

mit einer Gabel durch den Zucker gezogen und wenn sie etwas abgetropft sind, auf ein Blech gelegt und dieß einige Stunden in den Trockenofen gesetzt. Die Schalen müssen, wenn sie fertig sind, recht glänzend aussehen. Man muß deswegen nicht viel auf einmal trocken ziehen, weil sie durch langes Stehen verlieren.

Bei dem Einmachen muß man darauf sehen, daß sie von heller Farbe und von dem Zucker so durchdrungen werden, daß sie durchsichtig sind.

### Getrocknete Orangenschalen eingemacht.

Diese sind nur als Surrogat zu betrachten, und man macht sie nur ein, wenn die frischen Orangen zu theuer oder gar nicht zu haben sind. Zum Backwerk jedoch kann man sie ohne Nachtheil verbrauchen.

Die trocknen Orangenschalen werden einige Tage in Wasser eingeweicht, dann weich gekocht und eben so wie die frischen Schalen eingemacht. Man kann dazu ordinären Zucker oder auch geläuterten Schaum nehmen, weil die getrockneten Schalen schon von Natur etwas braun sind. Beim Trockenziehen verfährt man eben so wie bei den frischen Schalen.

### Citronenschalen.

Die Citronen werden in 2 Hälften geschnitten, der Saft behutsam ausgepreßt und das Uebrige mit einem scharfen blechernen Löffel bis auf die weiße Schale herausgenommen. Sie werden mit Wasser gekocht und wie die frischen Orangenschalen behandelt. Sie werden trocken gezogen und auch zum Belegen der Torten verbraucht. Auf dieselbe Weise kann man auch die Schale der süßen Orange benutzen.

### Blaue Pflaumen oder Zwetschen.

Man nimmt schöne, große, reife Pflaumen mit dem Stiele vom Baume, macht am Kopfe mit dem Federmesser eine Oeffnung und nimmt den Kern heraus, indem man am Stiele mit einem Drahte in die Frucht sticht und den Kern zur obern Oeffnung herausstößt. Man durchsticht sie dann mit einer feinen Nadel 10 bis 12 Mal, wirft sie in heißes Wasser und läßt sie eine Viertelstunde darin. Das Wasser darf jedoch nicht heißer seyn, als daß man den Finger darin leiden mag. Es wird dann ab- und geläuterter Zucker, welcher bis zum Breitlauf gekocht ist, darüber gegossen. Man stellt sie einige Stunden an eine heiße Stelle und bringt sie wieder auf das Kohlenfeuer, wo man unter beständigem Umdrehen des Kessels den Zucker kochend werden läßt. Sie bleiben eine Nacht stehen; am andern Tage wird der Zucker abgegossen, zum Faden gekocht, heiß daran gegossen und bleibt einige Tage darüber stehen. Endlich gießt man ihn noch einmal ab, kocht ihn zum schwarzen Flug, schüttet die Pflaumen hinein, läßt sie noch einmal mit aufkochen und verwahrt sie dann in Glasbüchsen.

Die Pflaumen werden zum Belegen der Torten verbraucht, oder