

## Eingefochte Früchte.

### Pflaumen in Essig.

1½ Liter echter Weinessig, 1½ Kilo Zucker, 5 Dka. gestoßener Zimmt, 1 Dka. ganze Gewürznelken werden zu einem Syrup gekocht, der Saft durchgeseiht und das zurückgebliebene Gewürz auf einem Papier getrocknet; ist der Syrup ausgekühlt, nimmt man 4 Kilo der reifsten, schönsten Pflaumen, die mit einer Nadel leicht durchstochen werden, legt sie in ein Gefäß aus Steingut, gießt den Syrup darüber und läßt sie 10 Tage zugebunden stehen, am 11. Tage nimmt man sie heraus, kocht den Syrup noch einmal dick ein, läßt ihn zuletzt mit den Pflaumen einige Mal aufkochen und legt die letzteren vorsichtig in Gläser, streut das getrocknete Gewürz darüber und gießt den Syrup darauf; die Gläser bleiben 1 Tag offen stehen, werden dann zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Ann. Die Pflaumen müssen bei trockenem Wetter gepflückt und gleich bereitet werden, damit sie blau bleiben.

### Gewöhnliches Pflaumenmus.

Sehr reife Pflaumen werden entfernt und unter fortwährendem Rühren so lange gekocht, bis der Kochlöffel darin fest stehen bleibt.

## Feines Pflaumen-Gingesottenes.

Auf 2 Kilo geschälte, entfernte Pflaumen rechnet man  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker. In ein Thongefäß wird nun, immer abwechselnd, eine Lage Pflaumen, eine Lage gestoßener Zucker gelegt und das über Nacht an einem kühlen Orte stehen gelassen; den nächsten Tag kocht man es dick ein.

Ann. Um die Pflaumen leicht schälen zu können, werden sie in heißem Wasser abgebrüht.

## Geschälte Pflaumen.

Man wirft schöne, reife Pflaumen für einige Augenblicke in kochendes Wasser, damit sie sich rasch und gut schälen lassen, legt sie zierlich in Gläser, gießt, sobald der zur Kleinen Perle (s. Anhang) gesponnene Zucker überkühlt ist, drei viertel der Gläser damit voll, verbindet sie und verfährt damit, wie bei den Weichseln angegeben.

Ann. Man kann auch etwas fein gestoßene Vanille in den gesponnenen Zucker geben, welche den Pflaumen einen sehr guten Geschmack verleiht.

## Drei-Mus.

Ein halbes Kilo schwarze entfernte Kirschen rührt man in einem Schneefessel mit  $\frac{1}{2}$  Kilo gesiebten Zucker am offenen Feuer ab. Von dem ersten Aufwallen an läßt man sie 5 Minuten recht stark kochen; gibt dann  $\frac{1}{2}$  Kilo durch ein Haarsieb gestrichene Himbeeren und  $\frac{1}{2}$  Kilo gesiebten Zucker dazu und läßt es wieder 5 Minuten recht wallend kochen. Dann kommt  $\frac{1}{2}$  Kilo durch ein Haarsieb gedrückte Johannisbeeren und  $\frac{1}{2}$  Kilo gesiebter Zucker dazu, worauf es wieder 5 Minuten kochen muß; man schäumt es ab, füllt es in Zuckergläser oder Tiegel und verbindet diese mit Pergamentpapier.

### Marillen-Eingesottenes.

Man schält reife Marillen (Aprikosen), halbirt, entfernt sie und wiegt sie dann ab; nun läßt man sie 15 Minuten lang kochen, gibt die gleiche Quantität Zucker dazu und läßt sie nochmals 15 Minuten lang sammt dem Zucker unter beständigem Rühren kochen; nach dem Auskühlen füllt man die Marmelade in Gläser oder Tiegel und verbindet sie mit Blase. — Eine verwendbare Marmelade zweiter Güte kann man aus den Schalen der Aprikosen machen, die man nach dem ersten Verkochen durch ein Sieb passirt, dann mit der gleichen Menge Zucker, so wie oben, nochmals kochen läßt.

### Aprikosen in Dunst.

Man wählt dazu halbreife, doch gelbe Aprikosen, brüht sie ab (s. Vork.), doch nur so viel, daß man die Haut davon leicht abziehen kann, theilt sie in Hälften, entfernt sie und läßt sie in ziemlich starkem Zuckerwasser einmal überkochen; gibt immer nur einige Stücke hinein, um sie leicht wieder herausnehmen zu können und bedient sich dabei eines Silberlöffels. Wenn alle Aprikosen auf diese Art vorbereitet sind, schichtet man sie zierlich in Dunstgläser. Man spinnt nun Zucker zur kleinen Perle (s. Anh.), gießt ihn überkühlt in die Gläser (so daß drei viertel des Glases voll ist), verbindet diese mit Blase oder Dunstpapier und kocht die Aprikosen in Dunst.

Pfirsiche werden genau so eingekocht.

Ann. Zu einem Kilo Aprikosen nimmt man beiläufig  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker.

### Pfirsiche in Dunst.

Schöne, gelbe, harte Pfirsiche werden dünn geschält, in dem Durchschnitt mit dem Messer durchgeschnitten, entkernt und in Gläser gefüllt, doch so, daß die vom Kern ausgehöhlte Seite hinunter kommt, und die glatte nach oben; dies

geschieht am besten mit einem Holzspieß. Bevor man anfängt, die Pflirsche zu schälen, bereitet man für 6 Gläser circa 1 Kilo Zucker und  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser vor, läßt es 5 Minuten kochen, schäumt es gut ab und vermischt es mit einer Messerspitze Salycil. Sind die Pflirsche in den Gläsern, gießt man den Zucker sofort warm darüber, daß sie nicht schwarz werden, und zwar wieder ganz voll, läßt es so 5 Minuten in den Gläsern stehen, drückt die Aprikosen etwas hinunter und gibt je nach Bedarf welche zu (doch muß das Glas vom Rande 2 fingerhoch leer sein), bindet sie sodann mit Pergamentpapier und Spagat gut zu und läßt sie 10 Minuten in Dunst kochen.

### Birnen in Dunst.

Ziemlich harte, mittelgroße Birnen werden dünn abgeschält und die Krone oben, sowie die halben Stengel abgesehnt. Die daran gebliebenen Stengel werden abgeschabt und die Birnen in ein mit etwas Essig versetztes Wasser gelegt, in dem sie weich gekocht werden. Auf 60 Stück Birnen nimmt man 3 Liter Wasser und eine halbe Kaffeetasse guten Weinessig, damit sie weiß bleiben; sobald sie gekocht sind, gießt man das Wasser ab und frisches darauf, in dem man sie eine halbe Stunde liegen läßt. Dann läßt man sie auf einem Siebe abtropfen und füllt sie in die Gläser. Für 6 Gläser wird 1 Kilo Zucker in  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser 5 Minuten gekocht, gut abgeschäumt und nachdem man eine Messerspitze Salicylsäure dazu gegeben und so über die Birnen gegossen, daß die Gläser mit dem Saft bis oben gefüllt sind, werden sie dann mit Pergamentpapier und Spagat fest verbunden und 15 Minuten in Dunst gekocht.

### Muscatteller-Birnen in Dunst.

Man wählt süße, harte Muscattellerbirnen, schält sie ab, schneidet das kleine, schwarze Pünktchen aus, vergleicht

alle Stiele zu einer Länge, brüht die Birnen in Zuckerwasser ab, legt sie geordnet in Dunstgläser, übergießt sie mit zur kleinen Perle gesponnenen Zucker (Anhang), verbindet sie und kocht sie in Dunst.

#### Mirabellen in Dunst.

Schöne, feste Mirabellen werden von den Stengeln befreit, sauber gewaschen und in Gläser gegeben. Man kocht 1 Kilo Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser 5 Minuten, schäumt es ab, gibt dazu eine Messerspitze Salicyl, gießt den heißen Zucker auf die Mirabellen, läßt sie so 5 Minuten in dem Zucker stehen, drückt sie etwas zusammen und gibt nach Bedarf noch Mirabellen zu, dann werden die Gläser mit Pergamentpapier und Spagat zugebunden und 10 Minuten in Dunst gekocht.

#### Reineclauden.

60 Stück grüne, harte Reineclauden werden mit einer Spicknadel bis an den Kern 6—7mal durchstochen, dann in 3 Liter Wasser mit einer handvoll Salz und etwas Essig so nebeneinander gelegt, daß ihre Oberfläche bedeckt ist und so lange darin gelassen, bis ihre Haut gesprungen ist; dann werden sie vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in kaltes Wasser und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt und in Gläser mit breiten Halsen bis zum Rande gefüllt; auf 5 Gläser läßt man 1 Kilo Zucker in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser 5 Minuten kochen, schäumt es gut ab, gibt 1 Messerspitze Salicylsäure dazu, gießt es über die Früchte, doch so, daß der Saft darüber steht, bindet sie fest mit Pergamentpapier und Spagat zu und läßt sie 10 Minuten im Dunst kochen.

#### Weichseln in Dunst.

Man wählt dazu reife, sogenannte spanische Weichseln, entfernt die Stiele, wischt erstere an einem Tuche ab und

füllt sie in Dunstgläser. — Dann läßt man Zucker spinnen bis zur kleinen Perle (Anhang), gießt ihn überkühlt auf die Weicheln (so daß drei viertel des Glases voll ist), verbindet sie mit Dunstpapier oder Blase, wickelt die Gläser in Heu oder Tücher, stellt sie in kühles Wasser, damit sie nicht springen und kocht sie im Dunst vom Beginne des Siedens an, eine viertel Stunde. Auf ein Kilo Obst rechnet man annähernd ein halbes Kilo Zucker.

Anm. Alle Kirschenforten, welche im Dunst gekocht werden, sind in gleicher Art zu behandeln.

### Kirschen in Dunst.

Schöne, feste Kirschen werden gewaschen, von den Stengeln befreit und in Gläser gefüllt; auf 8 mittelgroße Gläser nimmt man 1 Kilo Zucker und 1 Liter Wasser, läßt es 5 Minuten kochen, schäumt es gut ab, gibt dazu 1 Messerspitze in Rum aufgelöste Salicylsäure, vermengt diese gut mit dem Zuckerwasser und gießt es heiß auf die Kirschen; nach 5 Minuten drückt man die Kirschen zusammen, so daß der Saft darüber steht, doch oben in den Gläsern ein leerer Raum bleibt; man bindet sie mit Pergamentpapier und Spagat gut zu, gibt sie in einen hohen großen Topf, welcher mit Heu so ausgefüllt ist, daß kein Glas das andere berührt, und läßt sie 10 Minuten ungedeckt kochen, stellt sie sodann vom Herde weg, deckt das Gefäß zu und läßt sie kalt werden, wischt dann die Gläser sowie das Pergamentpapier gut ab und läßt erstere zur Aufbewahrung auf einem trockenen Orte stehen.

Anm. Das Wasser in dem großen Topfe darf nur zu dreiviertel Höhe der Gläser reichen.

### Erdbeeren in Dunst.

Ein Kilo große Garten-Erdbeeren werden von Stielen und Blättern befreit;  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker wird mit  $\frac{1}{4}$  Liter

Wasser durch 5 Minuten gekocht und abgeschäumt. Die Erdbeeren schichtet man in Gläser, gießt den Zucker lau darüber, so hoch, daß ein zwei Finger hoher leerer Raum oben im Glase bleibt; nun werden die Gläser mit Blase oder Pergamentpapier zugebunden und 10 Minuten in Dunst gekocht.

#### Erdbeeren in Zucker.

Ein Kilo Garten-Erdbeeren werden gepuzt und ein Kilo Zucker gestoßen; in eine saubere Thonpfanne kommt eine Lage Erdbeeren, eine Schichte Zucker und so fort dreimal; dann kocht man dies durch volle 2 Stunden, ohne daß man daran rührt; füllt man es in Gläser und verbindet zuletzt dieselben mit Pergamentpapier, nachdem die Erdbeeren abgekühlt sind.

#### Garten-Erdbeeren in Büchsen.

Schöne, große Garten-Erdbeeren werden von den Stengeln befreit, in Büchsen, welche ganz mit Papier ausgelegt sind, gegeben.

Man kocht 1 Kilo Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, ohne Salicyl, gießt ihn heiß auf die Erdbeeren, gibt dann ebenfalls Papier hinauf, läßt die Büchsen dann zulöthen, gibt sie sodann in kochendes Wasser und läßt sie 15 Minuten kochen, nimmt sie aus dem Sud heraus, gibt sie in kaltes Wasser, und zwar wechselt man das Wasser so lange, bis die Büchsen kalt sind. Man bewahrt sie dann auf einem trockenen Orte.

Ann. Das Papier dient dazu, den Erdbeeren die rothe Farbe zu erhalten.

So wie die Erdbeeren kann man jedes Obst in Büchsen einkochen.

#### Garten-Himbeeren in Dunst.

Schöne große, feste Gartenhimbeeren werden in die Gläser gefüllt. Der Zucker wird ebenso gekocht, wie bei

Erdbeeren, doch gibt man 1 Messerspitze Salicyl dazu, bindet dann die Gläser zu und läßt sie 10 Minuten im Dunst kochen.

### Himbeer-Mus.

Gute reife Waldhimbeeren streicht man durch ein Haarsieb. Auf ein Kilo durchgedrückte Himbeeren kommt ein Kilo gesiebter Zucker. Die Himbeeren gibt man in den Schneefessel und stellt sie aufs offene Feuer; wenn sie bei fortwährendem Rühren anfangen zu wallen, läßt man sie von da gerechnet, eine viertel Stunde kochen, schäumt sie, ab, gibt den Zucker hinein, läßt sie, wenn sie anfangen zu sieden, wieder eine viertel Stunde wallend kochen und verfährt damit gerade wie bei dem Aprikosen-Eingesottenem. — Bei allen Eingesottenem sei darauf aufmerksam gemacht, daß alles Obst sehr rasch eingekocht werden muß, weshalb man es auch immer am offenen Feuer kocht. Nur gehört dazu viel Aufmerksamkeit, man darf das Eingesottene auch keinen Augenblick unbeaufsichtigt lassen oder mit dem Rühren aufhören.

### Himbeer-(Geléé-)Sulz.

Schöne, reife, frische Waldhimbeeren werden durch ein Tuch gepreßt, der Saft abgewogen.

Auf 1 Kilo Himbeersaft kommt 1 Kilo Zucker. Der Saft wird 10 Minuten ohne Zucker und 10 Minuten mit Zucker gekocht und zwar nur in Thongeschirr. Man darf dazu nur einen Holzlöffel verwenden.

### Ribis-(Geléé-)Sulz

wird ebenso bereitet.

### Himbeer-Salze (roh).

$\frac{1}{2}$  Kilo Himbeeren läßt man 6 Tage lang im Keller stehen, rührt sie täglich einmal um, streicht sie durch ein

Sieb, treibt sie mit 1 Kilo fein gestoßenen Zucker 3 Stunden ab, gibt sie in Gläser und verbindet sie mit Papier.

### Sulz von Johannisbeeren.

Man preßt abgerebelte, große, sehr reife Johannisbeeren durch ein Tuch, gibt 2 Liter Saft in einen Schneefessel und stellt ihn ans Feuer. Von dem Augenblicke an, wo er zu wallen beginnt, läßt man ihn genau 5 Minuten kochen, schäumt ihn ab und gibt 2½ Liter fein gesiebten Zucker dazu. Sobald dies wieder zu sieden beginnt, muß es abermals genau 5 Minuten wallend kochen, wird wieder abgeschäumt und dann langsam und vorsichtig, bis an den Rand der vorhandenen erwärmten Zuckergläser gefüllt, da die Sulz sich setzt. Die Gläser bleiben unbedeckt stehen, bis sich auf der Sulz eine feste Oberfläche bildet.

Den nächsten Tag deckt man ein Stück weißes Seidenpapier und dann gewöhnliches Papier darüber, verbindet die Gläser mit Bindfaden und bewahrt sie an einem kalten trockenen Orte. — Diese Sulz muß an offenem Feuer gemacht und rasch gekocht werden, da sie sonst an Farbe, Güte und Durchsichtigkeit verliert.

### Hagebutten-Mus.

Man nimmt schöne, rothe, reife Hagebutten, schneidet sie in die Hälfte, puzt und reinigt sie von den Kernen und Fasern, läßt sie in einer Schüssel 2 Tage, mit einem Papier zugedeckt, trocken stehen bis sie weich werden, dann zerdrückt man sie ein wenig und streicht sie durch ein Haarsieb. Auf ein Kilo von diesem Mus gibt man drei viertel Kilo fein gesiebten Zucker, verrührt es eine halbe Stunde lang, füllt es in Gläser, läßt es wie das früher angegebene Eingefottene trocknen und verbindet es dann.

**Hagebutten-Salze (roh).**

$\frac{1}{2}$  Kilo Staubzucker wird durch 3 Stunden mit  $\frac{1}{2}$  Kilo Hagebutten-Mus, das aber frisch sein muß, abgetrieben, in ein Glas gegeben und zugebunden.

**Hagebutten in Zucker.**

Von 1 Kilo schönen, rothen Hagebutten werden die Stiele abgestutzt; erstere werden der Länge nach aufgeschnitten und nachdem die Kerne mit einem Federkiel herausgenommen wurden, mehrere Male gewaschen, in kochendes Wasser gethan. Dieses Wasser hat einen Zusatz von einer Prise Salz und einem Löffel Essig; wenn die Hagebutten weich gekocht sind, werden sie in kaltem Wasser überkühlt und dann auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt; 1 Kilo Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser und  $\frac{1}{4}$  Liter Essig wird aufgekocht und über die Hagebutten gegossen; am nächsten Tage wird der Zucker abgegossen, wieder gekocht und heiß darauf gegossen, was durch 3 Tage wiederholt wird.

**Äpfel in Candiszucker.**

Man sticht mit einem Hohlöffelchen das Kerngehäuse aus den gut abgewaschenen Äpfeln aus, jedoch so, daß ein Boden bleibt; füllt die Höhlung mit gestoßenem Candiszucker und bratet sie eine halbe Stunde in der heißen Röhre.

Diese Äpfel sind sehr anfeuchtend und ein gutes Mittel gegen Husten.

**Apfel-Sulz. I. (Zum Aufbewahren.)**

Ein Schock saftige, schöne Reinetten oder Borsdorfer Äpfel schält man, schneidet sie in Achtel, entfernt die Kerne und gibt sie sogleich ins Wasser, damit sie weiß bleiben;

dann gibt man sie ans Feuer und kocht sie so lange bis sie weich sind, ohne damit zu rühren. Das Wasser muß hoch über den Äpfeln stehen. Wenn sie sehr weich gekocht, fast zerflohen sind, schüttet man das Ganze auf ein aufgespanntes Tuch, läßt den Saft, ohne mit den Äpfeln zu rühren, ablaufen, gibt denselben in einen Schneekessel, dazu  $\frac{3}{4}$  Kilo gestoßenen Zucker, von einer Citrone den Saft und kocht es rasch zum Breitlauf. Diese lichtgelbe Sulz wird in erwärmte Zuckergläser gefüllt. — Will man die Sulz roth haben, so gebe man den Saft von Preiselbeeren oder etwas Cochenille (Anh.) dazu.

### Äpfel-Sulz. II.

Man schneidet minder schöne, auch unreife Äpfel mit der Schale in Stücke, nachdem man sie zuerst abgewaschen hat, übergießt sie hoch mit Wasser und kocht sie ganz weich. — Nun gießt man diese ganze Masse in ein aufgespanntes Tuch und läßt die Flüssigkeit vollständig ablaufen. In ein Kilo dieses Saftes kommt ein halbes Kilo Zucker und dies wird zu Sulz gekocht.

### Quitten-Käse.

Man nimmt stark riechende gelbe Quitten, schält sie ab, theilt sie in mehrere Theile, entfernt das Kernegehäuse, gibt sie in ziemlich viel Wasser und läßt sie so lange kochen, bis sie weich sind. Dann drückt man sie durch ein Sieb, gibt z. B. ein halbes Kilo davon in eine neue Pfanne, stellt es auf die Platte und läßt es unter fortwährendem Rühren aufkochen, fügt dann ein halbes Kilo gesiebten Zucker und von einer viertel Citrone den Saft hinzu und rührt dieses so lange, bis der Boden der Pfanne dabei sichtbar wird und die Masse goldfarbig ist. — Nun nimmt man ganz kleine Blechformen, staubt sie mit Puderzucker aus, füllt die noch heiße Masse hinein und läßt sie so

2—3 Tage abtrocknen; hüllt die Plätzchen nachdem man sie aus den Formen herausgenommen, tüchtig in Zucker ein, legt sie auf ein Papier und läßt sie einige Tage trocknen. Dann legt man sie in eine Schachtel, zwischen Papier und bewahrt sie auf. — Oder: Man gibt den fertig gefochten Quittenkäse in kleine Porzellanpfannen und hebt ihn so auf. — Oder: Man gibt ihn noch heiß auf einen tiefen Teller, läßt ihn einige Tage so stehen, macht dann kleine, kirschengroße Kügelchen, rollt und wickelt sie in Grobzucker, gibt sie auf ein Papier, läßt sie einige Tage trocknen und bewahrt sie, wie vorher beschrieben, auf. — Auf dieselbe Art macht man Quitten-Plätzchen.

Anmerkung: Der Quittenkäse wird im October gemacht.

#### Quitten-Spalten einzumachen.

Man wählt hierzu 1 Kilo gute, sehr reife gelbe Quitten-äpfel, schält sie, theilt sie je nach der Größe in 4 oder 6 Theile, schneidet das Kerngehäuse heraus, setzt 7 Dclt. Wasser, 4 Dclt. Wein und 84 Dka. Zucker in einer Pfanne zu, gibt die Quittenspalten hinein, bindet in ein Organtinsäckchen 12 Gewürznelken, 1 Stange Zimmt, legt es unter die Quitten und läßt letztere so lange kochen, bis sie weich sind, nimmt sie dann heraus und läßt den Saft noch kurz einsieden, bis nur so viel davon übrig ist, daß man die Spalten, die man in ein Glas geschichtet hat, bedecken kann. Natürlich darf der Saft erst, wenn er abgekühlt ist, darauf gegossen werden, worauf man das Glas wie bei jedem Dunstobst verschließt.

#### Paradiesäpfel in Dunst.

1 Kilo mittelgroße, schöne, feste Paradiesäpfel werden quer durchschnitten, ausgekernt und 24 Stunden im Wasser liegen gelassen, dann herausgenommen, 1 Weinglas Rum

darüber gegossen und abermals so 24 Stunden gelassen. Den dritten Tag läßt man 1 Kilo Zucker in einen halben Liter Wasser aufkochen und gießt ihn, nachdem der Rum von den Paradiesäpfeln abgegossen worden, über die letzteren; läßt diese bis zum vierten Tag rasten, den Zucker nochmals aufkochen, gibt Vanille und Citronenschale dazu, legt die Paradiesäpfel mit der Schnittseite nach oben hinein und läßt sie bis zum Zusammenschrumpfen einkochen, legt sie dann in Gläser, läßt den Saft nochmals dick einkochen, gießt ihn darüber und verbindet das Ganze mit Pergamentpapier.

### Melone in Zucker.

Man schneidet eine nicht zu reife Melone in Streifen von 2 Finger Breite, schält sie, nimmt die Kerne und das Mark heraus und schneidet die Streifen in drei Theile; auf eine mittelgroße Melone nimmt man 2 Kilo Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Liter Weinessig; dann bindet man in ein Organtinsäckchen 12 Stück Gewürznelken und 2 Stück ganzen Zimmt; das Alles läßt man aufkochen, gibt die geschnittene Melone hinein, läßt sie weich kochen, nimmt sie vorsichtig heraus, gibt sie in ein Thongeschirr, entfernt das Gewürz und gießt den Zucker darüber. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn etwas ein, gießt ihn über die Melone und läßt sie 2—3 Tage stehen; dann kocht man die Melone mit dem Zucker nochmals auf, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Zucker dick ein, gießt ihn heiß darüber; nach 3 Tagen gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn wie dünnen Syrup, gibt die Melone in Gläser, gießt den Zucker darauf, bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu und verwahrt sie an einem trockenen Orte.

### Kürbis

wird genau so wie die Melone zubereitet.

**Englische Pomeranzen-Sulz (Jam).**

Man schneidet drei schöne, gelbe Pomeranzen sammt Schale in kleine dünne Schnittchen, wobei die Kerne herausgenommen werden, über einer Pfanne, in der sich  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser befinden, in welchem man sie 24 Stunden weichen läßt; dann setzt man das Ganze ans Feuer und läßt es eine Stunde gleichmäßig kochen; gibt  $1\frac{1}{2}$  Kilo Zucker in Stücken hinein und kocht die Sulz wieder eine Stunde lang; nach dem Ueberfühlen füllt man sie in Gläser.

**Pomeranzenschalen in Zucker.**

Man wässert die in 4 Theile getheilten Schalen der Pomeranzen durch 4 Tage und wechselt täglich das Wasser; kocht dann dieselben in viel Wasser durch wenigstens eine halbe Stunde, bis sie sich weich anfühlen, legt sie auf ein Sieb und wägt sie ab, sobald sie abgetrocknet sind. Auf  $\frac{1}{2}$  Kilo Pomeranzenschalen kommt  $\frac{1}{2}$  K. Zucker. Man spinnet den Zucker, legt die Schalen hinein, läßt sie darin überkochen und stellt sie ab. Dieses Verfahren wiederholt man am zweiten und dritten Tage. Beim letzten Male muß der Zucker sich ganz in die Schalen einkochen, wobei man jedoch darauf achten muß, daß sich die Schalen nicht anlegen und der Zucker nicht gelb wird; dann legt man die Schalen auf Siebe und läßt sie trocken werden.

Man verwendet sie statt Citronade.

**Ananas-Spalten in Dunst.**

Man schält nur dünn die Ananas ab, schneidet sie in messerrückendicke Scheiben, ordnet dieselben in kleine Dunstgläser (kaum drei viertel des Glases voll), gießt erkalteten, gesponnenen Zucker darauf, das Glas nahezu voll, verbindet sie gut mit Blase, setzt die Gläser in kaltem Wasser in einem unzugedeckten Gefäße ans Feuer und läßt

die Ananasscheiben, vom Anfang des Siedens gerechnet, 15 Minuten kochen.

### Ananas-Spalten als Zuckerobst.

Man schält die Ananas, schneidet sie in messerrücken-dicke Scheiben, legt dieselben in ein Porzellangeschirr und übergießt sie mit dünn gesponnenem, kaltgewordenem Zucker, deckt sie mit Papier und einem Deckel zu und stellt sie für 3 Tage an einen kalten Ort; dann gießt man den Zucker ab, fügt noch welchen dazu, läßt ihn wieder dünn spinnen und gießt ihn kalt auf. Nach abermals 3 Tagen wiederholt man dasselbe. Zuletzt läßt man den Zucker dick spinnen (Anhang), legt die Ananas-Spalten hinein, läßt sie darin eine kurze Weile gehörig aufsieden, dann mit dem Zucker erkalten und hebt sie, in Zuckergläser geschichtet, mit Papier oder Blase verbunden, auf. Der Zucker muß immer reichlich über der Ananas stehen.

Ann. Die bei Seite gelegten Schalen der Ananas läßt man mit Zucker und Wasser eine gute Weile zugedeckt kochen und verwendet diesen Saft, um darin Äpfel zu dünsten, welche ein wohl-schmeckendes Compot geben.

### Rosen-Gingefottenes.

An den frischen Rosenblättern schneidet man das an der Stielseite hastende gelbe Spitzchen ab. — 3 Dct. Wasser läßt man kochen, gibt 14 Dka. Rosenblätter hinein, rührt es mit einem Silberlöffel um und fügt, nachdem die Blätter einige Male aufgekocht haben, ein halbes Kilo gestoßenen Zucker bei. Kocht es wieder 10 bis 12 Minuten, dann stellt man es ab, gibt eine starke Messerspitze Meesalz dazu, wodurch das Gingefottene die schöne rothe Farbe wieder gewinnt und rührt es, bis es erkaltet. — Man füllt

es in Gläser mit verriebenen Stöpseln oder verbindet es mit Blase.

Dazu taugt bloß die vollblättrige rosa Compotrose.

### Preiselbeeren.

Man wählt gute, reife, doch nicht überreife oder zerquetschte Beeren, wäscht sie gut aus und entfernt die schlechten. In einer sehr großen neuen Thonpfanne läßt man Brunnenwasser wallend kochen, gibt so viel Beeren auf einmal hinein, daß die Oberfläche des Wassers dicht bedeckt ist, läßt sie so lange darin, bis man sieht, daß sie angegangen sind (etwa eine bis zwei Minuten), schöpft sie mit einem großlöcherigen Sieblöffel heraus, gibt sie gleich in bereitstehende Dunstgläser, füllt diese ziemlich voll, läßt sie erkalten, verbindet sie mit Blase oder Dunstpapier und verwahrt sie an einem kühlen Ort. — Vor dem Gebrauche spinnt man (für den Inhalt eines großen Dunstglases), 14 Dka. Zucker zur kleinen Perle (Anhang), gibt die Beeren hinein, rührt sie mit einem neuen Kochlöffel oder Silberlöffel am Feuer mit dem Zucker durch, ohne sie kochen zu lassen und gibt sie gleich auf die Schüssel.

Man trägt sie erst nach ein bis zwei Stunden auf.

### Stachelbeeren zum Aufpusz.

Man nimmt große, grüne oder besser weiße Stachelbeeren, schneidet sie mit einem kleinen scharfen Messer an der Seite durch einen langen Schnitt auf, höhlt die Stachelbeeren mit einem dünnen kleinen Holzspänchen aus und läßt sie in einem Schneefessel, worin übersalzenes Brunnenwasser kocht, nur für einen Augenblick übersieden; dann gibt man immer nur eine handvoll Stachelbeeren in das kochende Wasser, um sie leichter herausnehmen zu können, da sie hart bleiben müssen. — Auch muß man das Wasser kosten, da es sehr übersalzen sein soll. — Aus dem Salz-

wasser gibt man die Stachelbeeren in frisches Brunnenwasser, wechselt dies aber, sobald alle Beeren darin sind, und läßt sie in diesem frischen Wasser bis zum nächsten Tage. — Nun legt man die Stachelbeeren auf ein Sieb und läßt sie abtrocknen. Auf ein Kilo Stachelbeeren gibt man ein Kilo Zucker, läßt ihn spinnen, gibt die ersteren hinein, läßt sie einmal überkochen, stellt sie ab und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen. — Hierauf nimmt man sie mittelst einer Dressirnadel einzeln heraus, kocht allen Saft zusammen dick auf, wirft die Früchte hinein, läßt sie überwallen, stellt sie zur Seite und wiederholt das 4 bis 5 Tage hintereinander. Wenn die Stachelbeeren durchsichtig und mit dem Saft ganz ausgefüllt sind, und dieser nicht mehr dünn ist, sind sie bereit, in Gläser eingefüllt zu werden.

#### Weiße Nüsse.

60 grüne Nüsse werden bis auf die weiße Schale abgeschält, mit Citrone überstrichen und in weichem Wasser, in das man 1 Eßlöffel Alaun gibt, gekocht, bis sie beim Einstecken von der Nadel herabfallen; dann läßt man sie in frischem Wasser, in dem etwas Citronensaft ist, kalt werden, gibt sie in einen Steintopf, kocht 1 Kilo Zucker mit 3 Delt. Wasser, läßt das auskühlen, schüttet es über die Nüsse und läßt diese darin über Nacht stehen. Am nächsten Tage gießt man den Zucker ab, läßt ihn abermals aufkochen, schäumt ihn ab, läßt ihn auskühlen, gießt ihn auf die Nüsse und wiederholt dies noch 5 Tage hindurch, wobei der Zucker immer dicker wird. Am siebenten Tage kocht man die Nüsse sammt dem Zucker einmal auf und läßt sie wieder 24 Stunden stehen.

Am achten Tage wiederholt man das, gibt eine Stange Vanille dazu, schäumt das Ganze gut ab, läßt es auskühlen, gibt sie in die Gläser und verbindet diese mit Pergamentpapier.

## Nüsse einzumachen.

Die grünen Nüsse müssen in der ersten Hälfte des Juni vom Baume genommen werden. — Man durchsticht sie mit einer stärkeren Nadel, gibt sie in ein Thongeschirr und wässert sie durch 3 Wochen, wobei täglich das Wasser zweimal gewechselt werden muß. — Nach dieser Zeit gibt man die Nüsse mit Wasser ans Feuer, läßt sie nur eine gute Minute kochen und gibt sie dann in kaltes Wasser. — Sobald sie erkaltet sind, nimmt man sie heraus, trocknet sie mit einem Tuche ab und gibt in jede Nuß eine Gewürznelke und ein kleines Stückchen Zimmt. Auf 1 Kilo Nüsse spinnt man 1 Kilo Zucker, gibt dazu einige Gewürznelken, etwas Zimmt, gibt dann die Nüsse hinein, läßt sie eine Weile überkochen und stellt sie ab. Nach 2 Tagen nimmt man die Nüsse heraus, läßt den Zucker wieder einspinnen, gießt ihn siedend über die Nüsse und stellt sie für den nächsten Tag zur Seite, nimmt sie abermals heraus, spinnt nochmals den Zucker, läßt die Nüsse darin einmal überwallen und füllt sie dann in Zuckergläser.

## Eingemachte Feigen.

Schöne grüne, noch nicht ganz reife Feigen werden einigemal durchstochen, wie die grünen Nüsse und in frischem Wasser auf den Herd gestellt, so daß sie warm werden, aber ja nicht kochen. Dann werden sie wieder in frisches Flußwasser gethan und bis zum nächsten Tage darin gelassen.

Am zweiten Tage werden sie abermals mit frischem Wasser, worin etwas Salz und Spinat sich befindet, abgebrüht (s. Vork.), bis sie so weich sind, daß man bequem ein Hölzchen hineinstecken kann, worauf sie in neuerdings gewechseltem Wasser stehen bleiben.

Am dritten Tage nimmt man sie heraus und läßt sie in Läuterzucker liegen.

Am vierten Tage wird der Zucker abgesehen, aufgekocht und dann kalt auf die Feigen gegossen.

Am fünften Tage gießt man abermals den Zucker ab, um ihn zu kochen, wirft die Feigen, sobald er kocht, hinein, läßt sie darin aufkochen, schäumt sie ab und läßt sie wieder über Nacht darin stehen.

Am sechsten Tage wird der Zucker so abgekocht wie am zweiten.

Am siebenten Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn zum kleinen Faden, gibt die Feigen hinein, kocht sie einige Male auf und legt sie, sobald sie erkaltet sind in Gläser, die man luftdicht verschließt.

### Grüne Erbsenschoten in Zucker.

Ein Kilo junge, grüne Erbsenschoten werden von den Fäden befreit und in Wasser mit etwas Salz weich gekocht, herausgenommen, in kaltem Wasser abgekühlt und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt; man läßt nun 2 Kilo Zucker mit 1 Liter Weinessig kochen und gießt ihn auf die Schoten; am nächsten Tage gießt man den Zucker ab, läßt ihn wieder kochen, gießt ihn auf die Schoten und füllt diese in Gläser zum Aufbewahren.

Solche Schoten dienen zur Verzierung von Torten und Bäckereien.

---