

mit dem Munde in den Schaumlöffel. Zeigen sich auf der andern Seite des Löffels Blasen, so ist es die Probe der Blase.

520. Eingemachte Aprikosen.

Die Aprikosen werden geschält und in Stücke geschnitten. Hierauf siedet man so viel Zucker als dieselben wiegen, schüttet sie hinein und läßt es recht dick einkochen. Sodann füllt man es in Einmachegläser, läßt es sich abkühlen und bindet diese mit Papier zu.

521. Pariser Branntwein-Aprikosen.

Man thue von den größten, aber nur halbreifen Aprikosen in heißes Wasser und lasse sie so lange darin, bis sie zwischen den Fingern nachgeben; das Wasser darf aber nicht kochen, sondern höchstens nur zittern, weshalb man bisweilen kaltes Wasser zugießen muß. So wie sie weich werden, nehme man sie heraus, lege sie einzeln in kaltes Wasser und lasse sie hierauf abtropfen. Ist dies geschehen, so lasse man Zucker (auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Aprikosen nehme man 1 Pfd. Zucker) zu starkem Syrup kochen, thue die Aprikosen darein, lasse sie 3 bis 4 Mal aufwallen, nehme sie dann vom Feuer und lasse sie 3 Stunden in dem Syrup liegen. Hierauf nehme man sie aus dem Syrup, lasse diesen (zugedeckt) 6 Mal aufwallen, thue dann die Aprikosen wieder hinein, lasse sie noch 4 Mal darin aufwallen und schöpfe sie danach mit einem Schaumlöffel aus dem Zucker auf eine Schüssel. Nun gieße man zu dem Syrup eine gleiche Quantität guten Franzbranntwein, menge beide Flüssigkeiten wohl untereinander, fülle die Aprikosen, wenn sie kalt sind, in Gläser, gieße den Syrup darüber und binde die Gläser wohl zu. Man hüte sich aber, die Haut der Aprikosen zu verletzen.