

gem Abschäumen etwas dicklich gekocht, dann, wenn er gehörig erkaltet ist, in Bouteillen gefüllt und im Kühlen aufbewahrt.

1470. Maulbeersaft.

Sehr reife Maulbeeren werden in einem reinen irdenen Hafen sehr gut zerdrückt und unter täglichem Umrühren 10 Tage stehen gelassen, hernach durch ein Tuch ausgepreßt. Auf einen Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) Saft läutert man mit einem halben Schoppen ($\frac{3}{16}$ Liter) Wasser drei Viertelpfund (375 Grm.) Zucker, thut den Saft dazu, kocht ihn recht langsam bis er schön hell ist und dick wird, daß er sich am Löffel anhängt, nach diesem wird er vom Feuer genommen, wenn er erkühlt ist, in Flaschen gefüllt und wie andere Säfte aufbewahrt. Auf die nämliche Weise macht man auch von Brombeeren solchen Saft.

1471. Obst zu trocknen, zu Compot.

Mittlere große Borsdorfer oder gute Renetten von dieser Größe werden geschält, mit einem Ausstecher das Kernhaus ganz herausgestochen, damit der Apfel ganz bleibt.

Gute Birnen, die nicht sehr groß sind, werden geschält, der Stiel zur Hälfte abgeschnitten und der Bußen herausgemacht.

Schöne reife Zwetschen, welche die Stiele haben sollen, wovon man nur das Aeußere davon abschneidet, ebenso auch recht gute Mirabellen werden auf ein Brett, das sich zum Trocknen (Dörren) eignet, gelegt, so auch Birnen und Aepfel; man trocknet sie nur langsam bei schwacher Hitze, damit sie eine schöne Farbe erhalten und mehr im Saft bleiben. Sind diese Früchte etwas mehr als halb getrocknet, so werden die Aepfel und die Birnen breit gedrückt; die Zwetschen und die Mirabellen werden vom Stein befreit, indem man diese herausdrückt. die Zwetschen werden dann der Länge nach auch zusammengedrückt, damit sie ein etwas rundes Ansehen erhalten, dann läßt man alles recht hübsch zum Aufbewahren trocken werden.

Will man dann Compot davon machen, so setzt man die Früchte mit Wasser, nach Belieben Wein und ganzen Zimmt nebst Zitronenschalen auf's Feuer, die Flüssigkeit muß aber gut über das Obst gehen und so kocht man es auf nicht zu