

fährt halb so groß wie die natürlichen. Man röstet nun 2 Pfund Quittenmark und 2 Pfund Zucker auf dem Feuer ab und färbt es mit Cochenille roth. Zuvor werden 20 bis 24 schöne Borsdorfer Äpfel zerschnitten, mit Wasser weich gekocht und durch ein Haarsieb passirt. Man nimmt eben so viel Zucker als das Äpfelmark wiegt, zerstoßt und rührt ihn darunter. Die Masse wird wie das Quittenbrod abgeröstet.

Nun streicht man in der Mitte der Zeichnung mit einem Messer die Quittenmasse einige Zoll hoch auf und  $\frac{1}{4}$  Zoll dick die Äpfelmasse darüber und fährt so fort, bis man den Schinken nach der Form vollkommen gefertigt hat.

Die obere Lage wird 1 Zoll stark von der Äpfelmarmelade aufgestrichen und der Schinken einige Tage in den Trockenofen gestellt. Endlich nimmt man etwas von der Quittenmasse, rührt Chocolate, welche zuvor warm gemacht wird, darunter und verdünnt es mit Wasser. Der Schinken wird mit diesem Guß bestrichen, um die Haut desselben vorzustellen. Man stellt ihn noch einige Stunden in den Trockenofen und zerschneidet dann einen Theil desselben in Stücke.

### Quittenwürste.

Vier Pfund Quittenmark und 4 Pfund gestoßener Melis werden untereinander gerührt und auf dem Feuer abgeröstet. Ehe man die Masse vom Feuer nimmt, wird sie mit Cochenille roth gefärbt.

Zuvor wird 1 Pfund rohe Mandeln würfelig geschnitten und nebst 12 Loth geschnittenem Citronat, 6 Loth geschnittenen und candirten Pommeranzenschalen, dem Gelben von 2 Citronen, 2 Loth gestoßenem Zimmt, 1 Loth gestoßenen Nelken und  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Cardamomen unter die Masse gerührt.

Die Masse wird warm in eine Spritze gefüllt, woran eine Tülle befindlich ist. Auf die Tülle werden nun gereinigte Schöpsdärme gezogen und diese mit der Hand fest gehalten. Das Ende des Darmes wird mit ungebleichtem Zwirn zugebunden. Die in die Spritze gefüllte Masse wird nun aus derselben in die Därme gedrückt und letztere hin und wieder mit einer Stecknadel durchstoßen, daß die etwa darin befindliche Luft abziehen kann. Nun werden die Würstchen durchgebunden, indem man die angefüllten Därme alle 4 bis 5 Zoll lang mit ungebleichten Faden unterbindet, um die einzelnen Würste abzutheilen. Sie werden nun noch einige Tage in den Trockenofen aufgehängt, dann mit kaltem Wasser abgewaschen, wieder getrocknet und an einem trocknen Orte aufbewahrt.

### Von den Baste n.

Wie bei den Marmeladen das Mark der Früchte, so muß hier der Zucker vorherrschend seyn, daß er Kraft genug hat, eine Kruste zu bilden, weil die Baste ein trocknes Confect vorstellen.