sind, schüttet Essig daran bis er darüber geht, schüttet ihn dann wieder ab in eine Kasserole und nimmt auf ein Pfund (500 Grm.) Zwetschen ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker dazu. Die Zwetschen werden nun in den Essig gethan so viel Platz haben, weßwegen es gut ist, wenn man eine breite Kasserole nimmt. Alsdann setzt man sie auf's Feuer, deckt sie gut zu und läßt sie einmal aufkochen, wenn auch die Haut etwas zerplatzt, so thut es nichts; dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie noch eine Weile bedeckt stehen, nimmt dann eine nach der andern heraus. Hat man nicht auf einmal alle Zwetschen fertig gebracht, so wird mit den Uebrigen ebenso verfahren. Ist man nun damit fertig, so wird der Syrup, der sich durch den Saft der Zwetschen bedeutend vermehrt hat, eingekocht bis er dick ist, dann erkaltet an die Frucht geschüttet. Wird später der Syrup wieder dünner, so kocht man ihn noch einmal dicker ein und schüttet ihn wieder kalt daran. Der Zucker und Essig wird aber, ehe man die Zwetschen hinein thut, zuerst eine Weile mit ganzem Zimmt und etwas Nelken gekocht.

1459. Zwetschen auf andere Art.

Ein und ein halbes Pfund (625 Grm.) auserlesene schöne, sehr reife Zwetschen werden, wenn sie gut abgeputzt sind, die Stiele ein wenig abgeschnitten und mehrere Mal gestupft, dann in eine Porzellainschüssel gelegt, welche einen sehr gut geschlossenen Deckel hat. Ein Pfund (500 Grm.) Zucker wird mit einem Schoppen ($^3/_8$ Liter) guten Essig, Nelken und Zimmt einmal stark aufgekocht, dann an die Zwetschen geschüttet und schnell wieder zugedeckt; wenn sie kalt sind, werden sie in ein Glas gethan und gut zugebunden.

1460. Aepfel-Gelée.

10 Renett- oder schöne Borsdorfer-Aepfel werden entzwei geschnitten, mit so viel Wasser zugesetzt, daß sie gut darin schwimmen, dann läßt man sie recht weich kochen und schüttet sie hernach durch ein feines Haarsieb, läßt den Saft, ohne die Aepfel zu drücken, gut ablaufen, läutert auf einen Schoppen ($^3/_8$ Liter) Saft drei Viertelpfund (375 Grm.) Zucker, kocht ihn bis er Fäden zieht, gießt dann den Saft dazu, schäumt ihn gut und läßt ihn langsam kochen bis er steigt