

Fünfzehnter Abschnitt.

**Von den in Zucker eingemachten Früchten
(Confitures), so wie von den kandirten
und in Franzbranntwein eingelegten
Früchten.**

Reines - Claudes.

Man nimmt hierzu die grünen, aber nur drei Viertel reifen Pflaumen mit dem Stengel vom Baume, sucht die besten davon aus, schneidet die Stengel um die Hälfte ab, durchsicht die Pflaumen von allen Seiten mit einer Spicknadel, setzt sie alsdann in einem kupfernen Kessel mit so viel Wasser auf, daß letzteres gerade darüber steht, und läßt sie hierin einmal langsam aufkochen. Da die Pflaumen in der Regel nicht gleichmäßig weich werden, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, hebt Stück für Stück mit dem Finger ab, legt diejenigen, welche sich so weich wie reife Pflaumen anfühlen, in kaltes Wasser, und legt die sich noch hart anführenden wieder so lange in das heiße Wasser zurück, bis sie den übrigen gleich sind. Zu bemerken ist noch, daß man in das Blanchirwasser etwas Alaun thut, damit die Pflaumen recht grün bleiben. Hat man nun die Pflaumen auf die angegebene Weise bearbeitet, so legt man sie wieder in das Blanchirwasser, welches mittlerweile in eine Schüssel gegossen worden ist, und läßt sie darin bis zum andern Tage stehen. Tags darauf setzt man sie wiederum mit reinem Wasser an das Feuer, läßt sie einige Stunden darin heiß stehen, aber nicht kochen, nimmt sie alsdann wieder heraus, legt sie in kaltes Wasser, läßt sie bis zum folgenden Tage darin, und wechselt das Wasser während dieser Zeit einigemal. Hierauf legt man sie auf ein reines Tuch, damit das Wasser rein abläuft, thut sie in einen Napf, übergießt sie mit geklärtem Zucker, wel-

cher noch nicht bis zum ersten Grade gekocht ist, und läßt sie so bis zum nächsten Tage stehen. Auf ein Pfund Pflaumen rechnet man drei viertel Pfund Zucker oder etwas mehr, denn es muß so viel Zuckersyrup sein, daß die Pflaumen gänzlich mit demselben bedeckt sind. Am folgenden Tage gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn auf, schäumt ihn rein ab, läßt ihn alsdann verkühlen, gießt ihn wieder auf die Pflaumen, und wiederholt diese Proceedur an den beiden folgenden Tagen. Am vierten Tage kocht man den Zucker zum ersten Grad, legt die Reines-Claudes hinein, und kocht sie mit auf. Am fünften Tage kocht man den Zucker zum dritten Grade, legt die Pflaumen hinein, und läßt sie mit aufkochen.

Hiermit ist das ganze Verfahren beendet; man packt nun die Reines-Claudes in Gläser, gießt den Zuckersyrup darüber, bedeckt sie oben mit einer Platte von feinem Papier, welche man in Rum oder Franzbranntwein eingetaucht hat, und knißt oberhalb das Glas mit einem zweiten Blatt Papier fest zu, oder man nimmt dazu eine Schweinsblase, was jedoch nur bei Versendung der Gläser nöthig ist.

Dieselben auf eine andere Art.

Sobald die Reines-Claudes mit einer Spicknadel durchstochen, und ihre Stiele halb abgeschnitten sind, legt man sie in kaltes Wasser, nimmt alsdann einen Theil unreifer Weintrauben, streicht dieselben durch ein Sieb, gießt den dadurch gewonnenen Saft in einen kupfernen Kessel, legt die Pflaumen hinein, gießt so viel kaltes Wasser darauf, daß sie darin schwimmen, läßt sie langsam recht heiß werden, aber nicht kochen, bis sie sich nach Verlauf einiger Stunden durchgängig weich anfühlen, nimmt sie hierauf mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie neben einander auf ein Haarsieb, damit das Wasser rein abläuft, thut sie alsdann in eine Schüssel, übergießt sie mit dem erwähnten Zuckersyrup, läßt sie in demselben zwei Tage stehen, und verfährt im Uebrigen auf die oben angegebene Weise.

Melonen.

Die guten, nicht zu reifen Negmelonen schält man dünn ab, schneidet sie in Viertelsstücke, und jedes derselben wiederum in vier lange Streifen, macht alsdann die Kerne und das Weiche der Frucht mit einem Messer ab, und legt die so präparirten Streifen erst auf ein reines Tuch und dann auf eine Schüssel. Nun kocht man auf ein Pfund Zucker ein Viertel Quart guten

Weinessigs mit einem viertel Duart Wasser klar, gießt dieses über die Melonen, und läßt sie so einige Tage stehen. Alsdann gießt man den aufgegoßenen Sud wieder ab, setzt noch etwas Zucker dazu, läßt ihn aufkochen, schäumt ihn rein ab, legt die Melonenstreifen hinein, kocht diese zehn Minuten lang, indem man sie während dieser Zeit gut abschäumt, nimmt sie alsdann vom Feuer, und läßt sie wieder einige Tage stehen. Hierauf gießt man den Sud nochmals ab, kocht ihn auf, schäumt ihn rein ab, läßt ihn kalt werden, thut alsdann einige ganze Nelken dazu, gießt ihn kalt über die Melonen, und verwahrt dieselben in Gläsern, jedoch so, daß der Sud über die Frucht wegsteht. Beim Gebrauch schneidet man die Melonen in beliebige, zierliche Stücke.

Will man die Melonen ohne Essig haben, so bearbeitet man sie wie die Abrikosen, jedoch sind sie, meiner Meinung nach, ohne Essig nicht so schön, denn die Säure giebt ihnen einen kräftigeren Geschmack, während sie, bloß in Zucker eingemacht, immer etwas fade schmecken.

Ganze Abrikosen.

Man nehme hierzu ausgewachsene, gute Abrikosen, welche ihre völlige Reife noch nicht erlangt haben, schäle sie rein ab, theile sie in zwei Theile, mache die Kerne heraus, setze alsdann die Abrikosen mit kaltem Wasser zum Blanchiren auf das Feuer, nehme, sobald letzteres anfängt zu kochen, die sich weich anfühlenden nach und nach mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie in kaltes Wasser, und fahre auf diese Weise mit den übrigen fort. Ist dies geschehen, so lege man sie auf ein Haarsieb, damit das Wasser rein abläuft, koche mittlerweile auf jedes Pfund Frucht drei viertel Pfund Zucker mit einem viertel Duart Wasser, schäume ihn klar ab, thue alsdann die Abrikosen hinein, lasse sie zehn Minuten darin kochen, während welcher Zeit man den sich zeigenden Schaum gut abnehmen muß, lege sie hierauf in eine tiefe Schüssel, gieße den noch dünnen Zucker darüber, und lasse sie so zwei Tage stehen. Nach Verlauf derselben nehme man sie mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie auf ein Sieb (wo möglich auf ein kupfernes, was eigens dazu angefertigt wird), koche hierauf den Zucker unter beständigem Abschäumen wiederum klar, lasse die Abrikosen damit noch einigemal aufkochen, indem man dabei den Schaum mit Löschpapier gut abnimmt, verwahre sie dann wieder in dem Napf, und lasse sie darin einige

Tage stehen. Sieht man nun, daß die Abrikosen keinen Gährungsstoff mehr enthalten, so nimmt man sie Stück für Stück mit einer Gabel heraus, packt sie in Gläser ein, kocht den zurückbleibenden Sud nochmals auf, schäumt ihn rein ab, läßt ihn zum erst Grad einkochen, und gießt ihn, wenn er verköhlt ist, über die eingepackten Abrikosen. Sollten diese aber noch Gährungsstoff enthalten, so muß man sie zuletzt noch einigemal mit aufkochen; auch muß man, falls der Zucker nicht hinreichend sein sollte, die Abrikosen gehörig zu bedecken, noch etwas Zucker zum ersten Grad klar kochen, und auf die Abrikosen füllen.

Marmelade von Abrikosen.

Hierzu nimmt man völlig reife Abrikosen, schneidet die Kerne heraus, und streicht sie roh durch ein Haarsieb. Zu einem Pfund von diesem Purée nimmt man ein Pfund geklärten Zuckers, mischt dies in einem kupfernen Kessel unter beständigem Umrühren auf dem Feuer unter einander, und kocht es eine gute Viertelstunde, auch wohl noch etwas länger, unter beständigem Umrühren, bis die Marmelade anfängt eine etwas dunkelbraune Farbe zu bekommen, indem sie anfänglich heller erscheint. Wirft man nun einen Tropfen davon in kaltes Wasser, und bleibt dieser zusammen, so ist die Marmelade fertig. Man füllt sie alsdann in Gläser, belegt diese mit Papier, welches in Rum getaucht ist, und bindet oberhalb ein festes Papier darüber.

Dieselbe auf andere Art.

Anstatt mit klar gekochtem Zucker rührt man das durchgeseirichte Purée von Abrikosen gleich mit eben so viel gestoßenem Zucker auf dem Feuer wie das vorhergehende ab, und versährt im Uebrigen auf die angegebene Weise.

Marmelade von Abrikosen auf die dritte Art.

Die Abrikosen werden abgeschält, in feine Scheiben geschnitten, und so in einem kupfernen Kessel auf dem Feuer zu Brei gerührt. Unterdessen kocht man auf ein Pfund der geschnittenen Abrikosen drei viertel Pfund Zucker zum ersten Grad klar, mischt den obigen Brei darunter, kocht dies zusammen so lange durch, bis die Marmelade die erwähnte Probe hält, füllt dieselbe alsdann in Gläser, bedeckt sie, sobald sie verköhlt ist, mit einem rund geschnittenen und in Rum getauchten Papier, und bindet oberhalb festes Papier darüber.

Grüne Abrikosen.

Sobald die Abrikosen von der Größe der Wallnüsse, und ihre Kerne noch so weich sind, daß sie sich ganz leicht mit einer Stopfnadel durchstechen lassen, nimmt man sie mit den Stielen ab, und verkürzt letztere um die Hälfte. Man bereitet nun von bühener Asche eine recht klare Lauge, übergießt die Abrikosen damit, und läßt sie in derselben auf dem Feuer recht heiß werden. Nach einiger Zeit nimmt man sie heraus, legt sie in warmes Wasser, pukt alsdann und wischt das Härtige von der Frucht ab, durchsieht die so gereinigten Abrikosen einigemal mit einer feinen Spicknadel, und legt sie in kaltes Wasser. Hierauf setzt man sie mit Wasser und einigen durchgestrichenen, unreifen Weintrauben auf das Feuer, kocht sie einmal auf, läßt sie dann von der Seite am Feuer so lange stehen, bis sie so weich sind, daß man einen Nadelknopf leicht eindrücken kann, nimmt sie nun heraus, legt sie in kaltes Wasser, und läßt sie darin einen Tag stehen, während welcher Zeit man zu wiederholten Malen frisches Wasser darauf gießt. Auf ein Pfund solcher Abrikosen nimmt man drei viertel Pfund Zucker, kocht diesen mit einem viertel Duart Wasser klar, läßt darauf die Abrikosen hierin zehn Minuten mit durchkochen, schäumt sie gut ab, und läßt sie so einige Tage in einem tiefen Napf stehen. Hierauf gießt man den Zucker nochmals ab, kocht und schäumt ihn rein ab, läßt die Abrikosen darin einigemal aufkochen, und verwahrt sie wieder einen oder zwei Tage in dem Napf. Nachdem man dasselbe Verfahren wiederholt, und gesehen hat, daß die Abrikosen keinen Gährungsstoff mehr enthalten, kocht man den Zucker bis zum ersten Grad ein, packt die Abrikosen in Gläser, und füllt so viel von dem Zuckersyrup darauf, daß sie ganz damit bedeckt sind.

Sollte sich dennoch Gährungsstoff zeigen, so müßte man noch etwas Zucker klar kochen, und die Abrikosen, bevor sie in die Gläser gepackt werden, noch einmal darin mit aufkochen.

Kandirte Abrikosen.

Die nach Vorschrift eingemachten Abrikosen nimmt man aus ihrem Sud, bepudert sie, nachdem der Zucker rein abgelassen ist, mit fein gestoßenem Zucker, und setzt sie in ein Wärmespinde. An den folgenden Tagen bestreut man sie wieder mit Zucker, läßt sie so lange warm stehen, bis sie trocken sind, wif-

fest sie alsdann in feines Papier, packt sie in eine Schachtel, und hebt sie an einem trocknem Orte auf.

Getrocknete Marmelade von Abrikosen.

Man setzt auf ein Pfund von der beschriebenen Marmelade von Abrikosen immer ein halbes Pfund Zucker mehr dazu, kocht nun die Marmelade steif ein, setzt sie alsdann in Form kleiner Klöße auf Schiefertafeln, welche mit Zucker bepudert sind, bepudert diese Klößchen oben gleichfalls mit Zucker, läßt sie im Wärmispinde trocknen, und verfährt damit im Uebrigen wie mit den kandirten Abrikosen.

Den abgelaufenen Zuckersyrup hebt man entweder anstatt Gelée von Abrikosen besonders auf, oder man verbraucht ihn zu dem Gelée von Aepfeln, oder versetzt ihn endlich mit so viel von diesem Gelée, daß er Haltung bekommt.

Pfirsichen.

Reife, aber noch harte Pfirsichen schneidet man in zwei Theile, schält sie fein ab, setzt sie mit kaltem Wasser auf, legt sie, sobald dies anfängt zu kochen, in kaltes Wasser, nimmt sie, sobald sie abgekühlt sind, heraus, und legt sie auf ein Tuch. Als dann kocht man auf jedes Pfund Pfirsichen ein Pfund Zucker zu einem dünnen Syrup klar, kocht ferner die Pfirsichen einige mal mit auf, läßt sie so in einer Schüssel stehen, und bearbeitet sie im Uebrigen auf die bei den Abrikosen angegebene Weise.

Grüne Pfirsichen.

Selbige werden wie die grünen Abrikosen eingemacht.

Kandirte Pfirsichen.

Diese macht man eben so ein, wie die kandirten Abrikosen.

Marmelade von Pfirsichen.

Die Bereitung derselben geschieht so wie die der Marmelade von Abrikosen.

Grüne Nüsse.

Man nimmt hierzu große, grüne Ballnüsse in der Mitte Juni vom Baume, durchsticht sie mit einer Spieknadel, läßt sie einige Tage in kaltem Wasser, welches öfters gewechselt werden muß, liegen, schält sie alsdann dünn und gleichmäßig ab, blanz-

chirt sie so lange in kochendem Salzwasser, bis sie völlig weich sind, legt sie hierauf in kaltes Wasser, und läßt sie die Nacht hindurch darin stehen. Am folgenden Tage gießt man das Wasser ab, übergießt sie nochmals mit frischem Wasser, legt sie beim Herausnehmen aus demselben auf ein reines Tuch, trocknet sie ab, legt sie darauf in eine Schüssel, und übergießt sie mit so viel abgekühltem, geklärtem Zucker, daß derselbe zwei Finger breit übersteht. Am andern Tage gießt man den Zucker ab, setzt noch etwas mit Wasser angefeuchteten Zucker dazu, kocht ihn zum ersten Grad, schäumt ihn rein ab, und gießt ihn, sobald er abgekühlt ist, wieder über die Nüsse. Nachdem man diese Prozedur noch an den drei folgenden Tagen wiederholt hat, kocht man den Zucker zum dritten Grad, gießt ihn, wenn er abgekühlt ist, über die mittlerweile in Gläser gepackten Nüsse, und verwahrt letztere an einem kühlen, trockenen Orte.

Weisse Nüsse.

Hierzu nimmt man Wallnüsse von der so eben angegebenen Beschaffenheit schält die grüne Schale so dick ab, daß das reine Weiße der Nüsse übrig bleibt, thut selbiges in kaltes Wasser, blanchirt es hierauf sogleich in kochendem Wasser mit etwas Alaun weich, legt alsdann diese weißen Nüsse wiederum in kaltes Wasser, trocknet sie nachher mit einem Tuche ab, thut sie in eine Terrine von Porzellan, und übergießt sie mit klar gekochtem Zucker. Im Uebrigen verfährt man nun wie mit den grünen Nüssen.

Frische Feigen.

Die frischen Feigen werden wie die Reines-Claudes eingemacht.

Grüne Citronen.

Dieselben werden ebenso wie die grünen Abrikosen bearbeitet.

Bittere Orangen.

Man schneidet die Orangen, sobald sie ihre Reife erlangt haben, in vier Theile, blanchirt dieselben in kochendem Wasser weich, legt sie alsdann in kaltes Wasser, pust nachher das innere Mark rein ab, legt die Schalen nun in eine Schüssel, übergießt sie mit abgekühltem, geklärtem Zucker, läßt sie darin bis zum andern Tage liegen, und verfährt im Uebrigen wie beim

Einmachen der Nüsse, nur daß man die letzten beiden Male die Orangenschalen mit dem Zucker aufkocht.

Süße Orangenschalen.

Von dem zum Gelée und Compôte gebrauchten Saft oder Fleisch der Apfelsinen bleiben die Schalen oft unbenutzt; jedoch lassen sich dieselben sehr gut einmachen, und sind nachher zur Garnirung der Torten und Compôtes zu gebrauchen. Man schneidet nämlich diese Schalen in Viertelfstücke, blanchirt dieselben weich, läßt sie alsdann in kaltem Wasser etwas stehen, trocknet sie darauf ab, kocht sie in geklärtem Zucker bis zum dritten Grad ein, und verwahrt sie in Gläsern.

Grüne Orangen.

Man nimmt hierzu ganz kleine, grüne Orangen, durchsticht sie mit einer Spicknadel, blanchirt sie in Wasser weich, läßt sie mehrere Tage in kaltem Wasser, welches von Zeit zu Zeit gewechselt werden muß, stehen, und bearbeitet sie im Uebrigen wie die Nüsse.

Pompelmuse.

Man schneidet diese Frucht in fingerdicke Stücke, blanchirt dieselbe mit Wasser und etwas Citronensaft weich, legt sie alsdann in kaltes Wasser, und verfährt hiermit im Uebrigen wie mit den grünen Orangen.

Cédrats oder Cédracs.

Diese Art wohlriechender Citronen wird wie die Pompelmuse eingemacht.

Citronat.

Die fertig gekochten Cédrats werden auf feinen Drahtgittern im Wärmespinde getrocknet.

Orangenblüthen.

Man pflückt kräftige Orangenblüthen des Morgens, wenn der Thau auf denselben getrocknet ist, ab, blanchirt sie in weichem Wasser mit etwas Citronensaft so lange, bis sie sich weich anfühlen, legt sie alsdann in kaltes Wasser, und macher zum Abtrocknen auf ein Tuch; dann kocht man so viel Zucker, als das Gewicht der Blüthen beträgt, zum ersten Grad, mischt die Blü-

then alsdann darunter, und verwahrt sie so bis zum nächsten Tage; hierauf gießt man den Zucker ab, kocht ihn bis zum dritten Grad, gießt ihn kalt über die in Gläser gelegten Blüthen, und verwahrt dieselben bis zum weitem Gebrauch.

Pfirsichen, Aprikosen, Reines-Claudes u. s. w. roh au bain Marie einzumachen.

Man schält die genannten Früchte ab, schneidet die Kerne heraus, und packt erstere in lange Gläser, welche eine gehörig große Oeffnung haben, jedoch so, daß der Hals der Gläser zwei Finger breit leer bleibt. Alsdann kocht man Zucker beinahe bis zum ersten Grad klar, gießt denselben kalt auf die Früchte, und verschließt die Gläser mit neuen, von gutem Kork geschnittenen Pfropfen. Letztere muß man erst in Wasser erweichen, hierauf mit einem Holz rings herum zusammenklopfen, sie dann so fest als möglich in die Gläser hineinschlagen, und sie kreuzweise mit starkem Bindfaden, welcher mit einem Kreuzknoten so fest als möglich gezogen wird, überbinden. Ist dies geschehen, so packt man die Gläser mit Heu in einen Kessel, füllt in denselben so viel Wasser, daß dasselbe über die Gläser fortsteht, und läßt letztere darin zehn bis fünfzehn Minuten kochen. Hierauf nimmt man den Kessel ab, läßt ihn mit den Flaschen bis zum nächsten Tage stehen, nimmt dieselben dann heraus, trocknet sie ab, verpicht sie, und legt sie auf die Seite an einen kühlen Ort. Will man nun im Winter die Früchte als Compôte geben, so öffnet man eine Flasche, richtet die Früchte an, kocht den Zuckersyrup bis zum zweiten Grade ein, und füllt ihn, sobald er abgekühlt ist, über die angerichteten Früchte.

Stachelbeeren.

Schöne, große, aber noch harte Stachelbeeren reinigt man von den Stielen u. s. w., schneidet unterhalb in dieselben mit einem Federmesser kleine Rigen, holt die Kerne mit einer spitz geschnittenen Feder behutsam heraus, setzt nun die so präparirten Stachelbeeren mit kaltem Wasser auf das Feuer, läßt sie darin so heiß werden, bis sie oben schäumen, thut sie alsdann in kaltes Wasser, und, wenn sie abgekühlt sind, auf ein Tuch, damit sie trocken werden, legt sie alsdann in eine Schüssel, übergießt sie mit klar gekochtem Zucker, welcher noch nicht den ersten Grad

erreicht hat, und läßt sie darin bis zum folgenden Tage stehen. Hierauf gießt man den Zucker ab, kocht ihn, schäumt ihn rein ab, läßt die Stachelbeeren darin einmal mit aufkochen, schüttet sie wieder in die Schüssel, und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen. Nachdem man diese Procedur am folgenden Tage noch einmal wiederholt hat, kocht man Tags darauf den Zucker zum dritten Grad ein, läßt die Stachelbeeren darin noch einmal mit aufkochen, und verwahrt sie dann wie die übrigen Confitures in Gläsern.

Maronen.

Nachdem man die ersten Schalen derselben abgeschält hat, blanchirt man die Maronen in kochendem Wasser, legt sie alsdann zum Abkühlen in kaltes Wasser, zieht nun die feine Haut ab, und kocht endlich die Maronen mit Wasser, in welches man etwas Citronensaft träufelt, damit sie recht weiß werden, weich. Hierauf kocht man auf jedes Pfund Maronen ein und ein halbes Pfund Zucker zum ersten Grad klar, läßt die Maronen mit aufkochen, verwahrt sie bis zum andern Tage in einem Napfe, gießt nach Verlauf dieser Zeit den Zucker wieder ab, kocht ihn auf, schäumt ihn rein ab, und läßt nun die Maronen wiederum darin aufkochen. Am dritten Tage kocht man den Zucker zum dritten Grad klar, läßt die Maronen nochmals mit aufkochen, packt sie darauf in Gläser, übergießt sie mit dem Zuckersyrup, und verwahrt sie wie die vorigen Confitures.

Kirschen.

Man nimmt hierzu die hellrothen Glaskirschen, die schwarzen, süßen Kirschen, die Amarellenkirschen, sowie auch die ausgesucht schönen, sauren Kirschen, sticht aus denselben die Steine heraus, und pflückt die Stengel ab.

Auf jedes Pfund Kirschen kocht man drei viertel Pfund Zucker zum ersten Grad klar, schüttet alsdann die Kirschen hinein, kocht sie unter stetem Abschäumen eine Viertelsunde lang, nimmt sie dann vom Feuer, und läßt sie ein oder zwei Tage stehen. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man den Zucker ab, kocht ihn wieder bis zum ersten Grad ein, läßt hierin die Kirschen vier bis fünf Minuten kochen und dann bis zum folgenden Tage stehen, nimmt sie darauf mit einem Schaumlöffel aus dem Zucker heraus, fügt zu letzterem noch etwas geklärten Zucker hinzu, kocht ihn auf, schäumt ihn rein ab, und läßt die Kirschen

darin noch eine Minute kochen. Man stellt nun den kupfernen Schwenkfessel, in welchem die Kirschen gekocht sind, auf den Rüchentisch, schwenkt (tournirt) die Kirschen so lange, bis sie kalt sind, denn durch dies Verfahren saugen die Kirschen den Zuckersyrup ein, und erhalten ihre Größe wieder, und verwahrt sie gleichfalls in Gläsern.

Kirschen au bain Marie.

Man nimmt hierzu die sauren Kirschen, macht die Steine heraus, stopft sie sammt ihrem Saft in Flaschen, welche eine etwas größere Oeffnung als gewöhnliche Bierflaschen haben, verschließt dieselben so fest als möglich mit neuen Pfropfen, bindet über dieselben kreuzweis starken Bindfaden, umwickelt hierauf die Flaschen mit Heu, legt sie in einen Kessel, gießt alsdann so viel kaltes Wasser darauf, daß die Flaschen über und über damit bedeckt sind, kocht sie so langsam eine Viertelfunde hindurch, und läßt sie bis zum folgenden Tage in demselben Wasser stehen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man die Flaschen heraus, trocknet sie ab, verpicht sie, und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

Die auf diese Weise eingemachten Kirschen sind im Winter vorzüglich zum Kirschkuchen zu gebrauchen, indem man sie alsdann wie die frischen Kirschen, denen sie an Schönheit übrigens gleich kommen, bearbeitet.

Pflaumen au bain Marie.

Die Pflaumen macht man eben so wie die Kirschen au bain Marie ein, nur müssen hierzu Flaschen genommen werden, welche noch einmal so große Oeffnungen haben.

Geschälte Pflaumen.

Man schält die Pflaumen, schneidet aber die Kerne nicht heraus, damit die Pflaumen ihre Form behalten, kocht sie alsdann einmal in klargekochtem, dünnem Zuckersyrup auf, läßt sie so mehrere Tage stehen, gießt den Zucker ab, kocht ihn, schäumt ihn ab, kocht darin die Pflaumen wiederum fünf bis acht Minuten, und läßt sie so einige Tage stehen. Nach Verlauf derselben kocht man den Zucker zum zweiten Grad ein, läßt die Pflaumen darin noch zwei Minuten kochen, und verwahrt sie alsdann in Gläsern.

Marmelade von geschälten Pflaumen.

Man streicht die geschälten Pflaumen durch, und macht im Uebrigen die Marmelade ebenso wie die von Abrikosen.

Marmelade von ungeschälten Pflaumen.

Man setzt die Pflaumen, nachdem die Steine herausgeschnitten sind, mit einer beliebigen Quantität Zucker auf das Feuer, kocht sie unter beständigem Umrühren klein, streicht sie alsdann durch ein großes Haarsieb, füllt das Durchgestrichene wieder in einen Kessel, kocht diese Marmelade unter beständigem Umrühren etwas dick ein, und verwahrt sie endlich in Gläsern oder kleinen Krufen.

Mirabellen.

Nicht ganz reife Mirabellen werden mit einer Nadel etwas durchstochen, und übrigens wie die Abrikosen eingemacht.

Ananaserdbeeren.

Nachdem man Stengel und Blätter von den Ananaserdbeeren abgemacht hat, spült man letztere geschwind in kaltem Wasser rein ab, damit kein Sand an denselben sitzen bleibt, legt sie so in eine Terrine, übergießt sie mit klar gekochtem Zuckersyrup, bedeckt sie, und läßt sie bis zum andern Tage stehen. Alsdann gießt man den Zucker ab, kocht ihn, schäumt ihn rein ab, läßt nun die Ananaserdbeeren fünf Minuten lang darin kochen, indem man das Abschäumen fortsetzt, versäht nach Verlauf einiger Tage mit dem Zucker wie das erste Mal, kocht denselben bis zum ersten Grad, läßt die Erdbeeren darin wieder einige Minuten hindurch langsam kochen, und füllt sie endlich in die zum Aufbewahren bestimmten Geschirre.

Gartenerdbeeren in Johannisbeer-Gelée.

Sobald die Gartenerdbeeren wie die eben beschriebenen Ananaserdbeeren fertig gekocht sind, setzt man zu ihrem Sud halb so viel Johannisbeer-Gelée dazu, vermischt sie mit demselben, und verwahrt sie so in Gläsern.

Große, schwarze Maulbeeren.

Dieselben werden wie die Ananaserdbeeren eingemacht, und sind besonders gut zum Garniren der Crèmes u. dgl. m. zu verwenden, weil sich ihre schwarze Farbe vortrefflich markirt.

Simbeeren.

Man nimmt hierzu ausgesuchte, noch nicht zu reife Simbeeren, kocht eine denselben an Gewicht gleiche Menge Zucker zum dritten Grad klar, läßt die Simbeeren einige Minuten langsam damit aufkochen, schäumt sie gut ab, und läßt sie bis zum andern Tage in einer Terrine stehen. Hierauf gießt man den Zucker ab, versetzt ihn mit einem Theil ausgepreßten Johannisbeersafts, kocht ihn damit unter beständigem Abschäumen klar und bis zum dritten Grad ein, füllt ihn, sobald er abgekühlt ist, über die mittlerweile behutsam in Gläser gepackten Simbeeren, und verwahrt letztere auf die mehrfach erwähnte Weise.

Gelée von Simbeeren.

Man wäscht die Simbeeren, nachdem die Stengel und Blätter abgemacht sind, mit kaltem Wasser ab, setzt sie alsdann in einem kupfernen Kessel mit so viel Wasser auf, daß die Simbeeren zur Hälfte damit bedeckt sind, kocht sie so zehn Minuten hindurch, oder auch etwas länger, gießt sie dann auf ein großes Haarsieb, und läßt den Saft rein ablaufen. Auf jedes Pfund von diesem Saft kocht man eben so viel Zucker klar, gießt dann den Saft dazu, und kocht ihn darin unter beständigem Abschäumen klar, so daß dadurch der Zucker den ersten Grad erreicht. Man probirt den Gelée, indem man einen Eßlöffel voll in eine Tasse füllt, dann dieselbe an einen kühlen Ort stellt, wonach man alsdann die Consistenz beurtheilen kann; denn wird er zu kurz gekocht, so nimmt er einen brandigen Geschmack an. Ueberhaupt geliren die Simbeeren an sich zu wenig, und will man ein besseres Resultat erzielen, so muß man zur Hälfte Johannisbeer-Gelée dazu thun, oder die Simbeeren von vorn herein zur Hälfte mit Johannisbeeren kochen. Am besten ist es jedoch, wenn man den Gelée von Simbeeren nicht zu kurz einkocht, und ihn ohne andere Beimischung in Bouteillen verwahrt. Will man Simbeerwasser trinken, so gießt man von diesem Gelée so viel, als es dem Geschmacke eines Jeden zusagt, in ein Glas, und versetzt ihn mit kaltem Wasser.

Gelée von Simbeeren auf eine andre Art.

Recht reife Simbeeren werden, nachdem sie gehörig gereinigt sind, roh ausgepreßt; alsdann kocht man eine dem Saft

an Gewicht gleiche Menge Zucker bis zum dritten Grade klar, gießt den Himbeersaft dazu, kocht ihn darin eine Viertelftunde lang, schäumt ihn recht klar, und verwahrt nun diesen Gelée wie den vorhergehenden.

Gelée von rohen Himbeeren.

Die Himbeeren werden mit eben so viel Johannisbeeren zusammen roh ausgepreßt; alsdann rührt man eine, dem Saft an Gewicht gleiche Menge fein gestoßenen Zuckers mit ersterem drei und eine halbe Stunde lang unterbrochen, füllt ihn dann völlig gelirt in kleine Gläser, bindet diese mit einer Blase fest zu, und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

Diese Art Gelée ist wegen des natürlichen Geschmacks dem gekochten vorzuziehen.

Marmelade von Himbeeren.

Man streicht die Himbeeren durch ein großes Sieb, kocht alsdann auf jedes Pfund der durchgestrichenen Masse drei viertel bis ein ganzes Pfund Zucker bis zum dritten Grad klar, thut dann das Durchgestrichene dazu, und kocht es unter beständigem Umrühren soweit ein, daß es, sobald es kalt geworden, dick und bündig ist.

Will man diese Marmelade zu Pfannkuchen und anderem Backwerk für den Winter gebrauchen, so kann man die Himbeeren erst mit einem Theil Wasser zehn Minuten lang kochen, alsdann dieselben auf ein Sieb thun, den abgelassenen Saft besonders mit Zucker klar kochen, selbigen z. B. zum Getränk in Flaschen verwahren, alsdann das zurückgebliebene Fleisch der Himbeeren durchstreichen, und auf die oben angegebene Weise recht steif einkochen. Auf diese Art benutzt man die Himbeeren doppelt, man kann auch das Fleisch der Johannisbeeren zu dieser Marmelade mit verwenden. Findet man, daß diese Marmelade beim Gebrauch zu steif ist, so verdünnt man sie mit Gelée von Himbeeren.

Gelée von Johannisbeeren.

Derselbe wird wie der von Himbeeren gemacht, und die Johannisbeeren eignen sich vorzüglich zum Gelée. Auf jedes Pfund Saft nimmt man ein Pfund gestoßenen Zuckers, und rührt denselben kalt drei und eine halbe Stunde unausgesetzt.

Man kann diesen Gelée auch farbig in kleine Wassergläser einfüllen, indem man nämlich einen Theil rother und einen Theil weißer Johannisbeeren abgesondert zu gleicher Zeit durch zwei Leute rühren läßt; alsdann füllt man eine einen Finger dick hohe Schicht von dem weißen Gelée ein, dann eine gleiche Schicht von dem rothen, fährt auf diese Weise fort, bis das Glas voll ist, und verwahrt ihn so. Im Winter kann man diesen Gelée aus dem Glase auf eine Asfiette stürzen, und ihn ringsherum mit noch andern eingemachten Früchten garniren, so daß das Ganze einen schönen Compôte bildet.

Ganze Johannisbeeren.

Man sucht hierzu schöne, volle Büschel oder Trauben aus, pflückt die Blätter ab, und holt die Kerne mit einer spitzgeschnittenen Feder heraus. Alsdann kocht man auf jedes Pfund Johannisbeeren ein Pfund Zucker zum dritten Grad klar, nimmt ihn vom Feuer ab, schüttet die Beeren hinein, schwenkt sie behutsam, so daß sie sämmtlich vom Zucker bedeckt sind, setzt sie hierauf wieder auf das Feuer, läßt sie langsam aufkochen, schäumt sie gehörig ab, nimmt sie dann vom Feuer weg, hebt sie, sobald sie abgekühlt sind, behutsam aus dem Zucker heraus, und legt sie in Gläser. Hierauf kocht man den Zucker noch einmal auf, schäumt ihn rein ab, und gießt ihn, sobald er abgekühlt ist, über die Johannisbeeren.

Kandirte Johannisbeeren.

Recht schöne Johannisbeertrauben werden in klar gekochtem Zucker behutsam umgeschwenkt, wozu nur so viel Zucker nöthig ist, daß die Johannisbeeren damit angefeuchtet werden; alsdann nimmt man sie heraus, panirt sie so dick als möglich mit fein gestoßenem Zucker, legt sie so auf Papier, und trocknet sie im Wärmespinde.

Angelica.

Von der Angelica - Pflanze werden die zarten Rippen in vier Zoll lange Stücke geschnitten, dann mit kaltem Wasser so lange auf das Feuer gestellt, bis sie kochend heiß sind, und hierauf abgenommen. Nach Verlauf einer Stunde pugt man von den Stücken alle Fasern ab, kocht sie nun im Wasser so weich, daß sich ein Nadelknopf leicht eindrücken läßt, nimmt sie alsdann vom Feuer, streut etwas Salz in das Wasser, und läßt Alles völlig kalt werden. Ist dies geschehen, so thut man die

Stücke in kaltes Wasser, legt sie nachher auf ein Tuch, damit sie trocken werden, kocht mittlerweile eine den Stücken an Gewicht gleiche Menge Zucker zum ersten Grad klar, läßt die Angelica mit demselben zehn Minuten lang kochen, indem man dabei den Schaum gut abnimmt, und verwahrt sie in einer Schüssel bis zum nächsten Tage, an welchem dann der Zucker wieder bis zum zweiten Grad eingekocht und abgeschäumt wird. Auf diese Weise bearbeitet man die Angelica noch drei Tage wie die Nüsse, und verwahrt sie bis zum weitem Gebrauch.

Ralmus.

Man nimmt hierzu junge Pflanzen, welche noch nicht holzig sind, schneidet sie in beliebige Stücke, blanchirt dieselben mit etwas Alaun ganz weich, legt dieselben dann in kaltes Wasser, läßt sie darin bis zum andern Tage stehen, legt sie nach Verlauf dieser Zeit auf ein Tuch, damit sie trocken werden, kocht sie hierauf zehn Minuten lang in geklärtem Zucker, läßt sie darin wieder einen Tag stehen, gießt darauf den Zucker ab, kocht ihn auf, schäumt ihn ab, läßt den Ralmus darin einige Mal wieder aufkochen, und stellt ihn bei Seite. Am folgenden Tage kocht man den Zucker zum dritten Grad klar, läßt den Ralmus in demselben langsam etwas durchkochen, und verwahrt ihn endlich auf die öfter erwähnte Art.

Grüne Bohnen.

Nachdem man von den grünen Bohnen die Fasern abgezogen hat, macht man sie ebenso wie den Ralmus ein, und bedient sich derselben hauptsächlich, um andere Sachen, als Torten, kalte Mehlspeisen und Compôtes damit zu garniren.

Grüne Weintrauben.

Man macht aus den grünen Weintrauben die Kerne heraus, setzt sie alsdann mit Wasser auf das Feuer, nimmt sie, sobald dies aufkochen will, ab, stellt sie bei Seite, nimmt sie nun, wenn sie sich mit den Fingern leicht zerdrücken lassen, heraus, läßt das Wasser rein ablaufen, und bearbeitet sie im Uebrigen wie die ganzen Johannisbeeren.

Quitten.

Hierzu nehme man die sogenannten Birnquitten, schäle sie ab, mache die Kerne rein heraus, schneide sie in beliebige Stücke, und bearbeite sie im Uebrigen wie die Abrikosen.

Marmelade von Quitten.

Die Marmelade von Quitten macht man ebenso wie die von Abrikosen.

Gelée von Quitten.

Der Gelée von Quitten wird ganz so wie der von Äpfeln gemacht.

Sagebutten.

Man reinigt die Sagebutten außerhalb von den Stielen und Fasern, macht die Kerne heraus, und bearbeitet sie im Uebrigen wie die Abrikosen.

Marmelade von Sagebutten.

Selbige wird so wie die Marmelade von Abrikosen zubereitet.

Gelée von Äpfeln.

Man nimmt hierzu saftige Äpfel, z. B. Reinetten, schneidet sie in feine Scheiben, übergießt dieselben mit kaltem Wasser, läßt sie langsam auskochen, schüttet sie alsdann auf ein großes Haarsieb, damit das Flüssige abläuft, drückt das Dicks durch ein Tuch, filtrirt den dadurch gewonnenen Saft nochmals durch eine Serviette, auf welche man einen Bogen Lbschpapier legen muß, damit der Saft recht rein und klar werde, thut hierauf zu jedem Pfund Saft drei viertel Pfund Zucker, auf welchem man eine Citrone abreiben kann, hinzu, und kocht dies auf hellem Feuer unter beständigem Abschäumen zu einem steifen Gelée, welchen man, wenn man sonst will, beliebig färben kann.

Marmelade von Äpfeln.

Da man die Äpfel während des ganzen Winters haben kann, so macht man diese Marmelade immer frisch auf die schon im Abschnitt der Compôtes angegebene Weise.

Kirschen in Essig einzumachen.

Man schneidet von guten Kirschen die Stiele um die Hälfte ab, packt sie alsdann in Gläser, kocht nun auf jedes Quart Essig zwei Pfund Zucker mit etwas Wasser klar, gießt, wenn dies geschehen ist, den Essig dazu, läßt dies aufkochen, schäumt

es gut ab, thut dann einige Nelfen und feine Zimmetftangen dazu, läßt es kalt werden, und gießt es endlich über die Kirschen. Nach acht Tagen gießt man den Sud ab, kocht ihn wieder auf, schäumt ihn rein ab, und gießt ihn, sobald er kalt geworden ist, wieder über die Kirschen. Man kann auch den Zucker, anstatt mit Wasser, mit Rothwein aufkochen.

Pflaumen in Essig einzumachen.

Die Pflaumen macht man ebenso wie die Kirschen in Essig ein; will man sie jedoch etwas weich haben, so läßt man sie das zweite Mal mit dem Sud aufkochen.

Beilchensaft.

Die rein abgepflückten Beilchenblätter thut man in einen Topf von Porzellan, gießt so viel Wasser darauf, daß sie gänzlich damit bedeckt sind, stellt sie an einen warmen Ort, wo sie vier und zwanzig Stunden stehen bleiben, preßt sie nach Verlauf dieser Zeit durch eine Serviette, thut zu dem gewonnenen Saft eine demselben an Gewicht gleiche Menge fein gestoßenen Zuckers von der besten Sorte, setzt ihn in dem Porzellantopf auf gelindes Kohlenfeuer, läßt ihn siedend heiß werden, aber nicht kochen, nimmt die sich oben zeigende, weiße Haut gut ab, füllt alsdann den Saft in kleine Flaschen, verpfropft dieselben gut, und bindet kreuzweis Bindsaden über die Pfropfen. Diese Flaschen setzt man nun mit kaltem Wasser auf, läßt sie fünf Minuten lang kochen, darauf in demselben Wasser kalt werden, nimmt sie dann heraus, wischt sie rein ab, und verpicht sie gehörig. Die ausgedrückten Beilchenblätter kann man nochmals nach obiger Angabe mit Wasser ausziehen lassen, und dann als Aufguß auf frische Blätter gebrauchen.

Orangenblüthensaft.

Derselbe wird wie der Beilchensaft gemacht.

Orangenblüthen.

Die gut ausgesuchten Orangenblüthen blanchirt man in Flußwasser, bis sie so weich sind, daß man sie mit den Fingern zerdrücken kann, alsdann legt man sie in kaltes Wasser, drückt etwas Citronensaft hinein, damit sie recht weiß bleiben, und legt sie, sobald sie darin völlig abgekühlt sind auf ein Haarsieb, damit das Wasser rein abläuft. Nun kocht man auf jedes Pfund

Blüthen ein Pfund Zucker zum ersten Grad klar, thut die Blüthen in eine Terrine, übergießt sie mit dem Zucker, welcher aber zur Hälfte abgekühlt sein muß, und läßt sie so bis zum nächsten Tage stehen. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn bis zum dritten Grad ein, indem man ihn rein abschäumt, thut alsdann die Blüthen hinein, kocht sie mit dem Zucker auf, schäumt sie gut ab, setzt etwas Gelée von Aepfeln dazu, und verwahrt sie endlich in kleinen Gläsern.

Obstkäse.

Diese Art Confiture besteht aus recht steif eingekochten Marmelades, welche man in Formen füllt, und zum völligen Austrocknen in ein Wärmespinde stellt, woselbst man sie vier und zwanzig Stunden stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit stürzt man die Confiture aus den Formen, schneidet sie in Scheiben, bepudert dieselben gut mit feinem Zucker, legt sie alsdann auf Haarsiebe, und läßt sie noch einige Tage im Wärmespinde unter öfterm Umwenden trocknen. Man nimmt hierzu Duttien, Abrikosen, Aepfel, Reines-Claudes, Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren u. dgl. m. Man verwahrt die getrockneten Scheiben in Schachteln an einem trocknen Orte, und giebt sie mit als Dessert.

Früchte in Weingeist einzumachen.

Man nimmt hierzu Abrikosen, Pfirsichen, Reines-Claudes, Nüsse u. s. w., welche nur drei viertel reif sind, bearbeitet sie übrigens auf die schon angegebene Weise, versetzt aber am letzten Tage des Kochens den Zucker mit halb so viel starkem Weingeist oder Franzbranntwein, gießt ihn recht klar durch ein Tuch, packt die Früchte alsdann in Gläser, und übergießt sie mit dem kalt gewordenen Sud.

Man sieht also hieraus, daß man jede Frucht, welche in Zucker eingemacht worden ist, auch in Weingeist einmachen kann, weshalb ich auf keine nähere Details eingehen werde.

Getrocknete Abrikosen in Zucker einzumachen.

Man schneidet die Abrikosen an der Seite etwas auf, nimmt die Kerne heraus, blanchirt nun die Früchte so lange, bis sie sich weich anfühlen, legt sie dann in kaltes Wasser, und, wenn sie darin abgekühlt sind, auf ein Tuch damit sie trocken werden, thut sie hierauf in eine Terrine, übergießt sie mit so viel ge-

klärem Zucker, als hinreichend ist, sie zu bedecken, und läßt sie bis zum andern Tage stehen. Alsdann gießt man den Zucker ab, kocht ihn auf, schäumt ihn rein ab, kocht die Abrikosen darin einige Mal mit auf, und fährt auf diese Weise vier Tage hinter einander fort. Am letzten Tage kocht man den Zucker bis zum vierten Grad, gießt ihn, wenn er abgekühlt ist, über die Abrikosen, läßt diese so acht Tage stehen, nimmt sie nach Verlauf dieser Zeit wieder heraus, läßt den Zucker ablaufen, panirt nun Stück für Stück mit fein gestoßenem Zucker, legt sie alsdann auf feine Roste, welche von Weidenruthen gemacht werden, trocknet sie so im Wärmespinde, indem man sie öfters umwendet, und wieder mit Zucker bestreut, packt sie hierauf in Schachteln, und verwahrt sie an einem trockenen Orte. Die Abrikosen müssen hierzu zwar reif, aber noch nicht weich sein.

Getrocknete Pflirschen, Getrocknete Reines-Claudes, Getrocknete Mirabellen.

Diese werden wie die oben beschriebenen Abrikosen bearbeitet, und zu bemerken ist noch, daß man diese Art Früchte gleichfalls zum Dessert geben kann.

Getrocknete Birnen.

Man nimmt hierzu die feinsten Sorten, blanchirt sie fünf Minuten in Wasser, läßt sie in kaltem Wasser abkühlen, schält sie fein ab, schneidet sie oberhalb kreuzweis ein, schneidet ferner die Kerne und das Harte heraus, und steckt sie mit Zimmetstücken wieder fest zusammen. Alsdann kocht man sie in Wasser, in welches man auf jedes Quart ein Pfund Zucker thut, zwei Stunden lang auf gelindem Feuer, nimmt sie heraus, legt sie zwischen zwei verzinnte Bleche oder, in Ermangelung derselben, zwischen zwei Porzellanschüsseln, und preßt sie etwas zusammen. In den vorhandenen Sud werden nun wieder so viel Birnen hineingelegt, als derselbe aufnehmen kann, um sie wie die obigen zu kochen, und man fährt hiermit so lange fort, als man Birnen trocknen will. Zuletzt bleibt ein dicker Birnenshrup zurück, den man in einem Glase besonders verwahrt, und nachher zum Kochen dieser Art Birnen verwendet. Die gepreßten Birnen werden nun auf die erwähnten Roste gelegt, in einem Wärmespinde oder in einem verköhlten Ofen unter öfterm Umwenden getrocknet, und, in Schachteln nebeneinandergepackt, verwahrt.

Getrocknete Borsdorfer Aepfel.

Dieselben blanchirt man wie die Birnen, läßt sie dann in kaltem Wasser abkühlen, schält sie darauf fein ab, sticht sie in der Mitte mit einem blechernen Ausstecher aus, so daß die Kerne u. s. w. herauskommen, panirt sie hierauf gut mit Zucker, und trocknet sie auf die angegebene Art wie die Birnen.

Kandirte Birnen.

Man nimmt hierzu Birnen, welche sich recht roth kochen, schneidet sie in zwei Hälften, macht die Kerne und das Harte aus der Mitte heraus, schält sie darauf gut ab, kocht sie mit Wasser und Zucker drei Stunden lang kurz ein, übergießt sie alsdann mit so viel klar gekochtem Zucker, daß sie ganz davon bedeckt sind, und läßt sie so einige Tage stehen. Hierauf gießt man den Zucker ab, kocht ihn bis zum fünften Grad ein, gießt ihn, wenn er abgekühlt ist, über die Birnen, setzt dieselben dann mit der Schüssel in ein Wärmespinde, bis der Zucker oben krystallisirt, schlägt diesen nun auf, nimmt die Birnen mit einer Gabel heraus, indem man dabei den Zucker etwas ablaufen läßt, legt sie so auf die mehrfach erwähnten Roste, und trocknet sie im Wärmespinde. Ist dies geschehen, so werden die Birnen nochmals in den geschmolzenen, krystallisirten Zucker getaucht, und wiederum im Wärmespinde getrocknet.

Prünellen.

Man nimmt hierzu die beste Art großer Pflaumen, wirft sie in kochendes Wasser, nimmt sie jedoch sogleich wieder heraus, zieht die Haut ab, schneidet die Steine heraus, legt alsdann die Pflaumen auf die erwähnten Roste oder Horden, trocknet sie langsam im Wärmespinde oder in einem verkühlten Ofen, packt sie in Schachteln, und verwahrt sie an einem trocknen Orte.

Fruchtsyrup.

Dies ist ein klarificirter Zucker, welcher sammt der Beimischung, die ihm Geschmack geben soll, bis zum zweiten Grad eingekocht, und dann in kleinen Flaschen verwahrt wird. Man nimmt, um diesem Syrup Geschmack zu geben, entweder den oben beschriebenen Veilchensaft oder Orangenblüthensaft, und kocht ihn mit dem Zucker ein, oder man nimmt dazu gutes Rosenwasser oder Jasmin, oder man preßt Erdbeeren, Himbeeren,

Johannisbeeren, Apfelsinen, Citronen u. s. w. aus, und kocht mit diesem Saft den Zucker klar, indem man auf jedes Pfund Fruchtsaft drei Pfund Zucker nimmt. Um diesen Fruchtsyrup recht klar zu bekommen, läßt man ihn, sobald er fertig ist, nochmals durch eine dünne Serviette laufen.

Syrop capillaire.

In zwei Pfund zum zweiten Grad gekochten Zuckers wirft man, sobald er vom Feuer kommt, vier Loth Frauenhaarthee, deckt ihn zu, läßt diesen Syrup größtentheils kalt werden, gießt ihn alsdann durch ein Tuch, und verwahrt ihn in kleinen Flaschen.

Syrop au café.

Man mahlt ein Pfund frisch gebrannten Mocca-Kaffees, drückt ihn fest in einen großen Filtrirtrichter ein, übergießt ihn das erste Mal mit sechs Tassenköpfen voll kochenden Wassers, verdeckt den Trichter, läßt ihn eine Viertelftunde stehen, gießt nach Verlauf derselben wieder zwei Tassenköpfe voll kochenden Wassers darauf, läßt ihn wieder zehn Minuten stehen, und verfährt auf dieselbe Weise noch drei bis vier Mal. Alsdann kocht man zwei Pfund Zucker zum zweiten Grad, gießt den Kaffeesud dazu, kocht den Zucker wieder bis zum ersten Grad ein, und verwahrt endlich diesen Syrup in Flaschen.

Essigsyrup.

Hierzu kocht man mit dem oben beschriebenen Fruchtsyrup noch ein halbes Quart guten Weinessig ein, und nimmt alsdann etwa ein Pfund Zucker mehr.