

Man nehme die Früchte reif, aber unaufgesprungen, läutere den Zucker nach Nr. 3, lege die sorgfältig abgeriebenen Früchte hinein, indem man sogleich das Geschirr vom Feuer nimmt und den Saft darüber schwenkt. Nach 48 Stunden koche man den Saft sirupähnlich ein, fülle ihn kalt mit den Früchten in Einmachegläser, gieße so viel echten Franzbranntwein hinzu, daß sie bedeckt sind, und verfahre übrigen nach Nr. 1. Sobald die Früchte sich senken, ist der Branntwein eingezogen, und sie sind zum Gebrauch gut.

10. Quitten in Cognak. Zu 1 Pfund Birnquitten, nach dem Kochen gewogen, 375 Gr. Zucker, Cognak, Zitronenschale und Zimmt.

Die Quitten werden geschält, in 8 Teile geschnitten, und nachdem das Kerngehäuse entfernt, in kaltes Wasser geworfen. Unterdes lasse man Wasser zum Kochen kommen, koche die Quitten darin so lange, bis man sie durchstechen kann, weich aber dürfen sie nicht werden. Dann nehme man sie mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie zum Abtröpfeln auf einen Einleger, stecke in jedes Stück ein feines Streifen Zitronenschale und Zimmt und wiege sie. Dann wird der Zucker nach Nr. 3 geläutert, mit etwas Quittenwasser dicklich gekocht, heiß über dieselben gegossen, nach 48 Stunden der Saft stark eingekocht. Nach dem Erkalten wird soviel Cognak durchgerührt, als man für gut findet, und die Quitten damit bedeckt. — Weiter nach Nr. 1.

11. Getrocknete französische Katharinenpflaumen erster Qualität in Cognak. Katharinenpflaumen, weißer Wein, Cognak, Zucker, Zimmt und Nelken.

Man legt die Pflaumen 48 Stunden lang in ordinären oder trüben weißen Wein, damit sie völlig ausquillen, und läßt sie auf einem Durchschlag abtröpfeln. Dann legt man sie in ein Einmacheglas, gibt einige Stücke Zimmt und einige Muskatnägeln dazu, sowie auch feinen Zucker, gießt so viel Cognak darauf, daß die Pflaumen stark bedeckt sind, und stellt das Glas, gut zugebunden, eine Zeit lang an die Sonne oder an einen warmen Ort.

II. Früchte in Zucker und Essig einzumachen.

12. Stein- und Kernobst in Blechbüchsen einzumachen. Man nimmt Steinfrüchte jeder Art, nicht ganz reif, auch gute saftige Birnen. Aprikosen und Birnen werden geschält, andere Früchte gut abgeputzt. Dann legt man jede Frucht allein in die mit Soda gereinigten Büchsen in $\frac{3}{4}$ Höhe und bedeckt die Früchte mit geläutertem