

Himbeersaft.

Man nimmt schöne, große Gartenhimbeeren und sucht die verdorbenen sorgfältig aus. Sie werden in einen verzinneten Kessel gethan und auf Kohlenfeuer heiß gemacht, dann ausgepreßt, der Saft durch einen Molton sack filtrirt und 24 Stunden in den Keller gestellt. Dann wird er behutsam abgegossen, daß der Bodensatz zurückbleibt. Man füllt ihn nun in grüne gläserne Flaschen, macht sie jedoch nicht voll und stößelt sie fest zu. Die Flaschen werden mit Heu umwickelt und in einen Kessel gesetzt, dessen Boden ebenfalls mit Heu belegt ist. Der Kessel wird voll Wasser gegossen und über ein Kohlenfeuer gesetzt; er muß jedoch so stehen, daß die Glut nur den Boden desselben berühren kann. Auf diese Weise läßt man den Saft 5 bis 6 Minuten in den Flaschen kochen, nimmt letztere, nachdem der Kessel vom Feuer genommen und verköhlt ist, heraus und verwahrt sie in einem Keller.

Der Saft von Johannisbeeren, Weichselkirschen, Erd- und Preisbeeren wird auf dieselbe Weise conservirt.

Marmeladen.

Man bedient sich derselben zum Füllen des Backwerkes und anderer Confituren. Sie werden aus dem Marke der Früchte bereitet, welches man mit Zucker versetzt. Doch muß ersteres bei der Zusammensetzung vorherrschend seyn und die Marmeladen dürfen bei der Bereitung nicht kochen, weil sie dadurch eine unansehnliche Farbe annehmen.

Aprikosen-Marmelade.

Man nimmt ganz reife Aprikosen, schneidet sie entzwei und befreit sie von den Kernen. Sie werden in ein Kasserol gethan und so viel Wasser zugegossen, daß der Boden im Kasserol $\frac{1}{2}$ Zoll bedeckt ist. Man bedeckt sie und läßt sie auf einem Kohlenfeuer kochen. Die Aprikosen werden durch ein Haarsieb passirt, daß die Schalen und Fasern zurückbleiben. Das durchgeriebene Mark wird nun in ein Kasserol gethan, auf ein schwaches Kohlenfeuer gesetzt und unter beständigem Umrühren bis auf $\frac{2}{3}$ reducirt. Das Mark wird vorher gewogen und auf 1 Pfund $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker gerechnet.

Ist das Mark eingeröstet, so wird der Zucker, welcher vorher geläutert und zum Flug gekocht ist, langsam dazu gegossen und untergerührt. Man läßt nun die Mischung unter beständigem Umrühren noch einmal bis an das Kochen kommen, nimmt sie dann vom Feuer und verwahrt sie in thönernen oder gläsernen Büchsen, eben so wie bei den Gelées angegeben worden ist.

Hagebutten-Marmelade.

Man nimmt schöne, hellrothe Hagebutten, schneidet die Krone ab und befreit sie von den inwendig befindlichen Kernen. Die Hagebutten werden nun in ein Kasserol mit Wasser geworfen, weich ge-