

Marmeladen.

Apfel.

Man schneidet gute reife Äpfel in Scheiben, kocht sie in Wasser weich und treibt sie dann durch ein Haarsieb. Zu jedem $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Äpfel nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker, welchen man mit $\frac{3}{10}$ Liter (1 Seitel) Wasser so lange kocht, bis er Blasen aufwirft, rührt dann das Äpfelmark darunter und kocht es unter beständigem Rühren recht dick; ist dieses geschehen, so füllt man die Marmelade so warm als möglich in die Gläser, wo man sie erst nach völligem Erkalten fest verbindet und an einem trockenen und kühlen Orte aufbewahrt.

Marillen.

Hiezu müssen die Marillen besonders reif sein, welche man, nachdem sie abgeschält und die Kerne ausgelöst sind, durch ein Haarsieb passirt. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Marillenmark nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) gestoßenen Zucker feinsten Sorte, gibt es zusammen in ein Einsiedebecken und kocht es unter immerwährendem Umrühren, bis sich überkühlte Tropfen von dieser Masse sulzen, worauf man es so heiß wie möglich in die Gläser füllt und nach gänzlichem Erkalten fest verbindet und aufbewahrt.

Himbeeren.

Sehr reife Himbeeren werden passirt, zu jedem $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) davon $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) gestoßenen

genommen unter beständigem Abschäumen gekocht und aufbewahrt wie die Uebrigen.

Quitten.

Schöne reife Quitten werden so lange im Wasser gekocht, bis sie weich sind, dann schlägt man sie durch ein Sieb, läßt den Zucker, welchen man in kaltes Wasser taucht, so lange kochen, bis er sich spinnt, gibt auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Quittenmark $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker, läßt es eine halbe Stunde kochen und füllt es in die Gläser.

Pfirsiche.

Die sehr reifen Pfirsiche werden in siedendes Wasser gelegt und einige Stube aufkochen gelassen; dann werden sie, wenn die Haut davon abgezogen und die Kerne ausgelöst sind, durch ein Sieb geschlagen und so wie zu den übrigen Früchten der Zucker gekocht; auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker werden $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Pfirsiche genommen; man gibt sie dann in den geläuterten Zucker, vermengt sie gut damit, und läßt sie ganz langsam so lange kochen bis die Tropfen, die man zur Probe auf einen Teller fließen läßt, stehen bleiben.

Das weitere Verfahren wie bei den Vorigen.

Johannisbeeren.

Diese werden passirt, gekocht und aufbewahrt, ganz wie zur Himbeeren-Marmelade, nur wird etwas mehr Zucker genommen.

Gold-Keinetten.

Die Keinettäpfel werden so lange in Wasser gekocht, bis sie weich sind, aber doch nicht zerfallen, dann werden

sie in kaltes Wasser gelegt, und wenn sie ausgekühlt sind, und die Haut davon abgezogen ist, durch ein Haarsieb geschlagen; dann gibt man sie in ein Einsteckbecken und läßt sie unter beständigem Umrühren so lange kochen, bis sie dick werden. Der Zucker wird wie zu den übrigen Früchten gekocht und geläutert; wenn er anfängt schwere Tropfen zu werfen, kommen die Äpfel hinein, werden gut mit dem Zucker verrührt und so lange gekocht, bis die Tropfen, die man auf einen Teller gibt, stehen bleiben; eine kleine halbe Stunde ist meistens hinreichend, wenn der Zucker gut gesotten ist.

Auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker kann man $\frac{3}{4}$ Kilo ($\frac{5}{4}$ Pfd.) Apfelmart nehmen. Das weitere Verfahren wie bei den Vorigen.

Erdbeeren.

Man wählt hiezu schöne, reife Walderdbeeren, welche, nachdem sie geklaubt sind, passirt werden.

Man nimmt auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Erdbeeren $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker, welchen man mit $\frac{1}{8}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Seitel) so lange kocht, bis er sich spinnt; dann gibt man die passirten Erdbeeren hinein, und läßt sie, unter beständigem Rühren, einige Sude machen.

Hier ist noch zu bemerken, daß sie ja nicht zu lange kochen dürfen, da sie sonst die schöne Farbe verlieren.

Berberisbeeren.

Man löst recht reife Berberisbeeren von den Stielen, und läßt sie im Wasser etwas kochen, hierauf gibt man sie auf ein Sieb, damit das Wasser rein abflaßt, und passirt sie dann durch das Haarsieb.

Man nimmt auf ein $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Berberisbeeren $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) geläuterten Zucker und kocht Beides zusammen unter beständigem Umrühren bis zur gehörigen Dide.

Kirschen.

Gut gereifte Kirschen werden, nachdem die Kerne ausgelöst sind, in einem Becken ohne Wasser unter immerwährendem Rühren weich gekocht, dann passirt.

Nun wiegt man das Kirschenmark, gibt das gleiche Gewicht an Zucker dazu und läßt es unter beständigem Rühren und Abschäumen bis zur gehörigen Dide kochen.

Weintrauben.

Sehr reife blaue Weintrauben werden von den Stielen gelöst, jäh gekocht, dann passirt.

Man nimmt auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) hiervon 15 Deka ($\frac{1}{4}$ Pfd.) geläuterten Zucker und verfährt dann wie bei den vorhergehenden Marmeladen.

Melonen.

Von den reifen Melonen wird das Wässerige abgenommen, das Reife aber passirt; man nimmt auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) solcher Marmelade $\frac{1}{4}$ Kilo ($\frac{1}{2}$ Pfd.) gestoßenen Zucker, läßt Beides zusammen einige Stube machen, füllt es dann in Dunstgläser und läßt es außerdem noch eine Viertelstunde im Dunste kochen.

Ananas.

Die ganz reifen Ananas werden am Reibeisen gerieben, dann durch ein Haarsieb passirt. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Ananasmark nimmt man 15 Deka ($\frac{1}{4}$ Pfd.)

Zucker, welchen man in $\frac{1}{8}$ Liter ($\frac{1}{4}$ Seitel) Wasser so lange kocht, bis er sich spinnt, vermengt ihn dann mit der Marmelade, füllt es in Dunstgläser und läßt sie eine Viertelstunde im Dunst kochen.

Zwetschken.

Diese werden etwas blanchirt, damit sie sich leichter passiren lassen, dann wird auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) solcher Marmelade 20 Deka (12 Loth) gestoßener Simonienzucker genommen, gut vermengt, gekocht und aufbewahrt wie die Andern.

Reine-Claudes.

Die reifen Reine-Claudes werden passirt und auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) solcher Marmelade 15 Deka ($\frac{1}{4}$ Pfd.) gestoßener Zucker eingemischt, unter fortwährendem Umrühren jäh gekocht und wie die Zwetschken- und Marillen-Marmeladen aufbewahrt.

Dürrlinge.

Wenn die reifen Dürrlinge passirt sind, wird auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) solcher Marmelade $\frac{3}{4}$ Kilo ($1\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker mit 3 Zehntelliter (1 Seitel) Wasser gekocht, bis er Blasen macht, sodann die Marmelade darein gegeben, gekocht und aufbewahrt wie die Obige.

Paradies-Aepfel.

Die von den Stielen gelösten und rein abgewischten Paradies-Aepfel werden blanchirt und dann passirt. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) solcher Marmelade nimmt man 15 Deka ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Zucker, welchen man so lange kocht, bis er sich spinnt und verfährt im Uebrigen auf die gewöhnliche Weise.