

ein Haarsieb, läutert dann auf einen Schoppen ( $\frac{3}{8}$  Liter) von diesem Saft drei Viertelpfund (375 Grm.) Zucker, thut den Saft dazu, kocht ihn sehr langsam und verschäumt ihn sehr wohl. Ist der Saft so dick, daß ein Tropfen davon gesteht, wie eine andere Gelée, so thut man es vom Feuer, füllt es in Gläser und bewahrt es zum Gebrauch. Diese Gelée hat eine sehr schöne violette Farbe.

## 1448. Kirschchen.

$2\frac{1}{2}$  Pfund ( $1\frac{1}{4}$  Kilo) Zucker wird zu leichtem Syrup gekocht, dann 3 Pfund ( $1\frac{1}{2}$  Kilo) ausgesteinte saure Kirschchen und 3 Pfund ( $1\frac{1}{2}$  Kilo) ebenfalls ausgesteinte süße Kirschchen darein gethan, ganz langsam gekocht, bis der Syrup nicht mehr wässerig aussieht, dann in ein Porzellaingeschirr gethan und 4 Tage stehen lassen. Sind die Kirschchen in dieser Zeit wässerig geworden, so kocht man sie noch einmal eine Weile und verwahrt sie zum Gebrauche.

## 1449. Ganze Orangen.

Die Orangen werden nicht allzu reif genommen, dann mit einem Federmesser schuppenartige Einschnitte gemacht, bis auf den Saft, dann werden sie 3 bis 5 Tage in frisches Wasser gelegt, welches alle Tage frisch aufgegossen wird, alsdann in Wasser so weich gekocht, daß man sie mit einem Strohhalm durchstechen kann, dann in frisches Wasser gethan, worin man sie einen Tag liegen läßt; nun werden sie herausgenommen und auf ein Tuch gelegt. Auf ein Pfund (500 Grm.) Frucht wird ein Pfund (500 Grm.) Zucker zu einem dicken Syrup gekocht, dann an die Orangen, welche man in ein sehr reines Geschirr gelegt hat, gegossen. Den andern Tag wird der Syrup wieder abgeschüttet und eine Weile gekocht, dann die Orangen dazu gethan und ein bis zwei Mal darin aufgekocht, dann wieder in das Geschirr gethan, den dritten Tag wieder verfahren wie an den vorigen, dann die Orangen mit dem Schaumlöffel heraus genommen und gut abtropfen lassen. Der Syrup wird sodann noch länger gekocht, bis er starke Fäden zieht und an die Orangen, welche man in ein Glas gethan hat, gegossen. Wird in einigen Tagen der Syrup wieder etwas wässerig, so muß er noch einmal aufgekocht werden.

Sehr gut wird es, wenn man zugleich mit den Orangen