

kocht, dann das Wasser abgegossen und erstere durch ein Haarsieb passirt. Man rechnet auf 1 Pfund 1 Pfund Zucker, welcher geläutert, zum Flug gekocht und dann ganz langsam unter das Mark gerührt wird.

Es wird nun wieder auf das Feuer gesetzt, und man läßt es unter beständigem Umrühren bis an das Kochen kommen, füllt es dann in Büchsen und verwahrt es an einem trocknen Orte.

Kirsch, Marmelade.

Hierzu sind die Weichselkirschen am besten. Man reinigt sie von den Kernen und Stielen, gießt den Saft ab, thut sie in einen Kessel und röstet sie bis auf $\frac{2}{3}$ ein. Man nimmt dann auf 1 Pfund Kirschen $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und rührt ihn gestoßen darunter. Man rührt die Marmelade noch so lange, bis man beim Umrühren derselben den Boden des Kessels sehen kann.

Der Kessel wird nun vom Feuer genommen, die Marmelade in Büchsen gefüllt und an einem trocknen Orte aufbewahrt.

Manche zerstoßen auch die Kirschkerne, gießen Rum darauf und lassen die Mischung einige Wochen stehen. Bei dem Verbrauch der Marmelade werden einige Tropfen von diesem Extract dazu gegossen, was einen angenehmen Geschmack gibt.

Himbeer, Marmelade.

Die Himbeeren werden durch ein Haarsieb gerieben und das Mark in einem verzinnnten Kessel bis auf die Hälfte reducirt. Man nimmt auf 1 Pfund frisches Mark $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, welcher geläutert, zum Flug gekocht und dann langsam unter das Mark gerührt wird. Man läßt die Mischung noch einige Mal aufkochen und füllt sie dann in Töpfe.

Erdbeer, Marmelade.

Man nimmt schöne reife Gartenerdbeeren und zerdrückt sie in einer Schüssel. Sie werden nun in einen Kessel gethan und auf jedes Pfund $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker gerechnet. Der Zucker wird gestoßen, untergerührt und der Kessel auf ein Kohlenfeuer gesetzt. Die Marmelade wird nun so lange auf dem Feuer geröstet, bis man beim Umrühren derselben den Boden des Kessels sehen kann.

Sie wird in Büchsen gefüllt und wie die übrige aufbewahrt.

Pfirsich, Marmelade.

Schöne, ganz reife Pfirschen werden durchgeschnitten, von den Kernen befreit, zerdrückt und durch ein Haarsieb passirt.

Man nimmt auf 1 Pfund von dem Pfirsichmark $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und kocht ihn zum Flug. Das Mark wird in einem Kessel auf das Feuer gesetzt und der Zucker ganz langsam zugegossen. Während des Zugießens wird das Mark gut umgerührt, damit es sich mit dem Zucker vermengt. Beim Abrösten verfährt man wie bei der Erdbeer-Marmelade.