sie eine Nacht stehen; am nächsten Tage koche man sie, reibe sie durch ein Sieb, koche das Durchgeriebene, von Zeit zu Zeit rührend, auf einem langsamen Feuer fünfundzwanzig Minuten und thue es dann in Formen oder Töpfe. Käse von Aprikosen, Pfirsichen oder Pflaumen wird ebenso zubereitet.

782. Stachelbeerbisquits.

Man pflücke die Früchte, wenn sie groß, doch nicht reif sind, thue sie in einen Krug und setze ihn in einen Kessel mit kochendem Wasser, koche sie darin, bis sie weich sind und reibe sie dann durch ein Sieb. Zu jedem Pfund von dem Durchgeriebenen nehme man 1 Pfd. Zucker, rühre die Masse über dem Feuer, bis der Zucker aufgelöst ist, gieße sie dann in flache Schüsseln und trockne sie in der Sonne oder in einem verschlagenen Ofen. Wenn sie hart zu werden beginnt, schneide man sie in beliebige Formen; man wende sie täglich, damit sie vollkommen trocken und hart werden, und bewahre sie in zinnernen Büchsen an einem trocknen Orte auf. Berberitzen, Aprikosen, Citronen 2c. können in derselben Weise zubereitet werden.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden