

mit einem Glasteller bedeckt und eine Nacht an einen warmen Ort gestellt. Den andern Tag wird der Zucker abgegossen, zum Faden gekocht, warm über die Kirschen gegossen und 3 Tage stehen gelassen. Am vierten Tage bringt man die Früchte mit dem Zucker auf das Feuer, läßt sie einige Mal mit aufkochen, schäumt ihn ab, thut dann die Kirschen in einen Durchschlag, läßt den Zucker gut ablaufen, und füllt sie dann in Gläser. Der Zucker wird nun zum Flug gekocht, heiß über die Kirschen gegossen und letztere aufbewahrt.

Kleine grüne Orangen.

Zu Ende August nimmt man die kleinen Früchte mit den Stielen von den Bäumen, schneidet oben mit einem Federmesser ein Kreuz hinein und wirft sie in Salzwasser, wo man sie eine Stunde liegen läßt. Man wäscht sie dann mit lauem Wasser einige Mal aus und blanchirt sie weich, nach derselben Probe, wie bei den Nüssen angezeigt worden, thut sie in frisches Wasser und läßt sie eine Nacht darin stehen.

Am andern Tage wird das Wasser abgegossen, die Orangen in Schüsseln gethan, mit Glasstürzen bedeckt, dünner, geläuterter Zucker darauf gegossen und an einen kühlen Ort gestellt.

Nach 2 Tagen wird der Zucker abgegossen, aufgekocht und etwas frischer zugethan. Man gießt ihn kalt über die Früchte und läßt sie wieder 2 Tage stehen. Dieß Verfahren wird noch zwei Mal wiederholt. Das fünfte Mal wird er zum Faden gekocht und heiß über die Früchte gegossen. Sie bleiben noch 3 Tage stehen. Das letzte Mal endlich kocht man ihn zum Flug, schüttet die Orangen hinein, läßt sie noch einige Mal aufkochen und füllt sie dann in Gläser.

Auch kann man die kleinen grünen Früchte einmachen, welche Anfang August von den Bäumen fallen. Man kocht diese gleich mit Salzwasser weich, wirft sie dann in frisches, worin man sie 2 Tage liegen läßt, und übrigens eben so wie mit vorigen verfährt.

Pfirschen.

Man nimmt große, reife, aber nicht allzu weiche Pfirschen, zerschneidet und legt sie in Schüsseln, gießt kochendes Wasser darüber, zieht ihnen die Schale ab, legt sie in kaltes Wasser und läßt sie einige Stunden darin liegen.

Die Pfirschen werden nun in's Kasserol gelegt, der geläuterte Zucker darüber gegossen und eine Stunde über ganz schwaches Kohlenfeuer gesetzt, um sie ziehen zu lassen. Man läßt sie dann kalt werden und legt sie wieder in die Schüsseln, wo man sie 2 Tage stehen läßt. Am dritten Tage wird der Zucker 5 bis 6 Minuten gekocht, etwas frischer dazu und über die Pfirschen gethan. Man läßt ihn 2 Tage stehen und wiederholt dieß Aufkochen noch einmal. Dann werden die Pfirschen mit ihm auf das Feuer gebracht und unter beständigem Umdrehen des Kessels einmal aufgekocht und abgeschäumt. Den Tag darauf kocht man ihn zum Faden und gießt ihn heiß über die Früchte. Endlich werden die Pfirschen aus dem Zucker genommen und in Durchschläge gelegt,