

## Früchte in Cognac.

Hierzu werden die Früchte blanchirt, in Zucker gesetzt und unter lechtern die Hälfte Cognac gethan, um den Früchten einen geistigen Geschmack zu geben.

## Reine Claudes in Cognac.

Die Reine Claudes werden eben so blanchirt, wie bei dem Einmachen derselben in Zucker angezeigt worden ist, dann in Schüsseln gelegt und dünn geläuterter Zucker darauf gegossen. Man läßt sie eine Nacht stehen und gießt den Zucker ab, kocht sie auf und gießt ihn kalt über die Früchte. Dieß wird noch zwei Mal wiederholt. Man schlichtet dann die Reine Claudes in Kasserols, kocht den Zucker zum Faden und gießt ihn darüber. Die Kasserols werden nun auf eine heiße Stelle gesetzt, wo man sie 24 Stunden stehen läßt. Den Tag darauf werden die Früchte wieder in die Schüsseln gethan, der Zucker aufgekocht und kalt darüber gegossen. Man läßt sie 2 Tage stehen und thut sie dann mit dem Zucker auf das Feuer, wo man sie unter beständigem Umrühren des Kessels einmal aufkochen läßt. Die Früchte werden nun herausgenommen und in Glasbüchsen gethan; den Zucker kocht man bis zum schwachen Flug, nimmt ihn vom Feuer und läßt ihn stehen, bis er lauwarm geworden ist.

Nun gießt man die Büchsen zur Hälfte voll starken Cognac oder Weingeist und dann vollends voll von dem gekochten Zucker. Man bindet die Büchsen mit Blase fest zu und setzt sie an einen trocknen Ort.

## Aprikosen in Cognac.

Man nimmt die größten und schönsten Aprikosen, wenn sie völlig reif sind, schält und durchstößt sie mit einem Federmesser. Man legt sie nun in ein verzinntes Kasserol und gießt dünnen, geläuterten Zucker darüber. Das Kasserol setzt man auf ein gelindes Kohlenfeuer und läßt es allmählig nur so heiß werden, daß man den Finger noch darin leiden kann und setzt es auf eine warme Stelle, wo es über Nacht stehen bleibt. Am andern Tage gießt man den Zucker ab und, nachdem er vorher gekocht worden ist, heiß darüber. Die Früchte bleiben 2 Tage stehen, der Zucker wird dann abgegossen, zum Faden gekocht und heiß darüber gegossen. Das vierte Mal endlich werden die Aprikosen mit dem Zucker auf das Feuer genommen und einmal mit aufgekocht. Man nimmt die Früchte nun heraus und legt sie in Glasbüchsen. Der Zucker wird zur Consistenz des Flugs gekocht und übrigens eben so wie bei den Reine Claudes verfahren.

## Pfirschen in Cognac.

Hierzu werden große, ganz reife, jedoch nicht zu weiche Pfirschen genommen. Sie werden geschält, indem man sie eine Mi-