängt zu steigen, und gieß es dann auf ein kupfernes mit einem nassen Schwamm befeuchtetes Blech, oder in eine pa- pierne Düte, so in Form einer runden Pyramide geschnitten ist. Sobald man es hineingegossen hat, so fängt es an zu steigen, dann muß man das, was sich nicht an das Papier angehängt hat herausgießen, sonst setzt es sich auf die Spitze zu einen Klumpen.

Indem man dergleichen Gateaux machen will, so kocht man nicht mehr als $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auf einmal, wenn man es zweimal eingießen muß, damit es die gehörige Stärke bekommt. Sobald die Gato kalt sind, so weicht man das Papier mit einem nassen Schwamm ab und ordnet sie auf die Teller.

N^o 10. Ganz kleine grüne Drangen.

Wenn sie mit einer Stecknadel gehörig durchstoßen sind, so blanchire sie so lange, bis sie sich markig zeigen. Laß sie dann 2 bis 3 Tage in frischem Wasser stehen, bis sich die allzugroße Bitterkeit herausgezogen hat; man muß aber öfters frisches Wasser darüber gießen; wenn das Wasser nicht mehr grünlich wird, so thue sie in dünn geläuterten Zucker und verfare übrigens wie mit den Drangenschalen.

N^o 11. Grüne Drangen in Brantwein.

Von diesen grünen Drangen, wenn sie die Größe eines Dufaten haben und wie oben gemeldet, eingemacht sind, legt man auch in Brantwein. Man nimmt einen Theil guten Franzbrantweins und einen Theil von dem Saft oder zum Flug geläutertem Zucker, rührt beides untereinander, gießt es über die Drangen, von denen vorher aber der Saft abgelaufen sein muß; verbindet das Glas, das mit Kork zugestopft ist, mit angefeuchteten Pergament oder Schweinsblase und läßt sie 3 bis 4 Wochen stehen.

Wer sie gern stark von Brantwein haben will, nimmt noch etwas mehr Brantwein als Zucker.

N^o 12. Süße Drangen.

Es giebt deren zweierlei, rothe und gelbe, die rothen sind wegen ihrer Süße die vorzüglichsten, man nennt sie *Orangès de Portugal* (*Portugali*), die gelben aber *Pommésines* (*Pommés de Sine*). Sie sind wegen ihrer kühlenden Eigenschaft eine vortreffliche Frucht, wenn solche roh oder mit gestoßenem Zucker gespeist wird; man macht auch überdies noch verschiedene wohlschmeckende Confituren, als *Compote* u. dgl. damit.

Man kann die Schalen von Pommefinen eben sowohl als die von bitteren Orangen, und auch auf die nämliche Art einmachen, allein die bitteren Orangen behalten allemal wegen ihrer stärkenden Kraft und Geschmack den Vorzug zum Einmachen.

N^o 13. Zitronenschalen.

Schneide die Zitronen in 2 oder 4 Theile, drücke den Saft, welcher zu vielen andern Sachen dienlich ist, heraus, blanchire sie im kochenden Wasser, worin der Saft von 2 Zitronen gedrückt ist, bis sie weich sind, thue sie darauf in dünnen geläuterten Zucker und laß sie einigemal aufwallen; den andern Tag koche den Zucker etwas stärker, thue sie hinein, laß sie einigemal aufkochen, den andern Morgen koche den Zucker zum Faden, gieß ihn kalt darüber, schütte sie Tags darauf in einen Durchschlag, koche den Zucker zum Flug, thue die Zitronenschalen hinein, laß sie stark damit aufkochen; verhüte aber jedesmal wohl das Ueberlaufen und verwahre sie in irdenen Gefäßen.

Anmerkung. Man kann auch die Zitronen, ohne sie abzdrehen, auf eben diese Art ganz einmachen.

N^o 14. Trocken gezogene Zitronenschalen.

Diese werden eben so, wie die trockenen Orangenschalen gemacht.

N^o 15. Glasirte Orangen.

Ziehe die Schalen von schönen saftigen süßen Orangen sauber ab, daß nichts Weißes daran bleibt, löse die Theilchen, deren jedes von der Natur mit einer Haut umgeben ist, mit Hülfe eines Messers auseinander, so daß das Häutchen nicht beschädigt wird, damit der Saft nicht herauslaufe; laß sie auf einem Sieb ein wenig im Trockenstübchen trocknen, spieße sie dann an kleine hölzerne oder messingene Spießchen, tunke sie in heißen feinen zum Bruch gekochten Raffinadezucker und laß sie ein wenig abtropfen; drehe sie sodann in der Hand herum, bis der Zucker ein wenig erkaltet ist; sind sie ganz kalt, so thue sie von den Spießchen herunter auf Teller.

Die Spießchen sollen ungefähr 9 Zoll lang und auf den Seiten gespißt sein. Wenn der Zucker zu kalt wird, ehe sie sämtlich glasirt sind, so wärme ihn auf dem Feuer wieder; man muß sich aber wohl in Acht nehmen, daß er nicht anbrennt.

N^o 16. Cedra, Cedra, (Art süßer Zitronen.)
Limonen. und Ponsires, Poncire, (Art Zitrouen mit dicken Schelfen).

Diese dreierlei Sorten Früchte werden wegen ihrer Aehnlichkeit, ob sie schon im Geschmack verschieden sind, auf einerlei Art und wie die Zitronen eingemacht.

N^o 17. Gelbe oder reife Cedra und Limonen.

Man schneidet sie wie vorher gesagt in Stücke, und blos den Saft aber nicht das Mark heraus, legt sie in kochendes Wasser und blanchirt sie. Sind sie weich genug so thue sie in frisches Wasser, sodann in dünnen geläuterten Zucker, wo sie einigemal aufkochen und bis den andern Morgen im irdenen Geschirr stehen bleiben müssen; dann wird der Zucker mit einem Zusatz vermehrt, zu kleinem Faden gekocht und auf die Cedra gegossen; den folgenden Tag wird der Saft nebst abermaligen Zusatz von geläutertem Zucker zu starken Faden gekocht, die Früchte hineingethan, einigemal damit aufgekocht, sodann in Gefäße gelegt, der Saft darüber gegossen und so bleiben sie bis den andern Tag stehen; dann werden die Früchte auf einen Durchschlag geschüttet, der Zucker zum Flug gekocht und die Cedra oder Limonien hineingethan, einigemal damit aufgekocht und wohl abgeschäumt. Man muß sie auch öfters herumrühren, damit sie nicht anbrennen.

N^o 18. Italienische Bergamotte.

Die Bergamotte ist eine Frucht wie die Zitrone, aber von ganz verschiedenen Geschmack und vortrefflich zum Einmachen, zu Compots, Liqueur, Conserven und Gefrorenen. Sie werden sowohl ganz als in Stücken, so wie die Zitronen eingemacht und blanchirt.

N^o 19. Limonade.

Man nehme zu einer Maß Wasser 4 Stücke schöne saftige Zitronen, reib das Gelbe von einer Zitrone auf Zucker ab und drücke den Saft von diesen 3 dazu, gieße so viel Wasser daran, daß es mit Inbegriff des Saftes 1 Maß wird, rühre es wohl durcheinander, versüße sie nach Belieben und lasse sie durch eine Serviette laufen. Man kann auch etwas abgeriebene süße Orangenschalen nebst dem Saft dazu thun, welches einen guten Geschmack giebt; doch aber nicht zu viel, damit der Zitronengeschmack nicht unterdrückt wird.

Anmerkung. Da verschiedene Personen den Geschmack der Zitronenschalen nicht lieben weil solcher etwas erhitzt, so kann man solche ganz weglassen, oder nur in geringer Quantität dazu thun.

N^o 20. Limonade: Pulver.

Von 12 Stück Zitronen reib 6 auf Zucker ab und drücke von selbigen den Saft auf das Abgeriebene, rühre so viel gestoßenen Zucker darunter, daß es ein dicker Brei wird, diesen rühre auf gelindem Feuer beständig herum, bis der Zucker geschmolzen und recht heiß ist, er muß aber nicht kochen; schütte es sodann in papierne Kapseln und laß es erkalten; ist es etliche Tage gestanden, so stoße und siebe es durch ein Sieb und fülle es in Schachteln, die mit Papier ausgelegt sind.

Von diesem Pulver rührt man 1 oder 2 Theelöffel voll in ein Glas Wasser, so hat man eine gute Limonade.

N^o 21. Limonade: Syrup.

Von 18 Stück Zitronen reib 6 auf Zucker ab, die übrigen schäle ganz dünn, drücke den Saft von diesen 18 auf das abgeriebene Gelbe, koche anderthalb Pfund Zucker zum Bruch, thue es zusammen unter den Zucker und rühre es auf dem Feuer untereinander, bis der Zucker geschmolzen ist; laß es aber ja nicht kochen, filtrire es dann durch ein feines Sieb, fülle es, wenn es kalt ist, in eine Bouteille und verwahre dies wohl.

Anmerkung. Von diesem Syrup kann man auch in der Geschwindigkeit Limonade machen; man darf nur Wasser dazu gießen und untereinander rühren.

N^o 22. Violensaft.

Nies Violenblätter aus, daß nichts Grünes und Unreifes darunter ist; thue $\frac{1}{2}$ Pfund dergleichen ausgelesene Blätter in eine zinnerne Gefrierbüchse und gieß 1 Maß kochendes Wasser darauf, laß sie 24 Stunden auf einen warmen Ofen wohl bedeckt stehen, presse sie durch eine Serviette, wieg so schwer Canarienzucker, als der Saft ist, thue beides in einen zinnernen Kessel, drücke den Saft von einer Zitrone durch eine Serviette dazu und laß es auf gelindem Feuer schmelzen. Wenn der Saft oben eine weiße Haut bekommt, so hebe ihn vom Feuer hinweg, schäume die Haut sauber ab und wenn er kalt ist, so verwahre ihn in eine Bouteille.

Anmerkung. Er darf nicht kochen.

N^o 23. Grüne Johannisbeeren mit Stielen.

Blanchire schöne grüne ausgewaschene Johannisbeeren, ehe sie zu reifen anfangen, in frischem Wasser bei nicht allzu starkem Feuer, bis sie zu steigen anfangen, dann hebe sie vom Feuer; sind sie noch nicht weich genug, so laß sie noch ein wenig in den nämlichen Wasser stehen, thue sie dann in frisches Wasser und laß sie etliche Stunden darin stehen. Schütte sie sodann auf ein Sieb, laß sie abtropfen, thue sie in ein irdenes Gefäß und gieß geläuterten Zucker kalt darüber.

Koche den folgenden Tag den Zucker zum Faden, thue die Johannisbeeren hinein und laß sie durchgängig bis zum kochen heiß werden; schäume sie ab, laß sie gelinde in das Gefäß hineinschlüpfen, drücke einen Bogen Papier darauf, schütte sie den folgenden Tag wieder auf einen Durchschlag, damit der Saft abtropfen kann; koche den Zucker zur Blase, thue die Johannisbeeren hinein, schwenke sie herum, laß sie einigemal damit petilliren (nämlich beim Feuer knastern), schäume sie wohl ab und thue sie in Büchsen.

Man kann auch 3 bis 4 Träubchen zusammen binden, desgleichen die Johannisbeeren abgezupft, auf die nämliche

Art einmachen; auf ein Pfund zu diesen Johannisbeeren wird ein Pfund Zucker gerechnet.

N^o 24. Rothe reife Johannisbeeren in Bouquets.

Man nehme 4 Pfund schöne rothe reife Johannisbeeren, binde immer 3 bis 4 Träubchen mit Zwirnfaden zusammen, läutere und koche 3 Pfund Zucker zum Flug, thue die Johannisbeeren hinein und lasse sie kochend heiß werden; schäume sie wohl ab, thue sie ganz sachte in ein irdenes Gefäß, den folgenden Tag schütte sie auf einen Durchschlag, koche den Saft zum Flug, thue die Johannisbeeren hinein, laß sie wieder kochend heiß werden, schäume sie ab und verwahre sie in eine Büchse.

Da bei den Eingemachten, wie z. B. den Johannisbeeren die Gelee zum Flug zu kochen, nicht wohl anwendbar ist, so muß man den Zucker, worin der Saft gekocht ist, blos zur Gelee kochen, sodann die Früchte hinzuthun und aufkochen lassen.

N^o 25. Weiße reife Johannisbeeren in Bouquets.

Diese werden auf die nämliche Art gemacht wie die rothen Johannisbeeren.

N^o 26. Rothe und weiße reife Johannisbeeren in Bouquets auf eine Art.

Man binde schöne reife Johannisbeeren immer 3 oder 4 Träubchen zusammen, koche zu einem Pfund Beeren 1 Pfund Zucker zum Flug, lege die Trauben in ein irdenes Gefäß, gieb den Zucker kochend darüber, bedecke sie mit einem Bogen Papier, laß sie bis den folgenden Tag im Trockenstübchen stehen, schütte sie sodann auf einen Durchschlag, koche den Zucker zur Perle, thue die Johannisbeeren hinein, laß sie durchaus heiß werden, schäume sie ab und laß sie in Büchsen erkalten.

N^o 27. Rothe und weiße abgezupfte Johannisbeeren.

Koche zu 1 Pfund abgezupfter Johannisbeeren $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zum Flug, thue die Johannisbeeren hinein, laß sie damit aufkochen, schäume sie ab, thue sie in ein irdenes Gefäß, gieß sie den folgenden Tag auf einen Durchschlag, koche den Saft zum Flug, thue die Beeren hinein, rühre sie öfters mit dem Schaumlöffel herum, laß sie durchgehends aufkochen, schäume sie ab und fülle sie in Büchsen.

N^o 28. Johannisbeerengelee.

Zupfe die Beeren ab und zerdrücke sie mit den Händen, gieß zu 8 Maß Johannisbeeren ungefähr 1 Maß Wasser und laß sie unter beständigem Herumrühren recht aufkochen; schütte sie auf ein Sieb und laß sie recht abtropfen; läutere und koche zu 1 Pfund Saft 20 Loth Zucker zum Flug, laß den Saft in dem zum Flug gekochten Zucker so lange kochen, bis die Gelee vom Schaumlöffel klumpenweise herabfällt, thue sie sodann vom Feuer hinweg, laß sie eine Haut ziehen, schäume sie ab und fülle sie in Büchsen; wenn sie hernach kalt sind, so wird ein rund geschnittenes Papier darauf gedrückt und zugebunden.

N^o 29. Johannisbeeren - Gelee auf eine andere Art.

Zerdrücke die abgezupften Johannisbeeren, gieß auf acht Maß Beeren ungefähr 1 Maß Wasser, laß sie recht kochen, rühre sie ab mit einem hölzernen Spatel, daß sie nicht anbrennen; schütte sie auf ein Sieb, damit der Saft recht abläuft; thue zu einem Pfund Saft $\frac{3}{4}$ Pfund in kleine Stücke geschlagenen Raffinadezucker, laß ihn auf dem Feuer schmelzen, aber nicht eher kochen bis es ganz zerschmolzen ist; koche sie sodann unter beständigem Abschaumen zur Gelee und verfare wie oben ist gemeldet worden.

Diese Gelee erfordert nicht so viel Zeit und ist eben so gut wie die vorige.

N^o 30. Johannisbeeren-Gelee ohne Feuer.

Man zupft die allerreifsten Johannisbeeren ab, presset den Saft aus filtrirt ihn durch Fließpapier oder durch einen Filtrirsack, lasset mit 1 Pfund Saft 1 Pfund gestoßenen und fein gesiebten Raffinadezucker heiß aber nicht kochend werden, schäumt die Haut die sich oben gesetzt sauber ab und gießt den Saft in kleine Geleegläser, setzt solchen an einen kühlen Ort und läßt ihn zur Gelee werden.

Anmerkung. Diese Gelee giebt auch das beste Gefrorne, sowohl an Geschmack als an Farbe.

N^o 31. Johannisbeeren-Saft.

Presse die abgezupften Johannisbeeren durch ein leinenes Tuch, schwenke mit 1 Maß Saft nebst 1 $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker $\frac{1}{4}$ Maß guten alten Rhein- oder Franzwein in einer Glasbouteille recht durcheinander und wiederhole es so bis sich der Zucker aufgelöst hat, filtrire ihn sodann durch Fließpapier und fülle ihn in Bouteillen; die Bouteille aber, worin der Saft gemacht wird, darf nicht ganz voll sein.

N^o 32. Glasirte oder überzogene Johannisbeeren.

Wasche schöne große weiße Johannisbeeren in Wasser und laß sie auf einem Sieb abtrocknen; sind sie trocken, so lege sie in ganz dünn geläuterten Zucker, nimm sie mit einem Schaumlöffel wieder heraus und laß sie ein klein wenig abtropfen, wälgere sie in fein gesiebten Zucker herum, lege sie auf ein Sieb und laß sie im Trockenstübchen trocknen.

N^o 33. Glasirte oder überzogene Erdbeeren.

Die im frischen Wasser gewaschenen und auf einem Sieb wohl abgeriebenen Erdbeeren werden in ganz dünn geläutertem Zucker herumgerührt, damit sich der Zucker überall anhängt und mit einem Schaumlöffel herausgethan; sind sie ein wenig abgetropft, so werden sie im gestoßenen und durchgesiebten Zucker herumgewälgt, auf ein Sieb gelegt und abgetrocknet.

N^o 34. Erdbeeren-Compote.

Man nehme schöne aber nicht zu reife Erdbeeren, wasche sie in frischem Wasser und lasse sie auf einen Sieb abtropfen; koche zu ungefähr einer Maß Erdbeeren $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker zum Flug und laß darin die Erdbeeren ganz gelinde aufkochen. Man muß aber wohl Acht haben, daß sie nicht auseinanderfahren und zu Mark werden; schäume sie dann ab und thue sie in Compoteschalen.

N^o 35. Grüne Aprikosen einzumachen.

Man lege die Aprikosen ehe sie ausgewaschen, und die Schale so den Kern umfaßt hart geworden ist, in einen Kessel mit klarer recht heller Lauge, rühre sie auf dem Feuer so lange herum, bis sie heiß sind, lasse sie aber nicht kochen; thue sie dann in lauliches Wasser, reib das wollige welches die Aprikosen umgiebt, mit einem Serviette oder mit den Fingern ab, stich mit einem feinen Messer oder Nadel zwei Löcher hinein, thue sie in ein anderes lauliches Fließwasser und koche sie bis sie von der Nadel abfallen; dann laß sie in frischem Wasser eine Nacht stehen, den andern Tag in dünn geläutertem Zucker ganz gelinde einigemal aufkochen und abgeschäumt in dem Kessel bedeckt erkalten; thue sie in ein irdenes Gefäß und laß sie bis den folgenden Tag stehen; koche alsdann den Zucker etwas stärker, laß darin die Aprikosen einigemal bei gelindem Feuer aufkochen und thue sie wieder in das Gefäß; den folgenden Tag koche den Zucker abermals etwas stärker und gieß ihn kalt darüber; Tages darauf koche den Zucker zum Faden und darin die Aprikosen gelinde, schäume sie sauber ab, laß sie in dem irdenen Gefäß bis den andern Morgen stehen und sodann auf einem Durchschlag abtropfen, den Zucker zum gelinden Flug kochen und dann auch die Früchte darin gurchgehends aufkochen; schäume sie ab und verwahre sie in Büchsen.

Man muß bei jedesmaligen kochen des Zuckers einen Zusatz von geläutertem Zucker dazu thun, damit die Aprikosen immer hinlänglichen Zucker haben. Wenn der Zucker zum letztenmal gekocht wird und man die Früchte in Saft aufbewahren will, so thut man ein wenig Apffelgelee hinein, wie

oben bei den Orangenblüthen ist gezeigt worden und läßt sodann den Zucker zum Flug kochen, als wodurch das graniren des Zuckers verhindert wird.

N^o 36. Grüne Stachelbeeren.

Man schneide von schönen großen ausgewachsenen Stachelbeeren, ehe sie zu reifen anfangen, die Büxen ab und mit einem feinen Messer auf der andern Seite ein Ritzen der Länge nach hinein; mache mit einem Ohrenlöffel ähnlichen Löffelchen welches einen Handgriff hat und zu diesem Gebrauch von Bein gemacht ist, die Kerne heraus, und blanchire die Stachelbeeren im frischen Wasser bei gelindem Feuer aber ja nicht zu weich; wenn sie in die Höhe steigen, so ist es hinlänglich, damit sie nicht zur Marmelade werden; thue sie mittelst eines Schaumlöffels in frisches Wasser und erkaltet in dünn geläuterten Zucker; den folgenden Tag gieß den Zucker ab, koche ihn etwas stärker und gieß ihn kalt darüber; den dritten Tag wird der Zucker wieder abgegossen und nebst einen Zusatz von geläutertem Zucker abermals stärker gekocht, die Stachelbeeren hineingethan und bei gelindem Feuer ganz sachte damit aufgekocht; man läßt sie dann im Kessel bedeckt erkalten. Den vierten Tag gieß sie auf einen Durchschlag, damit sie recht abtropfen; koche den Zucker zu kleinem Flug, laß die Beeren darin einigemal gelinde aufkochen, schäume sie ab und thue sie in Büchsen.

Der Zucker sowohl als die Beeren, müssen bei jedesmaligem kochen wohl abgeschäumt werden; wenn der Schaum mit dem Schaumlöffel nicht gänglich angenommen werden kann, schwänket man den Kessel, daß der Schaum in die Mitte tritt und drückt ein Quartblatt Papier darauf, bis der Schaum gänzlich abgenommen ist. Dieses muß bei allem Einmachen, sowie bei jedesmaligem Kochen des Zuckers wohl beobachtet werden.

N^o 37. Grüne Mandeln.

Man lege grüne Mandeln, die noch nicht ausgewaschen sind, und sich mit einer Nadel gar leicht durchstechen lassen, in helle kochende Lauge und lasse sie so lange darin, bis sich das wollichte auf den Mandeln mit den Fingern leicht abstrei-

fen läßt; sie dürfen aber in der Lauge nicht kochen und müssen öfters umgerührt werden. Ist das Wollichte herab, so durchstich sie einmal mit einer Nadel, koche sie bis sie von der Nadel fallen, laß sie etliche Stunden im frischen Wasser stehen, sie dann in dünn geläutertem Zucker einigemal aufkochen und verfare übrighens wie mit grünen Aprikosen.

N^o 38. Grüne Mandeln im Brauntwein.

Wenn das Wollichte, wie in vorhergehender Nummer ist gezeigt worden, von den Mandeln abgestreift und sie so weich blanchirt sind, daß sie von der Nadel fallen, so laß sie im kalten Flußwasser etliche Stunden stehen, sodann in dünn geläuterten Zucker im Kessel mit einem Bogen Papier bedeckt erkalten und in einem irdenen Gefäß bis dem folgenden Tag stehen.

Laß dann in dem zum Faden gekochten Zucker die Mandeln einigemal bei gelindem Feuer aufkochen und bringe sie wieder in das Gefäß; Tags darauf schütte sie in einen Durchschlag und koche ihn zur Perle; laß die Mandeln darin aufkochen, schäume sie sowie bei jedesmaligem kochen sowohl den Zucker als die Mandeln wohl ab und laß sie kalt werden, schütte sie dann wieder auf einen Durchschlag und laß den Zucker ablaufen, lege die Mandeln in ein Zuckerglas, rühre die Hälfte des abgelaufenen Saftes unter eben soviel Franzbranntwein schütte es auf die Mandeln, daß sie ganz bedeckt sind und verbinde sie mit feuchtem Pergament oder Schweinsblase; in Zeit von 14 Tagen sind sie genießbar.

Anmerkung. Die grünen Aprikosen können auch so eingemacht werden.

N^o 39. Himbeeren einzumachen.

Läutere und koche $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker zum Flug, laß ein Pfund schöne ausgelesene Himbeeren einigemal darin aufkochen, schäume sie wohl ab und gieb sie in ein irdenes Gefäß. Den andern Tag schütte sie auf ein Sieb oder einen Durchschlag, koche den Zucker zum Flug, gieb die Himbeeren hinein, rühre sie ganz gelinde etlichemal herum, laß sie einigemal aufkochen,

schäume sie ab und fülle sie in Büchsen oder Gläser welche vorher gewärmt sind.

N^o 40. Himbeeren auf eine andere Art einzumachen.

Läutere und koche 12 Pf. Zucker zum Bruch, gieß 14 Pf. ausgelesene Himbeeren und 1 ½ Maß Johannisbeersaft dazu, schwänke sie einmal um und laß sie sodann ohne weiteres Umrühren zu kleiner oder zarter Gelee kochen, fülle sie in Büchsen und verbinde diese wenn sie kalt sind.

Anmerkung. Himbeeren auf diese Art eingemacht, bleiben eher ganz als die Vorhergehenden.

N^o 41. Himbeerengelee.

Gieß über 12 Maß zerdrückte Himbeeren ½ oder ¾ Maß Wasser, laß sie unter beständigem Herumrühren einmal aufkochen und schütte sie auf ein Haarsieb, damit der Saft ablaufe; läutere und koche zu einem Pfund Saft ⅝ Pfund Zucker zum Flug, gieß den Saft dazu und laß es unter öfterm Abschaumen bei starkem Feuer zur Gelee kochen.

Die Probe davon ist, wenn die Gelee vom Schaumlöffel klumpenweise herabfällt.

N^o 42. Himbeerengelee auf eine andere Art.

Laß mit 1 Pfund Saft ½ Pfund zerschlagenen oder zerstoßenen Raffinadezucker beim öftern Abschaumen zur Gelee kochen; man kann auch von 3 Theilchen Himbeer- und 1 Theil Johannisbeersaft die Gelee machen.

N^o 43. Himbeerensaft.

Presse die Himbeeren durch ein starkes leinenes Tuch, gieß zu einer Maß Saft 1 Pfund gestoßenen Zucker und ¼ Maß alten Rhein- oder Frankenwein, schüttle ihn öfters und solange herum, bis sich der Zucker aufgelöst hat; filtrire ihn dann durch Löschpapier und verwahre ihn in Bouteillen.

Dieser Saft ist ein kühlendes Getränk für den Sommer, in Wein und Wasser.

N^o 44. Himbeerenessig.

Presse wie oben gesagt die Himbeeren durch ein leinenes Tuch, laß mit 2 Maß Saft 1 Maß Essig und 2 Pfund Zucker zusammen aufkochen, schäume ihn ab und gieb ihn in ein irdenes Gefäß; ist er kalt, so filtrire und verwahre ihn dann in Bouteillen.

N^o 45. Himbeerenessig auf eine andere Art.

Gieb zu 1 Maß Himbeeren 1 Maß guten Weinessig in eine Flasche oder rundes Glas, schütte den Essig daran, verbinde die Flasche oder Glas wohl mit Papier, in welches oben einige kleine Löcher hineingestochen werden müssen, und laß es 10 bis 12 Tage an der Sonne oder auf warmen Ofen stehen und destiliren; spanne hernach ein Tuch auf und laß den Essig ablaufen. Zu diesem hell abgelaufenen Essig gieb zu einer Maß 2 1/2 Pfund grob gestoßenen Zucker, fülle ihn in ein Glas oder eine Flasche, verbinde sie mit Papier und laß ihn an der Sonne oder an gelinder Wärme 10 bis 12 Tage destiliren; schüttele ihn öfters herum, daß sich der Zucker ganz auflöst; fülle den Essig wenn er ganz rein ist in eine andere Flasche, verbinde sie abermal mit Papier und bewahre denselben an einen kühlen Ort auf.

N^o 46. Weichseln ohne Kern.

Man zupfe reife Weichseln von den Stielen und mache die Kerne heraus; läutere und koche zu einem Pfund Weichsel 3/4 Pfund Zucker zum Flug, gebe die Weichsel hinein und lasse sie damit aufkochen; schäume sie ab und lege sie in irdene Gefäße. Folgenden Tag schütte sie auf einen Durchschlag oder Spannsieb, koche den Saft zum Flug, gieb die Weichsel hinein, rühre sie zuweilen herum, laß sie einigemal aufkochen, schäume sie wohl ab und fülle sie in Büchsen oder gewärmte Zuckergläser.

Anmerkung. Es gilt gleichviel, ob man saure oder süße Weichsel eimacht, die Portion des Zuckers bleibt immer die nämliche, welche man zu den Weichseln zu geben hat.

N^o 47. Weichsel mit Stielen.

Schneide den Busen an den Stielen an, läutere und koche zu 1 Pfund Weichsel $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker zum Flug und verfare damit wie mit dem ausgekernten.

N^o 48. Spanische Weichseln auf eine andere Art.

Zu 1 Pfund ausgekernter Weichsel koche $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker zur Perle, gieb die Weichsel hinein und laß sie ein paar Walle darin kochen; fülle sie in ein irdenes Geschirr und laß sie über Nacht darin stehen; den andern Tag schütte den Saft ab, laß ihn aufkochen, schäume ihn wohl ab, und wenn er wieder so dick ist wie Tags zuvor, so gieb die Weichseln hinein und laß sie nochmal damit aufkochen; den andern Tag koche den Zucker zum Flug und laß die Weichsel wieder damit aufkochen; schäume sie wohl ab und fülle sie ein, wie bei den Vorigen ist gesagt worden.

N^o 49. Trockne Weichseln ohne Kern.

Läutere und koche zu 1 Pfund ausgekernter rheinischer Weichseln 20 Loth Zucker zum Flug, laß sie einigemal damit aufkochen, schäume sie wohl ab und gieb sie in ein irdenes Gefäß; schütte sie den folgenden Tag auf einen Durchschlag, koche den Zucker zur Perle, gieb die Weichsel hinein, laß sie einmal damit aufwallen, schäume sie ab und laß sie in ein Gefäß etliche Tage stehen; dann schütte sie abermals auf einen Durchschlag und laß sie recht abtropfen; lege sie auf ein Spannsieb, bestreue sie mit gestoßenem Zucker, wende sie den andern Tag um, bestreue sie wieder, laß sie auf beiden Seiten trocknen und verwahre sie in Kästchen oder Schachteln an einen nicht zu trocknen Ort.

N^o 50. Weichseln in Essig.

Schneide die Hälfte des Stiels von schönen Weichseln ab, gieb sie in einen Topf, schütte so viel Weinessig dazu als du glaubst daß er darüber geht; zu 1 Maß Essig werden 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker gerechnet, koche den Essig mit dem Zucker, gieb etwas ganzen Zimmet nebst ein paar Duzend Nägelein

dazu, laß das Gewürz damit aufkochen und gieß hernach den mit Zucker gekochten Essig kalt an die Weichsel; nach 5 bis 6 Tagen werden sie Saft gezogen haben, laß den Essig wieder herunter laufen, koche ihn ein daß nur so viel bleibt, daß der Saft über die Weichsel geht; hernach läßt man ihn kalt werden und gießt ihn wieder an die Weichseln.

N^o 51. Weichselfaft.

Man zupfe gute saure Weichsel so viel man will von den Stielen und stoße sie mit den Kernen recht klar, lasse sie an einen kühlen Ort 2 Tage stehen, dann presse man sie durch ein starkes leinenes Tuch, gebe zu einer Maß Saft 1 Pfund gestoßenen Zucker, $\frac{1}{4}$ Loth Zimmet, $\frac{1}{4}$ Loth Nelken, $\frac{1}{4}$ Maß guten alten Rhein- und Frankenwein, verbinde die Bouteille mit einer Blase oder feuchtem Pergament, steche mit einer Nadel ein Loch hinein, schwänke ihn öfters und so lange herum, bis sich der Zucker aufgelöst hat, lasse ihn acht Tage stehen und dann filtrire ihn.

Dieser Saft bleibt sehr lange gut, wenn man ihm in einen Keller setzt.

N^o 52. Weichselfaft auf eine andere Art.

Zupfe die sauren Weichsel ab, stoße sie sammt den Kernen zusammen, laß mit etwa 6 Maß zusammengestoßene Weichsel $\frac{1}{8}$ Maß guten Wein auf dem Feuer wohl kochen, rühre es öfters herum, nimm es vom Feuer und gieß die zusammengedochten Weichsel in ein irdenes Geschirr; wenn sie kalt sind, presse den Saft durch ein Tuch, laß mit 1 Maß Saft $\frac{5}{4}$ Pfund Zucker kochen, bis der Saft sulzig von dem Faumlöffel fällt; dann gieß ihn in ein steinernes Gefäß, daß du wohl verbindest und gib ihn zu Sulzen und Gefrorenen.

N^o 53. Wälsche Nüsse.

Man nehme schöne große Nüsse zwischen den 25. u. 28. Juni von dem Baum, da sie noch keine harte Schale haben und sich leicht durchstechen lassen; schneide unten und oben ein dünnes Scheibchen ab und durchsteche sie mit einer starken

Nadel übers Kreuz, lege sie ins Wasser und lasse sie 8 bis 9 Tage darin liegen; man muß ihnen aber alle Tage frisches Wasser geben. Koche sie nachher so weich, daß sie, wenn man mit einer Nadel hinsticht, herunterfallen; wasche sie mit frischem Wasser wohl aus, bestecke jede Nuß mit einem Nagelein und ein Stückchen Zimmt und gieß wenn sie kalt sind, dünn geläuterten Zucker kalt darüber; decke eine irdene oder steinerne Stürze darauf, beschwere es, damit der Zucker darüber geht, koche den Zucker 8 Tage hintereinander, jedesmal mit frischen Zusatz von geläutertem Zucker, immer etwas stärker, so daß er das achtemal zur Perle ist und gieß ihn jedesmal kalt darüber; den neunten Tag koche den Zucker zum Flug, gieb die Nüsse hinein und laß sie damit aufkochen; schäume sie so wie den Zucker bei jedesmaligen kochen wohl ab und fülle sie in Büchsen.

N^o 54. Weiße Nüsse.

Schäle die grünen Schalen bis zu den weißen von oben herunter, lege sie in frisches Fließwasser, gieb sie dann in kochendes Fließwasser und laß sie einigemal damit aufkochen. sodann in anderes kochendes Fließwasser, worin etwas gestoßener Alaun und der Saft von 2 Zitronen gedrückt wird und laß sie solange kochen, bis sie von der Nadel fallen; gieb sie darauf in frisches Wasser, worin ebenfalls der Saft von einer oder 2 Zitronen gedrückt ist und laß sie darin erkalten; lege sie darauf in kalten dünn geläuterten Zucker, koche diesen den folgenden Tag etwas stärker, den zweiten darauf wieder etwas stärker und laß die Nüsse damit aufkochen; den dritten koche den Zucker zum Faden und den vierten zur Perle, gieb die Nüsse hinein, laß sie damit aufkochen, schäume sie jedesmal ab und fülle sie in Büchsen.

Anmerkung. Man muß bei jedesmaligem kochen des Zuckers, einen Zusatz von geläutertem Zucker machen.

N^o 55. Nüsse in Branntwein.

Es werden sowohl die weißen als die schwarzen, ehe sie zum letztenmal im Zucker gekocht werden, auf einen Durchschlag gegossen, damit der Saft abläuft, die Nüsse in Gläser

oder irdene Büchsen gelegt, die Hälfte des Saftes mit eben so guten Franzbranntwein vermischt und darüber gegossen, mit feuchten Pergament oder Schweinsblase wohl verbunden, und so bleiben sie 14 Tage stehen, wo sie dann genießbar sind.

N^o 56. Aprikosen.

Schneide die Aprikosen wenn sie noch nicht ganz weich aber doch ausgewachsen sind und zu reifen anfangen voneinander, schäle sie und lege sie dann in kochendes Wasser, worin sie so lange bleiben bis sie so weich sind daß sie von der Nadel fallen; laß sie in frischem Wasser erkalten und auf dem Sieb wohl abtropfen, lege sie in ein irdenes Geschirr, doch nicht zu viel aufeinander, damit sie sich nicht drücken; gieß geläuterten und zum Flug gekochten Zucker ganz heiß darüber, drücke 1 Bogen Papier darauf, laß sie im Trockenstübchen bis den folgenden Tag stehen und lege sie sodann auf ein Durchschlag damit der Zucker abtropft.

Wenn sich der Zucker in dem Gefäß angesetzt hat und candirt ist, so muß man das Geschirr nur an das Feuer halten, wo er sogleich abschmelzt; man lasse ihn dann mit dem übrigen zum Flug kochen, gebe die Aprikosen hinein und lasse sie bei gelindem Feuer aufkochen; schäume sie ab und wenn sie kalt sind, thue man sie in Büchsen. Will man die Aprikosen recht schön haben, so nehme man zum zweitenmal frischen Zucker und verfare übrighens wie gesagt. Man kann die Aprikosen auch ganz lassen und den Kern auf folgende Art herausmachen: Man nimmt ein schmales aber nicht zu spitziges Messer, stößt damit von unten bei dem Stiel den Kern oben hinaus, schält dann die Aprikosen und verfährt übrighens wie oben gezeigt wurde; den frischen Kern schält man und steckt ihn wieder hinein.

N^o 57. Reife Aprikosen.

Man stoße von schönen glatten und reifen Aprikosen die Kerne heraus, lege sie Schichtweise in ein irdenes Geschirr, gieße geläuterten und zum Flug gekochten Zucker ganz heiß darüber, bedecke sie mit einem Papier und lasse sie in dem Trockenstübchen bis den folgenden Tag stehen; lege sie dann

auf einen Durchschlag, koche den Zucker abermals zum Flug, gebe die Aprikosen hinein, lasse sie ganz gelinde damit aufkochen und schäume sie ab; sind sie kalt, so fülle man sie in eine Büchse.

Anmerkung. Man kann auch die geschälten frischen Aprikosenerne wenn sie kalt sind dazu geben.

N^o 58. Trockene Aprikosen.

Stoße die Kerne heraus oder schneide sie in zwei Theile, schäle und gieb sie in frisches und dann in kochendes Wasser, laß sie darin so lange blanchiren, bis sie von der Nadel fallen, lege sie sodann in frisches Wasser und wenn sie kalt sind so lege sie auf ein Sieb, damit sie recht abtropfen; ordne sie in ein Gefäß und gieß den geläuterten und zur Perle gekochten Zucker ganz heiß darüber; drücke einen Bogen Papier darauf, laß sie in dem Trockenstübchen bis den folgenden Tag stehen, gieß sie sodann auf einen Durchschlag und koche den Zucker noch einmal zur Perle; gieb sie hinein, laß sie unter öfterm Herumdrehen des Kessels ganz langsam bei gelindem Feuer einigemal aufkochen, schäume sie ab und wenn sie kalt sind, so lege sie in Büchsen; sind sie 14 Tage oder 3 Wochen gestanden, so schütte sie auf einen Durchschlag, damit sie wohl abtropfen und lege sie Schichtweise in Kästchen; es muß aber zwischen jeder Schicht ein feiner Bogen Papier gelegt werden. Man kann sie auch vorher in dem Trockenstübchen trocknen, allein sie bleiben nicht so hell an Farbe.

N^o 59. Aprikosen in Brantwein.

Man gebe schöne noch nicht ganz reife Aprikosen in kochendes Wasser, lasse sie nur so lange darin, bis man sie mit dem Finger zerdrücken kann, aber ja nicht zu weich werden; lege sie dann in frisches Wasser und koche zu 1 Pfund Aprikosen $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker zum starken Flug; gebe $\frac{1}{2}$ Maß guten Franzbrantwein und die Aprikosen hinein und lasse sie 3 bis 4mal bedeckt ganz gelinde aufwallen; dann nehme man sie hinweg vom Feuer, lasse sie bedeckt so lange stehen bis sie kalt sind; lege sie auf einen Durchschlag und hernach in ein Glas, koche den Saft ein wenig stärker, und wenn er kalt ist,

so thue man so viel Franzbranntwein hinein, daß er über die Früchte geht und verbinde das Glas mit Pergament.

Man kann auch die auf andere Art bereiteten Aprikosen in Branntwein legen.

N^o 60. Aprikosen-Marmelade.

Schneide recht reife Aprikosen voneinander, nimm die Kerne heraus und reib das Mark durch ein Haarsieb, läutere und koche zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker zum Flug, gieß das Mark hinein, laß es unter öfterm Herumrühren und abschäumen $\frac{1}{2}$ Viertelstunde miteinander kochen und fülle es sodann in Büchsen; ist es kalt, so drücke ein Blatt Papier darauf und verbinde die Oeffnung des Gefäßes mit doppeltem Papier.

N^o 61. Rosensaft.

Man bringe ausgelesene Rosenblätter in eine gewärmte Bouteille und gieß so viel geläuterten und zum Flug gekochten Zucker dazu, daß die Blätter bedeckt werden; verbinde die Bouteille mit einer Blase, lasse sie 8 Tage an der Sonne oder Wärme destiliren, presse dann den Saft durch ein leinenes Tuch und verwahre ihn in eine Bouteille.

N^o 62. Rosensaft auf eine andere Art.

Man lege von einem Pfund ausgelesener frischer Rosenblätter eine Schicht in eine Bouteille mit weitem Hals, streue von $1\frac{1}{2}$ Pfund feinem und durch ein feines Haarsieb gesiebten Zucker einen Theil auf die in der Bouteille befindlichen Blätter, bedecke den Zucker wieder mit einer Lage Rosenblätter, gebe auch wieder Zucker darauf und so fort, bis alles Schichtenweise in der Bouteille ist; hernach binde sie mit einer Blase recht fest zu und setze sie an den Sonnenschein, wo der Zucker dann schmelzt und sowohl den Geruch als den Geschmack der Rosen an sich zieht; drücke den Saft durch eine Serviette und verwahre ihn hernach in einer Bouteille.

Dieser ist viel stärker als der vorhergehende sowohl an Geruch als Geschmack.

N^o 63. Grüne Mirabellen.

Schneide die Büxen von den ausgewachsenen, doch noch unreifen Mirabellen ab, stech mit einer Nadel ungefähr vier Löcher hinein, lege sie in kochendes Fließwasser mit wenigem gestoßenen Alaun vermischt und setze sie auf ein nicht allzu starkes Feuer; wenn sie anfangen in dem Wasser in die Höhe zu steigen, so nimm sie vom Feuer hinweg, laß sie im Wasser stehen, bis sie weich genug sind, jedoch nicht zu weich; lege sie in frisches Wasser und laß sie 12 Stunden stehen, gieß aber während der Zeit zweimal frisches Wasser darüber, laß sie sodann auf den Sieb abtropfen, gieß sie in geläuterten kalten Zucker, drücke einen Bogen Papier darauf, koche den Zucker den andern Tag etwas stärker und gieß ihm kalt darüber; den dritten koche ihn zum Faden, laß die Mirabellen etliche Mal darin ganz gelinde aufwallen; den vierten Tag gieß sie auf einen Durchschlag, koche den Zucker zum Flug und dann die Früchte einigemal gelinde; schäume sie wohl ab, fülle sie in Büchsen, laß sie eine Nacht im Trockenschrank stehen und dann verwahre sie.

Die reifen Mirabellen dürfen nicht im Wasser stehen bleiben, sondern es wird der geläuterte Zucker, sobald sie blanchirt und kalt sind, darüber gegossen und im Uebrigen wie oben verfahren.

N^o 64. Reneklo (Reine Claude.)

Die ausgewachsenen aber noch nicht ganz reifen Reneklo werden eben so wie die in No. 1 beschriebenen Mirabellen gemacht.

N^o 65. Reneklo auf eine andere Art.

Schneide von ausgewachsenen aber noch nicht ganz reifen Reneklo die Koppe von den Stielen ab, durchstech sie mit einer Nadel oder ganz spizigen Messer 3 bis 4mal, lege sie in kochendes Fließwasser mit wenigem Alaun vermischt und laß sie bedeckt so lange darin stehen, bis sie kalt sind; blanchire sie dann in anderem kochenden Fließwasser bis sie weich aber ja nicht zu weich sind; kochen dürfen sie gar nicht, sonst

werden sie zu Mark. Lege sie in frisches Fließwasser und laß sie erkalten; wenn sie kalt sind, so laß sie auf einen Sieb abtropfen, in geläutertem Zucker fremiren, d. i. bei ganz gelindem Feuer einigemal so sachte und gelinde kochen, daß man es kaum bemerkt; laß sie hierauf im Kessel mit einem Bogen Papier bedeckt so lange stehen bis sie kalt sind; gieb sie dann in ein irdenes Gefäß und laß sie bis den folgenden Tag mit Papier bedeckt stehen.

Folgenden Tags wird der Zucker abgegossen, mit Zusatz von geläutertem Zucker zu kleinen Faden gekocht und kalt darüber gegossen, den dritten Tag wieder etwas stärker gekocht und laulich darüber gegossen; den vierten Tag schütte sie auf einen Durchschlag, laß den Zucker abtropfen und zur Blase kochen, auch laß die Reneklo einigemal gelinde damit aufkochen, schäume sie so wie bei jedesmaligem kochen des Zuckers als auch der Früchte sauber ab und laß sie stehen bis sie laulich warm sind; fülle sie dann in Büchsen und verwahre sie wohl wenn sie kalt sind.

Anmerkung. Man kann die Mirabellen auf eben diese Art einmachen.

N^o 66. Reneklo in Brantwein.

Schütte die eingemachten und 14 Tage gestandenen Reneklo auf einen Durchschlag, damit sie wohl abtropfen; rühre unter soviel Saft als nöthig ist, guten Franzbrantwein, daß er stark vorschmeckt; lege die Reneklo in Gläser, gieß den mit Brantwein vermischten Saft darüber und binde sie mit feuchtem Pergament zu.

Anmerkung. Die Mirabellen werden eben so auf diese Art gemacht.

N^o 67. Grüne Zwetschgen.

An schönen noch grünen ausgewachsenen Zwetschgen, ehe sie sich zu färben anfangen, schneide die Büxen von den Stielen, stech 3 oder 4 Löcher mit einer Nadel hinein, gieb sie in kochendes Fließ- oder Regenwasser und laß sie einige Minuten bedeckt auf dem Feuer stehen; hebe sie ab, laß sie noch

ein wenig stehen, thue sie in ein anderes kochendes Fließwasser mit wenigem Alaun vermischet und laß sie so lange darin, bis sie weich genug sind, darauf aber im frischen Wasser einige Stunden darin stehen, sodann gieb sie in ein anderes frisches Fließwasser und fahre so lange damit fort, bis das Wasser nicht mehr sauer schmeckt; diese Säure zieht sich in Zeit von 24 Stunden heraus. Laß sie sodann auf einen Sieb abtropfen, läutere und koche den Zucker zu kleinen Faden, thue die vorher auf einem Sieb abgetropften Zwetschgen hinein, und laß sie unter öfterm Herumdrehen des Kessels bei gelindem Feuer ganz sachte aufkochen; sind sie kalt so thue sie in ein anderes Geschirr und schütte sie folgenden Tag auf einen Durchschlag; laß in anderem geläutertem zum Flug gekochten Zucker die Zwetschgen einigemal gelinde aufkochen und gieb sie wohl abgeschäumt kalt in Büchsen.

Man kann auch die Hälfte von frisch geläutertem und die Hälfte von ersterem Zucker, so über die Pflaumen gewesen ist, zum Flug kochen.

N^o 68. Grüne Zwetschgen auf eine andere Art.

Schneide die Buken von den Stielen, stech mit einem feinen Messer 3 bis 4 Löcher hinein, blanchire sie in Fließwasser mit wenigem Alaun ganz langsam, laß sie eine Nacht in frischem Fließwasser stehen, lege sie auf einem Sieb wohl abgetropft in ein Gefäß, doch nicht zu viel aufeinander, damit sie sich nicht drücken und gieß geläutertem Zucker kalt darüber; koche den Zucker 2 Tage hintereinander, jedesmal etwas stärker und gieß ihn kalt darüber. Den dritten Tag koche ihn zum Faden und laß die Zwetschgen gelinde damit aufkochen; sind sie kalt, so thue sie wieder in das Gefäß, den vierten Tag gieß sie auf einen Durchschlag, nimm die Hälfte vom abgelaufenen und die Hälfte von frischem geläuterten Zucker, und koche ihn zum Flug; thue die Zwetschgen hinein und laß sie gelinde damit aufkochen, schäume sie jedesmal wohl ab und fülle sie erkaltet in Büchsen.

N^o 69. Grüne Zwetschgen in Branntwein.

Man lasse grüne in den zum Faden gekochten Zucker erkaltete Zwetschgen (s. Nro. 6) auf dem Durchschlag wohl ab-

tropfen, läutere und koche frischen Zucker zum Flug, rühre wenn er laulich ist, so viel guten Franzbranntwein darunter daß er stark vorschmeckt, gieß ihn über die in Gläser geordneten Zwetschgen und verwahre sie wohl.

N^o 70. Blaue oder reife Zwetschgen.

Diese Frucht wird zwar meistens im Monat September oder Oktober eingemacht, ich glaube aber die Ordnung nicht zu unterbrechen, wenn ich solche hier anzeige.

Man schneide an schönen reifen Zwetschgen die Büxen von den Stielen, steche in die Zwetschgen mit einer Nadel 4 bis 6 Löcher, blanchire sie bei gelindem Feuer, doch nicht zu weich, lege sie auf ein Sieb und wenn sie kalt sind auf ein irdenes Geschirr, aber nicht so dick aufeinander, damit sie sich nicht drücken; gieß geläuterten Zucker kalt darüber und drücke einen Bogen Papier darauf. Den andern Tag koche man den Zucker etwas stärker und thue ihn wieder kalt darüber; den dritten Tag gebe man in den wieder etwas stärker gekochten Zucker die Zwetschgen und lasse sie ganz gelinde einigemal damit aufkochen und im Kessel mit einem Bogen Papier bedeckt erkalten; dann gebe man sie in ein Geschirr und den Saft darüber; den vierten Tag koche man den Zucker zur kleinen Perle und gieße ihn kalt darüber, den fünften Tag aber zum Flug; thue die Zwetschgen hinein und lasse sie gelinde damit aufkochen, schäume sowohl den Zucker als auch die Zwetschgen bei jedesmaligem kochen wohl ab und erkaltet fülle man sie in Büchsen.

Anmerkung. Reife Zwetschgen können auch, ohne daß man sie kocht, mit Essig als wie die Weichsel eingemacht werden.

N^o 71. Pfirschen und zwar unreife noch grüne Pfirschen.

Laß die unreifen Pfirschen, da sie noch ohne Kerne sich leicht durchstechen lassen, in helle kochende Lauge so lange darin liegen, bis sich das Wollichte auf den Pfirschen mit dem Finger leicht abstreichen läßt (sie dürfen aber in der Lauge

nicht kochen, und müssen öfters umgerührt werden). Ist das Wollichte abgemacht, so durchstech sie mit einer Nadel und blanchire sie in kochendem Fließwasser bis sie so weich sind, daß sie mit der Nadel angespießt herabfallen, laß sie dann in frischem Wasser erkalten und in dünn geläuterten Zucker einigemal ganz gelinde aufkochen; schäume sie ab, laß sie in dem Kessel bedeckt erkalten und in einem irdenen Gefäß bis den folgenden Tag stehen; koche dann den Zucker etwas stärker, lasse auch die Pfirschen einigemal bei gelindem Feuer darin aufkochen und thue sie wieder in das Gefäß.

Den folgenden Tag koche den Zucker abermals etwas stärker und gieß ihn kalt darüber; Tags darauf koche den Zucker zum starken Faden, laß die Pfirschen gelinde damit aufkochen, schäume sie sauber ab, laß sie in dem irdenen Gefäß bis folgenden Tag stehen, sodann auf einen Durchschlag abtropfen, in dem zum gelinden Flug gekochten Zucker bei gelindem Feuer aufkochen und abgeschäumt verwahre sie hernach in Büchsen.

Anmerkung. Man muß bei jedesmaligem kochen des Zuckers einen Zusatz von geläutertem Zucker dazu thun, damit die Früchte immer hinlänglichen Saft haben und nicht zu trocken liegen.

N^o 72. Reife Pfirschen.

Man schneidet die noch nicht weichen, sondern noch ganz harten, aber ausgewachsenen Pfirschen in der Mitte voneinander, thue die Kerne heraus, schäle und blanchire sie; wenn sie in die Höhe steigen, so nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie in frischem Wasser erkalten, sodann in heißem geläuterten Zucker einigemal ganz gelinde aufkochen und wohl abgeschäumt mit einem Bogen Papier bedeckt bis den zweiten Tag stehen; gieß sie dann auf den Durchschlag und hernach in den zum Faden gekochten Zucker, wozu aber Zusatz von geläutertem Zucker gegeben wird und läßt die Früchte einigemal gelinde darin aufwallen. Den dritten Tag schüttet man sie wieder auf den Durchschlag, kocht den Zucker zur großen Perle, läßt die Pfirschen einigemal damit aufkochen und giebt sie in Büchsen.

Sind sie 8 oder 14 Tage gestanden, so kann man sie auf einen Durchschlag abgießen, den Saft abtropfen lassen, sie zwischen Papier in Kästchen oder Schachteln ordnen und trocken verwahren.

N^o 73. Pfirschen in Branntwein.

Laß schöne, fast aber doch nicht ganz reife Pfirschen im kochenden Wasser (ungefähr 24 Stück auf einmal) so lange, bis sich die Haut abziehen läßt; thue sie in frisches Wasser, ziehe die Haut ab, laß sie in geläutertem Zucker 3 bis 4mal dick aufwallen, schäume sie wohl ab und thue sie in ein irdenes Geschirr. Folgenden Tag gieß den Zucker etwas stärker gekocht warm darüber und den dritten Tag koche die Pfirschen mit dem Zucker einigemal auf; sind sie kalt, so ordne sie in gläserne Büchsen. Rühre so viel Franzbranntwein als Syrup wohl untereinander, gieß ihn über die Pfirschen und verbinde sie mit Blase oder feuchtem Pergament.

N^o 74. Histen-Mark.

Schneide sehr reife Histen voneinander, nimm die Kerne heraus, thut erstere in ein hölzernes Gefäß und rühre sie täglich etlichemal herum; sind sie trocken, so treib sie durch ein Haarsieb, läutere und koche zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker zum Flug, rühre ihn nach und nach unter das Mark und laß es erkaltet etliche Tage stehen, rühre es aber täglich herum, fülle es in Büchsen und bedecke es sogleich mit Papier nach der Größe der Büchsen geschnitten.

N^o 75. Quitten einzumachen.

Schneide und schäle schöne große und reife Birnquitten die nicht steinig sind, in 4 oder 6 Theile und den Grieb heraus; blanchire sie im frischen Wasser mit wenigem gestoßenen Alaun vermischt bei gelindem Feuer, doch nicht zu weich, lege sie auf ein Sieb und bedecke sie mit einer Serviette, bis auch die übrigen blanchirt sind; erkaltet laß sie in dünn geläuterten Zucker einigemal bei gelindem Feuer aufkochen und ordne sie in ein irdenes Geschirr.

Den folgenden Tag gieß den etwas stärker gekochten Zucker kalt darüber, den dritten Tag gieß den zum Faden gekoch-

ten Zucker ebenfalls kalt darüber; den vierten Tag schütte sie auf den Durchschlag, koche den Saft nebst Zusatz von geläutertem Zucker zur starken Perle, laß die Quitten einigemal damit aufkochen, wohl abgeschäumt lege sie in Büchsen und erkaltet verwahre sie.

Anmerkung. Die Birnquitten sind zum Einmachen die besten.

N^o 76. Quittengelee.

Reib das Wollichte mit einem Tuch von den Quitten ab, mache die Buzen heraus, schneide ste in federfelddicke Stücke blanchire sie, doch nicht zu weich damit sie nicht markig werden; gieß das Wasser ab und bedecke sie mit Tuch, damit sie warm bleiben. Zwänge den Saft durch ein Leinentuch mittelst der Presse heraus, laß zu 1 Pfund Saft 1 Pfund feinen Raffinadezucker in der Gelee schmelzen, koche dann beides bei etwas starkem Feuer zur Gelee und wohl abgeschäumt fülle sie in Büchsen oder gewärmte Gläser. Man kann auch den Saft in zum Bruch gekochten Zucker zur Gelee kochen lassen; die Gelee darf aber nicht zu lange kochen sonst wird sie zähe.

N^o 77. Rothe Quitten-Gelee.

Die Rothe Quittengelee wird mit wenigem Tournesol gefärbt, welchen man sogleich mit dem Zucker in den Saft einigemal aufkochen läßt und sodann ausdrückt. Man kann auch die Schale von einer Zitrone damit kochen lassen, welches der Gelee einen guten Geschmack giebt.

N^o 78. Quitten-Marmelade.

Koche die Quitten ganz weich, schabe das Mark ab, reib es durch ein Haarsieb, läutere und koche zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker zum Flug, rühre ihn nach und nach unter das Mark, laß die Marmelade einigemal unter stetem Herumrühren aufkochen, fülle sie in Büchsen, drücke sogleich ein Papier darauf und wenn sie kalt sind so verwahre sie.

N^o 79. Quittenschnee.

Passire $\frac{1}{2}$ Pfund schönes weißes Quittenmark durch ein Sieb, röste es auf ein Feuer und bedecke es mit Papier, damit es keine Haut zieht; läutere und koche 1 Pfund Zucker zu starkem Flug, rühre ihn nach und nach unter das geröstete Mark, laß es recht heiß werden, aber nicht kochen; hebe es sodann vom Feuer und rühre es so lange bis es kalt wird; thue von 3 Eier das Weiße zum Schnee geschlagen dazu, rühre es auf dem Feuer damit es immer warm bleibt, bis es recht weiß ist; dressire den Schnee pyramidenförmig auf einen Teller und bedecke ihn, damit er keine Haut zieht; garnire ihn alsdann mit Quittenkäs und Quittenbrod.

N^o 80. Von den unangenehmen Zufällen der eingemachten Früchte, und wie solche zu verbessern sind.

Man könnte zwar sagen, daß alle Früchte, wenn sie gut eingemacht sind, dem Verderben nicht unterworfen sein können noch dürfen, und daß bloß die Unwissenheit des Arbeiters oder ein unrichtiges Verfahren am Verderben Schuld sei; dessen ungeachtet und ob ich gleich die sicherste und gewissste Art und Weise die Früchte gut einzumachen, im Vorhergehenden gezeiget habe, so könnte es sich doch zutragen, daß je zuweilen die Früchte anfangen zu graniren (wo der Zucker wie Candis ansetzet) oder zu gähren; durch ersteres verlieren sie zwar nichts an Güte und Geschmack, sondern bloß an Ansehen, durch letzteres aber nicht nur beides, sondern werden gänzlich unbrauchbar. Es ist also höchst nöthig, daß man erstlich wisse wodurch beides entsteht, und dann, wie man es wieder verbessern kann.

Die Gährung der eingemachten Früchte entsteht dadurch, daß die Früchte ihr von Natur bei sich führendes Wasser nicht genugsam haben fahren lassen, welches dann der Zucker nach und nach herauszieht, sich dadurch verdünnt und die Fermentation verursacht. Man muß daher die in Saft liegenden Früchte zuweilen besehen, solche wenn sich Blasen auf demselben zeigen, sogleich auf den Durchschlag schütten und abtropfen lassen, den Zucker aber nebst wenigem frischen geläu-

terten Zucker unter öfterem Abschaumen zu starker Perle kochen, dann die Früchte selbst darin einigemal gelinde aufkochen lassen, wohl abschäumen und hernach wieder in die Gefäße füllen.

Was das Graniren oder auch Candiren der flüssig eingemachten Früchte betrifft, wo sich nämlich der Zucker wie Candiszucker ansetzt, oder weiß und körnigt wird, so ist solches wie gesagt kein Zeichen des Verderbens der Früchte, man ist vielmehr versichert, daß sie sich lange gut erhalten. Es rührt aber daher, daß der Zucker ein wenig zu stark ist gekocht worden. Man darf also nur die Früchte sammt Gefäßen ein wenig ans Feuer stellen und ringsherum warm werden lassen, wo sich dann der candirte Zucker ablöst, den man nebst den Früchten im wenigen Wasser wieder zu starker Perle kochen läßt. Bei den Geleen trägt es sich öfters zu, daß sich oben eine granirte oder auch wohl candirte Haut beim Gebrauch ansetzt; es ist aber ebenfalls kein Uebel und man darf nur diese Haut beim Gebrauch abmachen, oder mit wenigem warm darüber gegossenen Wasser abweichen lassen und sodann wieder abgießen. Es giebt Früchte, die leicht graniren und fermentiren, z. B. grüne und gelbe Aprikosen, Pflirschen u. dgl.; diese Früchte im nämlichen Zucker wieder aufgekocht, lassen sich nicht trocknen, man muß daher frischen Zucker läutern, zur Perle kochen, die auf einen Durchschlag abgelaufenen Früchte einigemal gelinde damit aufkochen lassen und sodann trocken legen.

N^o 81. Kastanien oder Maronen (größte Art von Kastanien) einzumachen.

Mache die äußerste Schale von den Maronen herunter, laß sie im kochenden Wasser einigemal aufkochen und dann noch in einem andern kochenden Wasser so lange kochen, bis sie weich genug sind und angespießt von der Nadel fallen. Ziehe dann die zweite Haut oder Schale ebenfalls ab und thue sie in lauliches Wasser, worin der Saft von einer Zitrone gedrückt ist; sind sie darin erkaltet, so laß sie in geläutertem Zucker ganz gelinde aufkochen und stelle sie mit einem Bogen Papier bedeckt auf die heiße Asche. Folgenden Tag koche den Zucker etwas stärker, laß die Maronen abermal

gelinde damit aufkochen; den dritten Tag aber in den schon zur Perle gekochten Zucker durchaus kochend heiß werden und fülle sie in die Büchse.

N^o 82. Trockne Maronen oder Kastanien.

Sind die obigen Maronen zum zweitenmal gekocht und eine Nacht gestanden, so gieß sie auf den Durchschlag und laß sie in den zur Perle gekochten Zucker so lange mitkochen, bis der Zucker zum Flug ist; tablire dann den Zucker und lege sie mittelst zweier Gabeln mit 3 Zinken auf das geflochtene Drahtgitter und laß sie erkalten.

N^o 83. Glasirte Maronen oder Kastanien.

Brate und schäle die Maronen, stecke sie an Spießchen von Holz oder Messing, koche geläuterten Raffinadezucker zum Bruch, drücke 2 bis 3 Tropfen Zitronensaft hinein, schwänke ihn herum, tunke die Maronen hinein, laß sie ein wenig abtropfen und drehe sie so lange ganz herum, bis sie ein wenig erkaltet sind.

III. Verschiedene Bäckereien von Confituren.

N^o 1. Trockene Meringues.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, reib die Schale von einer Citrone auf dem Reibeisen, thue sie nebst 12 Loth gestoßenen und fein gesiebten Zucker dazu, rühre es untereinander, setze sie mit einem Eßlöffel in runder