

Vom Einmachen der Früchte.

Die Güte und Schönheit der eingemachten Früchte hängt größtentheils von letztern selbst und der Art und Weise ab, wie sie beim Einmachen behandelt werden. Man muß daher vor allem die Früchte gut auswählen und den richtigen Zeitpunkt der Reife kennen, wo sie zum Einmachen brauchbar sind. Alle harten und unreifen Früchte müssen zuvor in Wasser erweicht oder blanchirt werden, um das Eindringen des Zuckers in die Poren zu erleichtern. Dieß Blanchiren oder Erweichen darf weder zu stark noch zu schwach geschehen, weil im ersten Falle die Früchte zu Marmelade zerfallen, und im letzten hart bleiben und den ganzen Zweck vereiteln würden. Auch darf der Zucker, den man auf die Früchte gießt, anfangs nicht zu stark gekocht seyn, weil er dann nicht in die Früchte eindringen und Zusammenschrumpfen und Gährung der letztern verursachen würde.

Der Zucker, dessen man sich hierzu bedient, muß vor allem recht weiß seyn, weil dieß viel dazu beiträgt, dem Eingemachten ein helles Ansehen zu geben. Ist der Zucker daher nicht schön, so thut man am besten, ihn mit gebrannten Knochen zu läutern oder bei den ganzen großen Früchten Patentmelis zu nehmen, wenn nämlich die Zuckerpriese nicht zu hoch stehen. Roher und Farinzucker darf bloß bei Früchten angewendet werden, die man zum Füllen des Backwerks braucht, und muß ganz dick eingekocht werden, da diese Zucker nicht immer Kraft genug haben, die Früchte vor dem Verderben zu bewahren.

Auch darf man beim Einmachen mit dem Zucker weder zu sparsam noch zu reichlich umgehen. Im ersten Falle gähren die Früchte und schlagen um und im zweiten candirt sich der Zucker; erstere verlieren in beiden Fällen dabei.

Eben so schädlich ist es, wenn beim Aufbewahren der Zucker zu dünn auf die Früchte gegossen wird. Dieß geschieht dadurch, wenn man sich mit dem Einmachen derselben übereilt, die Früchte lassen alsdann nach und der Zucker wird dünn.

Am besten ist es, wenn man die Früchte an einem kühlen, jedoch nicht dumpfigen Orte aufbewahrt und Papier darauf legt, welches man erst in Rum taucht. Die Töpfe werden dann mit Papier oder Blase verbunden, um das Eindringen der Luft so viel als möglich zu verhindern.

Eingemachte Aprikosen.

Man nimmt die Aprikosen, wenn sie noch nicht ganz weich geworden sind, schält sie, nimmt die Steine heraus und wirft sie in frisches Wasser. Sind alle geschält, so setzt man sie mit Wasser auf das Feuer, ohne sie jedoch völlig kochen zu lassen und blanchirt sie, bis sie im Wasser in die Höhe steigen. Sie werden dann in frisches Wasser geworfen und abgetropft.

Der Zucker wird geklärt, zum schwachen Faden gekocht und auf die Aprikosen gegossen. Letztere werden zuvor in eine Schüssel gethan und wenn der Zucker darauf ist, mit einem Glasteller bedeckt und warm gestellt.

Am folgenden Tage wird der Zucker abgegossen und die Dosis