

nute in kochendes Wasser legt und die Schale davon abzieht. Man darf jedoch nur einige auf einmal in das Wasser legen, weil sonst die letzten zu weich würden. Sind alle geschält, so werden sie in kaltes Wasser gelegt und bleiben eine Nacht darin.

Den andern Tag werden sie in Kasserole gelegt und dünner, geläuterter Zucker kalt darüber gegossen, mit einer Glasstürze bedeckt und einen Tag an einen warmen Ort gestellt. Der Zucker wird dann abgegossen, zum Faden gekocht und warm über die Früchte gegossen. Man bedeckt die letzteren mit Fließpapier und läßt sie eine Nacht stehen.

Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn zum schwachen Flug, schüttet die Pfirschen hinein und läßt sie einmal mit aufwallen. Sie werden nun herausgenommen und in Gläser gelegt. Den Zucker kocht man noch einige Minuten auf und nimmt ihn vom Feuer.

Der Cognac wird eben so zugegossen wie bei den Reine Claudes und übrigens in allem eben so verfahren.

Vom Conserviren der rohen Früchte.

Das Conserviren der Früchte wollen wir deshalb erwähnen, weil dies einen wesentlichen Theil des Desserts ausmacht und zu Compotes und Backwerk dem Conditor in allen Jahrzeiten unentbehrlich ist.

Die Früchte werden am besten in einer dazu eingerichteten Kammer aufbewahrt, welche kellerartig unter der Erde, jedoch nicht zu tief liegt. Die Wände werden ringsum mit Rinden von Eichen- oder Tannenholz beschlagen und dann Regale aufgestellt, welche mehre Abtheilungen haben und mit frischem Kornstroh belegt werden. Auf dieses legt man die Aepfel und Winterbirnen, Quitten und dgl.

Weintrauben halten sich am besten, wenn sie an Schnuren, quer über die Kammer gezogen, einzeln angebunden werden. Man muß von Zeit zu Zeit nachsehen, ob sich keine faulen Beeren daran befinden und diese sorgfältig abnehmen. Ueberhaupt muß mit Früchten, welche zum Aufbewahren bestimmt sind, so schonend als möglich umgegangen werden, damit sie auf keine Weise gedrückt werden. Will man Pflaumen aufbewahren, so muß man sie mit den Zweigen vom Baume nehmen, ohne sie jedoch zu berühren und auf frisches Stroh legen. Von den Kirschen lassen sich nur die spätesten Sorten der sauern Kirschen einige Zeit wie die Weintrauben aufbewahren. Aprikosen und Pfirschen lassen sich nicht aufbewahren.

Eine tief liegende Obstkammer ist deswegen vorzuziehen, weil darin die Früchte nicht so leicht welk und ungleich werden als in einer höher gelegenen; auch sind sie vor dem Froste geschützt, besonders wenn man bei großer Kälte die Fenster mit Stroh oder Dünge belegt. Doch versteht es sich wohl von selbst, daß dieses durch das Geschäft und dessen Lokalität bestimmt wird.