



1. **Aepfel.** Man schäle fünfundzwanzig schöne Aepfel, am besten Borsdorfer, halbire sie und entferne das Kernhaus. Koche dann 1 Eiter Wasser mit einem Stückchen Zimmt und lasse die Aepfel ein paar Mal darin aufkochen und dann auf einem Sieb ablaufen. Bringe nun $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, zu Stücken geschlagen und bloß in Wasser getaucht, aufs Feuer und gebe, wenn er zur Perle gekocht ist, von zwei Citronen den Saft und die recht fein geschnittene Schale nebst den Aepfeln hinein und koche sie so lange, bis sie klar und ziemlich weich sind, nehme sie heraus, lege sie in die Gläser und gieße den fast erkalteten Saft darüber.

2. **Aepfel mit Ingwer.** Man schäle mittelgroße und möglichst gleich große Aepfel und schneide sie, nachdem das Kernhaus entfernt worden, in Viertel. Füge auf 3 Kilo davon 2 Kilo fein gesiebten Zucker und 60 Gramm grüßlich gestoßenen Ingwer in einem Musselinsäckchen hinzu und lasse es so zwei Tage lang stehen. Gebe es nun in die Einmachcasserole, koche es, bis die Aepfel klar sind und nehme dann den Ingwer heraus.

3. **Aepfelbrod.** Man reibe geschälte Aepfel auf einem Reibeisen und läutere auf $\frac{1}{2}$ Kilo davon $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, gebe die Aepfelmasse und etwas fein geschnittene Citronenschale dazu und koche es unter beständigem Rühren wie Quittenfleisch, kann vor dem Fertigwerden auch noch kleine Stückchen Succade hinein thun, fülle es wie Quittenfleisch in Formen und bewahre es auch wie dieses. Beim Serviren wird es in Scheiben geschnitten und kleines Backwerk dazu gegeben.

4. **Apfel-Marmelade.** Man schäle feine Äpfel, schneide sie in Viertel, entferne das Kernhaus und thue sie in frisches, mit dem Saft einer Citrone gesäuertes Wasser, damit sie weiß bleiben. Gebe sie dann auf einen Porzellanseißer und löse in dem Wasser, auf je $\frac{1}{2}$ Kilo Äpfel $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, auf, koche und schäume es, thue die Äpfel mit der dünn abgeschälten, zu kleinen Stückchen geschnittenen Citronenschale hinein und lasse über lebhaftem Feuer, unter stetem Rühren, zu einer dicken Marmelade einkochen. Man muß dazu so wenig Wasser wie möglich und eine Sorte Äpfel nehmen, die sich nicht ganz zu Brei verkocht und gibt die Marmelade meistens über Butterbrod gestrichen.

5. **Apfel-Marmelade mit Ingwer.** Man schneide 3 Kilo geschälte Äpfel in feine Scheiben, füge 2 Kilo fein gesiebten Zucker und 140 Gramm gröblich gestoßenen, in ein Musselinläppchen gebundenen Ingwer hinzu und lasse es, zugedeckt, achtundvierzig Stunden lang stehen. Koche dann die Masse so lang, bis die Äpfel ganz verrührt sind und eine glatte Marmelade bilden, nehme den Ingwer heraus und fülle die Marmelade ein.

6. **Apfel-Marmelade mit Kirschsafft.** Man dämpfe geschälte und zerschnittene feine Äpfel, am besten Reinetten, mit sehr wenig Wasser über gelindem Feuer weich und treibe sie durch ein Haarsieb. Füge zu $\frac{1}{2}$ Kilo dieses Marks $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker, den Saft von zwei Citronen und $\frac{1}{4}$ Liter Saft von schwarzen Kirschen und koche es zu einer dicken Marmelade, die man, halb erkaltet, in die Gläser füllt und über Nacht unbedeckt stehen läßt.

7. **Apfel-Marmelade mit Preiselbeeren.** Man nehme die nach Nr. 110, erstes Recept, gekochten Preiselbeeren mit einem Sieblöffel aus dem Saft und gebe in diesen $1\frac{1}{2}$ Liter geschälte und in Viertel geschnittene weinsäuerliche Äpfel und etwas Citronenschale, koche sie weich und rühre sie durch ein feines Sieb. Thue die Preiselbeeren dazu, lasse noch einmal leicht aufkochen und in einer Schale erkalten, rühre sie anderen Tages um und fülle sie ein. Auf 3 Liter Beeren 1 Kilo Zucker.

8. **Apfelsinen.** Man drehe mit einem scharfen, spitzigen Messerchen, von der Schale der Apfelsinen, ein Strohalm breites und fast eben so tiefes Streifchen, immer in der Rundung, von oben bis unten ab, so daß allemal ein ebenso breites Streifchen ganz bleibe, durchsteche sie dann einige Mal mit einem schmalen Messerchen, lege sie in frisches Wasser und koche sie nach einigen Stunden in anderem Wasser weich, gebe sie in ganz dünnen geläuterten Zucker — soviel Zucker als Früchte — koche sie auch darin einigemal auf und thue sie in ein Porzellangefäß. Andern Tages nehme man die Früchte heraus, koche den Zucker etwas und lasse sie einmal darin aufkochen und ebenso den dritten Tag. Am vierten Tage koche man den Zucker zur kleinen Perle, am fünften zur großen Perle und lasse jedes Mal die Apfelsinen darin aufkochen, schäume immer sorgfältig ab und fülle sie dann in die Gläser, wo der Saft sie bedecken muß. — Ebenso „Citronen“.

Auf andere Art, löse man von zwei Duzend Apfelsinen in regelmäßigen Vierteln die Schale ab und lasse diese, nachdem die Hälfte der weißen Haut abgenommen worden, eben mit Wasser bedeckt, so lange kochen, bis sie sich leicht durchstechen läßt, gebe sie in ein Haarsieb, stelle Schale und Brühe bis den andern Tag hin und thue die Schale nun vierundzwanzig Stunden lang in kaltes Wasser. An den Früchten nimmt man dann die weiße Haut ab, theilt sie in acht Stücke und jedes Stück noch zwei Mal durch, wobei man die Kerne pünktlich entfernt, trocknet jetzt die Schalen in einem Tuche ab, schneidet sie, zu drei bis vier aufeinander gelegt, in feine Streifchen und fügt sie zu den Apfelsinen, worauf das Ganze gewogen und zu je $\frac{1}{2}$ Kilo Frucht, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker gerechnet wird, den man in das Wasser der abgekochten Schale taucht, läutert, die Frucht hinein giebt und so lange kocht, bis der Saft anfängt dick zu werden, welches nach etwa einer halben Stunde eintreten wird.

9. **Apfelsinen auf russische Art.** Man schneide sie mit einem scharfen Messer in recht dünne Scheiben und übergieße sie, nachdem man die Kerne entfernt hat, reichlich mit kaltem Wasser, koche sie so lange, bis man mit einem Strohalm die Schale leicht durchstechen kann, nehme sie mit dem Sieblöffel heraus und lege sie

zum Abtrocknen, einige Stunden lang, zwischen zwei mehrfach zusammengefaltete Servietten, wiege sie und thue sie in ein Glas. Koche dann auf ein $\frac{1}{2}$ Kilo Apfelsinen, in $\frac{1}{8}$ Liter von dem Wasser, worin sie gekocht worden, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker auf, lasse es abkühlen und übergieße die Apfelsinen damit, gieße es folgenden Tages ab, koche es wieder auf, füge $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker hinzu und gebe es erkaltet über die Früchte. Wiederhole es am dritten Tage, indem man abermals $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker beifügt und gieße den Saft, diesmal warm, jedoch nicht heiß, auf die Apfelsinen. — Ebenso von „Citronen“.

10. **Apfelsinen mit der Schale.** Man wiege recht feste, feinschalige Apfelsinen, reibe sie mit einem weichen Tuche ab, schneide sie auf einem Brette mit scharfem Messer in fingerdicke Scheiben und entferne die Kerne. Läutere nun auf $\frac{1}{2}$ Kilo Apfelsinen $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, koche ihn zum Faden und lasse die Apfelsinen so lange darin kochen, bis die Schale weich ist. Nehme dann die Scheiben vorsichtig heraus, lege sie nach dem Erkalten in die Gläser, koche den Saft zu einem dicken Syrup und gebe ihn abgekühlt über die Früchte, gieße ihn nach einigen Tagen ab, koche ihn auf und etwas ein und fülle ihn über die Scheiben.

11. **Apfelsinen mit Citronen.** Man nehme von beiden Früchten die gleiche Menge, schäle die Citronen und koche deren Schale in Wasser drei Mal ab, um das Bittere auszuziehen, schabe alles Weiße von den Citronen, schneide sie in Viertel und mache die Kerne heraus. Die Apfelsinen werden ebenfalls geschält, in Viertel gebrochen und die Kerne entfernt; die Schale wird nicht benutzt. Für 1 Kilo Früchte läutere man nun 1 Kilo Zucker, gebe die Früchte nebst ihrem abgelaufenen Saft und der abgekochten Citronenschale hinein und lasse es zusammen kochen, bis der Zucker dick wird, wonach man es abkühlen läßt und einfüllt. Sollte der Zucker nach einigen Tagen dünn geworden sein, so muß er abgessen und aufgekocht werden.

12. **Apfelsinen in Franzbranntwein.** Man wähle dazu die schönsten und süßesten Früchte — besonders schön sind die Blut-Apfelsinen und die Mandarinen —, schneide die äußere gelbe

Schale mit einem Federmesser sehr behutsam ab und thue jede Frucht, so wie sie geschält ist, gleich in frisches Wasser, wonach man sie in Wasser so lange kocht, bis ein Stecknadelkopf leicht eindringen kann, sie gut abtropfen läßt und in geläuterten Zucker — auf 1 Kilo Früchte, 1 Kilo Zucker — gibt, worin man sie vier bis fünf Walle thun läßt, in eine Terrine gießt und bis über den andern Tag hinstellt. Den dritten Tag bringt man die Früchte wieder zu Feuer, läßt sie zehn bis zwölf Mal aufwallen und legt sie in Gläser. Den Saft messe man, vermische ihn mit einer gleichen Menge feinen Franzbranntwein, decke ihn zu, bis er erkaltet ist und gieße ihn dann über die Apfelsinen, die damit bedeckt sein müssen.

13. **Apfelsinen-Marmelade.** Man schäle von zwölf saftreichen Apfelsinen die gelbe Schale mit einem scharfen Messerchen so dünn ab, daß nichts Weißes an der gelben Schale bleibt, sondern die kleinen Augen nur durchschnitten sind und lege diese Schalen, zwölf Stunden lang, in kaltes Brunnenwasser, dem man ein wenig Salz zugesetzt hat. Die geschälten Apfelsinen und noch vier ungeschälte, schneide man in der Mitte durch, schabe mit einem Theelöffel Mark und Saft in eine Porzellanschale und lasse Kerne und alles Fasrige sorgfältig zurück. Die Schalen gebe man, wenn sie die gehörige Zeit im Wasser gelegen haben, in kochendes Wasser, koche sie fast weich, schneide sie zu haarfeinen Streifchen und füge sie zu der Apfelsinenmasse, nebst feingesiebtem Raffinaden-Zucker — $\frac{3}{8}$ Kilo auf $\frac{1}{2}$ Kilo der Masse —, vermische mit einem silbernen Löffel alles wohl in der Einmachcasserole, setze diese über ein mäßiges Feuer, am besten von Holzkohlen und lasse unter fortwährendem sanften Aufrühren und Bewegen die Masse zum Kochen kommen und zwanzig Minuten lang langsam fortkochen. Die Marmelade muß klar und dick und die Streifchen Schale dürfen nicht zerrührt sein und man gieße sie sogleich in eine Schale und fülle sie hernach erst in die Gläser. Wenn man das Bittersüße liebt, so kann man der angegebenen Masse noch Schale, Saft und Mark von zwei bittern Drangen zusetzen, welches besonders bei Herren sehr beliebt ist.

Man gibt die Apfelsinen-Marmelade vorzugsweise zum Thee, indem man sie auf offene, mit sehr frischer Butter leicht bestrichene, Weißbrodschnitten streicht.

Auf andere Art, nehme man zu jedem $\frac{1}{2}$ Kilo Apfelsinen 1 Kilo Zucker, 1 Liter Wasser und den Saft von drei Citronen. Schneide die Apfelsinen zuerst kreuzweise in vier Theile und dann, nachdem man die Kerne herausgenommen, in möglichst dünne Scheiben, läutere den Zucker in dem Wasser, gebe die Apfelsinen und den Citronensaft dazu und lasse es langsam eine Stunde lang kochen, wobei man die Stücke, welche oben auf schwimmen, immer herunter drücken muß.

14. **Adamsäpfel** (*Citrus Decumena*). Man wässere sie drei bis vier Tage und gebe ihnen täglich frisches Wasser. Schneide sie dann in Scheiben und nehme das Faserige heraus, so daß jede Scheibe inmitten ein rundes Loch hat, koche sie in Wasser ab und lasse sie gut ablaufen. Feuchte nun, so schwer die Früchte wiegen, so schwer Zucker mit Wasser an, läutere ihn, thue die Früchte hinein und lasse sie kochen, bis sie durchsichtig geworden sind; schichte sie mit etwas Gewürznelken und Zimmtstückchen in die Gläser und gieße den Zucker darüber, den man, wenn nöthig, noch etwas einkochen kann, da er nicht zu dünn sein darf.

15. **Ananas**. Man schäle recht schöne reife Früchte, schneide sie in dünne Scheiben und lege sie in ziemlich große Gläser. Zerschlage dann für je eine große Frucht 250 Gramm Zucker in kleine Stücke, tauche sie rasch in frisches Wasser, läutere ihn und gebe ihn auf die Ananas. Gieße nach drei Tagen den Saft ab und kochend über die Früchte und nach abermals drei Tagen koche man ihn zu Syrupdicke ein, lasse die Ananasscheiben eine Minute lang mitkochen und fülle sie, gänzlich erkaltet, in die Gläser.

Auf andere Art, schäle man sie und schneide sie, je nach ihrer Größe, in vier, sechs, bis acht Theile, blanchire sie in Wasser und gebe sie auf ein Sieb und danach in die Gläser. Die Schalen werden in dem zum Läutern des Zuckers bestimmten Wasser gut ausgekocht, das Wasser durchgeseiht und wenn der Zucker — $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und $\frac{1}{3}$ Liter Wasser für $\frac{1}{2}$ Kilo Ananas — zum Faden gekocht ist, so gieße man ihn abgekühlt über die Früchte, binde die Gläser mit Schweinsblase zu und koche sie acht Minuten lang in Wasser.

Auf dritte Art, viertheile man die Früchte, schneide die Viertel, ungeschält, in nicht zu dicke Scheiben und lege sie schichtweise mit gestoßenem Zucker — $\frac{1}{2}$ Kilo auf $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte — in weithalfige Gläser. Oben und unten muß eine besonders starke Schicht Zucker sein und man überbindet die Gläser mit Papier und sieht täglich nach, ob der Saft die obere Schicht Zucker durchdringt, wo man dann stets frischen Zucker hinzufügen muß, bis sich oben eine Kruste gebildet hat und man die Gläser nun mit Blase zubindet.

16. **Ananas in Büchsen.** Man schneide an schönen, reifen, aber nicht überreifen Früchten, den Stiel aus und die harten, runden Erhöhungen ab, lasse aber die übrige gelbe Schale daran, wonach man sie in Scheiben schneidet und in die Büchse legt, geläuterten Zucker — $\frac{1}{8}$ Kilo auf $\frac{1}{2}$ Kilo Ananas — heißt darüber gießt und eine Stunde lang kochen läßt.

17. **Ananas-Marmelade.** Man schäle die Früchte, schneide sie zu Scheiben und stoße sie in einem Marmormörser zu Brei, nehme zu jedem $\frac{1}{2}$ Liter davon $\frac{1}{2}$ Kilo gesiebten Zucker, koche es fünfundzwanzig Minuten lang und fülle es in die Gläser.

18. **Aprikosen.** Man nehme schöne, noch nicht ganz reife Aprikosen, halbire und entsteine sie, lasse sie in kochendem Wasser nur ein wenig aufstoßen und lege sie zum Abtrocknen auf eine doppelt gefaltete Serviette. Räutere nun für je $\frac{1}{2}$ Kilo Aprikosen eben so viel Zucker, gebe die Aprikosen hinein und koche sie zehn Minuten lang, thue sie mit einem silbernen Löffel in eine Porzellan-Terrine und gieße den Zucker darüber. Am andern Tage wird der Zucker abgesehen, aufgekocht und die Aprikosen werden wieder so lange darin gekocht, wie am Tage vorher, herausgenommen und mit dem Zucker übergossen und so noch während zwei Tagen. Am fünften Tage nehme man die Früchte in eine andere Terrine, koche den Zucker mit etwas fein geschnittener Citronenschale zur Perle und übergieße die Aprikosen damit. Wegen des öfteren Aufkochens muß man den Zucker Anfangs nur ganz dünn kochen, mit $\frac{2}{3}$ Liter etwa auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und beim jedesmaligen Aufkochen muß er sehr sorgfältig abgeschäumt werden.

Auf andere Art, nehme man reife Aprikosen, lege sie, nachdem sie ganz dünn geschält oder auch nur mit einem weichen Tuch abgerieben, halbirt und entsteint worden sind, mit der offenen Seite nach oben, in ein Porzellangefäß und streue lagenweise feingeriebenen Zucker dazwischen, lasse sie am andern Tage auf gelindem Feuer eben heiß, aber ja nicht weich werden, gebe sie zum Ablaufen auf einen Porzellanseißer und darnach mit den, wie Mandeln abgeschälten Steinen und zu Stückchen geschnittenem, eingemachtem Ingwer in die Gläser, koche den Saft zur Perle und gieße ihn kalt über die Früchte. Nach acht Tagen wird der Saft dann wieder abgegossen, aufgekocht und wieder kalt über die Aprikosen gegossen, welches man vorsichtshalber nach abermals acht Tagen wiederholen kann. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte nehme man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und ein fingerlanges Stückchen Ingwer. Die Steine, welche Viele angenehm finden, werden in meiner Küche nicht benutzt, dagegen nehme ich etwas mehr Ingwer.

19. **Aprikosen auf englische Art (Apricot Jam).**

Man nehme reife, frisch gepflückte Aprikosen, halbire und entsteine sie, bestreue sie in einer tiefen Schüssel mit Zucker — 350 Gramm auf 1 Kilo Früchte — und lasse sie so acht bis zehn Stunden lang stehen. Zerschlage auch vorsichtig einen Theil der Steine, schäle sie ab und thue sie nebst den Aprikosen, ihrem Saft und noch 500 Gramm Zucker in die Einmachcasserole, koche sie eine halbe Stunde lang und fülle sie, erkaltet, in die Gläser.

20. **Aprikosen in Franzbranntwein.**

Man wische recht schöne, feste Früchte mit einem weichen Tuche ab und durchsteche sie einige Mal mit einer feinen Stricknadel, bringe sie mit frischem Wasser zum Kochen, lege sie auf ein Sieb zum Abtropfen, und darnach in eine tiefe Schüssel. Nehme nun für $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte 250 Gramm Zucker in Stücken, tauche ihn rasch in das Aprikosenwasser und lasse ihn kochen, schäume ihn und gieße ihn über die Aprikosen, welche man nach vierundzwanzig Stunden in dem Saft eben aufkochen läßt und mit dem Schaumlöffel wieder in die Schüssel thut. Den Saft kocht man mit einer halben Stange in Stückchen zerschnittener Vanille und einer Prise Salz, langsam noch

fünfundzwanzig Minuten lang und gießt ihn über die Früchte und am dritten Tage werden diese mit dem Saft noch einmal aufgekocht und ohne Saft in die Gläser gefüllt, der Saft aber zum Breitlauf eingekocht, erkaltet mit der gleichen Menge besten Franzbranntweins vermischt und über die Aprikosen gegeben.

21. **Aprikosen in Arrac.** Man halbire die geschälten und entsteinen recht reifen Früchte, klopfe die Steine auf und schäle die Kerne, nehme zu 1 Kilo Frucht $\frac{3}{4}$ Kilo gesiebten Zucker und gebe Aprikosen, Kerne und Zucker schichtweise in weithalsige Gläser, übergieße es mit feinem Arrac und binde es zu.

22. **Aprikosen in Essig.** Man schäle, halbire und entsteine die Früchte, welche recht reif sein müssen und koche für 3 Kilo davon 1 Liter guten Weinessig mit 1 Kilo Zucker auf, schäume pünktlich ab und lasse die Aprikosen einige Male darin aufwallen, lege sie mit dem Schaumlöffel in die Gläser und koche den Essig mit etwas Zimmt zu einem dünnflüssigen Syrup, den man, abgekühlt, über die Aprikosen gießt und nach drei bis vier Tagen abgießt, wieder aufkocht und wieder übergießt.

23. **Aprikosen in Büchsen.** Man halbire und entsteine die Aprikosen und lege sie in die Büchsen. Koche dann für jede 1 Liter haltende Büchse 400 bis 500 Gramm Zucker, je nachdem man das Süße liebt, in $\frac{3}{16}$ Liter Wasser nur so lange, bis er abgeschäumt ist und fülle damit die Büchsen, daß ein starker Strohhalm breit vom Rande ab frei bleibt, lasse sie zulöthen und in einem Kessel mit kochendem Wasser, welches über die Büchsen gehen muß, fünfzehn Minuten lang kochen und im Wasser erkalten.

Dieses ausgezeichnete Eingemachte wird meistens als Compot gegeben, kann aber auch zu Torten und Kuchen, gerade wie frische Früchte gebraucht werden und ist ganz besonders für Kranke eine vortreffliche, heilsame Erquickung, hält sich auch Jahre lang, jedoch wenn die Büchse geöffnet worden, nicht länger als jeder andere Compot.

24. **Aprikosen-Marmelade.** Man schneide ganz reife Aprikosen auseinander, nehme die Steine heraus, lasse die Früchte in kochendem Wasser aufkochen und ziehe die Haut ab. Läutere dann $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker auf $\frac{1}{2}$ Kilo Aprikosen, thue diese nebst der fein geschnittenen Schale einer Citrone hinein und koche sie ganz weich, verühre sie mit einem hölzernen Löffel und rühre sie hernach noch so lange, bis es eine ziemlich dicke Masse ist.

Auf andere Art, nehme man sehr reife, weiche Aprikosen und auf ein Kilo davon $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, läutere diesen, koche ihn zum Breitlauf und die entsteinten Früchte darin unter beständigem Rühren zu einem Brei, der sich vom Löffel ablöst. Füge nun die abgeschabten Kerne hinzu, lasse sie einmal mit aufkochen und fülle die Marmelade, nachdem sie abgekühlt ist, in die Gläser.

Auf dritte Art, entsteine man sehr reife Aprikosen und bringe sie zu Feuer, daß sie auseinander kochen, treibe sie durch ein Haarsieb und gebe zu $1\frac{1}{2}$ Kilo Aprikosenmasse $\frac{3}{4}$ Kilo fein gestoßenen Zucker, koche es dick ein und fülle es heiß in die Gläser.

25. **Aprikosen-Brödchen.** Man gebe vier Eßlöffel voll recht feste Aprikosen-Marmelade mit dem Saft einer halben Citrone über $\frac{1}{4}$ Kilo ganz fein gesiebten Zucker auf das Backbrett und knete sie wie Brod in dem Zucker, bis sie gar nicht mehr klebt. Forme dann runde Kugeln, in Größe einer Wallnuß daraus, drehe sie in grob gestoßenem Zucker um und trockene sie, dick mit Zucker bestreut, in einem gänzlich verköhlten Ofen. Schneide, wenn die Brödchen trocken sind, runde weiße Papierchen, von 5 Centimeter Durchmesser etwa, und falte die Ränder fingerbreit mit einem kleinen Messer, wie gepreßt, wodurch halb geschlossene Käpselchen entstehen, welche man mit Zucker bestreut, die Brödchen hinein legt und an einem warmen Orte aufbewahrt. — Ebenso von „Quitten-Marmelade“.

26. **Birnen.** Man koche die geschälten und halbirten Birnen mit etwas Citronenschale und Stückchen Zimmt in Wasser ziemlich weich und thue sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Tauche nun, für 1 Kilo Birnen 1 Kilo in nicht zu große Stücke zer Schlagenen Zucker in das Birnenwasser und koche ihn unter fleißigem Abschäumen zu

einem dünnen Syrup, in welchem man die Birnen nun vollends gar kocht, in die Gläser legt, den Saft dick einkochen läßt und erkaltet, über die Früchte gießt.

27. **Muskateller-Birnen.** Man schäle die Birnchen, entferne die Blüthe und schneide die Stiele halb ab, lasse sie in kochendem Wasser ein paar Mal aufwallen und dann auf einem Tuche abtrocknen. Läutere nun zu $\frac{1}{2}$ Kilo Birnen $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, stecke in jede Birne an Stelle der Blüthe eine Gewürznelke und koche sie mit 8 Gramm zerbröckeltem Zimmt in dem Zucker ein paar Mal auf, thue sie auf eine Schüssel und bedecke sie mit Papier. Den andern Tag wird der Zucker abgegossen und abgeschäumt und man kocht die Birnen wieder darin auf, welches man am dritten Tage wiederholt, den Saft, nachdem die Birnen herausgenommen, zur Perle einkocht und über die Früchte gießt.

28. **Stuttgarter Birnen** (Weishirtl). Diese köstlichen Birnchen geben eine vorzügliche Confitüre, doch dürfen sie nicht überreif sein, bleiben ganz und werden nur geschält, die Stiele etwas gekürzt und mit geläutertem Zucker übergossen, $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker zu $\frac{1}{2}$ Kilo Birnen. Den andern Tag gießt man den Saft ab, läßt ihn aufkochen und übergießt die Früchte abermals damit und verfährt ebenso den dritten Tag, wonach man die erkaltete Confitüre einfüllt.

29. **Birnen in Essig.** Man nimmt dazu am besten die sogenannten doppelten Bergamotten, welche ganz mürb sein müssen, schält sie, schneidet sie halb durch und das Kernhaus heraus, wiegt sie und thut sie rasch in kaltes Wasser, damit sie recht weiß bleiben. Für $4\frac{1}{2}$ Kilo Früchte bringt man nun $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und $\frac{5}{4}$ Eiter Weinessig zu Feuer, gibt wenn es kocht und abgeschäumt ist, soviel Birnen hinein, als neben einander liegen können, füge 8 Gramm Zimmt und die Schale einer Citrone hinzu und koche sie auf lebhaftem Feuer, bis sie sich gut durchstechen lassen, nicht länger, sonst werden sie unansehnlich, und fahre so mit dem Kochen möglichst rasch fort, bis alle gekocht sind und man sie jetzt, die runde Seite nach oben, in die Gläser legt und den dick eingekochten Saft darüber

gießt. Nach einigen Tagen kocht man diesen, der wieder dünn geworden sein wird, stark ein, gibt ihn abgekühlt über die Birnen und schüttelt die Gläser bisweilen, damit sie sich senken. Sollte später der Saft wieder dünn werden, so muß er auf der Stelle abermals aufgekocht werden.

30. **Birnen in Brantwein.** Man nehme fünfundzwanzig schöne, nicht ganz reife Birnen, wische sie mit einem weichen Tuche ab, durchsteche sie einige Mal mit einer Nadel und lege sie immer gleich in frisches Wasser, mit dem man sie dann auf mäßiges Feuer bringt, doch muß das Wasser beständig fast siedend sein, bis die Birnen dem Druck des Fingers nachgeben und man sie nun in frisches Wasser thut, welches man nach einer Viertelstunde abgießt, frisches aufgießt, nach abermals einer Viertelstunde abgießt und dies noch einmal wiederholt, die Birnen dann gut ablaufen läßt und in die Gläser gibt. Unterdeffen hat man $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker geläutert, mißt ihn, vermischt ihn mit der doppelten Menge feinem Brantwein und gießt es, erkaltet, über die Früchte.

31. **Birnen mit Citrone.** Man schäle gute, mittelgroße, nicht zu reife Birnen, schneide sie in sechs Theile und nehme auf $\frac{1}{2}$ Kilo Birnen $\frac{3}{8}$ Kilo gestoßenen Zucker, gebe von diesem etwas in die Einmachcasserole, dann von den Birnen darüber, wieder Zucker, wieder Birnen und so fort, bis Alles eingelegt ist, wonach man es zwei bis drei Stunden ziehen läßt und nun auf ein, zuerst gelindes Feuer bringt, es aber verstärkt, sowie der Zucker geschmolzen ist, füge jetzt auf fünfzig Birnen noch die Schale einer Citrone, in feine $1\frac{1}{2}$ Centimeter lange Streifen geschnitten hinzu, koche die Birnen eine halbe Stunde lang und presse zuletzt noch den Saft der Citrone hinein.

32. **Birnen mit Ingwer.** Man nehme auf $4\frac{1}{2}$ Kilo Birnen (Sommer-Bergamotten sind besonders zu empfehlen) $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und 70 Gramm Ingwer, wie man ihn in der Apotheke bekommt und der frisch und in großen Stücken sein muß, lege ihn vierundzwanzig Stunden lang in kaltes Wasser, reinige ihn mit einem Messer, schneide ihn in kleine Stückchen und spüle ihn noch-

mals ab. Die geschälten und halbirten Birnen werden immer gleich in kaltes Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben und der Zucker wird mit $\frac{3}{4}$ Eiter Wasser zu Syrup gekocht, worauf man den Ingwer und immer so viel von den wohl abgewaschenen Birnen hinein gibt, als Platz haben, sie klar aber nicht zu weich kocht und dann zum Abkühlen, eine neben die andere, auf flache Schüsseln legt. Den Saft kochte man noch etwas ein und wenn er ebenfalls abgekühlt ist, so fülle man ihn mit den Früchten in die Gläser, gieße ihn nach einigen Tagen ab, gebe, wenn er kocht, die Birnen hinein, lasse sie eben heiß darin werden und verfahre hernach wie beim ersten Mal. — Sehr gut und magenstärkend.

33. Birnen mit Preiselbeeren (Au Cardinal). Man kochte 4 Eiter gute reife, gewaschene Preiselbeeren mit wenig Zucker rasch weich und seihe den Saft durch ein ausgespanntes Tuch, presse aber die Beeren nicht. Unterdeffen hat man $1\frac{1}{2}$ Kilo feine, noch feste Birnen geschält, halbird und das Kernhaus ausgenommen und kocht sie nun in dem Preiselbeersafte mit 1 Kilo Zucker, einer halben Stange Zimmt und etwas Citronenschale, unter sorgfältigem Abschäumen langsam weich. Legt die Birnen nun in die Gläser, läßt den Saft dick einkochen und gießt ihn über die Früchte.

34. Birnen mit Äpfeln. Man nehme auf $1\frac{1}{2}$ Kilo Birnen 1 Kilo Zucker und reibe die Schale einer Citrone und einer Apfelsine daran ab, bringe ihn mit $\frac{1}{4}$ Eiter Wasser zu Feuer und kochte die geschälten und zu Vierteln geschnittenen Birnen nach und nach halb weich darin. Stelle nun die Hälfte davon bei Seite und lasse die andere Hälfte, der man ein paar feine, ebenfalls geschälte und zu Vierteln geschnittene Äpfel beigelegt hat, ganz gar und recht weich kochen, gieße sie auf ein Sieb und drücke sie, um allen Saft auszuziehen; bringe ihn wieder zu Feuer, gebe die zurückbehaltenen Birnen hinein und kochte sie gar.

35. Feinbirnen. Man nimmt dazu vorzugsweise reife, jedoch nicht völlig weiche ungeschälte Sommerbirnen mit den Stielen, die man mit Wasser gut bedeckt, so lange kochen läßt, bis man sie mit einer Gabel leicht durchstechen kann, wonach man sie zum Ab-

tropfen auf einen Eier thut und wenn sie ganz erkaltet sind, mit zehn Vorbeerblättern, 10 Gramm schwarzem Pfeffer, 10 Gramm Nelkenpfeffer, 10 Gramm Gewürznelken, einigen Schoten spanischem Pfeffer und einer halben, in feine Scheiben geschnittenen Meerrettigstange, auf 5 Liter Birnen in einen neuen Steintopf recht dicht einlegt. Dann kochte man in einem Messingkessel $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker in 1 Liter Wasser klar, füge $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig hinzu, lasse gut aufkochen und gieße, es völlig abgekühlt, über die Birnen, die gut damit bedeckt sein müssen. Nun näht man aus zwei runden Deckeln ein Tüll- oder Müllsäckchen, welches genau in den Topf paßt und fülle es mit 100 Gramm gelben Senfkörnern, lege es über die Früchte und binde den Topf vorsichtig zu. — Besonders bei Herren beliebt.

36. Birnen auf amerikanische Art. Wie Pfirsiche, Nr. 124, zweites Rezept, doch bleiben sie ganz, weshalb man kleine Sorten wählen muß und werden nicht geschält, behalten auch die Stiele, welche man nur ein wenig beschneidet. An Stelle des Kernwassers nimmt man frisches Wasser, mit dem Saft einer Citrone vermischt.

37. Abgefallene Birnen. Man sammle die abgefallenen Birnen (es können verschiedene Sorten sein), schäle sie, entferne die Kerngehäuse und schneide sie in Viertel, bringe sie mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker in kleinen Stückchen und ein wenig Wasser, für 1 Kilo davon, auf sehr gelindes Feuer, lasse zwei Stunden kochen und füge Saft und klein geschnittene Schale von zwei Citronen hinzu.

38. Birnen in Büchsen. Man schäle gute saftige Birnen und wenn sie klein sind, welches vorzuziehen ist, so lasse man sie ganz, entferne nur die Blume und schneide den Stiel etwas ab. Sind sie größer, so werden sie halbirt, die Kernhäuser herausgeschnitten und übrigens wie die „Aprikosen“, Nr. 23, behandelt.

39. Birnen-Marmelade. Man schäle gute, saftreiche Birnen, entferne Blume und Kernhaus, schneide sie in Stücke und lege sie immer gleich in kaltes Wasser. Bringe sie dann mit einer halben Flasche weißen Wein, einigen weißen Pfefferkörnern und

sechs Gewürznelken (in ein Mullläppchen gebunden) auf mäßiges Feuer und koche sie unter beständigem Rühren, wobei man die Birnen, so wie sie beginnen weich zu werden, hin und wieder kräftig drückt, zu Mus, reibe es, nachdem man das Gewürz herausgenommen, durch ein grobgelöcherten Porzellanseiber, vermische es mit 1 Kilo gesiebtem Zucker und Schale einer Citrone — auf 3 Kilo Birnen —, lasse es unter fortwährendem Rühren zu einer steifen Marmelade einkochen und fülle sie heiß in die Gläser.

40. Bohnen in Essig. Man koche recht zarte, junge grüne, sorgfältig abgefädete Bohnen in Wasser, dem man ganz wenig Soda zugesetzt hat, halb weich und kühle sie dann in kaltem Wasser ab, nehme auf 500 Gramm Bohnen 250 Gramm Zucker, 4 Deciliter Weinessig, 5 Gramm Zimmt und 3 Gewürznelken, tauche den Zucker in Wasser und lasse ihn unter pünktlichem Abschäumen aufkochen, füge das Gewürz hinzu, koche ihn noch eine Viertelstunde und gebe ihn kochend durch ein Sieb über die Bohnen. Am nächsten Tage kocht man die Bohnen mit dem Essig noch einmal auf, legt sie in die Gläser, läßt den Essig zu einem dünnflüssigen Syrup einkochen und gießt ihn über die Bohnen. — Sehr angenehm zu Braten und Butterbrod.

41. Brombeeren (Schottische Confitüre). Man koche auf $\frac{1}{2}$ Kilo schöne große, nicht zu reife, aber doch recht schwarze Beeren $\frac{3}{4}$ Kilo geläuterten Zucker ganz dick ein, gebe die Brombeeren hinein, schüttele sie um, daß sie unter den Zucker kommen, lasse sie ein einziges Mal aufstoßen und nehme sie aus dem Saft. Koche diesen wieder ein und vermische ihn kalt mit den Beeren. Andern Tages gieße man den Saft ab, lasse ihn gut aufkochen, schäume ihn und gebe ihn wieder kalt zu den Früchten. Nach zwei Tagen kocht man den Saft nochmals auf und etwas ein, schwenkt die Beeren darin um, läßt sie einmal aufkochen, gießt sie aus und füllt sie kalt in die Gläser. — Sollte der Saft noch zu dünn erscheinen, so müßte er noch einmal aufgekocht werden.

Auf andere Art: läutere man zu $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte $\frac{3}{8}$ Kilo Zucker zum Faden, gebe die Beeren hinein und koche sie zuerst langsam, wobei immer der Schaum abgenommen, aber ja nicht

darin gerührt werden darf. Hernach lasse man sie etwas stärker kochen und wenn sie anfangen zu sinken und kein Schaum mehr vorhanden ist, so gießt man sie behutsam aus und füllt sie, abgekühlt, in die Gläser.

Es ist dies eine sehr gute, aber wie es scheint, weniger bekannte Confitüre, welche von manchen den Himbeeren vorgezogen wird. Auch zieht man jetzt häufig Brombeeren in den Gärten, namentlich die großen amerikanischen Sorten, mehr als zwei Mal so groß wie die wilde Brombeere.

42. Brombeer-Marmelade auf englische Art (Blackberry-Marmelade). Man vermische je $\frac{1}{2}$ Kilo recht reife Früchte mit $\frac{1}{4}$ Kilo braunem Farinzucker und koche sie unter fleißigem Umrühren eine Stunde lang.

In England giebt man diese Marmelade, auf Brod gestrichen, hauptsächlich den Kindern, da man sie für sehr gesund hält.

43. Berberitzen. Sie müssen recht reif sein und schon einen Frost bekommen haben und man macht die ganzen Träubchen ein, nimmt von der Seite die Kerne aus den Beeren und legt die Träubchen immer gleich in frisches Wasser bis alle ausgekernt sind und man sie nun, auf einem Tuche ausgebreitet, abtrocknen läßt. Auf 1 Kilo Beeren läutert man dann 1 Kilo Zucker und kocht ihn zu einem dicken, klaren Syrup, gibt die Beeren hinein und läßt sie, unter fleißigem Abschäumen, eine Weile kochen, wobei man die Casserole öfters schüttelt, da man die Beeren nicht umrühren darf.

Auf andere Art, roh eingemacht, pflücke man die Beeren ab und nehme die Kernchen heraus, nehme so viel gestoßenen Zucker als Früchte und lege diese, abwechselnd mit dem Zucker in ein Glas, beschwere sie mit einem Schiefer und Stein und so wird es in sich gut. — Aus Klosterküche.

44. Citronen. Wie „Apfelsinen“ Nr. 8, erstes Recept, und „Apfelsinen“ Nr. 9.

45. Dörlitzen (Corneliuskirschen). Man läutere für 1 Kilo Dörlitzen $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, gebe die Früchte hinein, schäume

sie während des Kochens sorgfältig ab und lasse den Saft dicklich einkochen, lege sie dann mit dem Schaumlöffel in die dazu bestimmten Gläser und gieße den Saft darüber.

46. **Dörlitzen-Marmelade.** Man übergieße die gut reifen Dörlitzen mit kochendem Wasser, zerdrücke sie mit einem Pöffel und treibe sie durch einen Seiher. Koche dann das im Seiher zurückgebliebene mit dem zum Läutern des Zuckers erforderlichen Wasser auf, seihe dieses durch, läutere auch für $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte $\frac{3}{8}$ Kilo Zucker darin und koche ihn zum Faden, gebe die hindurchgetriebene Masse hinein und lasse sie langsam dick einkochen.

47. **Dultschaka** (Rumänische Confitüre). Diese beliebte Fruchtconserve wird von verschiedenem Obste hergestellt, am gebräuchlichsten aber sind Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und vorzüglich Weichseln (saure Kirschen), diese natürlich entsteint. Man nimmt auf je $\frac{1}{2}$ Kilo Frucht $\frac{1}{2}$ Kilo besten Zucker, der in wenig Wasser aufgelöst und abgeschäumt wird und so lange kochen muß, bis er Fäden zieht, welches man erprobt, indem man Zeigefinger und Daumen in kaltes Wasser taucht, damit schnell in den Zucker tupft und nun versucht, die anhaftende Masse zwischen den Fingern auseinander zu ziehen. Bilden sich dabei nun feine Fäden, gleich gesponnenem Glase, so ist der richtige Grad erreicht, doch trage man Sorge, daß das Feuer nicht zu stark sei, denn ein Augenblick kann oft den Zucker bräunen und verderben, denn er muß vollkommen weiß bleiben. Jetzt gibt man die Früchte hinein, läßt sie einige Mal darin aufkochen und nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft dicklich ein, thut die Früchte wieder dazu und schwenkt die Casserole langsam, bis das Obst, erkaltend, sich mit dem Saft füllt und annähernd seine frühere Gestalt wieder gewinnt. Beim Entsteinen der Kirschen, welches am besten mit einer Stahlfeder geschieht, deren Spitze man in den Halter steckt, achte man darauf, daß das Fleisch möglichst wenig zerrissen werde und empfiehlt es sich, probeweise ein wenig von der Confitüre erkalten zu lassen; dieselbe darf nicht geleeartig fest, sondern muß dickflüßig sein. Ganz ausgezeichnet ist eine Dultschaka von ausgekernten Johannisbeeren, namentlich Kirsch-Johannisbeeren und man bedient sich dazu einer kleinen zugespitzten Feder.

48. **Erdbeeren.** Man nehme schöne Ananas-Erdbeeren oder sonst schöne, große Erdbeeren mit festem Fleische und auf 1 Kilo Früchte auch 1 Kilo Zucker, den man mit ein wenig Wasser über dem Feuer schmelzen und zu einem Syrup kochen läßt, die Erdbeeren dann hineingibt und wenn sie einen einzigen Ball gethan haben, vorsichtig in ein Porzellangefäß gießt und vierundzwanzig Stunden lang an einen kühlen Ort stellt. Andern Tages läßt man die Erdbeeren wieder ein einziges Mal aufkochen und auch wieder vierundzwanzig Stunden lang stehen, kocht sie nun zum dritten Mal ebenso auf und thut sie in die Gläser.

Auf andere Art, lege man große, doch nicht ganz reife Gartenerdbeeren, nachdem man die Stiele entfernt hat, in eine tiefe Schüssel neben einander und so daß sie sich nicht berühren, besprize sie mit feinem Cognac, überstreue sie mit fein gestoßenem Zucker — $1\frac{1}{2}$ Kilo für 1 Kilo Frucht — der sie ganz bedecken muß und stelle sie, zugedeckt, in den Keller. Gieße Tags darauf den aus den Erdbeeren gezogenen Saft ab, koche und schäume ihn, thue, wenn er etwas eingekocht ist, die Früchte hinein, lasse sie aufkochen und fülle sie vorsichtig in die Gläser.

49. **Erdbeeren im eigenen Saft.** Man presse ein Drittel der einzumachenden Beeren aus, koche die ganz gebliebenen in diesem Saft, lasse sie aber ja nicht zerfallen und fülle sie heiß in weithalsige Einmachgläser. Gebe nun in die Gläser genau passende Korkplatten, welche in kochendem Wasser erweicht worden und drücke sie in den Hals der Gläser 5 Centimeter tief ein, wobei der Saft über den Platten stehen muß, trockne diese gut ab, gieße den obern 5 Centimeter tiefen Raum mit geschmolzenem Paraffin aus und schließe so rasch als möglich mit Blase. Es soll das heiße Einfüllen und rasche Schließen die Haltbarkeit sehr befördern, — siehe auch „Johannisbeeren auf amerikanische Art“, Nr. 66 — weil bei dieser Temperatur die in der Luft schwebenden Sporen des Gährungspilzes (Bacillen?) getödtet werden. Auf diese Art eingemacht behalten die Früchte ganz ihren natürlichen Geschmack und werden beim Gebrauche nach Geschmack mit Zucker vermischt.

50. **Erdbeeren in Rum.** Man gebe die Erdbeeren, mit fein gesiebttem Zucker dazwischen — $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker für ein 1 Liter haltendes Glas — in ein Einmachglas, übergieße sie mit feinem Rum, daß er übersteht und binde das Glas mit Papier zu, steche einige Mal mit einer Nadel hinein und stelle das Glas nun mehrere Wochen lang an die Sonne. — Ebenso „Himbeeren“.

51. **Erdbeeren auf englische Art.** Man nehme ein gleiches Gewicht an großen, schönen, nicht überreifen Erdbeeren und gestoßenem feinen weißen Zucker, lege erstere in eine große Schüssel, bestreue sie mit der Hälfte des Zuckers und schüttele die Schüssel hin und wieder ein wenig, damit sich Zucker und Früchte besser vermischen. Den folgenden Tag bereite man aus dem übrigen Zucker einen dünnen Syrup, füge, wenn man etwa $1\frac{1}{2}$ Kilo Erdbeeren hätte, $\frac{1}{2}$ Liter Johannisbeer-saft hinzu und lasse die Erdbeeren gelinde darin kochen, bis der Saft geleeartig wird. — In England servirt man sie gern in Gläsern, mit leichtem süßem Rahm aufgefüllt und feinem Backwerk dabei.

52. **Erdbeeren in Gläsern.** Man lege schöne Garten-Erdbeeren mit festem Fleische in Gläser, übergieße sie mit geläutertem Zucker — auf $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker — und binde die Gläser mit Blase zu. Bringe sie zwischen Heu mit Wasser zu Feuer, lasse sie eine Viertelstunde lang kochen und dann im Wasser erkalten.

53. **Erdbeeren in Büchsen.** Man pflücke schöne, große und reife, jedoch nicht überreife Erdbeeren von den Stielen, berühre sie aber dabei so wenig als möglich und stoße Raffinadezucker sehr fein, siebe ihn durch ein Haarsieb und gebe davon auf den Boden der Büchse einen gehäuften Eßlöffel voll, darauf dann die Erdbeeren bis zur Hälfte der Büchse und darüber zwei gehäuften Eßlöffel Zucker, wonach man die Büchse sanft schüttelt, damit die Erdbeeren sich setzen. Fülle nun die Büchse vollends mit Erdbeeren und bestreue sie wieder mit einigen Eßlöffeln Zucker, schüttele sie abermals ein wenig und lasse sie eine halbe Stunde lang stehen. Den danach wieder entstandenen leeren Raum fülle man jetzt

ganz mit Zucker, lasse die Büchsen verlöthen und fünfzehn Minuten lang von da an, wo das Wasser zu kochen beginnt, im Wasser kochen.

54. **Erdbeer-Marmelade.** Man streiche recht reife Walderdbeeren durch ein sehr feines Haarsieb, so daß die kleinen Kernchen zurückbleiben und nehme auf 1 Liter Erdbeermasse $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, den man zur Perle kocht und zuerst nur den vierten Theil der Erdbeeren hineingibt, und so wie dies aufkocht, wird wieder ein Viertel der Früchte dazu gethan und so fort, bis alles darin ist. Die kochende Masse muß dabei immer mit einem silbernen Böffel von Grund aus bewegt und gehoben und auch von oben, am Rande der Casserole, abgenommen und nach unten eingerührt werden, bis die Marmelade dick vom Böffel fällt.

55. **Feigen.** Man koche reife aber noch feste Feigen eine halbe Stunde lang im Wasser und gebe dann auf 3 Liter derselben einen Eßlöffel Salz, nehme sie gleich vom Feuer, decke sie zu, lasse sie in Wasser erkalten und hierauf rein ablaufen, durchsteche sie mit einem Messer und wiege sie. Läutere nun auf je $\frac{1}{2}$ Kilo Feigen $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, füge den beim Durchstechen der Früchte abgelauenen Saft hinzu, gebe die Feigen hinein und koche sie eine halbe Stunde lang, worauf man sie zum Ablaufen auf ein Sieb legt, den Saft dick einkocht und erkaltet über die Früchte gießt. Nach acht Tagen wird dann der Saft abgegossen, zum Kochen gebracht und man läßt die Feigen dann aufkochen.

56. **Hüße Gurken.** Man muß dazu ganz gelbe, große, jedoch noch feste Gurken nehmen, welche man schält, spaltet und das Kernhaus herausnimmt, die Gurken dann der Quere nach in 5 bis 6 Centimeter lange Stücke theilt, diese in feine längliche Streifen schneidet, in der Art wie Kohlrabi geschnitten wird und sie wiegt. Für jedes $\frac{1}{2}$ Kilo Gurken bringe man jetzt $\frac{1}{2}$ Liter Essig zu Feuer, thue wenn er kocht die Gurken hinein, lasse sie, während man sie bisweilen mit dem Schaumlöffel bewegt, zum Kochen kommen und ein paar kräftige Walle thun und gebe sie zum Abtropfen auf einen Seiher. Nun nehme man auf jedes $\frac{1}{2}$ Kilo Gurken $\frac{3}{8}$ Kilo Zucker

in handgroßen Stücken, tauche jedes Stück in Wasser und setze ihn so aufs Feuer, schäume ihn und koche ihn, bis er klar wird und kräftig kocht, wonach man die Gurken hineingibt und ein paar Mal gut aufkochen läßt; füge ganzen Zimmet und weiße Pfefferkörner hinzu — auf 1 Kilo Gurken zwei fingerlange Stückchen Zimmet und einen Theelöffel Pfefferkörner und gieße das ganze in eine Terrine, bedecke es mit Papier und lasse es so einige Tage oder auch ein paar Wochen stehen. Dann werden die Gurken wieder zu Feuer gebracht, wo man sie durch und durch heiß werden aber nicht kochen läßt, sie abschäumt, auf einen Seiher gießt und danach in die Terrine gibt. Den Saft kocht man, bis er recht hell ist und nicht ganz dünn vom Löffel fließt, etwa eine Viertelstunde lang, gieße ihn über die Gurken und fülle sie, wenn sie ganz erkaltet sind, in die Gläser. — Ganz vortrefflich, goldgelb und klar wie Bernstein, halten sich Jahre lang und werden je älter, je besser.

Auf andere Art schneide man die ebenfalls gelben und großen Gurken zuerst in der Mitte quer durch, schäle sie, spalte jede Hälfte in vier Theile und nehme Mark und Kern heraus, bestreue die Gurken mit Salz und lasse sie so über Nacht stehen. Am andern Tage thue man sie auf einen Seiher, trockene sie auf einem Tuche wohl ab und gebe sie in kochenden Bieressig, worin sie aber nur ans Kochen kommen dürfen und man sie nun wieder in den Seiher thut. Sind sie dann ganz abgelaufen, so lege man sie mit Zimmet und Gewürznelken in einen Topf, koche Weinessig mit Zucker — $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker auf $\frac{1}{4}$ Liter Essig — und gebe ihn kochend über die Gurken, gieße Tags darauf den Essig ab und wieder kochend auf die Gurken und ebenso am dritten Tage und nehme später das Gewürz heraus.

57. **Ingwer-Gurken.** Man schäle 2 Kilo gelbe aber noch feste Gurken, nehme die Kerne heraus und schneide sie in passende Stücke. Habe dann $\frac{1}{8}$ Kilo Ingwer aus der Apotheke in schönen Stücken, den man mit Wasser abgebürstet, wieder getrocknet und im Mörser etwas gequetscht hat, 1 Kilo geläuterten Zucker, $1\frac{1}{2}$ Liter Weinessig und die in feinen Streifen geschnittene Schale von zwei Citronen, koche die Gurken darin klar und wenn man sie herausgenommen hat, den Saft noch etwas ein.

58. **Hagebutten.** Man reibe schöne große Garten-Hagebutten mit einem Tuche gut ab, schneide oben ein Scheibchen weg und nehme die Kerne vorsichtig heraus; die Stielchen bleiben daran. Auf 1 Kilo Hagebutten koche man dann 1 Kilo Zucker in $\frac{3}{8}$ Liter Weinessig, schäume ihn und koche die Früchte weich darin, nehme sie nun heraus, lasse den Saft noch etwas einkochen und gieße ihn über dieselben.

59. **Hagebutten in Rum.** Man thue die wie vorstehend gereinigten Früchte in kochendes Wasser, koche sie beinahe weich und lasse sie auf einem Sieb abtropfen. Läuere für 1 Kilo Hagebutten $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und gebe ihn erkaltet darüber; gieße ihn den zweiten und auch den dritten Tag ab, koche ihn jedes Mal etwas stärker ein und gieße ihn erkaltet wieder über die Früchte. Am vierten Tage kocht man ihn zur großen Perle, läßt die Hagebutten einige Mal darin überwallen und im Saft erkalten, vermischt sie dann mit $\frac{1}{4}$ Liter feinem Jamaika-Rum und füllt sie ein.

60. **Hagebutten - Marmelade.** Man benutze dazu vorzugsweise die kleinen wilden Hagebutten, weil sie eine schönere Farbe behalten, doch kann auch die große Garten-Hagebutte gebraucht werden. Die Früchte müssen hochroth und reif, aber noch ganz fest sein. Man wischt sie von außen mit einem Tuche ab, entfernt Stiel und Blüthe und schneidet sie der Länge nach entzwei, nimmt Kerne und alles Stachelige heraus und wischt sie noch mit einem Tuche aus, damit alle kleinen Fäserchen wegkommen. Nun stelle man sie drei Tage lang, in einem irdenen Topfe und mit einem Tuche bedeckt, an einen etwas warmen Ort, z. B. in die Küche, während dessen man sie täglich drei bis vier Mal mit einem neuen Kochlöffel umrührt und gut durcharbeitet. Nach dieser Zeit treibt man sie durch ein mitteldichtes Haarsieb, kocht auf jedes $\frac{1}{2}$ Kilo der Hagebuttenmasse $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker zum Faden und wiege die Schale einer halben Citrone so fein wie möglich, gebe sie zu den Hagebutten, gieße den kochenden Zucker daran und rühre es, ohne es auf das Feuer zu bringen, bis die Marmelade ganz kalt geworden ist, worauf man sie gleich einfüllt. Will man die Marmelade ganz fein haben, so nehme man gleich viel Zucker als Hage-

buttenmasse, die Schale einer ganzen Citrone auf $\frac{1}{2}$ Kilo Frucht und rühre es eine ganze Stunde.

Auf andere Art, wozu auch die kleinen Hagebutten am besten sind, koche man die wie oben angegebenen gereinigten und danach abgewaschenen Früchte, mit Wasser eben bedeckt, recht weich und treibe sie durch ein Sieb. Füge zu 1 Kilo davon 400 Gramm Zucker und die fein geschnittene Schale eines Citronenviertels und lasse, unter beständigem Rühren, so lange kochen, bis es dick genug ist. — Besonders gut, um es Kindern auf dem Brod zu geben.

61. **Himbeeren.** Wie „Brombeeren“, Nr. 41.

62. **Himbeeren in Spiritus.** Man lege ausgesucht schöne, nicht zu reife Himbeeren schichtweise mit gesiebttem Zucker — $\frac{1}{2}$ Kilo auf $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte — in kleine Gläser, bedecke sie mit Mull und lasse sie so vierundzwanzig Stunden lang stehen, wonach sie sehr zusammen gefallen sein werden und man die Gläser nun, wie oben angegeben, mit Himbeeren und Zucker ganz voll füllt, auf jedes Glas zwei bis drei Eßlöffel feinsten Spiritus gibt und von einer andern Hand jedes Glas mit bereit gehaltenem Papier verkleben läßt. — Auf diese Art eingemacht, behalten die Himbeeren ihr natürliches Aroma und sind sehr haltbar, so lange die Gläser nicht angebrochen werden.

63. **Himbeer-Marmelade.** Man streiche sehr reife Himbeeren durch ein Haarsieb und verrühre 1 Liter davon mit $\frac{1}{2}$ Kilo feingesiebttem Zucker, koche dies auf gelindem Feuer unter beständigem Rühren so lange, bis die Marmelade dick, fast trocken aber saftig vom Löffel fällt und fülle sie so heiß wie möglich ein.

64. **Heidelbeeren.** Wie „Brombeeren“, Nr. 41.

Auf andere Art nehme man zu $\frac{1}{2}$ Kilo Beeren $\frac{1}{4}$ Kilo gestoßenen Zucker und koche es zusammen, und da diese Früchte gewöhnlich sehr viel Saft ziehen, so ist es gut, wenn man sie, so bald sie genug gekocht sind, mit einem Schaumlöffel herausnimmt und den Saft, der geleeartig sein muß, noch etwas einkocht.

Auf dritte Art kochte man sie mit $\frac{1}{2}$ Kilo Farinzucker für 2 Liter Beeren, bis sie steif werden, muß aber beständig darin rühren, weil sie sonst anbrennen. — Sehr haltbar und bei Kindern sehr beliebt.

65. Johannisbeeren. Man benutzt zum Einmachen, sei es in ganzen Beeren oder als Gelee und Marmelade, sowohl rothe wie weiße und schwarze Johannisbeeren und alle können nach denselben Recepten eingemacht werden, doch verwendet man die rothen am häufigsten, die schwarzen selten, weil ihr Geschmack den meisten Personen unangenehm ist, aber Gelee davon wirkt vortrefflich gegen Halsleiden.

Wenn man Johannisbeeren gut und schön einmachen will, so muß man fürs Erste recht schöne, große, ja nicht zu reife Früchte aussuchen, denn falls sie überreif sind, so behalten sie keine schöne Farbe und verkothen zu leicht; die große, sogenannte Kirsch- oder Riesen-Johannisbeere ist sehr zu empfehlen. Dann muß man die Beeren Stück für Stück mit der Hand sorgfältig von den Stielchen pflücken und auf große Schüsseln legen, damit sie sich nicht drücken, dadurch an Saft verlieren und hernach beim Kochen unansehnlich werden; findet man dies Abpflücken zu mühsam, so streife man sie eben mit einer silbernen Gabel ab. Nun läutere man zu $\frac{1}{2}$ Kilo Johannisbeeren $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker in $\frac{3}{16}$ Liter Wasser, gebe, wenn es abgeschäumt ist, die Beeren hinein, schäume sie sorgfältig ab und lasse sie so lange kochen, bis die Beeren anfangen zu sinken.

Auf andere Art, zu der man aber womöglich Kirsch- oder Riesen-Johannisbeeren nehmen soll, bereite man sie wie die „Spanischen Kirschen“, Nr. 75, nur daß man, ehe sie in der Hitze nach oben kommen, die unterste Schicht äußerst behutsam mit einem neuen Holzrührlöffel aufheben kann, dann aber sogleich schütteln muß. — Sie sind sehr schön und halten sich vortrefflich, doch darf man sie nie aufkochen, sonst werden sie hart.

66. Johannisbeeren auf amerikanische Art. Man muß dazu eigentlich luftdicht zu verschließende Gläser (Patentgläser) haben, doch kann man auch allenfalls gewöhnliche Einmachgläser mit umgebogenem Rande benutzen und sie mit Schweins-

blase zubinden, unerlässlich ist aber, daß man die Früchte kochend heiß und bis zum Ueberlaufen einfülle und augenblicklich den Deckel darauf gebe und möglichst fest zuschraube oder mit Blase zubinde, weshalb dies am besten von einer zweiten Person verrichtet wird, auch muß man die Früchte an einem kühlen, trockenen, dunkeln Ort bewahren, denn das Licht bringt sie leicht in Gährung und schadet der Farbe. Damit die Gläser nicht springen, setzt man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, daß sie nach und nach warm werden und stellt sie sich dann auf dem Rande des Herdes zur Hand, um sofort einfüllen zu können.

Ist das nun Alles besorgt, so bringe man die Beeren aufs Feuer und füge, wenn sie aufgekocht haben, einen Eßlöffel Zucker auf je ein Viter Beeren hinzu, jedoch erst, wenn man fast allen Saft abgeschöpft hat und die Beeren beinahe trocken sind, wonach man sie noch eine Viertelstunde lang kochen läßt. — Den Saft kann man zu Gelee benutzen.

Auf diese sehr empfehlenswerthe Weise können alle Arten von Beeren eingemacht werden, Himbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Erdbeeren, Preiselbeeren, Heidelbeeren, Weinbeeren und auch ausgesteinte Kirschchen.

67. Ausgekernte Johannisbeeren. Man suche die schönsten und dicksten Beeren von rothen Johannisbeeren aus, nehme mit einer zugespitzten Feder (Rabensfeder oder ähnlich) die Kerne vorsichtig, um nicht zu sehr aufzuschlitzen, heraus, indem man an der Stielseite einsticht und lege die ausgekernten Beeren auf Teller. Läutere nun auf $\frac{1}{2}$ Kilo Beeren $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und koche ihn zum Faden, gebe die Beeren hinein und lasse sie eben aufkochen, ja nicht länger, schwenke aber die abgesetzte Casserole noch eine kleine Weile, wodurch die Beeren sich mit dem Saft füllen und viel schöner und voller erscheinen.

Diese ausgezeichnete feine und schöne Confitüre, unter dem Namen „Groseilles de Bar“ im Handel bekannt und berühmt, ist zwar etwas mühsam und erfordert vielen Zucker, gibt aber auch, weil sie nur sehr wenig gekocht wird, viel aus und $\frac{1}{4}$ Kilo Beeren schon eine schöne Portion.

68. Confitüre und Gelee von Johannisbeeren.

Man streife ausgesucht schöne, nicht überreife rothe Johannisbeeren von den Stielen, läutere und koche zum Faden für jedes Kilo davon ein Kilo Zucker und lasse die Beeren zehn Minuten lang darin kochen, gieße sie auf ein Haarsieb und fülle sie in die Gläser. Den Saft koche man noch zehn Minuten lang, gebe davon so viel wie nöthig auf die Beeren und das Uebrige als Gelee auch in Gläser.

69. Johannisbeer-Marmelade. Man streife rothe Johannisbeeren durch ein Haarsieb und läutere und koche zu 1 Liter derselben $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker, bis er ganz dick vom Löffel fällt, jedoch weiß und klar bleibt, gebe die Johannisbeeren dazu und koche sie, während man sie beständig umrührt und vom Boden aufstößt, so dick ein, daß die Marmelade, wenn man sie aufnimmt, in kleinen Klumpen herabfällt, fülle sie in die Gläser und lasse sie über Nacht verkühlen.

70. Johannisbeeren in Träubchen. Man bringe $\frac{1}{2}$ Kilo in kleine Stücke zerschlagenen Zucker mit $\frac{1}{3}$ Liter Wasser möglichst rasch zum Kochen und wenn der Zucker anfängt, Fäden zu ziehen, so gebe man den Schnee von ein paar Eiweiß hinein, der sich wie eine Haube aufkocht und alle Unreinigkeit des Zuckers aufnimmt, hebe ihn sorgfältig weg, lasse den Zucker noch einmal aufkochen und kalt werden. Dann lege man ausgesucht schöne Johannisbeerträubchen in Gläser, übergieße sie mit dem gekochten Zucker und binde die Gläser mit Schweinsblase zu, setze sie mit Heu dazwischen in einen Kessel, gieße lauwarmes Wasser daran, aber nur so viel, daß es beim Kochen nicht in die Gläser dringen könne und lasse es zehn Minuten lang kochen, nehme den Kessel ab und nach einer Stunde die Gläser heraus, die man mit gut erwärmten Tüchern bedeckt, bis sie ganz erkaltet sind. Der angegebene Zuckersaft genügt meistens für ein, 1 Liter haltendes Glas. — Sehr hübsch macht es sich, wenn man rothe und weiße Träubchen, jede für sich, einmacht und dann zusammen in einer Schale servirt.

71. Candirte Johannisbeeren. Man binde von ausgesucht schönen Johannisbeeren, immer drei bis vier ganze

Träubchen mit einem Faden in ein Büschelchen, koche $\frac{1}{4}$ Kilo geläuterten Zucker zum Faden, lege die Büschelchen nebeneinander hinein, so daß keins auf das andere zu liegen komme und lasse sie einige Minuten lang gelinde darin kochen. Hebe sie dann, auch neben einander, auf ein Sieb und fahre so mit dem Kochen fort, bis alle Büschelchen gekocht sind, die man nun auf den Sieben erkalten läßt, dann in fein gestoßenem Zucker umwendet, auf mit Zucker stark bestreute Schüsseln nebeneinander legt und sie zum Abtrocknen in ein sonniges Zimmer, jedoch nicht unmittelbar an die Sonne, oder sonst mäßig warmes Zimmer stellt, wo sie ein par Tage bleiben und dann wieder auf die Siebe kommen und wenn sie ganz trocken sind, so legt man sie — nicht zu viele übereinander — zwischen Papier in Schachteln und bewahrt sie an einem trockenen Orte. — Sie halten sich ein ganzes Jahr und werden als sehr hübsches Dessert oder zur Verzierung von Torten benutzt und auch hier machen verschiedene Farben einen guten Effekt.

Auf andere Art (En Chemise), tauche man die einzelnen Träubchen in Eiweiß, welches man in eine Obertasse gegeben hat, lasse sie abtropfen und überzuckere sie, indem man sie in geriebenem Zucker theils umwendet, theils hin und wieder Zucker darüber streut und so fortfährt, bis die nöthige Portion fertig ist. Sie werden auf eine Porzellanschüssel nebeneinander gelegt und an der Sonne oder auch bloß an der Luft etwas abgetrocknet; an Ofenwärme dürfen sie nicht kommen, halten sich auch höchstens ein paar Tage, sind aber sehr hübsch und gut und man pflegt beim Serviren Johannisbeerblättchen darum und dazwischen zu legen.

Ebenso Kirschchen, deren Stiele man etwas beschneidet, große schöne Erdbeeren, wo man die grünen Blättchen abnimmt und Apfelsinen, besonders Mandarinen, vorsichtig geschält und in ihre natürlichen Abtheilungen gebrochen, nicht geschnitten, weil sie sonst Saft auslassen und sich nicht schön verzuckern. — Eine Schale mit solch' verschiedenem Obste oder dasselbe über einem Tortenpapier (Spitzenpapier) arrangirt, ist eine ungewöhnlich hübsche und dabei so leicht herzustellende Tafelzierde.

72. Schwarze Johannisbeeren (Schottische Confitüre). Man nehme Stiele und Blüthen der Beeren

mit der Scheere ab und koche auf $\frac{1}{2}$ Kilo davon $\frac{3}{8}$ Kilo Zucker zum Faden, gebe die Beeren dazu, hebe sie mit einem silbernen Löffel untereinander, schwinde sie und lasse sie weich, aber nicht verkochen. Gieße sie in eine Wanne und andern Tags auf ein Sieb, koche den Saft noch einmal gut auf und mische ihn kalt unter die Beeren.

73. **Kirschen.** Man nehme womöglich Dranienkirschen, entsteine sie und koche auf je $\frac{1}{2}$ Kilo davon $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zum Faden, thue die Kirschen einen Augenblick hinein und mit dem Schaumlöffel dann wieder heraus. Lasse den Saft noch etwas einkochen und gieße ihn über die Kirschen, welche so zwei Tage lang stehen bleiben, wonach man sie aufkocht und so lange schüttelt, bis sie kalt sind, damit sie wieder rund und dick werden. — Zum Aussteinen bedient man sich am besten einer Stahlfeder, deren Spitze man in den Halter steckt und nun mit der Rundung den Stein an der Stielseite heraus holt.

Auf andere Art, kalt bereitet, lege man abgestielte Weichselkirschen, immer eine Lage Kirschen und eine Lage gestoßenen Zucker — von jedem gleich viel — in ein weites Glas, welches recht voll sein muß, binde es mit Blase zu, stelle es an die Sonne und schüttle es in der ersten Woche einige Mal um.

74. **Süße und saure Kirschen.** Man nehme $1\frac{1}{2}$ Kilo große, schwarze süße Kirschen und 1 Kilo saure, beide abgestielt und ausgesteint, lasse $\frac{1}{4}$ Liter frisch ausgepressten Himbeersaft mit $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker langsam aufkochen, thue dann die süßen Kirschen hinein und lasse sie, indem man sie abschäumt und von Zeit zu Zeit behutsam umrührt, eine Viertelstunde über dem Feuer. Gebe nun die sauren Kirschen dazu, koche das Ganze noch eine Viertelstunde und wenn sich noch Schaum zeigen sollte, so entferne man ihn behutsam. Hebe jetzt die Früchte mit einem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Saft und lege sie, nachdem sie gut abgetropft sind, in ein Porzellangefäß, koche den Saft dick ein und gieße ihn heiß über die Kirschen.

75. **Spanische Kirschen.** Man nehme zu $\frac{1}{2}$ Kilo ausgesteinten Amarellen die gleiche Menge gesiebten Zucker und thue eine Schicht der Kirschen in die Einmachcasserole, dann die Hälfte

des Zuckers, wieder Kirfchen, darauf den Rest des Zuckers und nochmals Kirfchen. Stelle dann die Cafferole auf die heiße Platte und wenn die Kirfchen heiß zu werden beginnen, so schiebe man die Cafferole vor- und rückwärts und schüttele sie, damit sich Zucker und Kirfchen nach und nach vermischen und der Zucker vollends schmelze. Zeigt sich nun Schaum, so wird die Cafferole auf den Tisch gesetzt und der Schaum vorsichtig abgenommen, nun wieder auf die Platte gebracht und geschüttelt, bis wieder Schaum kommt, den man abnimmt und so noch einmal, wonach man die Kirfchen mit dem Schaumlöffel in eine Terrine giebt, den Saft noch ein wenig einkocht und über die Kirfchen gießt.

76. Gewürzkirfchen. Man nehme auf 2 Kilo Amarellen — Gewürznelken, Cubeben und Cardamomen, von jedem 8 Gramm, stoße es zusammen gröblich und streue es zwischen die Kirfchen, indem man diese, nachdem die Stiele etwas beschnitten worden, in einen Steintopf legt. Dann bringe man $\frac{3}{4}$ Liter guten Weinessig zu Feuer, thue, wenn er kocht, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker hinein, lasse es kochen, bis es nicht mehr schäumt und gieße es lauwarm über die Kirfchen, welches Aufkochen und Uebergießen man acht Tage lang wiederholt und dabei die Kirfchen immer aufschüttelt, damit die untersten nach oben kommen.

77. Vanillekirfchen. Man gebe 5 Liter schöne, große schwarze Herzkirfchen in eine Terrine, gieße $\frac{1}{2}$ Liter nicht zu scharfen Weinessig darüber, schwenke sie um und stelle sie zugedeckt in den Keller. Wiederhole das Schwenken am andern Tage und lasse sie wieder stehen, bis den dritten Tag, wo man den Saft abgießt, $\frac{1}{2}$ Kilo fein gestoßenen Zucker über die Kirfchen siebt und sie vier- undzwanzig Stunden lang stehen läßt, den Saft nun mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker stark aufkocht, die Kirfchen so lange darin kochen läßt, bis sie weich sind und mit dem Schaumlöffel heraus nimmt. Zu dem Saft fügt man ein Stückchen Ceylon-Zimmet und eine reichliche halbe Schote Vanille, kocht ihn dick ein und gießt ihn erkaltet über die Kirfchen.

78. Brauntweinkirfchen auf französische Art. Man nehme 3 Kilo recht reife Frühkirfchen, zerdrücke sie, nachdem

die Stiele entfernt worden, mit der Hand und zerklöpfe die Steine, thue Alles zusammen mit 2 Kilo Zucker in eine Einnachcasserole und koche es, bis ein Drittel eingekocht ist, gieße es dann kochend in zwei Liter feinen französischen Brantwein, füge 15 Gramm Coriander, 15 Gramm Sternanis, ein wenig Zimmet und Gewürznelken — in ein kleines Säckchen gebunden — hinzu und lasse es so, gut zugedeckt stehen bis, etwa einen Monat später, die eigentlichen Einnachkirschen, die Dranienkirsche oder Montmorencykirsche, reif geworden sind, wo man nun den Kirschenbrantwein, der übrigens auch als ein vortrefflicher Viqueur gegeben werden kann, filtrirt und die Einnachkirschen, deren Stiele man etwas beschnitten hat, hinein legt.

Auf andere Art, thue man die, am Stiel ebenfalls etwas beschnittenen Kirschen, in weithalsige Flaschen und übergieße sie mit feinstem Cognac, lasse aber oben einen 6 Centimeter hohen Raum frei, verpfropfe und überbinde die Flaschen und lasse sie sieben Wochen lang stehen, fülle die Flaschen dann mit geläutertem Zucker an und verpfropfe und versiegele sie. — Wird gerne in Punschgläsern servirt, einige Früchte und viel Saft.

79. Essigkirschen. Man pflücke schöne große Sauerkirschen recht vorsichtig ab und beschneide die Stiele ein wenig, nehme auf 1 Kilo Kirschen $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, 8 Gramm gebröckelten Zimmet und 4 Gramm Gewürznelken, koche dies in ein Liter Weinessig eine Weile, gieße ihn zum Abkühlen in ein Geschirr und dann, etwas mehr als lauwarm, über die Kirschen. Nach zwei Tagen wird er abgoffen, gekocht, geschäumt und in derselben Weise wie vorher, wieder über die Kirschen gegeben, die man nun drei Tage lang stehen läßt und hierauf noch einmal auf dieselbe Art mit dem Aufkochen, Abschäumen und Uebergießen verfährt.

Auf andere, englische Art, wische man schöne große Kirschen mit einem weichen Tuche ab und lege sie, nachdem die Stiele zur Hälfte abgeschnitten worden, in Steintöpfe oder auch in Gläser. Koche nun für $1\frac{1}{2}$ Kilo Kirschen 1 Liter Essig mit 500 Gramm Zucker und sechs Körnern Cayennepfeffer und schäume sorgfältig ab, lasse den Essig erkalten, färbe ihn mit einem halben Theelöffel Cochenille-Tinktur, die man beim Conditor erhält und gieße dies über

die Kirschen, binde sie zu und nach einer Woche sind sie dann zu gebrauchen.

Auf dritte Art, steine man weiße Herzkirschen aus, koche auf je $\frac{1}{2}$ Kilo derselben 125 Gramm Zucker, $\frac{1}{16}$ Liter Weinessig und ganz fein geschnittene Streifchen Citronenschale einmal auf, gebe die Kirschen hinein und lasse sie darin weich kochen. — Sehr gut zu Braten.

80. Kirschen in Büchsen. Man wische ausgesucht schöne Amarellen oder Weichseln mit einem weichen Tuche ab, entsteine sie und zerschlage die Steine, lege die Kerne mit den Früchten in die Büchsen und bedecke sie mit geläutertem Zucker — siehe „Aprikosen“ Nr. 23 — lasse gut verlöthen und eine Viertelstunde lang kochen.

81. Kirschen-Marmelade. Man koche abgestielte, halb saure, halb süße Kirschen weich und streiche sie durch ein nicht zu feines Haarsieb, daß die Kerne zurück bleiben. Koche auch, auf ein Liter dieser durchgestrichenen Kirschen, $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker mit ein wenig Wasser, bis er dick wird, gebe die Kirschenmasse hinein und lasse sie, während man unaufhörlich rührt und sie aufstößt, so lange kochen, bis die Marmelade dick vom Löffel fällt.

Auf andere Art, spalte man entstielte schwarze Herzkirschen, lasse sie aber aneinander und entferne die Steine. Schneide dann für $\frac{1}{2}$ Kilo Kirschen die Schale einer Apfelsine in ganz feine längliche Stückchen und läutere $\frac{3}{8}$ Kilo Zucker, thue Kirschen und Apfelsinenstückchen hinein und koche es langsam kurz ein.

82. Kirschen-Marmelade mit Johannisbeeren. Man koche $1\frac{1}{2}$ Kilo schöne schwarze ausgesteinte Kirschen mit $\frac{1}{2}$ Kilo abgebeerten rothen Johannisbeeren in 1 Kilo geläuterten Zucker dick ein, kann auch, statt der ganzen Beeren, nur deren Saft nehmen, wodurch die Marmelade noch feiner und besser wird.

83. Kirschen-Mus. Man koche 1 Kilo schwarze Herzkirschen und ebensoviel saure Kirschen, beide ausgesteint, mit $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker unter beständigem Rühren zu einem steifen Mus. — Sehr angenehm zum Füllen von Berliner Pfannkuchen und um den Kindern auf Brod zu geben.

84. **Kirschenbrod.** Man bringe 2 Kilo ausgesteinte saure Kirschen mit $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßenem Zucker zu Feuer und koche es, auf mäßiger Gluth und bei fleißigem Abschäumen, bis es dick zu werden beginnt, füge dann 90 Gramm abgezogene und länglich fein geschnittene Mandeln, 8 Gramm gestoßenen Zimmet und die fein geschnittene Schale einer Citrone dazu und rühre es mit einem hölzernen Löffel zu einer dicken Marmelade. Mache nun von starkem weißen Papier eine viereckig längliche Kapsel, bestreue sie stark mit gesiebttem Zucker, stelle sie auf ein Backblech und gieße die ein wenig abgekühlte Masse hinein, streiche sie oben glatt und lasse sie an einem mäßig warmen Orte — Küchenschrank etwa — abtrocknen, nehme sie alsdann aus der Kapsel, schneide sie zu Scheiben und bewahre sie zwischen Papier an einem trockenen Orte.

85. **Kirschen-Konfekt.** Hierzu muß man sogenannte Cognackirschen haben, die man folgendermaßen bereitet: Man wische große, schöne, recht saftige Kirschen vorsichtig ab, kürze die Stiele auf ein Centimeter Länge und thue sie in Gläser, übergieße sie mit Cognac und binde sie mit Blase zu oder verschließe sie eben luftdicht, weil sonst der Cognac sich verflüchtigt und die Kirschen vertrocknen. Beim Gebrauche läßt man sie abtropfen, steckt sie einzeln auf ein feines Holzspießchen oder eine Spicknadel und taucht sie schnell in Glasur, mit der sie sich ganz überziehen, giebt sie zum Trocknen auf eine mit etwas feinem Salatöl eingeriebene Schüssel und legt sie zum Serviren in kleine Papierkapseln. — Siehe „Aprikosen-Bröbchen“, Nr. 25. — Zur Glasur, die dicklich vom Löffel fließen muß, rühre man ein Eiweiß mit $\frac{1}{8}$ Kilo fein gesiebttem Zucker und etwas Citronensaft eine Viertelstunde lang.

86. **Trocken eingemachte Kirschen.** Wenn man die Kirschen Nr. 73 einmacht, so koche man auch eine beliebige Anzahl nicht ausgesteinter Kirschen mit Stielen — nur ein wenig beschnitten — in geläutertem Zucker — $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker für $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte — und schäume sie wohl ab, lege sie auf eine Schüssel und auf eine andere Schüssel von den Kirschen Nr. 73, deren man dann immer drei bis vier, um eine Kirsche mit Stiel schlägt und sie über ein weißes, mit Zucker bestreutes Backblech thut, vierundzwanzig

Stunden lang in einen mäßig warmen Ofen (Röhre) stellt, hiernach zum völligen Abtrocknen auf ein Sieb legt und in Einmachgläsern bewahrt.

87. **Birschäpfelchen.** Man schneide die Stielchen um die Hälfte ab, steche die Blüthchen aus und wische die Aepfelchen, welche nicht zu reif sein dürfen, mit einem Tuche ab. Koche nun auf $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker dick ein, gebe die Aepfelchen hinein, lasse sie langsam ans Kochen kommen und dann einen einzigen Wall thun und nehme sie gleich heraus, weil sie gar zu leicht verkochen, ja man thut wohl, die Casserole während des Herausnehmens abzusetzen. Der Zucker wird noch etwas eingekocht und kalt über die Früchte gegossen, nach 2 Tagen abermals aufgekocht und kalt übergossen, und so bleiben die Aepfelchen nun einige Tage stehen, wonach der Zucker wieder abgegossen, aufgekocht und abgeschäumt wird und man hierauf die Aepfelchen ein wenig kochen läßt, aber man muß dabei stehen bleiben und gut Acht geben, daß sie nicht zu weich werden und die Schale nicht abkoche. Jetzt nimmt man sie mit dem Schaumlöffel vorsichtig heraus, läßt den Zucker noch einige Minuten langsam kochen und gießt ihn erkaltet über die Aepfelchen, welche, wenn gut eingemacht, sehr hübsch aussehen und sehr gut schmecken, denn gerade das Herbe, welches sie im rohen Zustande haben, macht sie, durch den Zucker gemildert, sehr angenehm.

88. **Birschäpfelchen in Essig.** Man nehme auf ein Kilo Aepfelchen $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, $\frac{3}{4}$ Liter Weinessig, 8 Gramm Zimmt und 4 Gramm weiße Pfefferkörner, lasse Essig, Gewürz und Zucker zusammen kochen und die wie bei Nr. 87 vorgerichteten Aepfelchen dann darin aufwallen und nachdem man sie herausgenommen, den Essig noch etwas einkochen, ehe man ihn über die Früchte gießt. Nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn auf und gießt ihn wieder über die Aepfelchen, welche besonders gut zu feinen Braten sind.

89. **Kürbis.** Man schäle Speisekürbis, schneide ihn in fingerlange Streifen und rechne auf 5 Kilo davon $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, 1 Liter Essig, 8 Gramm ganzen Zimmt und einige Gewürznelken

*Anobis Jarmy Zufuyung 1907
Preis 50.*

und Ingwerstückchen — aus der Apotheke, siehe „Birnen mit Ingwer“ Nr. 32 — koche Essig und Zucker zusammen und schäume es ab. Gebe nun den Kürbis, portionweise, so viel die Flüssigkeit gut fassen kann, hinein und lasse ihn etwa zehn Minuten lang kochen, so daß er von der Gabel fällt, doch darf er ja nicht zu weich werden und wenn Alles so abgekocht ist, dann lege man den Kürbis in die Gläser, koche den Essig mit dem Gewürz dicklich ein und gieße ihn erkaltet darüber.

Auf andere Art, schneide man den geschälten Kürbis in kleine Stücke und gebe auf 6 Kilo Kürbis $\frac{1}{4}$ Kilo Salz, lasse ihn damit sechs Stunden lang stehen, gieße das Flüssige ab und wasche mit Essigwasser durch. Koche dann $2\frac{1}{2}$ Liter Weinessig mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, füge $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, 20 Granm Gewürznelken, 10 Gramm feinen Zimmet und für fünf Pfennig weißen Ingwer in Stücken hinzu, gebe dies über den Kürbis, lasse durchkochen und fülle es in Steintöpfe die man mit Blase zubindet.

Die besten Sorten zum Einmachen sind: Der gelbe Riesen-Melonen-Kürbis, mit wachsähnlichem Fleische, der chinesische hellgrüne Riesen-Kürbis, der Angurien-Kürbis und Balparaiso, letzterer wegen der Menge, der zarten Beschaffenheit und des reinen Geschmacks des Fleisches, einer der allerbesten Kürbisse zum Küchengebrauche.

90. **Melonen-Kürbis.** Man schäle den Kürbis, der nicht zu reif sein darf, entferne sorgfältig das Kerngehäuse und zerschneide ihn zu fingerlangen und zwei Quersfinger breiten Streifen runde die Ecken ab, blanchire sie und bestecke die Mitte der einen Seite, in schräger Richtung, mit drei Stückchen feinem Zimmet und zwei Gewürznelken, aus denen man die Köpfe gebrochen hat. Unterdessen kocht man 1 Liter feinsten Weinessig mit 750 Gramm Zucker, läßt die Kürbisstücke darin gar, doch nicht zu weich kochen und giebt sie in ein irdenes Geschir. Andern Tages wird der Essig aufgekocht und abgeschäumt, der Kürbis darin kochend heiß gemacht und wie Tags vorher weggestellt. Den dritten Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn, schäumt ihn und läßt ihn erkalten, legt den Kürbis in die Gläser, füllt den Saft darüber und bindet mit Blase zu. Der Saft muß leicht syrupartig, der Kürbis aber glasig sein.

91. **Kürbis, dem ostindischen Ingwer täuschend ähnlich.** Man wähle dazu grünen Kürbis, d. h. grüne Sorte, schneide das Fleisch desselben in Würfel, koche es in Wasser halb gar und lege es auf ein Sieb zum Ablaufen. Thue die Kürbisstücke dann in eine Steingutschüssel, bestreue sie stark mit sehr fein gestoßenem weißen Pfeffer und pulverisirtem Ingwer und lasse sie so über Nacht stehen. Am andern Tage koche man zu je 1 Kilo Kürbis 1 Kilo Farinzucker mit etwas Wasser, gebe den Kürbis hinein, nehme ihn, wenn er einen Wall gethan, wieder heraus und seihe den Saft durch ein Haarsieb. Hierauf wird dieser Saft mit 1 Kilo weißem Zucker abermals aufgekocht und das Aufkochen so oft wiederholt — d. h. der Saft wird mehrmals gekocht, indem man ihn aufkochen läßt, erkalten, wieder aufkochen u. s. w. — bis der Saft etwa die Dicke von Syrup hat und dann erst gießt man ihn über den in die Gläser gelegten Kürbis, der sich, auch gleich dem ächten Ingwer, vorzüglich hält und je älter, je besser wird.

92. **Kürbis auf französische Art.** Man halbire einen mittelgroßen, reifen aber noch sehr festen Kürbis, kratze alles Innere sorgfältig heraus und schäle ihn. Steche mit einem kleinen Kartoffelausstecher runde Kügelchen aus, thue sie in wallendes, ein ganz klein wenig gefalzenes Wasser und lasse sie einige Mal überwallen, doch dürfen sie nicht zu weich sein und man legt sie nun auf ein Sieb. Sind sie dann ganz abgelaufen, so wiege man sie und stecke in das eine Ende ein kleines Stückchen Zimmt als Stiel und an das andere ein Achtel von einer Gewürznelke. Läutere auf $\frac{1}{2}$ Kilo Kürbis 300 Gramm Zucker, koche ihn zur Perle und gieße so viel, nicht zu scharfen Essig hinzu, daß es angenehm süßsauerlich schmeckt, koche den Kürbis einige Minuten darin, schäume sorgfältig ab und gebe alles in eine Terrine. Den andern Tag wird der Saft abgegossen, aufgekocht und der Kürbis nochmals überwallt, herausgenommen, der Saft noch einige Minuten lang eingekocht und kalt über den Kürbis gegeben.

93. **Kürbis auf amerikanische Art.** Man schäle den Kürbis, schneide ihn in beliebige Stücke und entferne alles Schwammige, lege ihn acht Stunden lang in Essig und trockne ihn

ab. Nehme dann auf 3 Kilo Kürbis 2 Kilo gestoßenen Zucker, die zu Streifen geschnittene Schale von 3 Citronen und $\frac{1}{4}$ Liter Essig und lasse dies Alles zusammen kochen, bis der Kürbis klar und mürbe ist.

94. **Kürbis auf italienische Art.** Man lasse den Kürbis vor dem Gebrauche einige Wochen in einem luftigen Raum liegen, schäle und reinige ihn dann und schneide ihn mit dem Dressirmesser in hübsche, kleinfingerlange, gleichmäßige Stücke oder bohre mit dem Gemüsebohrer runde Kugeln aus, kann ihn aber auch in längliche Stückchen oder zu Würfeln schneiden. Nun wird er zwölf Stunden lang in Essig gelegt, gewogen und man bringt so viel Zucker als man Kürbis hat, mit etwas Essig und Wasser zu Feuer, kocht dies zu Syrup, thut den Kürbis nebst einigen klein geschnittenen Stückchen Vanille hinein und läßt ihn mürbe kochen, nimmt ihn hierauf mit einem Schaumlöffel heraus und legt ihn, wenn er abgetropft ist, in die Gläser. Den Saft kocht man noch stark ein und gießt ihn möglichst heiß über den Kürbis. Sollte der Saft später vielleicht dünn werden, so muß er abgegossen, aufgekocht und lauwarm wieder übergegossen werden.

95. **Kürbis-Marmelade.** Man schneide den halbirtten, geschälten und von Kernen und Fasern gereinigten Kürbis in 2 Centimeter große Würfel und koche sie, ohne Wasser, eine halbe Stunde lang. Gebe dann, zu $2\frac{1}{4}$ Kilo davon, $1\frac{1}{2}$ Kilo gesiebten Zucker, 60 Gramm fein gestoßenen Ingwer und den Saft einer Citrone und lasse es zwei Stunden lang kochen.

96. **Kalmus.** Man schäle junge fleischige Kalmuswurzeln, schneide sie in fingerdicke schräge Streifen und koche sie in Wasser, dem man eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron zugesetzt hat, weich, lasse sie in einem Seiher abtropfen und lege sie bis zum andern Tage in kaltes Wasser. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Kalmus koche man nun $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zur Perle, thue die gut abgetropften Wurzeln in eine Schüssel und gieße den Zuckersaft darüber, den man nach zwei Tagen abgießt, aufkocht und etwas einkocht, den Kalmus darin einmal aufkochen läßt und in die Schüssel zurückgießt. An den beiden

folgenden Tagen wiederholt man das Aufkochen des Saftes (ohne Kalmus) und, am letzten Tage kocht man ihn zum Breitlauf und den Kalmus noch einmal damit auf, füllt ihn in die Gläser und bindet sie nach dem Erkalten mit Blase zu. — Sehr magenstärkend und ein vorzügliches Ingredienz zu Pfefferkuchen, gleich Succade.

97. **Kastanien.** Man nehme große schöne Kastanien (Marronen), schäle die braune Schale ab und lasse sie in kochendem Wasser einen Wall thun, lege sie in kaltes Wasser und entferne, wenn sie abgekühlt sind, auch die zweite Schale. Dann bringe man Wasser mit dem Saft einer Citrone zu Feuer, gebe, sowie es wallt, die Kastanien hinein und koche sie weich, doch dürfen sie nicht zerfallen. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Kastanien läutert man nun mit soviel Citronensaft, daß es zu schmecken ist, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, läßt die Kastanien darin aufkochen und schüttet sie vorsichtig in eine Terrine. Anderen Tages wird der Zucker abgegossen, aufgekocht und mit den Kastanien wie vorher verfahren und am dritten Tage kocht man den Zucker zur Perle und die Kastanien noch einmal darin auf und füllt sie, abgekühlt, in die Gläser. — Sehr gut zu Reh- und Hirschbraten.

98. **Melone.** Man schneide reife, doch noch feste Melonen in zweifingerbreite Stücke, reinige sie von Fasern und Kernen und schäle sie, bringe sie mit Wasser zu Feuer und sowie das Wasser einmal aufwallt, hebe man sie ab und thue sie in dünnen geläuterten Zucker — $\frac{1}{2}$ Kilo Melonen, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker — lasse sie einige Mal gelinde aufkochen, schäume sie ab und stelle sie bei Seite. Den andern Tag giebt man sie auf einen Seiher, kocht den Zucker etwas stärker ein, verfährt wie am vorigen Tage und ebenso am dritten. Den vierten Tag kocht man den Zucker zur Perle, läßt die Melonen einige Mal mit aufkochen, schäumt sie wohl ab und füllt sie ein.

Auf andere Art, reinige und schäle man sie, schneide sie in Scheiben, überstreue sie, so schwer sie wiegen, mit gesiebttem Zucker und decke sie zu. Gieße anderen Tages den Saft, der sich gebildet hat, ab, lasse ihn kochen, schäume pünktlich und gebe ihn kochend über die Melonen, welche Abgießen und Uebergießen man an den drei folgenden Tagen wiederholt. — Die Melonen müssen recht reif sein und sind, weil nicht gekocht, vom reinsten Fruchtgeschmack.

99. **Eine ganze Melone.** Man schäle eine Netzmelone ganz ab — ein Stück Stiel muß daran bleiben und schneide oben einen Deckel weg, nicht größer als daß man mit einem schmalen Löffel das Kernhaus herausnehmen könne. Dann bringe man sie mit reichlich kaltem Wasser zu Feuer, lasse sie so heiß werden, daß sie an die Oberfläche des Wassers steigt, lege sie mit dem Schaumlöffel vorsichtig in kaltes Wasser, danach auf ein Sieb und nun in die Einmachcasserole, wo man sie mit soviel geläutertem Zucker übergießt, daß sie schwimmt. So stellt man sie über mäßiges Feuer, läßt den Saft nicht ganz zum Kochen kommen, sondern nur zum Zittern, giebt nach einigen Secunden das Ganze, immer sehr vorsichtig, in eine Terrine, bedeckt sie mit Papier und läßt erkalten. Nach fünf bis sechs Stunden gießt man den Saft durch ein Sieb ab, fügt noch ein wenig Zucker hinzu, kocht ihn zur kleinen Perle und gießt ihn lauwarm über die Melone. Dieses Abgießen, Aufkochen und wieder Uebergießen des Saftes, zu welchem man jedes Mal etwas neuen Zucker nimmt — im Ganzen rechnet man auf 1 Kilo Frucht $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker — geschieht noch drei Mal und das letzte Mal wird der Saft, der bei jedesmaligem Kochen gut abgeschäumt werden muß, zur großen Perle eingekocht, man thut die Melone hinein, läßt sie aufkochen und hierauf zur Seite des Feuers zwei Stunden lang durchziehen, aber nicht kochen, thut sie mit dem Saft vorsichtig in eine Terrine und nach dem Erkalten in ein passendes Glas. — In einer Kristallschale, den Stiel nach oben serviert, ist ein sehr schönes, seltenes Dessert.

100. **Melonen in Wein.** Man nimmt dazu am besten eine nicht zu reife Netzmelone, schneidet sie, wenn sie geschält und gereinigt ist, in nicht zu kleine Stücke, trocknet sie mit einem Tuche ab und legt sie nebst zu breiten Streifen geschnittener Zitronenschale, Zimmtstückchen und einigen Gewürznelken in ein Porzellan Geschirr. Koche dann Zucker, so schwer als die Melonen sind, in soviel Rheinwein, daß die Melonen gut damit bedeckt werden können, auf und gebe es über sie, gieße es andern Tags ab und dick eingekocht und erkaltet wieder darauf, welches man in den nächsten Tagen noch einmal wiederholt, falls der Saft verdünnt wäre. Sollten die Melonen noch zu hart sein, so kann man sie mit dem Zucker einmal aufkochen lassen.

101. **Melonen in Rum.** Man schneide die geschälte und gereinigte Melone in längliche Stücke und koche auf $\frac{1}{2}$ Kilo davon 375 Gramm Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, schäume gut ab und gieße $\frac{1}{8}$ Liter feinen Rum dazu. Lege, wenn es wieder kocht, die Melonenstücke hinein, schwenke sie in der Casserole, bis sie durchsichtig erscheinen und gebe sie mit einem Schaumlöffel zum Abfließen auf ein Sieb und danach in eine Terrine, lasse den Saft noch syrupartig einkochen, gieße ihn über die Früchte und wiederhole dies Kochen und Uebergießen noch drei Mal.

102. **Melonen in Essig.** Man lege die wie bei Nr. 98 vorbereiteten Melonenscheiben in eine Terrine, gieße Weinessig darüber und lasse sie so zwei Tage lang stehen, worauf man den Essig abgießt und mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker auf $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte aufkocht und gut abschäumt. Dann giebt man 8 Gramm gebröckelten Zimmt, zwölf Gewürznelken, einen Theelöffel voll weiße Pfefferkörner und die in breite Streifen geschnittene Schale einer halben Citrone und die Melonen hinein, kocht sie halbweich und thut sie wieder in die Terrine, bis den andern Tag, wo man ihnen noch 15 Gramm eingemachten Ingwer in Stückchen beifügen kann und sie noch so lange kocht, bis sie weich genug sind. Nach Belieben kann man auch nur die Hälfte Zucker nehmen; die Melonen halten sich eben so gut und sind zu Braten sehr gut, jedoch nicht um sie als Dessert zu geben.

Auf andere, russische Art, schneide man die geschälten und gereinigten, nicht zu reifen Melonen in kleine viereckige oder längliche Stücke und übergieße sie mit Weinessig, der überstehen muß und nach vierundzwanzig Stunden abgegossen wird, wonach man die Melonen wiegt, mit dem gleichen Gewicht an Farinzucker bestreut, und wenn dieser nach ein paar Stunden geschmolzen ist, in einer Messingcasserole so lange kocht, bis sie klar werden.

103. **Melonen mit Ingwer.** Man viertheile die geschälten und gereinigten Melonen, schneide sie in kleinfingerlange und dicke Stücke und lasse sie in siedendem Wasser einmal aufkochen, übergieße sie auf einem Sieber mit kaltem Wasser, gebe sie lagenweise mit dazwischen gestreutem Zucker, gestoßenem Ingwer, gestoßenem weißen Pfeffer und Cahennepfeffer — auf 1 Kilo Melonen 1 Kilo

Zucker, 5 Gramm Ingwer, $2\frac{1}{2}$ Gramm Pfeffer und eine kleine Messerspitze Cayennepfeffer — und stelle sie zugedeckt zur Seite. Am andern Tage gieße man den Saft ab, bringe ihn zu Feuer und koche, wenn er aufgewallt hat, die Früchte einige Minuten lang darin, thue sie in die Gläser, lasse den Saft zur großen Perle einkochen und gieße ihn, erkaltet, über die Melonen.

104. **Unreife Melonen.** Man schneide ausgewachsene, jedoch noch nicht reife Melonen, nachdem sie geschält und gereinigt worden, in längliche Stücke, blanchire sie in Wasser, worin man ein wenig Alaun gethan hat und lasse sie, wenn sie weich genug sind, in kaltem Wasser erkalten. Bege sie dann in eine Terrine und gieße dünnen, geläuterten Zucker — $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{2}$ Kilo Melonen — darüber. Andern Tages und ebenso den dritten Tag koche man den Zucker immer ein wenig stärker und jedes Mal die Melonen einmal darin auf und ebenso am vierten Tage, nachdem man den Zucker zur kleinen Perle gekocht hat, und am fünften Tage koche man den Zucker zur großen Perle, lasse die Melonen einige Mal gelinde darin aufkochen, schäume sie ab und fülle sie ein.

105. **Melonen in Büchsen.** Man entkerne die halbirten Melonen, schneide sie in 3 Centimeter breite und 6 Centimeter lange Streifen und schäle sie, thue sie in die Büchsen und verfare übrighens wie bei den Aprikosen Nr. 23, nur daß man sie eine halbe Stunde lang kochen läßt.

106. **Melonenschale.** Man schäle die Melonenschale ganz fein und schneide sie in längliche Stückchen, koche auf $\frac{3}{8}$ Kilo davon $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Essig, gebe, wenn dies abgeschäumt ist, die Melonenschale nebst etwas Zimmt, Gewürznelken und einem Theelöffel voll weißen Pfefferkörnern hinein und lasse sie beinahe weich kochen. — Zu feinen Braten.

107. **Mirabellen.** Man lasse reife, doch nicht zu reife Mirabellen in Wasser kochend heiß werden, aber ja nicht kochen und lege sie dann in frisches Wasser; hierauf zum Abtropfen und Erkalten auf ein Sieb, danach in eine Terrine und übergieße sie mit dünnem

geläuterten Zucker — $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker für $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte. Den andern Tag gebe man sie behutsam in einen Seiher, koche den Zucker etwas stärker, schäume ihn ab und gieße ihn kochend über die Mirabellen, welche man wieder in die Terrine gethan hat. Den folgenden Tag wird der Zucker zum Faden gekocht, man läßt die Früchte gelinde darin aufwallen und schäumt sie dabei ab.

108. **Mirabellen in Büchsen.** Wie „Aprikosen“, Nr. 23, nur bleiben sie ganz und behalten die Stiele, welche nur ein wenig beschnitten werden.

109. **Mispeln.** Man schneide von den reifen, jedoch nicht teigigen, recht großen schönen Mispeln das Rauhe weg, reibe sie mit einem Tuche ab und koche sie in Wasser, bis sie sich durchstechen lassen thue sie zum Abtropfen auf ein Sieb und stecke Stückchen von Citronenschale und Zimmet hinein. Dann läutere man auf $\frac{1}{2}$ Kilo Mispeln $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit etwas Wasser, rühre $\frac{1}{4}$ Kilo Franzbranntwein hindurch und gieße es heiß über die Früchte, andern Tages ab, und, nachdem es aufgekocht hat, wieder heiß darauf. Den dritten Tag gebe man sie in den kochenden Saft und koche sie darin vollends fertig, aber nicht zu weich, fülle sie in die Gläser, lasse den Saft noch etwas kochen und gieße ihn über die Mispeln. — Sehr gut und besonders bei Herren beliebt.

110. **Mispel-Marmelade.** Man bringe großfrüchtige, durch Liegen weich gewordene Mispeln, mit Wasser eben bedeckt, zu Feuer, koche sie ganz weich und treibe sie durch ein Haarsieb. Gebe dann, wenn man die Marmelade rasch verbrauchen wollte, zu $\frac{1}{2}$ Kilo Mark 125 Gramm Zucker und lasse es damit gut durchkochen; soll sie aber bewahrt werden, so füge man zu $\frac{1}{2}$ Kilo Mark 300 Gramm Zucker und koche sie zur gehörigen Consistenz, wo sie dann sehr haltbar ist.

111. **Maulbeeren.** Man koche zu $\frac{1}{2}$ Kilo schönen, reifen Maulbeeren 300 Gramm Zucker zur Perle, lasse die Beeren ein Mal darin aufwallen und gebe sie in eine Terrine. Gieße sie andern Tages auf einen Seiher, koche den Saft wieder zur Perle lasse die Beeren wieder, diesmal aber einige Mal aufkochen und schäume gut ab.

112. **Mandeln (grüne).** Man pflücke sie um Johanni (24. Juni), durchsteche sie mehrmals mit einer Stechnadel und lasse sie in kochendem Wasser einen Ball thun. Lege sie danach rasch in frisches Wasser, hierauf zum Ablaufen auf ein Sieb und wenn sie gut abgelaufen sind, in zum Faden gekochten, erkalteten Zucker — $\frac{1}{2}$ Kilo für $\frac{1}{2}$ Kilo Mandeln — nehme sie nach sechs Stunden heraus, thue sie in die Gläser und koche den Zucker wieder zum Faden, gieße ihn erkaltet über die Mandeln, binde mit Schweinsblase zu und mache sie im Wasserbade fertig wie „Johannisbeeren in Träubchen“, Nr. 70, doch dürfen sie nur 5 Minuten lang kochen.

113. **Maiskölbchen.** Man nehme die Kölbchen, wenn sie etwa kleinfingerlang sind, entferne Blätter, Fasern und Stiele und koche sie in Salzwasser weich. Lege sie zum Abtrocknen auf ein Tuch und hierauf in Gläser, koche Essig mit Zucker, Zimmt und Gewürznelken — auf $\frac{1}{2}$ Kilo Kölbchen $\frac{3}{8}$ Liter Essig, $\frac{3}{8}$ Kilo Zucker, 4 Gramm gebröckeltem Zimmt und sechs Gewürznelken — und gieße ihn erkaltet über die Kölbchen — zu feinen Braten.

114. **Möhren (rheinische Orangenschmelze).** Man schneide schöne, nicht zu dunkelgelbe Möhren, nachdem man das Herz entfernt hat, in fingerlange, strohhalmdicke Stäbchen, schneide auch, für $\frac{1}{2}$ Kilo Möhren, die Schale von drei Citronen, woran aber durchaus nichts Weißes sein darf, in Fingerglied lange und wie eine dicke Stechnadel breite Streifen und koche diese letzteren in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser halb weich und hernach in demselben Wasser die Möhren auch halb weich. Gäutere nun $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit etwas Wasser, gebe den Saft der drei Citronen, die Citronenschale und die Möhren hinein und lasse es zusammen aufkochen.

115. **Möhren-Marmelade.** Man schäle zarte Möhren und schneide sie in nicht zu kleine Stücke, koche sie mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser — für $\frac{1}{2}$ Kilo Möhren — in einer Messingcasserole und treibe sie durch einen Seih. Schneide dann die Schale von zwei Citronen in 1 Centimeter lange und 2 Millimeter breite Streifen und bringe $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker in Stücken mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser zu Feuer,

thue die Citronenschale dazu, rühre es mit einem Schaumlöffel, und wenn der Zucker recht klar und zum Faden gekocht ist, so füge man die Möhren und den Saft der Citronen hinzu und lasse es ein paar Mal aufkochen. — Sehr gut und wie Orangen-Marmelade.

116. **Nüsse.** Man überzeuge sich, daß die Nüsse (Wallnüsse) noch keine innere Schale haben, indem man einige durchschneidet; die schönste Zeit ist gewöhnlich einige Tage vor Johanni (24. Juni). Sie werden oben und unten ein wenig abgeschnitten, mit einem spitzigen Hölzchen auf jeder Seite, sowie auch oben und unten durchstochen und acht Tage lang in Wasser gelegt, welches alle Tage ab und frisches daran gegossen werden muß. Dann lasse man die Nüsse in reichlichem, siedenden Wasser stark aufkochen, gieße das Wasser ab und wieder frisches daran und fahre mit Abgießen und Aufkochen so lange fort, bis man die Nüsse ohne Mühe mit einem spitzigen Hölzchen durchstechen kann, worauf man sie in frisches Wasser legt, um das Bittere vollends heraus zu ziehen und dies auch fünf bis sechs Mal erneuert.

So viele $\frac{1}{2}$ Kilo Nüsse man hat, so viele $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker koche man zu dünnem Saft — auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker etwa $\frac{1}{2}$ Viter Wasser — lasse die Nüsse darin, aber nicht stark aufkochen, gieße das Ganze in eine Terrine und fahre so sechs Tage lang fort. Der Saft muß aber jedes Mal kochen, ehe man die Nüsse hinein thut und diese werden jedes Mal ein wenig stärker gekocht. Das letzte Mal nimmt man sie aus dem Saft auf eine Schüssel, läßt sie kalt werden und steckt in jede oben eine Gewürznelke, unten ein Stückchen Zimmt und an jede Seite ein Streifchen candirte Pomeranzenschale, wozu man sich die Böcher mit einem Pfriemchen vorbohrt. Zu dem zurückgebliebenen Saft fügt man für jedes $\frac{1}{2}$ Kilo Nüsse noch $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker, kocht ihn zur Perle, giebt die Nüsse hinein, läßt es zusammen noch gut durchkochen und schäumt rein ab. — Wegen der umständlichen Bereitung dieser vortrefflichen, würzigen Confitüre ist es rathsam, nicht zu kleine Portionen einzumachen, zumal sie sich Jahre lang halten und immer besser werden.

117. **Nüsse in Brautwein.** Man spicke die wie vorstehend gewässerten und abgekochten Nüsse, wenn sie aus dem letzten

kalten Wasser kommen und vollkommen abgelaufen sind, wie in der vorigen Nummer und nehme nun auf je $\frac{1}{2}$ Kilo Nüsse $\frac{5}{8}$ Kilo Zucker, den man in Wasser taucht, in der Einmachcasserole kocht und rein abschäumt. Thut, wenn er klar ist, die Nüsse hinein und kocht sie so lange, bis der Saft ziemlich dick, jedoch noch flüssig ist, setzt jetzt ab, holt mit einem kleinen Schaumlöffel jede einzelne Nuß aus dem Saft und legt sie in die Gläser, gießt den Saft in eine Terrine, läßt ihn erkalten und fügt dann feinen Cognac oder Kirschengeist hinzu, auf zwei Löffel voll Saft einen Löffel voll Cognac oder zwei Löffel voll Kirschengeist, verrührt es wohl und giebt es über die Nüsse, welche reichlich damit bedeckt sein müssen.

118. **Nüsse in Essig.** Die wie in Nr. 116 gewässerten und abgekochten Nüsse werden mit Zimmet und Gewürznelken besteckt — zwei von jedem auf die Nuß — und man streut dann gestoßenen Zucker — $\frac{1}{2}$ Kilo für $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte — auf den Boden eines Einmachglases, gebe eine Lage Nüsse darauf und über diese eine Lage Zucker und wechsle so ab, bis das Glas gefüllt ist. Koche nun Weinessig, gieße ihn, erkaltet, auf die Nüsse, daß er darüber stehe, binde das Glas zu und stelle es einige Wochen lang an die Sonne oder andere gelinde Wärme.

119. **Nüsse in Honig.** Man wässere, koche und spicke sie wie bei Nr. 118, lasse dann für 1 Kilo Nüsse 1 Kilo Honig bis zum Kochen kommen, die Nüsse darin aufkochen und stelle sie kalt. Nehme sie andern Tages heraus, koche den Honig auf, schäume ihn sorgfältig ab und lege die Nüsse hinein, setze die Casserole aber gleich ab und wiederhole dies noch zwei bis drei Mal. Sollte beim letzten Aufkochen der Honig noch zu dünn sein, so füge man etwas Zucker hinzu, lege die Nüsse in Gläser und gieße den Honig darüber.

120. **Weißer Nüsse.** Man suche die größten Nüsse aus, schäle das Grüne von oben herunter bis aufs Weiße und thue sie in frisches Wasser, blanchire sie danach in kochendem, mit einer Handvoll gestoßenem Allau vermischtem Wasser, bis man sie mit einem spitzigen Hölzchen durchstechen kann, gebe sie wieder in frisches Wasser mit etwas Citronensaft und lasse sie erkalten, lege sie mit dem

Schaumlöffel in eine Terrine und übergieße sie mit dünnem geläutertem Zucker — 400 Gramm auf $\frac{1}{2}$ Kilo Nüsse —; den andern Tag gieße man den Zucker ab, koche ihn ein wenig stärker, schäume ihn gut, gieße ihn kalt wieder auf die Nüsse und verfahre den dritten und den vierten Tag ebenso. Am fünften Tage endlich koche man den Zucker zum Faden und lasse die Nüsse einmal mit aufkochen und am sechsten Tage wird er zur großen Perle gekocht, die Nüsse werden einige Mal darin aufgekocht und vorsichtig abgeschäumt und in die Gläser gethan.

121. **Orangen (grüne).** Man durchsteche sie mit einer feinen Spicknadel, setze sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und koche sie weich. Dann werden sie drei Tage lang in kaltes Wasser gelegt, welches man mehrere Mal des Tages abgießen und durch frisches ersetzen muß, hierauf zum Ablaufen auf ein Sieb gethan, mit einem Tuch abgewischt und in eine Terrine gelegt. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte koche man nun $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker ganz dünn und gebe ihn heiß über die Orangen, welche er gut bedecken muß, so daß er zwei Finger breit darüber steht. Den andern Tag wird der Zucker abgegossen, zur Perle gekocht und kalt wieder übergegossen und dies wiederholt man noch drei Tage lang, legt die Orangen nun in die Gläser und gießt den Saft kalt darüber.

122. **Orangen mit Aepfelsaft.** Man koche schöne Früchte mit den Schalen in reichlich Wasser, welches einige Mal erneuert werden muß, sieben bis acht Stunden lang, bis sie ganz weich sind. Nehme sie nun aus dem Wasser, schneide jede Orange in zwölf Theile und entferne vorsichtig, um die Stückchen nicht zu verletzen, die Kerne. Unterdessen hat man halb so viel Aepfel als Orangen, am besten Reinetten, ungeschält in Stückchen geschnitten, in kochendem Wasser ganz verkocht, in ein loses, leinenes Säckchen gethan und den Saft ganz klar ablaufen lassen, den man jetzt, sowie die Orangen wiegt und soviel Zucker als beide zusammen wiegen, in dem Aepfelsaft unter fleißigem Abschäumen aufkocht. Ist dieser dann abgekühlt, so legt man die Orangentheile hinein und läßt es so lange kochen, bis die Orangen ganz durchsichtig sind und der Saft wie Gelee ist, giebt die Orangen vorsichtig, damit die Stückchen

ganz bleiben, in die Gläser und gießt den Syrup darüber, der, wenn er nach sechsunddreißig Stunden dünn geworden sein sollte, abgegossen und nochmals aufgekocht werden müßte.

123 **Bittere Orangenschalen.** Man schäle die Orangen ganz fein, so daß nichts Weißes an der Schale bleibt, schneide sie in sehr feine Streifen und thue sie in kochendes Wasser, lasse sie gut ablaufen und wiege sie. Bringe nun das gleiche Gewicht an Zucker mit einem Glase Wasser und dem Saft des ausgepressten Orangenmarks zu Feuer, koche es zu Syrup, gebe die Schale hinein und lasse sie einige Mal aufkochen.

124. **Pfirsiche.** Wie „Aprikosen“, Nr. 18, erstes Recept, doch werden sie jedes Mal nur fünf Minuten lang gekocht und es kommt keine Zitronenschale dazu.

Auf andere, amerikanische Art, wiege man die geschälten und entsteinten Früchte und nehme zu je $\frac{1}{2}$ Kilo derselben $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker; schlage den vierten Theil der Steine auf, und breche die geschälten Kerne in Stücke, koche sie, mit Wasser eben bedeckt, bis sie weich sind und lasse sie dann im zugedeckten Gefäß stehen. Nun gebe man in die Einmachcasserole eine Lage gestoßenen Zucker und eine Lage Pfirsiche und so abwechselnd, bis Alles aufgebraucht ist und stelle es so warm, daß der Zucker zergeht und die Früchte durch und durch heiß werden, seihe das Wasser der Kerne dazu, koche die Pfirsiche weich und klar, etwa eine halbe Stunde lang und lege sie mit dem Schaumlöffel auf große, flache Schüsseln nebeneinander. Passe den Saft, unter fleißigem Schäumen, dick und klar, fast wie Gelee, einkochen, wozu etwa eine Viertelstunde nöthig sein wird, fülle die Gläser zu zwei Drittel mit den Pfirsichen und gieße den kochenden Saft darüber.

125. **Pfirsiche in Cognac.** Man wische die reifen aber noch festen Pfirsiche mit einem weichen Tuche ab und nehme dann für 1 Kilo davon 1 Kilo Zucker, den man rasch in frisches Wasser taucht und so lange kocht, bis er klar perlt. Gebe nun die Pfirsiche hinein und lasse sie drei Minuten lang darin, hebe sie vom Feuer, schwenke sie etwas, damit alle im Saft liegen und stelle sie an

einen kühlen Ort. Gieße nach drei Tagen den Saft ab und nachdem man ihn stark eingekocht hat, heiß über die Früchte, thue sie erkaltet in die Gläser, lasse aber oben 4 Centimeter frei, fülle den Raum mit feinstem Cognac und überbinde die Gläser mit Schweinsblase.

126. **Pfirsiche in Essig.** Man nehme reife, doch noch ganz feste Früchte, reibe mit einem Luche den Flaum leicht davon, stecke in jeden Pfirsich fünf Gewürznelken und lege sie dicht nebeneinander in eine tiefe Schüssel. Koche nun soviel Essig als nöthig ist, um die Früchte zu bedecken, mit Farinzucker — $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, 1 Liter Essig — etwas Ingwer und Stückchen Zimmt, gebe ihn recht heiß über die Früchte, bedecke sie mit einem Mulltuche und lasse sie so zehn Tage lang stehen; gieße den Essig dann ab und kochend heiß wieder über die Pfirsiche und fülle sie, wenn ganz erkaltet, ein.

127. **Unreife Pfirsiche.** Man durchsteche die Früchte zuerst mehrmals mit einer Nadel, koche sie dann in Wasser weich, doch dürfen sie nicht aufspringen lege, sie auf ein Sieb zum Abtropfen und hierauf in eine Terrine. So schwer die Früchte wiegen, läutert man nun Zucker, giebt ihn über die Früchte und läßt sie vierundzwanzig Stunden lang an einem warmen Orte stehen, gießt dann den Saft ab, kocht ihn etwa eine starke Viertelstunde lang und gießt ihn wieder kochend über die Früchte, welch' Abgießen, Aufkochen und Aufgießen noch so oft von Tag zu Tag wiederholt werden muß — vier bis sechs Mal etwa — bis der erkaltete Saft seine Dickflüssigkeit bewahrt hat. Alsdann nimmt man die Früchte aus dem Saft, legt sie in ein Einmachglas, bedeckt sie mit ächtem feinen Rum und läßt sie acht bis vierzehn Tage lang stehen, fügt dann erst den dicken Zuckersaft wieder hinzu, verrührt ihn mit dem Rum und bindet das Glas mit Blase zu. Nach vierzehn Tagen sind die Früchte eßbar, sehr fein und halten sich mehrere Jahre in gleichem Wohlgeschmacke. — Ebenso Aprikosen.

128. **Blutpfirsiche.** Man nehme sie möglichst groß und dunkel, nicht zu weich, thue sie in eine Schüssel, gieße kochendes Wasser darüber und lasse sie so eine halbe Stunde lang stehen, worauf man die Haut abzieht und die Früchte wiegt. Zu jedem $\frac{1}{2}$ Kilo

derselben läutere man nun $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und koche sie fünf Minuten lang darin, trage aber Sorge, daß sie nicht zerfallen, nehme sie einzeln mit einem silbernen Löffel heraus und lege sie nebeneinander in ein Gefäß, koche den Saft noch einige Minuten und gieße ihn über die Pfirsiche. Den folgenden Tag wird der Saft abgegossen, zehn Minuten lang gekocht und über die Früchte gegossen, welches man den Tag darauf wiederholt. Am vierten Tag fügt man dem abgegossenen und kochenden Saft einige Gewürznelken und Stückchen feinen Zimmt bei, legt die Früchte hinein und läßt sie zwei Mal aufwallen, nimmt sie dann heraus und wenn der Saft halb erkaltet ist, so giebt man einige Eßlöffel voll Cognac hinein und gießt es über die Pfirsiche, welche so bis den andern Tag stehen bleiben und hierauf in die Gläser gefüllt werden. — Die Blutpfirsiche, welche roh keinen feinen Geschmack haben, sind auf diese Weise eingemacht, sehr gut, wie Süßfrüchte.

129. **Pfirsiche in Büchsen.** Wie „Aprikosen“, Nr. 23.

130. **Pfirsich-Marmelade, auf amerikanische Art.** Man schäle, entsteine und wiege die Früchte, erhitze sie leicht, damit der Saft ausfließe, wobei man sie öfters von Grund aus umrührt und lasse sie drei Viertelstunden lang kochen. Gebe dann Zucker — $\frac{3}{8}$ Kilo auf $\frac{1}{2}$ Kilo Obst — hinein, koche es fünf Minuten lang, während dem man es fleißig abschäumt und füge für $1\frac{1}{2}$ Kilo Obst den Saft einer Citrone und etwas Kernwasser — siehe „Pfirsiche“, Nr. 124, zweites Recept — dazu, lasse es nun noch zehn Minuten lang kochen, rühre es fein ab und fülle es heiß ein.

131. **Pfirsich-Teig.** Man stelle schöne, reife Pfirsiche in einem Sieb über kochendes Wasser, ziehe dann die Haut ab, nehme die Steine heraus und schneide die Früchte in Scheiben. Bringe sie mit dem gleichen Gewichte an gesiebttem Zucker zu Feuer und rühre sie so lange bis der Teig fest wird und sich von der Casserole löst. Gieße es nun in Formen und lasse es über Nacht stehen. Andern Tages wird es gestürzt, auf Papier gelegt, an einem mäßig warmen Orte oder an der Sonne vollends abgetrocknet und zwischen Papier bewahrt.

132. **Pomeranzen-Marmelade.** Man gebe gelbe Pomeranzen in kochendes Wasser und wenn sie ganz weich gekocht sind, sogleich in kaltes. Schneide sie dann, erkaltet, in mehrere Stücke, nehme das Innere heraus, entferne Kerne und Fasern und thue Fleisch und Saft in eine Terrine. An der Schale wird alles Weiße mit einem Theelöffel weggenommen und die dünne gelbe Schale, der Quere nach haarfein in kurze Streifchen geschnitten, zu dem übrigen in die Terrine gethan und gewogen. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo davon läutert man nun $\frac{5}{4}$ Kilo Zucker, läßt die Fruchtmasse einige Minuten lang darin kochen, hebt sie alsdann heraus, kocht den Saft zur Perle, gießt ihn etwas abgekühlt über die Masse und rührt es mit einem silbernen Löffel leicht untereinander. — Sehr gut zu feinen Braten.

133. **Preißelbeeren.** Man suche recht reife, dicke, frische Früchte zu bekommen, lese sie sorgfältig aus, wasche sie und lasse sie auf einem Sieb gut ablaufen. Nehme dann auf 3 Kilo Beeren $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker in kleinen Stücken, gebe einen Theil desselben in die Einmachecasserole und einen verhältnißmäßigen Theil Beeren darauf und koche sie, unter öfterem Umrühren und Abschäumen ganz weich, aber ja nicht breiig, thue sie in ein Gefäß und bringe andere zu Feuer und wenn alle gekocht sind, so rühre man sie wohl untereinander und lasse sie bis zum andern Tage stehen, wo man sie nochmals durchrührt und einfüllt.

134. **Preißelbeeren ohne Zucker.** Man thue die gut verlesenen und gewaschenen Beeren zum Ablaufen zuerst auf Siebe und danach auf ein großes Leintuch zum Abtrocknen und wenn sie abgetrocknet sind, so schütte man sie in einen großen Messingkessel oder in eine sehr große irdene Bratpfanne, setze sie auf gutes Feuer und schüttle sie, so wie sie anfangen warm zu werden, hin und her, damit sie recht untereinander kommen und wenn sie an den Seiten anfangen zu krumeln und durch und durch heiß sind, ohne wirklich zu kochen, so schüttle man sie auf dem Feuer, noch ganz kurze Zeit, kräftig durcheinander, hebe sie ab und fülle sie in Steintöpfe. Beim Gebrauch nehme man dann Abends vorher die nöthige Portion in eine Schüssel, rühre ebensoviel sehr fein

gesiebten Zucker darunter und gebe sie gleich in die dazu bestimmte Schale. Den andern Tag sind sie dann wie in Gelee gesetzt und man wird sie, die ganz ihren natürlichen Wohlgeschmack bewahrt haben, erfrischender finden, als die mit Zucker eingemachten und servirt sie besonders gern mit geschlagenem Rahm (Schlagsahne) dabei.

135. **Preißelbeeren auf westfälische Art.** Man schütte die Beeren zuerst in einen Eimer mit Wasser, wo dann alle weiche und faulige sich sofort auf den Grund setzen und man die frischen, schwimmenden, auf ein Sieb zum Abtropfen legt; sucht nun aus diesen ein Drittel der ganzen Portion, also wenn man 6 Eiter Beeren hätte, 2 Eiter der schönsten heraus und läßt die übrigen kräftig kochen, treibt sie durch einen Seiber oder ein Sieb und bringt sie mit $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker für 6 Eiter Beeren wieder zu Feuer, rührt sie bis sie kochen, weil sie gern anbrennen und thut nun erst die ausgelesenen Beeren dazu, die nur einmal aufkochen dürfen. — Sehr zu empfehlen, wegen besonders feinem Geschmack, da ein Theil der rauhen bitteren Schalen zurück geblieben ist und man daher auch so wenig Zucker braucht, dabei Jahre lang haltbar.

136. **Preißelbeeren auf ungarische Art.** Man bringe für 5 Eiter Beeren $\frac{1}{2}$ Eiter guten süßen ungarischen Wein (Ausbruch) 1 Kilo feinen Zucker, ein Stückchen Zimmt und sechs Gewürznelken zu Feuer und lasse ihn, gut zugedeckt, zehn Minuten lang kochen, gebe die Beeren dazu, welche mehrmals gut aufkochen müssen und man hierauf, bis zum Verkühlen, öfters unrühren muß.

137. **Preißelbeeren auf pommerische Art.** Man nehme auf 3 Eiter Preißelbeeren 1 Eiter recht gute saftige Birnen und schäle, halbire und wasche sie. Bereite dann die Preißelbeeren wie bei Nr. 133 angegeben ist, hebe sie mit dem Schaumlöffel aus dem Saft und lege 8 Gramm feinen Zimmt in Stückchen dazu; koche in dem Saft die Birnen gar, jedoch nicht zu weich, gebe sie mit dem Saft gleich in eine Schale zum Abkühlen und rühre nach gänzlichem Erkalten die Beeren darunter.

Ebenso mit feinen, weinsäuerlichen Aepfeln, die man aber zu Vierteln schneidet, mit etwas Citronenschale, statt Zimmt, in dem

Safte ganz weich kocht und durch einen feinen Seiher giebt, ehe man sie mit den Preiselbeeren vermischt.

138. **Pflaumen.** Man schäle recht reife Pflaumen und schneide sie an der Seite soviel auf, daß die Steine herausgenommen werden können, läutere dann zu jedem $\frac{1}{2}$ Kilo Pflaumen, 375 Gramm Zucker und gebe sie nebst der Schale einer Citrone, 30 Gramm Succade und ebenso viel candirte Pomeranzenschale, alles klein geschnitten hinein, schäume, sowie sie zu kochen beginnen, sehr sorgsam ab und wenn sie eine Zeit lang gekocht haben, so lege man sie mit einem Löffel vorsichtig in eine Terrine, lasse sie bis den andern Tag stehen, und koche sie dann noch einmal und etwas stärker.

139. **Pflaumen in Arrac.** Man bringe 2 Kilo ausgesteinte, recht reife Pflaumen mit 1 Liter Wasser zu Feuer und thue sie, wenn sie zu kochen beginnen, mit dem Schaumlöffel auf einen Seiher und wenn sie vollkommen abgetropft sind, in eine Terrine. Gebe zu dem zurückgebliebenen Wasser $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, läutere und koche ihn zum Faden, gieße ihn über die Früchte und lasse sie so über Nacht stehen. Andern Tages koche man sie mit dem Safte auf, nehme sie dann heraus und wenn hernach der Saft noch etwas eingekocht ist, so wird er über die Pflaumen gegossen und man füllt sie erkaltet in die Gläser und soviel Arrac darüber, daß das Ganze bedeckt ist.

140. **Pflaumen in Honig auf russische Art.** Man reibe recht reife Pflaumen mit einem weichen Tuche gut ab, steine sie aus und fülle sie in ein sehr reines Fäßchen, indem man hin und wieder etwas Zimmet und einige Gewürznelken, beides gestoßen, dazwischen streuet, gieße soviel geklärten, stark eingekochten, unverfälschten Honig darüber, als irgend hinein geht, schlage den Deckel möglichst fest auf und wälze das Fäßchen hin und her. Bege es in den Keller, drehe es täglich um und lasse es einige Monate uneröffnet stehen, wonach man diese äußerst wohlschmeckenden Pflaumen dann in Gebrauch nehmen kann.

141. **Pflaumen in Essig.** Man pflücke die Pflaumen, welche recht reif sein müssen — an den Stielen etwas gerunzelt — mit den Stielen vorsichtig ab und beschneide die Stiele ein wenig. Nehme dann zu 2 Kilo Pflaumen 1 Kilo Zucker und $\frac{3}{4}$ Liter Weinessig, setze den Essig mit dem Zucker, 8 Gramm gebröckeltem Zimmt und 8 Gramm Gewürznelken aufs Feuer und gieße es, sowie es kocht, über die Pflaumen, welche man zugedeckt und so über Nacht stehen läßt. Am andern Tag wird der Essig abgegossen, aufgekocht und wieder über die Früchte gegossen und den dritten Tag giebt man die Pflaumen in den kochenden Essig, kocht sie zehn Minuten lang darin und legt sie mit einem Löffel in die Gläser, läßt den Essig noch dicker einkochen und gießt ihn über die Pflaumen, welche ausgezeichnet gut sind und sich Jahre lang halten.

Auf andere Art, schneide man die Pflaumen der Länge nach in vier Theile, nehme zu $2\frac{1}{2}$ Kilo davon 1 Kilo Zucker, $\frac{3}{4}$ Liter Weinessig und 15 Gramm ganzen Zimmt, lasse es kochen und gieße es über die Früchte. Andern Tags schüttet man den Essig ab und wenn er aufgekocht hat, wieder über die Pflaumen, welche man den Tag darauf, mit 30 Gramm zerschnittener Succade und ebenso viel candirter Pomeranzenschale, weich kocht, einfüllt und den noch etwas eingekochten Saft darüber giebt.

142. **Pflaumen mit Senf.** Man nehme auf 3 Kilo schöne reife Pflaumen 1 Liter guten Biereßig, $\frac{3}{8}$ Kilo Zucker, 8 Gramm Gewürznelken, 5 Gramm in Stückchen gebrochenen Zimmt und 80 Gramm braunen Senfsamen, den man in einen Beutel von der Größe des Einmachglases füllt. Der Essig wird mit dem Zucker gekocht, gut geschäumt und das Gewürz hinzugefügt, worauf man von den Pflaumen so viel hinein thut, als Platz darin haben, sie vier Minuten darin läßt und dann heraus nimmt, auch wenn der Essig nicht wieder gekocht haben sollte, doch muß er jedes Mal kochen, ehe man neue Pflaumen hinein legt. Sind nun alle gekocht und etwas abgekühlt, so gebe man sie in das Einmachglas und den Senfbeutel darauf, koche den Essig noch ein wenig, gieße ihn kochend über die Pflaumen und binde, wenn sie völlig erkaltet sind, das Glas zu. Nach acht Tagen wird dann der Essig abgegossen, gekocht und abgeschäumt und kalt über die Pflaumen gegeben.

143. **Getrocknete Pflaumen in Cognac.** Man lege sehr gute getrocknete Pflaumen, am besten Katharinapflaumen, einen bis zwei Tage in gewöhnlichen weißen Wein, bis sie ganz aufgequollen sind und lasse sie auf einem Seiher ablaufen. Gebe sie hierauf mit Zimmtstückchen und einigen Gewürznelken in ein Einmachglas, gieße so viel feinen Cognac darüber, daß die Früchte bedeckt sind, binde das Glas zu und stelle es an die Sonne.

144. **Getrocknete Pflaumen in Essig.** Man weiche recht schöne getrocknete Pflaumen über Nacht in Wasser, lasse sie dann gut ablaufen und thue sie in einen Topf. Koche nun auf $\frac{1}{2}$ Kilo Pflaumen $\frac{1}{4}$ Liter Essig mit 125 Gramm Zucker, etwas gebröckeltem Zimmt und einigen Gewürznelken, gieße es kalt über die Pflaumen und setze den Topf einen Tag lang an eine nur warme Stelle des Herdes oder auf einen mäßig warmen Ofen, daß die Pflaumen nur langsam ziehen und bewahre sie hernach wie anderes Eingemachte.

145. **Pflaumen auf einfache Art.** Man bringe für 2 Kilo gut abgewaschte und ausgesteinte Pflaumen $\frac{1}{2}$ Kilo Farinzucker und $\frac{3}{4}$ Liter Essig zu Feuer, thue, wenn es kocht, die Pflaumen hinein, ziehe sie, so bald sie kochen, an die Seite und lasse sie eine Stunde lang nur langsam wallen. Fülle sie dann in ein großes Glas, binde es mit Blase zu und nehme nach Bedarf mit einem silbernen Löffel heraus, veräume aber nicht, die Pflaumen hernach wieder ganz glatt zu streichen, sonst schimmeln sie.

146. **Pflaumen in Büchsen.** Wie „Aprikosen“, Nr. 23.

147. **Pflaumen im Topfe.** Man nehme einen Steingut-Topf mit an den Baum und pflücke die Pflaumen hinein, gebe aber unten in den Topf zuerst eine Lage gestoßenen Zucker, darüber eine Lage Früchte, dann wieder Zucker und so abwechselnd, bis der Topf gefüllt ist. Binde ihn nun zu und stelle ihn vierundzwanzig Stunden lang in einen abgekühlten Backofen.

148. **Pflaumen-Marmelade.** Man lege die recht reifen Früchte in ein Netz, tauche sie in langsam kochendes Wasser, ziehe die Schale ab und entsteine sie. Koche dann zu 5 Kilo Pflaumen $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und einem Stückchen Zimmet so lange, bis der Zucker klar ist, gebe die Pflaumen hinein und lasse sie, unter beständigem Rühren, zu einer dicken Marmelade kochen, welche breit und süßartig von dem Löffel abfällt.

149. **Pflaumen-Marmelade mit Blutpflirsichen.** Man bringe 1 Kilo schöne, recht reife, geschälte Pflaumen und 1 Kilo geschälte Blutpflirsiche, beide entsteint, mit 1 Kilo gestoßenem Zucker, ein paar Gewürznelken und einem Stückchen Zimmet, zu Feuer, rühre fleißig, damit es nicht anhänge und koche es zu einer etwas dicken Marmelade, die vorzüglich ist.

150. **Pflaumen-Marmelade mit Orangen.** Man thue die, wie bei Nr. 148 vorbereiteten Pflaumen in eine Messingcasserole und koche und rühre sie, bis sie verkocht und dünn sind. Habe dann zwei gelbe, mittelgroße Orangen, die man in Wasser weich kocht, das Innere heraus nimmt und die dicke Schale gröblich wiegt. Messe nun die gekochten Pflaumen, nehme auf $1\frac{1}{2}$ Liter davon $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker, den man läutert, zum Taden kocht und mit der Orangenschale zu den Pflaumen giebt, welche dann, unter stetem Rühren, so lange gekocht werden, bis die Marmelade leicht und gläsern (süßartig) vom Löffel fällt, füllt sie heiß ein und bindet sie den andern Tag mit Blase zu. — Sehr gut und dabei magenstärkend.

151. **Pflaumen-Marmelade mit Nüssen.** Man übergieße für $1\frac{1}{2}$ Kilo Pflaumen $\frac{3}{8}$ Kilo Zucker mit Wasser und läutere ihn dünn, thue dann neun Stück rein abgewaschte Wallnüsse mit der grünen Schale dazu und lasse sie darin so lange kochen, bis die Schale anfängt etwas weich zu werden, gebe nun die, wie bei Nr. 148 vorgerichteten Pflaumen hinein und koche sie so lange mit den Nüssen, bis erstere zerkoht und dick vom Löffel fallen. Die Nüsse bleiben darin und wenn man die Marmelade servirt, so schneidet man die Nüsse in Hälften und servirt sie mit.

152. **Pflaumen - Marmelade mit Birnen (Schwäbisches Gefälz).** Man halbire und entsteine 2 Kilo recht reife Pflaumen, schäle und schnitze 1 Kilo saftige Birnen, füge $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker hinzu und koche es, unter fleißigem Rühren und Abschäumen, zu einer ziemlich consistenten Masse, die man nach Belieben auch noch durch ein Haarsieb geben kann und wie anderes Eingemachte bewahrt.

153. **Gute wohlfeile Pflaumen-Marmelade.** Man entsteine recht reife Pflaumen und koche sie ohne irgend einen flüssigen Zusatz so weich, daß man sie durch einen mittelfeinen Seiher pressen kann. Dann nehme man zu 3 Kilo durchgepreßten Pflaumen $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, läutere ihn mit $\frac{3}{8}$ Liter Essig, gebe die Pflaumen hinein und lasse es, eine halbe Stunde lang, auf gelindem Feuer einkochen. Nach Belieben kann man beim ersten Kochen der Pflaumen, auf drei Kilo derselben, drei bis vier sorgfältig abgeriebene und in kleine Scheibchen geschnittene Quitten beifügen, welche der Marmelade einen sehr feinen Geschmack geben.

154. **Feines Pflaumen-Mus.** Man schäle und entsteine gute reife Pflaumen, dämpfe sie und treibe sie durch ein Sieb. Vermische das Durchgetriebene mit Zucker, gestoßenem Zimmet und Gewürznelken — auf 3 Kilo Pflaumen $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und nach Geschmack 30 bis 60 Gramm Gewürz — und koche es zu einem dicken Mus.

(Bei vorstehenden Pflaumen-Recepten ist immer die Zwetsche [*Prunus domestica*] gemeint).

155. **Quitten.** Man nehme wo möglich Birnquitten, reibe sie gut ab, schäle sie, schneide sie der Länge nach einmal durch und koche sie mit den Schalen und den ausgeschnittenen Kernhäusern beinahe gar, doch nicht zu weich. Gebe sie dann mit dem Schaumlöffel zum Abtröpfeln auf ein Sieb, lasse das übrige noch eine Stunde lang kochen und hierauf ebenfalls durch ein Sieb fließen. Füge zu diesem Saft 375 bis 500 Gramm Zucker, je nachdem man das Süße liebt, verschäume ihn gut und koche die Quitten darin vollends gar, lege sie in die Gläser und gieße den noch stark ein-

gekochten Saft, etwas abgekühlt, darüber. Beim Einlegen der Quitten kann man Stückchen Zimmet und ostindischen Ingwer mit einlegen, doch ziehe ich das reine Aroma der Quitten vor.

156. **Quitten in Gläsern.** Man suche die Quitten frisch vom Baum zu erhalten, schneide sie in zwei Theile und putze sie recht rein, koche sie zehn Minuten lang in Wasser und lege sie in kaltes Wasser. Päutere dann für zwanzig Quitten 1 bis $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, je nachdem die Früchte groß sind, thue sie hinein und lasse sie vierundzwanzig Stunden lang darin stehen, gieße den Zucker ab, koche ihn und gieße ihn wieder über die Früchte, die abermals vierundzwanzig Stunden darin stehen bleiben und so noch einmal. Nun lege man die Quitten in Gläser, koche den Zucker auf drei Viertel ein, gebe ihn über die Quitten und binde die Gläser mit Schweinsblase zu, stelle sie, mit Heu dazwischen, in Wasser auf's Feuer, bis das Wasser zu sieden beginnt, setze ab und lasse die Gläser im Wasser erkalten.

157. **Quitten in Töpfen.** Man schäle die Quitten, schneide sie, nachdem die Kernhäuser entfernt worden, je nach Größe, in vier oder acht Schnitze und lege sie, mit gestoßenem Zucker fest eingedrückt, in irdene Töpfe, thue die Deckel darauf und verklebe den Rand mit gewöhnlichem Brodteig, stelle die Töpfe, zugleich mit dem Schwarzbrod, in einen Backofen und nehme sie mit diesem auch heraus. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Quitten nimmt man $\frac{1}{8}$ bis höchstens $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, von dem man unten in den Topf dann zwischen je zwei Lagen Früchte und oben darüber eine Schicht giebt. Sie halten sich, an einem trockenen, kühlen Orte bewahrt, Jahr und Tag, jedoch wenn der Topf einmal geöffnet worden, nur noch etwa vierzehn Tage, wonach man sich also, wegen Größe der Töpfe, zu richten hat.

158. **Quitten in Cognac.** Man schäle Birnquitten, entferne das Kerngehäuse, schneide sie in acht Theile und thue sie in kaltes Wasser. Lasse nun frisches Wasser zum Kochen kommen und koche die Quitten darin, bis man sie durchstechen kann, weich aber dürfen sie nicht werden. Nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus,

lege sie zum Abtropfen auf einen Seiher, stecke in jedes Stück ein feines Stückchen Citronenschale und Zimmt und wiege die Früchte. Läutere nun auf $\frac{1}{2}$ Kilo davon $\frac{3}{8}$ Kilo Zucker, koche ihn mit etwas Quittenwasser dicklich ein und gebe ihn heiß über die Quitten. Gieße nach zwei Tagen den Saft ab, lasse ihn stark einkochen und vermische ihn mit so viel Cognac, daß die in Gläser gelegten Früchte damit bedeckt sind.

159. **Quitten in Essig.** Man nehme zu 1 Kilo Früchte $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig und 250 Gramm Zucker, schäle die Quitten, entferne das Kernhaus und theile jede in sechs Schnitze, welche man wiederum in $\frac{1}{2}$ Centimeter dicke Scheiben schneidet und in dem Essig eine Viertelstunde lang kocht. Dann fügt man den vorher geläuterten Zucker hinzu, läßt damit aufkochen und füllt nun die Quitten in die Gläser, legt in jedes derselben einige Gewürznelken und Pimentkörner und gießt den Essig darüber. Die Quitten müssen damit bedeckt sein, halten sich über ein Jahr und sind wohl-schmeckender als Melonen.

160. **Quitten-Marmelade.** Man koche etwa acht Quitten in Wasser weich, schäle sie und reibe das Mark auf dem Reibeisen ab. Nehme dann auf $\frac{1}{2}$ Kilo Mark $\frac{3}{8}$ Kilo Zucker, läutere ihn dünn, gebe die fein geschnittene Schale einer Citrone, deren Saft und das Quittenmark hinein, und rühre es beständig auf gelindem Feuer, bis die Marmelade ziemlich dick ist und fülle sie ein.

161. **Glacirte Quitten-Marmelade.** Man koche die zu Stücke geschnittenen Quitten in Wasser so lange, bis sie ganz durchsichtig sind und treibe sie dann durch ein Haarsieb. Nehme auf je $\frac{1}{2}$ Kilo davon $\frac{1}{2}$ Kilo gesiebten Zucker und reibe es in einer Terrine mit einer Porzellan-Reibekeule so lange nach einer Seite, bis man eine ganz gleichförmige Masse hat, die man auf flachen Schüsseln auseinander drückt und an einen trockenen Ort stellt. Nach zwei bis drei Tagen, wenn die Masse erhärtet und trocken geworden ist, legt man sie auf mit Zucker bestäubtes Papier, rollt sie $\frac{1}{2}$ Centimeter dick aus und sticht oder schneidet hübsche Formen, gewöhnlich Ringe daraus, befestigt an jedes

Stückchen einen Faden, taucht sie damit in zu starkem Faden gekochten, sehr dicken, fast kalten Zuckersyrup und hängt sie gleich zum Trocknen auf.

162. Confitüre, Gelee und Marmelade von Quitten. Man schäle die Quitten — am besten Apfelquitten — schneide sie in Viertel oder Achtel, entferne die Kerngehäuse und koche Früchte, Schalen und Gehäuse, mit Wasser bedeckt, drei Viertelstunden lang, nehme die Früchte heraus und stelle das Andere bei Seite. Tauche nur soviel Zucker, als die Quitten schwer sind, in das Quittenwasser, gebe, wenn er sich über dem Feuer aufgelöst hat, die Quitten hinein und koche sie langsam weich, lasse sie abkühlen und fülle sie mit einem Theil des Saftes ein.

Den übrigen Saft gießt man durch ein feines Haarsieb, läßt den größten Theil desselben zu Gelee einkochen und füllt sie ebenfalls ein.

Endlich vermischt man den Rest des Saftes mit dem Quittenwasser, thut die Schalen und Kerngehäuse dazu und kocht Alles zusammen ein paar Stunden lang, treibt es durch ein Haarsieb, fügt, wenn diese Marmelade nicht süß genug sein sollte, etwas von der Gelee hinzu und versorgt und bewahrt Alles, wie andere Confitüren.

163. Quittenfleisch. Man reibe mit einem Tuche das Wollige von den Quitten und schneide die Blüthen ab, koche sie in Wasser recht weich, schäle sie, schabe das Fleisch bis auf das Kernhaus herunter und verarbeite (tablire) es mit einem breiten Messer auf einer Glastafel ganz fein, welches ein Haupterforderniß ist, um gutes, feines Quittenfleisch zu erhalten. Dann rühre man unter $\frac{1}{2}$ Kilo von dieser Masse $\frac{1}{2}$ Kilo fein gesiebten Raffinadezucker und koche es unter beständigem Rühren auf nicht zu starkem Feuer, bis es anfängt sich von der Casserole loszulösen und beim Durchstoßen mit der Spatel nicht bald wieder zusammen fällt, worauf es fertig ist. Kurz vorher färbe man es mit präparirter Cochenille, die man bei jedem Conditior bekommt, hochroth, fülle es in naßgemachte Blechförmchen, die man auch in allerlei Thierformen hat — besonders passend sind Krebse — oder in Porzellannäpfchen, lasse es, leicht bedeckt, an einem mäßig warmen Ort trocknen und bewahre es in Schachteln zwischen Papier.

164. **Quittenteig.** Man koche die Quitten in Wasser weich, trockne sie ab, schäle sie und treibe sie durch ein Sieb. Vermische sie dann mit ebenso viel fein gesiebttem Zucker und dem Saft von drei Citronen für $\frac{1}{2}$ Kilo Quittenmasse und koche alles zusammen, unter stetem Rühren, bis etwas davon, auf einen Teller gegossen und erkaltet, steht. Doch gebe man kurz vorher auch die fein geschnittene Schale der Citronen dazu, daß sie eben gut mit durchkoche, gieße es in Formen und lasse es über Nacht stehen. Andern Tages wird es gestürzt, auf Papier gelegt, an einem mäßig warmen Orte oder an der Sonne vollends abgetrocknet und zwischen Papier bewahrt.

165. **Quitten-Käse.** Man schneide geschälte und entkernte Quitten in Stücke, koche sie in Wasser weich und schlage sie durch ein feines Sieb. Nehme zu je $\frac{1}{2}$ Kilo dieses Marks $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und lasse es zusammen, während man stetig rührt, auf gelindem Feuer kurz und ganz steif einkochen, mische dann das zu Schnee geschlagene Weiße von sechs Eiern darunter, fülle es in runde, etwa 8 Centimeter hohe Papierkapseln und stelle sie einige Tage in einen ganz abgekühlten Ofen (Röhre), wonach die Käse die genügende Festigkeit haben werden und man befeuchtet nun das Papier mit einem nassen Schwamm, löst den Inhalt heraus und läßt im Ofen noch ein paar Stunden lang nachtrocknen.

166. **Quitten-Würstchen.** Man nehme dazu die Masse von Quittenfleisch Nr. 163 oder Quitten-Marmelade Nr. 160 und vermische sie mit in kleine Würfel geschnittene Mandeln, welche den Speck vorstellen, fülle es mittelst eines kleinen Trichters lauwarm in Schafsdärme und theile es in kleine, etwa 10 Centimeter lange Würstchen, die man am warmen Ofen einen Tag lang trocknet und zwischen Papier aufbewahrt, oder man nimmt weitere Därme und schneidet beim Serviren schöne Scheiben ab wie von Cervelatwurst.

Doch kann man diese Würste auch aus frischen Quitten bereiten, die man in Wasser weich kocht, durch ein Sieb treibt und mit dem gleichen Gewichte an fein gesiebttem Zucker auf mäßigem Feuer steif abdämpft, ebenfalls mit Mandeln vermischt und übrigens wie bei den vorstehenden Würstchen verfährt.

167. **Quitten-Brödchen.** Wie „Aprikosen-Brödchen“, Nr. 25.

168. **Reineclauden.** Wie „Aprikosen“, Nr. 18, erstes Recept, doch bleiben sie ganz und werden nicht entsteint, sondern an den Stielen, die beim Pflücken daran bleiben müssen, nur ein wenig beschnitten. Auch nimmt man auf $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte nur 375 Gramm Zucker und kocht sie nur vier mal auf.

169. **Reineclauden in Rum.** Man nehme sie reif, aber doch noch fest, lege sie, nachdem man die Stiele etwas beschnitten hat, in ein starkes Glas mit umgebogenem Rand, welches etwa 2 Liter hält, streue $\frac{1}{4}$ Kilo gestoßenen Zucker oben darüber und fülle das Glas mit Rum. Binde es mit Blase gut zu, steche in diese mit einer Nadel einige Löcher und bringe das Glas nun, in kaltem Wasser mit Heu umgeben, zu Feuer, lasse es eine Viertelstunde lang kochen und im Wasser erkalten.

Bei Herren-Frühstücken giebt man diese sehr guten Früchte gern in kleinen Henkelgläsern, in jedem Glase ein paar Früchte mit vielem Saft, der ein angenehmer Liqueur ist und auch sind sie recht passend und beliebt in einer Schale, ebenfalls mit viel Saft dabei, zu kräftigem Pudding, Brodpudding, Plumpudding u. s. w. servirt.

170. **Reineclauden in Cognac.** Man wische reife, aber noch feste Reineclauden, deren Stiele man ein wenig beschnitten hat, mit einem leinenen Tuche gut ab, nehme auf $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte auch $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und koche ihn mit ganz wenig Wasser, bis er Perlen wirft, während dessen man ihn fleißig abschäumt. Gebe die Früchte nun hinein, lasse sie aber nur zwei bis drei Minuten auf dem Feuer, setze sie dann rasch ab und schwenke sie einige Mal, damit der Saft darüber fließe; thue sie in eine Porzellanschale und stelle sie, mit weißem Papier zugedeckt, zwei bis drei Tage lang an einen kühlen Ort. Gieße dann den Saft ab, koche ihn sehr dick ein und gieße ihn heiß über die Früchte, lege sie völlig erkaltet in die Gläser, lasse aber einen 4 Centimeter leeren Raum, den man mit feinstem Cognac füllt und die Gläser mit Blase zu-

bindet. Anfangs schwimmen die Früchte, senken sich aber später und sind dann zum Genuße fertig. — Ebenso von allem feinen Steinobst.

171. **Reineclauden in Essig.** Man nehme schöne, noch ziemlich harte Früchte, reibe sie mit einem weichen Tuche ab und steche in der Nähe des Stiels, den man ein wenig beschnitten hat, einige Mal mit einer Nadel hinein, bringe für 2 Kilo Reineclauden $\frac{3}{4}$ Liter Weinessig mit $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker zu Feuer, schäume sorgfältig ab und gebe, sobald Essig und Zucker ganz klar sind, etwas in Stückchen gebrochenen Zimmet dazu und wenn es fünf Minuten lang zusammen gekocht hat, die Früchte hinein, welche man einmal darin aufkochen läßt und in eine Terrine legt, den dick eingekochten Essig erkaltet darüber gießt und so bis zum dritten Tage stehen läßt, wo man dann den Essig wieder abgießt, aufkocht und erkaltet über die Reineclauden gießt und wiederholt dies noch am fünften und am achten Tage, läßt aber bei diesem letzten Mal die Reineclauden rasch einmal mit aufkochen, legt sie in die Gläser und füllt den erkalteten Essig darauf.

172. **Reineclauden-Marmelade.** Man überbrühe recht reife Reineclauden mit kochendem Wasser, lasse es gut ablaufen, ziehe die Schale der Früchte ab und treibe sie durch ein Sieb. Läutere dann auf $\frac{1}{2}$ Kilo Reineclauden $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, gebe die durchgetriebene Masse nebst einem Stück, zu kleinen Würfeln geschnittenem, eingemachtem Ingwer, der aber auch weg bleiben kann, hinein und koche sie zu Marmelade.

173. **Rhabarber.** Man wasche die Blattstiele von getriebenem oder gebleichtem Rhabarber und schneide sie in 6 Centimeter lange Stückchen, nehme auf $\frac{1}{2}$ Kilo davon 375 Gramm gesiebten Zucker, thue es lagenweise in eine Schüssel und stelle es zugedeckt bis zum andern Tage hin. Gieße nun den Saft, der sich gebildet hat, rein ab, bringe ihn zum Kochen und schäume ab, koche den Rhabarber zehn Minuten lang darin, hebe ihn mit dem Schaumlöffel heraus, lasse den Saft zu dickem Syrup einkochen und gebe ihn über den Rhabarber, schwenke ihn damit herum und fülle ihn

heiß in die Gläser. Ist der Rhabarber weder gebleicht noch getrieben, so müssen die Stiele geschält werden.

174. **Rhabarber-Marmelade.** Man zerschneide 1 Kilo Rhabarber in 2 Centimeter lange Stückchen, füge 1 Kilo Zucker hinzu und lasse es unter gelindem Erwärmen über dem Feuer stehen, bis sich ausreichend Saft gebildet hat, wonach man es, auf gutem Feuer, unter beständigem Rühren zwanzig Minuten lang kocht und warm in die Gläser füllt.

175. **Rhabarber in Flaschen.** Man schneide die geschälten Stiele in so kleine Stückchen, daß sie bequem in den Flaschenhals einer gewöhnlichen Weinflasche gehen, fülle sie in solche Flaschen, die natürlich sehr rein und trocken sein müssen und stopfe sie gut zu. Bringe sie dann, zwischen Heu gestellt, mit kaltem Wasser auf's Feuer, lasse sie bei gelindem Feuer, damit sie sich nur nach und nach erhitzen, fünfzehn Minuten lang kochen und im Wasser erkalten und bewahre sie an einem kühlen trockenen Orte, wo dies angenehme gesunde Eingemachte sich vortrefflich hält und wie frischer Rhabarber benutzt wird. Namentlich giebt er, mit Zucker und nach Belieben etwas Citronensaft dick eingekocht, einen sehr guten Compot.

176. **Rothe Rüben.** Man koche junge, rothe Rüben in Wasser weich, schäle sie, lege sie in kaltes Wasser und schneide sie in 4 Centimeter lange Streifen, wie man Kohlrabi schneidet, jedoch nicht zu dünn, damit sie nicht leicht vertochen. Läuere dann auf $\frac{1}{2}$ Kilo rothe Rüben $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, lasse sie darin aufkochen und, mit Papier bedeckt, zwei Tage lang stehen, gebe sie auf ein Sieb, koche den Saft dicklich ein und gieße ihn lauwarm über die rothe Rüben, wiederhole dies noch einmal und fülle, erkaltet, ein. — Ebenso Möhren.

177. **Rosen-Confiture.** Man pflücke bei trockenem, sonnigem Wetter, am besten, wenn es Tags vorher geregnet hat, von ächten, in vollster Blüthe stehenden Centifolien-Rosen die Blumenblätter ab, schneide an jedem Blättchen das weißliche, dickere Ende weg und lege sie ganz lose übereinander in ein vorher gewogenes

Tuch, wiege in demselben die Blätter und nehme auf $\frac{1}{2}$ Kilo derselben 1 Kilo Zucker, den man mit Wasser anfeuchtet und in einer neuen, irdenen Casserole langsam so lange kocht, bis sich ein Tropfen, den man zwischen Daumen und Zeigefinger genommen, beim Auseinanderthun der Finger in steife Fäden zieht. Nun streue man, unter langsamem Rühren des kochenden Zuckers, die Rosenblätter hinein, ziehe es dann rasch vom Feuer und decke es zu. Koche es nach vierundzwanzig Stunden wieder auf — es bleibt in der Casserole — und lasse es ebenso lange, wieder zugedeckt, stehen, wonach der Zuckersaft dann recht klar und wie eine leichte Gelee sein muß, wo nicht, so müßte er noch einmal aufgekocht werden, welches jedoch möglichst zu vermeiden ist, weil die Confitüre, eine der köstlichsten, die es giebt, dadurch leicht ihre schöne Farbe verliert.

Man giebt diese Confitüre unter dem Namen Scherbet gern in nur halb gefüllten Gefrorenen-Bechern, mit Pöffchen und einem Glas Eiswasser dabei, von dem man nach Belieben zu der Confitüre gießt. — Originalrecept aus Tiflis.

178. **Rosen-Marmelade.** Man rühre 1 Kilo recht frische Rosenblätter — siehe vorige Nummer — mit $1\frac{1}{2}$ Kilo ge-siebtem Zucker in einer steinernen Schale und mit einer Stein- oder Porzellankeule, quetschend so lange, bis Zucker und Rosenblätter einzeln nicht mehr zu erkennen sind, eine beschwerliche Arbeit, welche selten von einer einzelnen Person verrichtet werden kann. Dann vermische man diese Masse mit 1 Liter frischem, hellrothen Kirschensaft, läßt dies fünf Minuten lang unbedeckt kochen, treibt es durch ein neues, feines Haarsieb und füllt es hierauf in die Gläser, wo es nach zwei Tagen zu steifer Marmelade geworden sein muß, sonst muß es noch einmal fünf Minuten lang gekocht werden.

179. **Stachelbeeren.** Man nehme völlig ausgewachsene, aber noch ganz harte Beeren von einer großen Sorte, wiege sie, schneide Blüthen und Stiele ab und mache mit einem recht kleinen scharfen Messer, von der Blüthe nach dem Stiele zu, einen flachen Einschnitt, hole die Kerne mit einer spitzig zugeschnittenen kleinen Feder heraus und thue die Beeren immer gleich in frisches Wasser und hernach zum Ablaufen auf ein Sieb, wonach man sie in

kochendem Wasser so lange ziehen läßt, bis man mit einem Stednadelkopf hinein drücken kann, hebe sie dann mit dem Schaumlöffel heraus in kaltes Wasser und lasse sie darin erkalten, danach wieder auf dem Sieb ablaufen und lege sie in eine Terrine. Nun koche man für $\frac{1}{2}$ Kilo Beeren $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zur Perle, gieße die Hälfte davon in ein Gefäß, decke ein Papier darauf, bis es erkaltet ist, dann fest zu und stelle es bei Seite. Die andere Hälfte verdünne man mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, gebe sie ganz erkaltet über die Beeren und decke sie zu. Am andern Tage lasse man sie wieder auf dem Sieb ablaufen und thue sie wieder in die Terrine, vermische den abgelaufenen Saft mit dem vierten Theil des zurückgestellten Zuckers und dem Saft einer halben Citrone, lasse es aufkochen, schäume es, gieße es lauwarm über die Beeren und verfare so noch drei Tage lang, nur daß man am zweiten Tag den Saft warm, den dritten heiß und den vierten kochend darüber gießt. Am fünften Tag endlich koche man den Saft zum Faden, gebe die Beeren hinein, lasse sie aufkochen und gieße sie wieder in die Terrine, bis sie ganz kalt sind und man sie dann einfüllt. — Etwas umständlich, aber vorzüglich.

180. **Reife Stachelbeeren.** Man koche zu $1\frac{1}{2}$ Kilo reifen, jedoch nicht überreifen Stachelbeeren $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit etwas Wasser zum Faden, gebe die Beeren, nachdem man Blumen und Stiel abgenommen hat, hinein und lasse sie einige Mal aufkochen, lege sie dann in die Gläser, koche den Saft noch etwas ein und gieße ihn darüber.

181. **Stachelbeer-Marmelade.** Man gebe ganz reife Stachelbeeren in einen Topf, stelle ihn in ein Gefäß mit heißem Wasser und lasse die Beeren so lange kochen, bis sie ganz weich sind. Streiche sie dann durch ein Sieb, vermische sie mit 250 Gramm Zucker auf je 500 Gramm Früchte und koche sie zu Marmelade.

Auf andere Art zerdrücke man überreife, dunkelrothe Stachelbeeren, nachdem sie abgeputzt und Stiel und Blume entfernt worden, mit einem silbernen Böffel, rühre sie durch ein Sieb und wiege sie. Koche dann für $\frac{1}{2}$ Kilo Stachelbeeren $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker zu Syrup, füge etwas Citronenschale und die Beeren hinzu und koche sie unter stetem Rühren zu einer steifen Marmelade.

182. **Schlehen.** Man setze große Schlehen, die am besten sind, wenn schon ein Reif darüber gegangen ist, mit kaltem Wasser aufs Feuer und schütte sie, ganz heiß geworden, auf ein Sieb. Koche dann für 1½ Kilo Schlehen ½ Kilo Zucker oder guten Honig mit ½ Liter ächtem Bieressig, schäume ab und gebe die Schlehen nebst 4 Gramm Zimmt in Stückchen und 4 Gramm Gewürznelken hinein, lasse sie zum Kochen kommen, nehme sie heraus, koche den Essig etwas ein und gieße ihn abgekühlt über die Schlehen. Nach acht Tagen wird dann der Essig abgegossen, wieder etwas eingekocht und kalt übergegossen.

183. **Sauerampfer.** Man nehme im Frühjahr schönen, breitblättrigen Sauerampfer, schneide ihn zu 3 Centimeter langen Stückchen und wasche ihn sorgfältig. Gebe ihn hierauf in kochendes Wasser und lasse ihn einige Minuten lang kochen, dann ablaufen. Thue ihn in kleine Töpfe und fülle sie mit zur großen Perle gekochtem Zuckersyrup an. — Sehr angenehm und sehr haltbar und besonders gut zu gebratenen jungen Hähnchen.

184. **Sauerkraut auf russische Art, zu Braten.** Man lege möglichst fein geschnittenen Weißkohl (weißen Kappus) in 2 Centimeter hohen Schichten in einen Steintopf, bestreue jede Schicht mit ein wenig Salz und darüber mit zu feinen Scheibchen geschnittenen Äpfeln — nach Belieben auch noch mit Preiselbeeren — und schliesse mit einer 4 Centimeter hohen Schicht von Kohl, stelle den Topf in den Keller und lasse gähren. Gieße dann den Saft ab, nehme auf 1 Liter desselben 60 Gramm Zucker und koche ihn damit auf, gebe ihn erkaltet über das Kraut und thue einen festschließenden Deckel darauf.

185. **Tomaten.** Man ziehe den recht reifen Früchten mit einem Messerchen die Schale ab und sollte sie zu fest sitzen, so halte man die Früchte einen Augenblick in kochendes Wasser. Läuere dann auf ½ Kilo davon 125 Gramm Zucker, nehme ihn vom Feuer und drehe die Tomaten darin um, hebe sie nach einigen Minuten mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie in eine Terrine und koche den Saft noch etwas ein, gieße ihn über die Tomaten und lasse sie

so drei Tage lang stehen. Hierauf gießt man den Saft rein ab, bringt ihn zum Kochen, dreht die Tomaten abermals vorsichtig darin um und wiederholt dies nach drei Tagen. Nach dem letzten Umdrehen läßt man die Tomaten gut ablaufen, legt sie in die Gläser, kocht den Saft kurz ein und gießt ihn heiß darüber. — Gut und wohlfeil.

186. **Tomaten mit Ingwer.** Man ziehe sehr frischen, eben gereiften, großen hochrothen Tomaten die äußerste feine Haut ab und theile sie wie Apfelsinen in kleine Theile. Nehme dann auf $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte $\frac{3}{8}$ Kilo gesiebten Zucker, feuchte ihn mit gutem Weinessig an und lege in eine Porzellanterrine eine Lage Frucht, eine Lage Zucker, wechsle so ab, schließe mit Zucker und lasse das Ganze vierundzwanzig Stunden lang an einem kühlen Orte stehen. Hierauf gieße man den Zuckerfaß in eine Einmachcasserole, stelle ihn auf nicht zu starkes Feuer und schäume ihn ab, gebe sehr fein geschnittene Citronenschale und ein fingerlanges, in ganz dünne Scheibchen geschnittenes Stücken eingemachten Ingwer hinein, koche es eine Viertelstunde lang und gieße es kochend über die Tomaten. Lasse sie wieder vierundzwanzig Stunden lang stehen und wiederhole dies Verfahren vom Abgießen des Saftes an noch zwei Mal, immer mit der Pause von vierundzwanzig Stunden dazwischen. Der Saft muß dann, wenn er kalt geworden ist, ganz klar und dick sein und man füllt nun die Früchte in die Einmachgläser, am besten in solche, die oben enger sind, lasse oben einen zwei Querfinger breiten, leeren Raum, fülle diesen zur Hälfte mit Rum an und binde die Gläser wie gewöhnlich zu.

187. **Tomaten mit Citrone.** Man wische die völlig reifen aber noch festen Früchte mit einem Tuch sorgfältig ab, durchsteche sie einige Mal mit einer starken Stopfnadel und lege sie in eine Terrine. Läutere dann auf $\frac{1}{2}$ Kilo Tomaten $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, gebe ihn heiß über dieselben und decke sie zu. Gieße nach vierundzwanzig Stunden den Saft rein ab und nachdem er mit dem Saft von zwei Citronen dickflüssig eingekocht worden, wieder heiß über die Tomaten und nun wird, in Zwischenräumen von je vierundzwanzig Stunden, der Saft noch zwei Mal abgegossen und heiß übergegossen.

188. **Tomaten in Essig.** Man wische $2\frac{1}{2}$ Kilo gut reife Früchte von großer Sorte mit einem reinen Tuch recht rein ab und schneide sie der Länge nach entzwei. Tauche dann $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker in Weinessig, lasse ihn damit vollsaugen und hierauf kochen, wonach man so viel von den Früchten hineinlegt, als darin schwimmen können. Nach kurzer Zeit beginnen die Schalen zu plazen und man nimmt nun die Früchte mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie abtropfen, thut sie, mit Zimmt und Gewürznelken dazwischen, in die Gläser und fährt so fort, bis alle Früchte gekocht und eingelegt sind. Jetzt fügt man zu dem Saft noch $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker und läßt ihn etwas einkochen, gießt ihn über die Früchte, bindet, wenn sie ganz erkaltet sind, die Gläser mit Blase zu und schüttelt alle drei bis vier Tage die Gläser leise um, bis sich alle Früchte gesenkt haben. So hält sich dieses angenehme Eingemachte mehrere Jahre.

189. **Tomaten-Marmelade.** Man schneide an den recht rein abgewischten Früchten an der unteren Seite eine flache Scheibe ab und nehme mit einem Theelöffel die Kerne heraus. Schneide die Früchte dann in vier Theile, bringe sie ohne irgend welche Flüssigkeit mit 125 Gramm Zucker auf $\frac{1}{2}$ Kilo Tomaten und etwas ganzem Zimmt auf gelindes Feuer und lasse sie zu einer steifen Marmelade einkochen, die besonders gut zu Fülle in Torten, Berliner Pfannkuchen und dergleichen ist.

190. **Vogelbeer-Marmelade auf russische Art (Pastilla).** Man drücke die in Wasser gekochten Beeren, die ganz frisch und schön roth sein müssen, durch ein Sieb, vermische sie mit Zucker — $\frac{3}{4}$ Kilo auf $\frac{1}{2}$ Kilo Beeren — und lasse sie dick einkochen, gieße die Masse in Holzschachteln und trockene sie in einem mäßig warmen Ofen. Diese in Rußland sehr beliebte Confitüre wird dort, in längliche Streifen geschnitten, zum Kaffee, zu süßen Crèmes und als Dessert gegeben.

191. **Weintrauben.** Man nehme dazu recht süße, großbeerrige, nicht zu reife Trauben, weiße und blaue, schneide mit einer Scheere die Beeren mit kurzen Stielchen ab und schichte sie in ein großes Einmachglas so ein, daß man zuerst eine Schicht blaue und

dann eine Schicht weiße legt und so fortfährt, bis das Glas gefüllt ist. Zwischen jede Schicht streut man fein gestoßenen Zucker — $\frac{1}{2}$ Kilo auf 1 Kilo Trauben — und etwas ganzen Zimmt und Muskatblüthe, kocht nun guten Weinessig ab, gießt ihn lauwarm über die Trauben, bis das Glas gefüllt ist und bindet es mit Schweinsblase zu.

192. **Weintrauben in Branntwein.** Man schneide von recht schönen, süßen reifen Trauben der verschiedensten Sorten mit einer Scheere kleine Zweige von sieben bis neun Beeren ab, wiege sie und fülle ein Einmachglas zur Hälfte damit an. Läutere dann für 1 Kilo Früchte $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, schäume ihn und füge, wenn er etwas abgekühlt ist, $\frac{3}{8}$ Liter ächten französischen Branntwein hinzu, gieße dies über die Trauben, gebe einige Stückchen feinen Zimmt und einige Gewürznelken daran, decke das Glas leicht zu und stelle es einige Zeit an die Sonne, wonach man es mit Schweinsblase fest verschließt. — Bei Herren sehr beliebt.

193. **Weintrauben in Essig.** Man thue gut reife, vorsichtig von den Stielen gepflückte Beeren in ein Einmachglas und übergieße mit halb Essig, halb Wasser, welches sie gerade bedecken muß, gieße sie dies nach zwei Tagen ab, koche es auf und gieße es wieder kalt über die Beeren. Wiederhole dies nach drei Tagen, lasse sie hierauf drei Tage lang so stehen und gieße dann den Saft wieder ab. Vermische nun 1 Liter davon mit $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, bringe es zu Feuer, schäume es und lasse einige Mal aufkochen, gebe es kalt über die Beeren, fülle sie ein und binde mit Blase zu. — Besonders gut zu blau abgekochten Karpfen und unter Krautsalat gemischt.

194. **Grüne Weintrauben.** Man entferne aus großen, ausgewachsenen, noch grünen Weinbeeren die Kerne, indem man mit einer feinen zugespitzten Feder an der Stielseite einsticht und sie vorsichtig, um die Beeren nicht zu verletzen, herausnimmt. Die Beeren lasse man in Wasser einmal aufkochen, dann auf heißer Asche ziehen bis sie weich sind und thue sie nun zum Abtropfen auf ein Sieb. Hierauf koche man zu $\frac{1}{2}$ Kilo Beeren $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker

zum Faden, lasse die Beeren langsam mit aufkochen, schäume sie ab und gebe sie in eine Schüssel, gieße sie andern Tags auf ein Sieb, koche den Zucker zur Perle und füge die Beeren hinzu, lasse sie einige Mal aufkochen und schäume sorgfältig ab.

195. **Ganze Weintrauben.** Man nehme ausgesucht schöne, vollkommen reife, doch nicht überreife, ganz unverfehrte Trauben, binde bei jeder an das Stielchen der obersten Beere einen Faden und hänge sie damit, den Stiel nach unten, in ein passendes Einmachglas — immer nur eine Traube in ein Glas. An den Faden wird ein zweiter Faden geknüpft und dieser quer über das Glas geschlungen, so daß die Traube frei hängt. Nun bereitet man den nöthigen Zuckersyrup und nimmt auf $\frac{1}{3}$ Liter Wasser $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, den man in kleine Stücke schlägt und rasch zum Kochen bringt, und wenn er zum Faden gekocht ist, so giebt man den Schnee von ein paar Eiweiß hinein, wodurch jede Unreinigkeit in die Höhe kommt, schäumt pünktlich ab und läßt den Zucker dann nochmals aufkochen und hierauf erkalten. Von diesem Syrup nun füllt man die Gläser mit den Trauben voll, bindet sie mit Schweinsblase vorsichtig zu und stellt sie zwischen Heu in eine Casserole, gießt lauwarmes Wasser daran, läßt sie fünf Minuten lang kochen und im Wasser erkalten. — Einige solche Trauben, blaue und weiße, mit etwas von ihrem Saft in eine Kristallschale gelegt, geben eine selten hübsche und gute Dessertschüssel, ohne viel Mühe und Kosten zu machen.

196. **Weintrauben-Marmelade.** Man koche 1 Kilo reife Traubenbeeren mit einem Glase Wasser bis sie aufspringen, streiche sie dann durch ein Haarsieb, läutere $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und koche das Durchgestrichene darin zur Marmelade.

197. **Gemischte Marmelade (Macédoine).** Man nehme Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Pflirsche, Aprikosen, Ananas, Melone, alles in bester Qualität und vollkommen reif, jedoch nicht überreif und von jedem die gleiche Menge. Jede dieser Obstsorten wird nun für sich durch ein feines Sieb getrieben, wobei man aber Ananas und Melone, natürlich geschält, zuvor in Stücke schneiden und in einem Marmormörser stoßen muß, dann gewogen und mit

dem gleichen Gewichte an fein gesiebttem Zucker feinsten Sorte zusammen in eine Schale gegeben und eine Stunde lang sorgfältig und ununterbrochen gerührt. Hierauf füllt man die Marmelade in Gläser, die man nicht zu groß nehmen darf, weil sich die Marmelade angebrochen nicht hält, bindet sie mit Schweinsblase zu und behandelt sie wie Nr. 195, nur daß man sie zehn Minuten lang kochen läßt.

198. Gemischte Marmelade von Steinfrüchten.

Man steine Reineclauden, Mirabellen, Aprikosen und Pflirsche, diese letzteren geschält, aus und schneide sie in kleine Stückchen, gebe sie lagenweise mit Zucker bestreut — $\frac{1}{2}$ Kilo auf $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte — in eine Porzellanschale und lasse sie so drei Stunden lang stehen, worauf man sie unter beständigem Rühren so lange kocht, bis sie dick vom Löffel fällt.

199. Gemischte Marmelade auf rheinische Art (Hotschpotsch).

Man nehme dazu von allem Obst, welches man zusammen haben kann, Kirschchen, Johannisbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Pflirsche, Pflaumen, Birnen und Aepfel, entferne Stiele, Steine und Kernhaus, schält Aepfel und Birnen und schneidet sie in Viertel oder je nach Größe in Achtel, mischt dann Alles gut untereinander und füllt es in Töpfe, bestreut es reichlich mit Zucker und stellt es in einen Backofen; nachdem das Brod gar gebacken ist, bis es gleichmäßig weich geworden, zieht nun die Töpfe heraus und bindet sie mit Blase zu.

200. Gemischte Marmelade auf schwäbische Art (Gfälz).

Man koche dazu eine beliebige Menge süßen Weinmost, bis der fünfte Theil desselben eingekocht ist, gebe dann geschälte und in Scheiben geschnittene Birnen, Aepfel — am besten Süßäpfel — Quitten und gestoßenen Zimmet und Gewürznelken hinein und lasse sie unter stetem Rühren zu einer dicken Marmelade kochen.

201. Gemischte Marmelade auf französische Art (Raisiné).

Man gebe abgebeerte, recht reife und süße Trauben

in eine Casserole, lasse sie einige Wall thun und rühre sie dabei wohl um, bis die Beeren recht aufgesprungen sind, gieße den Saft dann durch ein Haarsieb, bringe ihn wieder zu Feuer und lege, wenn er kocht, verschiedenes Obst hinein: Aepfel, Birnen, Quitten, Pflirsche, Pflaumen, Mirabellen, so vielerlei als man auf einmal haben kann, Alles gut reif, nicht überreif. Aepfel, Birnen und Quitten werden geschält und in Viertel geschnitten; Pflirsche geschält, entsteint und, je nach Größe, auch in Viertel geschnitten oder halbirt; Pflaumen und Mirabellen nur geschält und entsteint. Jede Sorte Frucht muß aber für sich allein gekocht werden und darf bloß einige Mal aufkochen, Aepfel, Birnen und Quitten natürlich ein wenig länger als die andern, aber alle dürfen sie nicht verkochen, sondern müssen ganz bleiben und noch etwas fest sein. Sowie eine Sorte Frucht gekocht ist, so nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie auf ein Sieb, und wenn alle gekocht sind, so gebe man den beim Abtropfen abgelaufenen Saft zu dem in der Casserole, schäume ihn gut und koche ihn auf den vierten Theil ein, thue dann sämtliches Obst hinein und rühre es behutsam aber ununterbrochen, bis die Marmelade sich verdickt und mache nun die Geleeprobe und falls es diese hält, so setze man die Casserole ab, lasse die Marmelade einen Augenblick ruhen und fülle sie dann in die Töpfe, die man bis zum andern Tag in einen lauwarmen Backofen stellt und hierauf die Marmelade mit Rumblättchen belegt und zubindet.

202. **Marmeladen-Käse.** Man nehme dazu verschiedene, steif eingekochte Marmeladen, je verschiedener in Sorte und Farbe, je besser, fülle sie schichtweise in viereckige Formen und stelle sie zum Trocknen vierundzwanzig Stunden lang in einen ganz abgekühlten Ofen (Röhre). Dann, wenn es wieder ganz erkaltet ist, stürze man die Käse aus den Formen, schneide sie in stark 1 Centimeter dicke Scheiben und besiebe sie mit Zucker, lege sie auf feine Siebe, lasse sie noch drei bis vier Tage lang unter öfterm Umwenden im lauwarmen Ofen nachtrocknen und bewahre sie zwischen weißem Papier in Schachteln.

203. **Dreifrüchte.** Man presse Himbeeren und rothe Johannisbeeren aus und nehme von jedem $\frac{1}{2}$ Kilo, dann 1 Kilo

ausgesteinte süße Kirfchen und 1 Kilo Zucker. Dieser wird geläutert und man fügt den Saft, die Kirfchen und ein Viertel der gleich Mandeln abgezogenen Kerne hinzu, läßt es unter fleißigem Rühren und Abschäumen kochen, bis der Saft dicklich geworden ist und gebe kurz vorher noch 4 Gramm feinen Zimmet daran.

Auf andere Art nehme man ausgesteinte Kirfchen, Himbeeren und rothe Johannisbeeren zu gleichen Theilen und lege sie in die Einmachgläser, die Kirfchen zu unterst, dann die Johannisbeeren und zuletzt die Himbeeren. Läutere auf $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte 250 Gramm Zucker, gieße ihn darüber, binde die Gläser sogleich mit Blase zu und lasse sie zwischen Heu im Wasser eine Viertelstunde lang kochen.

204. **Vierfrüchte.** Man bereite sie wie Nr. 203, erstes Recept, setze aber $\frac{1}{2}$ Kilo reife Stachelbeeren und 250 Gramm Zucker zu.

205. **Vierfrüchte auf französische Art.** Man nehme Kirfchen von kurzstieliger Sorte, Erdbeeren, rothe Johannisbeeren und rothe Himbeeren und auf jedes $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte 2 Kilo Zucker, der zum Breitlauf gekocht ist, worauf man zuerst die ausgesteinten Kirfchen hineinthat und sie drei Minuten lang kochen läßt, dann die Johannisbeeren hinzusetzt, die ebenfalls drei Minuten kochen müssen, nun die Erdbeeren und drei Minuten kochen, zuletzt die Himbeeren und wenn auch diese drei Minuten gekocht haben, so ist es fertig und wird eingefüllt. — Diese ganz vorzügliche Confitüre ist etwas kostspielig, jedoch nicht so sehr als es scheinen möchte, weil sie gleich den ausgekernten Johannisbeeren sehr viel ausgiebt.

206. **Mostfrüchte.** Man nehme dazu den frisch gepreßten Most von den reifsten und süßesten Trauben, und zwar den sogenannten Vorlauf, mische jedoch nicht weißen und rothen durcheinander, setze ihn nebst einem kleinen, mit Zimmet und Gewürznelken gefüllten leinenen Säckchen, in einem Kessel, auf gelindes Feuer und koche ihn bei fleißigem Rühren mit einem hölzernen Löffel bis auf den dritten Theil ein, so daß beispielsweise von 6 Liter Most nur 2 Liter übrig bleiben würden. Gebe nun das

gewählte Obst hinein, lasse es so lange kochen, bis es weich aber nicht zerfahren ist und lege es mit dem Schaumlöffel auf Schüsseln zum Abkühlen. Der Most wird dann noch geleeartig eingekocht, man thut die Früchte in Gläser oder Töpfe, gießt den Most darüber und bewahrt es wie anderes Eingemachte. — Es lassen sich die meisten größeren Obstsorten so einmachen: Pfirsiche und Aprikosen werden halbirrt und geschält, Zwetschen geschält. Reineclauden und Mirabellen bleiben ganz und man nimmt nur die Stiele ab. Äpfel, Birnen und Quitten werden ebenfalls geschält und in Viertel geschnitten. — Man thut wohl, wenn man von dem gekochten Most etwas in Flaschen verwahrt, um, wenn der über den Früchten befindliche sich später zu sehr verdicken sollte, denselben damit aufkochen zu können.

207. **Senf Früchte.** Man kann dazu Pflaumen (Zwetschen), Reineclauden, Pfirsiche, Aprikosen, Birnen, Äpfel, Melonen und Kürbisse benutzen und rechnet auf $\frac{1}{2}$ Kilo Frucht $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und 70 Gramm englisches Senfmehl. Die Früchte werden geschält, entsteint oder entkernt und nach Größe getheilt oder in Stücke geschnitten, in siedendem Wasser halb weich gekocht und zum Abkühlen auf ein Sieb gethan. Den Zucker läutert man mit ein wenig Wasser, legt die Früchte hinein und stellt sie vierundzwanzig Stunden lang an einen kühlen Ort, kocht sie dann mit dem Zucker auf, läßt sie wieder vierundzwanzig Stunden lang stehen, kocht sie abermals auf und rührt nun das Senfmehl mit einem Theil des noch heißen Zuckers an, vermengt dies mit den Früchten und bewahrt sie wie gewöhnlich. — Sie halten sich sehr lange, sind magenstärkend und sehr beliebt zu allen Braten.

208. **Weingeistfrüchte.** Auch hierzu sind verschiedene Früchte verwendbar, besonders aber Kirschen — am besten Weichseln oder Amarellen — zu empfehlen, die man groß und reif, doch nicht zu reif wählt. Man schneide die Stiele halb ab, lege die Kirschen, immer mit etwas ganzem Zimmet und einigen Gewürznelken dazwischen, in Einmachgläser und gieße so viel guten Weingeist darauf, daß er querfingerbreit darüber steht. Nun bindet man die Gläser gut zu und stellt sie drei bis vier Wochen lang an

die Sonne oder an einen warmen Ort. Dann wird der Weingeist abgegossen, jedem $\frac{1}{4}$ Liter davon 140 Gramm fein gestoßenen weißen Candiszucker zugesetzt und wenn sich dieser darin aufgelöst hat, so seigt man es durch ein Siebchen, gießt es wieder über die Früchte und bindet die Gläser fest zu. — Ebenso Reineclauden, Zwetschen und Mirabellen, Aprikosen und Pfirsiche, doch müssen diese beiden letzteren dann vorher halbirrt, entsteint und die Haut abgezogen werden.

209. Tutti-Frutti auf russische Art (Rumtopf).

Man gieße eine Flasche feinsten Jamaica-Rum in einen verhältnißmäßig großen Steintopf, gebe dann $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte, die man mit $\frac{1}{2}$ Kilo fein gesiebttem Zucker vermischt hat, dazu, rühre es mit einem neuen, langen Kochlöffel vorsichtig um, thue einen neuen Holzdeckel auf den Topf und lege in derselben Weise nach und nach sämtliche Früchte ein, die man jedesmal mit den schon darin befindlichen durch Umrühren gehörig vermischt und überhaupt muß, bis alle Früchte eingelegt sind und der Zucker vollständig geschmolzen ist, das Umrühren jeden Tag einmal geschehen, damit der Zucker sich nicht setze. Ist nun Alles darin, so entfernt man den Deckel, bindet den Topf mit starkem Papier fest zu und thut wohl, ihn vor Neujahr nicht anzubrechen.

Die passendsten Früchte sind: Erdbeeren (mit festem Fleisch), Himbeeren, ausgesteinte Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche (abgezogen, gespalten und entsteint), Reineclauden, Zwetschen (gespalten und entsteint), Melone, Ananas (geschält und in passende Stückchen geschnitten). Äpfel, Birnen und Stachelbeeren sind als zu hart ausgeschloffen und auch Johannisbeeren der Säure wegen nicht beliebt. Manchmal ist es nöthig, noch etwas Rum nachzufüllen, indem die Früchte natürlich immer davon bedeckt sein müssen und auch ist selbstverständlich, daß man nur ausgesucht schönes, jedoch nicht überreifes Obst dazu nehmen darf. Man kann auch, und ich habe es sehr gut befunden, den Zucker läutern, die Früchte dann, wenn er erkaltet ist, hinein thun und so einfüllen. Servirt werden sie am besten in einer Kristallschale oder in hohen klaren Glaspokalen, wie die Conditoren sie für Confect haben.

210. **Tutti-Frutti auf holländische Art.** Im Gegensatz zu dem russischen Rumtopf sollen hier die Früchte, jede Sorte für sich, eingelegt und erst beim Serviren vermischt werden, welches auch Manches für sich hat. Die Früchte werden weniger gedrückt, leiden nicht durch das Unrühren und man kann, da Viele das Gemischte nicht lieben, dieselben immer auch einzeln geben, wo besonders Kirschen, wenn möglich Amarellen, vorzüglich sind. Von andern Früchten eignen sich am besten: Blaue Weintrauben, Erdbeeren mit festem Fleische, Reineclauden, Aprikosen, Pfirsiche, Himbeeren. Andere Früchte sind nicht zu empfehlen. Gewaschen dürfen die Früchte nicht werden, sondern nur abgerieben und Kirschen und Weintrauben nicht entstielt, damit der Saft nicht ausläuft, sondern man knipst den Stiel dicht an der Frucht ab. Aprikosen und Pfirsiche theilt man, schlägt die Steine auf und legt die geschälten Kerne zu den Früchten, muß die Pfirsiche mit rauher Schale auch schälen. Nun legt man die Früchte, mit einem Drittel ihres Gewichts an hellstem Candiszucker dazwischen, in Gläser, welche man nicht zu groß nehme, weil weiche Früchte sonst durch den Druck leiden — am besten Literrgläser — füllt sie mit leichtem Franzbranntwein, im Preise von 2 bis 2 $\frac{1}{2}$ Mark, bindet sie mit Schweinsblase zu und läßt sie sechs Wochen lang an einem kühlen, trocknen, dunkeln Ort stehen, wo sie alsdann zum Gebrauch fertig und vorzüglich sind und im ersten Jahre auch vollkommen ihren Fruchtgeschmack behalten, der später etwas zurückgeht.

211. **Obst in Gläsern.** Man nehme dazu große Einmachgläser mit umgebogenem Rand, schwenke sie mit Rum aus, bestreue sie überall mit Zucker und fülle sie mit beliebiger Frucht, immer mit gestoßenem Zucker dazwischen und binde sie zu, vorerst mit Papier und darüber noch mit Schweinsblase und setze sie nun in ein nicht zu hohes, mit Wasser gefülltes Gefäß und mit diesem des Morgens in den Backofen (Röhre), ehe noch das Heerdfeuer angezündet wird, damit die Gläser nur nach und nach erwärmt werden und lasse sie so bis den Nachmittag stehen, worauf man sie mit dem Gefäß heraus nimmt und im Wasser erkalten läßt. So wie der Backofen recht heiß wird, muß man ein mehrfach zusammengelegtes, mit Wasser befeuchtetes Tuch oben über die Gläser legen

und stets feucht halten, weil sonst die Blasen leicht reißen und auch muß man bisweilen nachsehen, ob das Wasser nicht zu sehr einkocht und dann heißes nachgießen. Den Zucker nimmt man nach Geschmack, je nachdem man das Süße liebt, etwa 125 Gramm für ein Viterglas.

212. Obst in Gläsern, ohne Zucker. Man wähle dazu recht schönes, vollkommen reifes, aber doch noch festes und trockenes Steinobst, entferne Stiele und Steine, lege es in Einmachgläser und stoße diese beim Einfüllen mehrmals auf ein zusammengelegtes Tuch, damit die Früchte sich setzen, und wenn die Gläser ganz voll sind, so binde man sie zuerst mit Leinwand ganz fest zu und darüber noch mit Schweins- oder Rindsblase und stelle sie hierauf in einen Kessel, der etwas höher als die Gläser ist. Fülle den Raum zwischen und um dieselben sorgfältig mit Heu und gieße kaltes Wasser bis zur halben Höhe der Gläser ein, bringe nun den Kessel auf starkes Feuer, decke ihn zu und lasse ihn, wenn das Wasser zu kochen beginnt, hernach fünfundzwanzig Minuten auf dem Feuer stehen. Sobald beim Kochen der Dampf zu stark wird, so entferne man den Deckel, thue ihn beim Absetzen des Kessels aber wieder darauf und lasse die Gläser im Wasser erkalten, wonach man sie herausnimmt, abtrocknet und an einem kühlen, trockenen Ort bewahrt. Sie halten sich vortrefflich und sind zu Kuchen und Compots sehr gut. Zu letzteren gießt man den Saft ab, vermischt ihn mit dem nöthigen Zucker und etwas Wasser, läßt ihn heiß werden und gießt ihn über die Früchte, welche selbst nicht gekocht werden dürfen. Zu Kuchen gebraucht man sie gerade wie frische Früchte. Kirschchen, Pflaumen und Mirabellen können nach Belieben auch mit den Steinen eingelegt werden.

213. Trockene Früchte. Man nehme hierzu von den in Zucker eingemachten Früchten, Aprikosen, Pflirsiche, Reineclauden und dergleichen, lege sie auf ein Sieb zum völligen Abtropfen und bestreue eine Glasscheibe mittelst eines Siebchens stark mit gesiebttem Zucker, thue die Früchte darauf, bestreue sie mit Zucker und stelle sie an die Sonne oder an einen mäßig warmen Ort, jedoch nicht unmittelbar an den Ofen. Wenn die Früchte dann oben

getrocknet sind, so werden sie umgewendet, auf der andern Seite auch beiebt und wieder zum Trocknen hingestellt, welsch' alles nöthigen Falles wiederholt wird, bis sie ganz getrocknet, aber ja nicht dürr sind, worauf man sie zwischen Papier bewahrt, sie auch gleich denen aus dem südlichen Frankreich kommenden trockenen Früchten in runde, zierliche Schachteln mit ausgezacktem Papier arrangiren und auch so serviren kann, wo man dann stets verschiedene Früchte in eine Schachtel legt oder man thut sie, wie die Aprikosen-Bröddchen, Nr. 25, in Papierkäpselchen.

214. **Uebersüßerte Früchte (En Chemise).** Es eignen sich dazu nur Johannisbeeren (rothe, weiße und schwarze), Kirschchen, Erdbeeren und Apfelsinen und man sucht natürlich recht schöne Früchte aus. Bei den Johannisbeeren ist keine Vorbereitung nöthig, bei den Kirschchen werden die Stiele etwas beschnitten, bei den Erdbeeren die grünen Blättchen am Stiel abgenommen; die Apfelsinen muß man vorsichtig schälen und ohne Messer auseinander theilen, um die innere Haut der natürlichen Abtheilungen nicht zu verletzen, denn wenn der Saft herausquölle, so würden sie sich nicht schön übersüßern. Besonders passend sind die rothen Apfelsinen und die Mandarinchen. Nun thut man Eiweiß in eine Obertasse, taucht das zu Uebersüßende hinein, läßt es abtropfen und übersüßert es, indem man es in geriebenem Zucker theils umwendet, theils hin und wieder Zucker darüber streut und so fortfährt, bis die nöthige Portion fertig ist. Sie werden auf eine Porzellanschüssel gelegt und an der Sonne oder auch bloß an der Luft etwas abgetrocknet, nicht an Ofenwärme. Beim Serviren pflegt man zarte Blättchen der betreffenden Frucht herum und dazwischen zu legen oder arrangirt mehrere Sorten zusammen über Spitzenpapier.

215. **Englische Obstküchel.** Man kann sie aus jedem Obst mit festem Fleisch bereiten und thut das Gewählte in ein Gefäß, setzt dieses in einen Kessel mit kochendem Wasser, läßt es darin kochen, bis es weich ist und treibt es durch ein Sieb. Giebt dann zu $\frac{1}{2}$ Kilo dieser Masse $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, rührt es über dem Feuer bis der Zucker aufgelöst ist, gießt es in flache Schüsseln und trocknet es in der Sonne oder im ganz abgekühlten Ofen (Röhre).

Wenn es hart zu werden beginnt, so schneidet man es in beliebige Formen, die man täglich wendet, bis sie vollkommen fest und trocken sind und bewahrt sie zwischen Papier an einem trockenen Orte.

Gelees.

216. **Apfel-Gelee.** Man nehme schöne, ganz gesunde Äpfel, am besten Borsdorfer, sonst Reinetten — schneide sie ungeschält in vier Theile und thue sie mit soviel Wasser, daß sie eben bedeckt sind, in eine irdene Casserole, koche sie weich und gebe den Saft durch ein Tuch. Läutere dann auf 1 Liter Saft 1 Kilo Zucker in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, koche ihn zum Faden, gieße den Saft dazu und lasse es etwa eine Viertelstunde lang kochen, während dessen man den Schaum fleißig und schnell abnimmt und möglichst von oben, daß man nicht in die Gelee hineinfahre. Mache nun die Probe, und wenn der Tropfen steht, so fülle man die Gelee ein, welche aber meistens erst in einigen Tagen ganz fest wird. Fünfzehn Äpfel pflegen 1 Liter Saft zu geben.

217. **Apfel-Gelee mit Wein.** Man nehme achtzehn Äpfel und schneide sie mit Schale und Kernhaus in Scheiben, bringe sie mit soviel Wasser, daß sie bedeckt sind, aufs Feuer und koche sie weich. Füge dann $\frac{1}{16}$ Liter weißen Wein und den Saft einer halben Citrone hinzu, presse es leicht durch ein Haarsieb und lasse es über Nacht stehen, gebe nun zu $\frac{6}{8}$ Liter Saft $\frac{3}{8}$ Kilo Zucker und koche es zu Gelee.

218. **Apfel-Gelee mit Citrone.** Man schneide gut abgewaschte, schöne, gesunde und möglichst frische Äpfel — Borsdorfer oder Reinetten — in Viertel und bringe sie mit so viel kaltem Wasser, daß es mit den Äpfeln gleich steht, in einer breiten irdenen Casserole zu Feuer, koche sie weich und lasse sie bis den