

## 1421. Marmelade von rothen Rüben, gelben Rüben und Zwetschen.

Die rothen sowohl als die gelben Rüben werden, wenn sie sehr sauber gewaschen sind, in Wasser weich gekocht, doch jedes besonders, hierauf gut geschält, wenn sie nicht mehr zu heiß sind, hernach durch ein nicht sehr feines Haarsieb gedrückt, oder auch auf dem Reibeisen gerieben. Die Zwetschen werden gebrüht und geschält. Zu 6 Pfund (3 Kilo) Zwetschen nimmt man 3 Pfund ( $1\frac{1}{2}$  Kilo) gelbe Rüben und  $1\frac{1}{2}$  Pfund ( $\frac{3}{4}$  Kilo) rothe Rüben.  $1\frac{1}{2}$  Pfund ( $\frac{3}{4}$  Kilo) Zucker wird mit 2 Maas (3 Liter) gutem süßen Most auf's Feuer gesetzt, dieses gut verschäumt, dann die Zwetschen mit etwas ganzen Zimmt hinein gethan; wenn die Zwetschen schon ziemlich verkocht sind, so thut man beide Sorten Rüben dazu und kocht so alles miteinander nur langsam zu einer steifen Marmelade, nach diesem füllt man es, wenn es hinlänglich erkühlt ist, in ein mit Kirschwasser ausgeschwenktes Geschirr, legt ein in Kirschwasser befeuchtetes Papier darüber und bewahrt es gut verbunden im Trocknen auf.

## 1422. Aprikosen-Marmelade.

Sehr reife Aprikosen werden entzwei gebrochen, die Steine aufgeschlagen, die Kernen davon in einem Mörser mit etwas Zucker so fein als nur möglich gestoßen. Die Aprikosen werden sammt den gestoßenen Kernen in ein Haarsieb gethan und durchgetrieben. Auf ein Pfund (500 Grm.) Mark wird ein Pfund (500 Grm.) Zucker geläutert und gekocht, bis er Fäden zieht, dann das Mark hineingethan und unter beständigem Rühren gekocht, bis man sieht, daß sich beides miteinander recht gut vermischt hat, dann vom Feuer gethan und noch eine Weile darin gerührt, und wenn es erkaltet ist, in Gläsern aufbewahrt. Man kann diese Marmelade auch nur mit der Hälfte Zucker machen, dann ist sie aber natürlich nicht so fein und hält sich auch nicht so gut.

## 1423. Aprikosen auf andere Art.

Die Aprikosen, wozu man aber recht schöne nehmen muß, werden geschält, dann in die Hälfte gebrochen, die Steine aufgeschlagen und der Kern davon genommen. Auf ein Pfund