

13. Äpfel und Birnen.

Zum Einmachen sind die Borsdorfer oder Rosen- oder Citronenäpfel und die Zucker- oder Muskatellerbirnen am besten. Man schält sie fein, schabt den Stiel ab und schneidet ihn etwas ab, durchsticht sie mit einer Nadel, kocht sie in siedendem Wasser einigemal auf, läßt sie dann verkühlen und behandelt sie im Übrigen wie die Aprikosen Nr. 9. Oder man kocht auf 1 Kilo Früchte $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zum Breitlauf und legt sie nebst der kleingeschnittenen Schale einer Citrone hinein. Wenn sie halbweich gekocht sind, nimmt man sie in eine Schüssel, läßt sie über Nacht stehen, kocht den folgenden Tag den Saft zur großen Perle und die Früchte noch 8—10 Minuten damit auf. Zuletzt giebt man den Saft von 1—2 Citronen daran.

14. Früchte in Dunst.

Man schichtet von den Stielen befreite und gut abgetrocknete Kirschen oder Weichseln in ein Einmachglas so fest als möglich ein, legt ein wenig ganzen Zimt dazwischen und umbindet die Öffnung des Glases fest mit einer Schweinsblase. Um das Glas selbst wickelt man Stroh, stellt es in einen Topf und gießt kaltes Wasser daran, bis dasselbe etwa drei Finger breit von der Öffnung steht. Nun läßt man das Wasser auf langsamem Feuer allmählich zum Sieden kommen, doch so, daß es nicht über das Glas hinwallt. Nach einer Viertelstunde setzt man den Topf vom Feuer, läßt das Glas auf dem Wasser erkalten, hebt es dann heraus, löst das Stroh weg und bewahrt das Einmachglas bis zum Gebrauch an einem kühlen Orte auf. — Man kann beim