

Sie werden noch 2 bis 3 Tage in den Trockenofen gesetzt, damit sie oben eine harte Kruste bekommen. Wer keine Form hat, kann sich hierzu kleiner blecherner Ringe, wie bei den Apfelpasteten, bedienen.

Das Quittenmark, dessen man sich hierzu bedient, darf nicht über 2 Tage stehen, weil es alsdann roth wird und nicht mehr gallert.

Quitten, Cleriquettes, auch Glaszelten genannt.

Man nimmt die Hälfte Birnen- und die andere Hälfte Apfelpasteten, zerschneidet sie in 4 Theile und wirft sie in frisches Wasser. Sind alle zerschnitten, so werden sie in einen kupfernen Kessel gethan und Wasser darauf gegossen, daß letzteres eine Hand breit darüber steht. Sie werden nun auf ein starkes Kohlenfeuer gesetzt und schnell weich gekocht. Der Saft wird davon abgegossen und heiß durch einen dicken wollenen Sack filtrirt, dann wird er in einen Kessel gegossen und auf jedes Pfund Saft 1 Pfund Raffinatzucker genommen. Der Zucker wird mit dem Saft auf das Feuer gesetzt und die Masse bis zur Gelée-Probe gekocht.

Wenn die Masse fertig ist, so wird auf jedes Pfund Saft 1 Quent Hausenblase, welche eben so wie in der Abhandlung von dem Hausenblasen-Gelée angezeigt worden, präparirt wird, dazu gegossen, noch einmal aufgekocht und in die Formen gefüllt.

Die Formen werden eben so eingerichtet wie bei den Quittenpasteten, und wenn die Cleriquettes erkaltet sind, werden sie auf weiße Papiere, welche man am Rande kräuselt, gestürzt, auf flache Bretter gesetzt und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Sie halten sich jedoch nicht länger als 6 bis 8 Wochen.

Man kann auch die Masse mit Cochenille roth färben. Cochenille wird erst dann zugegossen, wenn sie fertig gekocht ist.

Pfirschen, Pasteten.

Schöne reife Pfirschen werden in der Mitte durchgeschnitten, in ein Kasserol gethan und so viel Wasser zugegossen, daß der Boden desselben 1 Zoll hoch damit bedeckt wird. Man setzt die Pfirschen nun auf ein Kohlenfeuer und läßt sie weich kochen.

Sie werden dann durch ein Haarsieb passirt und das Mark abgewogen. Man rechnet auf 1 Pfund Mark $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker. Das Mark wird auf schwachem Kohlenfeuer bis auf die Hälfte reducirt, der Zucker geläutert, zum Kettenflug gekocht und langsam unter das Mark gerührt.

Man läßt die Masse dann einmal aufkochen und verfährt eben so wie bei den Aprikosen-Pasteten.

Rafirte Früchte.

Hierunter versteht man die frischen Früchte der Jahrzeit, welche, um die Mannichfaltigkeit der Desserts zu vermehren, mit fein ge-