

Mirabellen; Marmelade.

Man nimmt ganz reife, runde Mirabellen, befreit sie von den Stielen und Kernen und thut sie in's Kasserol Man gießt so viel Wasser zu, daß der Boden des Kasserols etwas bedeckt ist und kocht sie weich.

Die Früchte werden durch ein Haarsieb passirt und eine Viertelstunde auf schwachem Kohlenfeuer geröstet, um die Feuchtiakheit zu verdünsten. Man nimmt auf 1 Pfund frisches Mark $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, welcher geläutert und zum trockenen Flug gekocht wird.

Der Zucker wird ganz langsam in das Mark gegossen und letzteres während dessen gut umgerührt. Wenn diese Marmelade anfängt zu kochen, so nimmt man sie vom Feuer und verfährt wie bei den vorigen.

Marmelade von Reine Claudes.

Die Reine Claudes werden reif, jedoch von schöner grüner Farbe genommen und man verfährt eben so damit wie bei den Mirabellen. Auch nimmt man dasselbe Quantum Zucker wie bei den voriaen, doch läßt man diese Marmelade nicht kochen, weil sie dadurch viel an ihrem Ansehen verliert.

Marmelade von grünen Aprikosen.

Man nimmt die Aprikosen, ehe sich der Stein gebildet hat, Ende Mai von den Bäumen.

Sie werden eben so wie die grünen Mandeln erst in Lauge gekocht, dann die äußere wollige Haut weggenommen und in Wasser weich blanchirt. —

Man zerstoßt die Früchte im Reibstein zu einem Brei und passirt sie durch ein Haarsieb. Das Mark wird abgewogen und eben so viel Zucker als Mark genommen.

Der Zucker wird gereinigt, zum trocknen Flug gekocht und langsam unter das Mark gerührt. Man rührt es über schwachem Kohlenfeuer so lange, bis der Boden des Kasserols wahrzunehmen ist. Wenn die Marmelade gut ist, so wird das Gelbe einiger Citronen auf Zucker abgerieben, der Saft derselben ausgepreßt, beides in die Marmelade gethan und letztere eben so wie die übrige aufbewahrt.

Apffel; Marmelade.

Man nimmt reife Apffel, schneidet sie in Stücke, kocht sie in Wasser weich und passirt sie durch ein Haarsieb. Es wird dann auf 1 Pfund Apffelmark $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker genommen, welcher gestoßen und unter das Mark gerührt wird. Die Marmelade wird nun auf schwachem Kohlenfeuer so lange abgeröstet, bis man beim Umrühren den Boden des Kessels sieht. Sie wird in große thönerne Büchsen gefüllt, und in jede Büchse werden 4 bis 5 lange Stücke Zimmt gesteckt, wenn die Masse noch warm ist, daß sie den Zimmtgeschmack anzieht.