Aprikosen lassen sich auch trocknen; sie werden zur Tafel entweder mit Zucker und Zimmet abgestofet, oder es werden Tunken daraus gemacht. Vorzüglich geben sie in Fruchttorten eines der besten Gefüllsel. Zum Trocknen darf man sie nicht von einander schneiden; der Stein wird nur von der Seite heraus= und dann werden die Aprikosen mit den Fingern breit gedrückt, und auf Horden in den Ofen geschoben. Das Feuer muß anfangs auch ganz gelinde sein. Wenn sie getrocknet sind, so werden sie, wie die Prunellen, in Schachteln aufbewahrt.

Wenn die Aprikosen getrocknet werden sollen, so kann man sie sehr zeitig werden lassen, wo sie sich besser trocknen, als in vollem Saft, und gleichwohl schmackhaft werden. Das Gegentheil aber ist, wenn man sie frisch vom Baume weg essen will. Denn wenn sie zur höchsten Reife gekommen sind, so werden sie bald mehligt. Im besten Geschmack und Saft sind sie daher, wenn sie nicht überreif genossen oder in ihrer angefangenen Reife abgebrochen und im Hause noch etliche Tage hingelegt werden. Die völlig reifen sollen nicht bei heißer Sonne abgebrochen werden, weil sie sonst matt schmecken; wenigstens muß man sie erst wieder kühl und frisch werden lassen.

Die Renekloden und weißen Perdrigons lassen sich auch trocknen und geben dann eine Leckerspeise. Aber ihr Trocknen muß behutsam und anfangs mit einem sehr gelinden Feuer geschehen, weil sie überaus saftig sind, und sonst nichts als Haut und Kern übrig bliebe, wenn man den Saft auslaufen machte.

Die Quitten trocknen sehr leicht. Man schält sie, schneidet sie in dünne Schnitzen und läßt sie dann nur nicht allzu hart austrocknen. — Die getrockneten Quitten werden bekanntlich unter anderem getrockneten Obst, besonders Zwetschen ꝛc. mitgekocht, und theilen ihm, wenn nur wenige dabei sind, einen vortrefflichen Geschmack mit.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn32282091X/309 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG