

Grillirte Reine Claudes.

Die eingemachten Reine Claudes werden aus dem Zucker genommen, in Durchschläge gelegt und abgetropft. Man spült sie mit heißem Wasser ab und stellt sie einige Stunden in den Trockenofen.

Sie werden dann herausgenommen und auf Siebe gelegt, welche mit weißen Papieren belegt sind. Man bestreut sie nun mit Staubzucker, daß sie überall damit bedeckt sind, läßt sie noch 2 Tage trocknen und verwahrt sie in flachen Kisten, welche man mit Papier belegt und an einen trocknen Ort stellt.

Grillirte Aprikosen und Pfirschen.

Diese werden aus dem flüssigen Zucker genommen, in Durchschläge gethan einige Stunden abgetropft, auf Drahtgitter gelegt und einen halben Tag in den Trockenofen gelegt, dann herausgenommen und eben so wie die Reine Claudes behandelt.

Früchte in Weingeist aufzubewahren.

Dies geschieht, um die Früchte bei schönem Ansehen zu erhalten, und weil sie außerdem nicht genießbar sind, wenn man sie aus dem Spiritus nimmt. Sollen sie gegessen werden, so macht man sie wie die übrigen in Zucker ein.

Anderer Früchte werden erst mit Zucker eingemacht und dann mit Cognac versetzt, um ihnen einen geistigen Geschmack zu geben.

Will man die rohen Früchte in Spiritus setzen, so verfährt man auf folgende Weise.

Man sucht hierzu die größten und schönsten, jedoch nicht zu weiche, aus, durchsticht sie mit einer ganz feinen Nadel, legt sie in Glasbüchsen und gießt frisches Wasser darauf. Zuvor werden die Glasbüchsen mit Heu umwickelt und dann in einen Kessel gestellt, dessen Boden ebenfalls mit Heu belegt ist. Der Kessel wird mit Wasser angefüllt, jedoch nicht höher als daß das Wasser bis an den Rand der Gläser geht und auf ein mäßiges Kohlenfeuer gesetzt. Das Wasser darf nicht heißer gemacht werden, als daß man den Finger darin leiden kann. Man läßt die Früchte eine kleine Stunde darin, nimmt sie dann heraus, läßt sie abtropfen und reinigt die Gläser. Sie werden wieder in die Gläser gethan und Weingeist darüber gegossen, welcher 80 Grad hält.

Die Gläser werden mit Blase fest verbunden und ein weißes oder farbiges Papier darüber gemacht.

Auf diese Weise conservirt man Aprikosen, Pfirschen und Weintrauben für mehre Jahre.