

1417. Feine Himbeer-Marmelade.

Man zerdrückt recht zeitige, gut erlesene Himbeeren sehr stark, treibt sie durch ein Haarsieb, nimmt dann auf einen Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) davon drei Viertelpfund (375 Grm.) Zucker, läutert ihn mit einem halben Schoppen ($\frac{3}{16}$ Liter) Wasser, thut die Himbeeren dazu, kocht es unter fortwährendem Abschäumen ganz langsam, bis ein Tropfen davon auf einem Teller gesteht, füllt es dann ziemlich erkaltet in Gläser.

1418. Himbeer-Gelée.

Man zerdrückt ebenfalls recht zeitige Himbeeren recht gut, preßt den Saft durch ein Tuch und läßt ihn 24 Stunden stehen. Dann wird auf einen Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) Saft ein Pfund (500 Grm.) Zucker genommen; der Zucker wird mit Wasser geläutert, dann der Saft dazu gethan, sehr langsam gekocht und gut verschäumt, dann noch so lang gekocht, bis er gut gesteht und gleich in die dazu gehörigen Gläser gefüllt. Auch muß man Acht geben, wenn man den Saft abschüttet, daß nicht das Trübe, welches sich am Boden befindet, darunter kommt, weßwegen man ihn ja noch einige Zeit stehen läßt, damit es sich setzt.

1419. Gewöhnliche Himbeer-Marmelade.

Auf 4 Pfund (2 Kilo) sehr reife, gut erlesene Himbeeren streut man 2 Pfund (1 Kilo) grob gestoßenen Zucker, mischt es gut durcheinander und läßt es so einen Tag oder über Nacht stehen, dann setzt man es auf schwaches Feuer, rührt fleißig darin und kocht es so recht langsam bis es, wenn man etwas davon auf einen Teller thut, nicht mehr auseinander läuft; erkaltet wird es wie gewöhnlich aufbewahrt.

1420. Preiselbeeren mit Zucker.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker wird mit einem halben Schoppen ($\frac{3}{16}$ Liter) Wein und etwas ganzem Zimmt eine Weile gesotten, dann 2 Pfund (1 Kilo) ausgewählte recht reife Preiselbeeren hinein gethan und langsam gekocht, bis der Saft zäh ist, dann erkalten lassen, in ein Glas gefüllt und aufbewahrt.