

in beliebiger Form geschnittene gelbe Rüben mitkoch diese nehmen den Geschmack von jenen an, ohne ihn ihrigen mitzutheilen; wenn jedoch beides gekocht ist, man jedes besonders auf.

1450. Orangen-Blüthe zu verzußern.

Die Blüthe muß frisch sein und nur die Blätter werden genommen, etliche Stunden in frisches Wasser, welches man öfters erneuert, gelegt, um die Schärfe heraus zu ziehen. Nachdem auf ein Sieb zum Abtropfen gethan; so schwer Blüthe, so schwer Zucker wird zu langem Faden geläutert, die Blüthe hinein gethan und immer gerührt, bis die Blüthe allen Zucker angenommen hat und derselbe daran ganz kandirt aussieht. Alsdann wird die Blüthe auf eine große Platte heraus gethan, mit einem silbernen Löffel so viel wie möglich die Blättchen zertheilt und immer darin gerührt, bis es beinahe kalt ist, dann bewahrt man es in einer Schachtel oder einem Glase auf.

1151. Quittenschnitze.

Die Quitten werden geschält, in kleinfingerdicke Schnitze geschnitten, die Büxen gut heraus gemacht. Auf ein Pfund (500 Grm.) Schnitze werden ein Pfund (500 Grm.) Zucker genommen, die Hälfte davon mit einem Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) Wasser geläutert, dann die Schnitze hinein gethan und darin recht weich, doch ohne, daß sie zerfahren, gekocht, dann werden sie behutsam herausgenommen, der Syrup noch länger gekocht, bis er etwas zäh wird, dann, wenn er nicht mehr heiß ist, über die Schnitze gegossen und so einen Tag stehen lassen; den andern Tag nimmt man die andere Hälfte Zucker, läutert ihn mit einem Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) Wasser, worin man schon den vorigen Tag die Schelfen und Kernen gekocht und dann gut durchgeseiht hat, läßt den Syrup ziemlich dick kochen, schüttet auch den Saft von den Schnitzen dazu. Hat es nun eine Weile mit einander gekocht und ist der Syrup ganz dick, so werden die Schnitze hinein gethan, bis es kocht, dann ein Wall darüber gehen lassen und gleich heraus in die Schüssel gethan; wenn es erkaltet ist, in Gläser gefüllt. Sollte über eine Zeit der Syrup wässerig werden, so wird er nur noch einmal abgeschüttet und ein wenig gekocht.