

eingemachten Sachen immer gut beobachten, besonders in der ersten Zeit.

#### 1432. Rothe Pfirsich-Marmelade.

3 Pfund ( $1\frac{1}{2}$  Kilo) geschälte und vom Stein befreite Pfirsiche werden mit  $\frac{3}{4}$  Pfund (375 Grm.) grob gestoßenem Zucker auf ganz schwaches Feuer mit einem kleinen Trinkglas voll Wasser gethan und so ganz langsam gut und zart verkocht; man muß sie recht stark zerrühren. Unterdessen hat man  $\frac{3}{4}$  Pfund (375 Grm.) Zucker zu einem klaren starken Syrup mit einem Schoppen ( $\frac{3}{8}$  Liter) Wasser gekocht. Der Syrup wird dann an die Pfirsiche geschüttet und dies mit einander so lang gekocht, bis es schön klar ist und dick wird, dann vom Feuer genommen und wenn es erkühlt ist, in ein beliebiges Geschirr gethan und wie gewöhnlich mit einem in Kirschwasser befeuchteten Papier bedeckt, mit einem Papier verbunden und aufgehoben.

#### 1433. Pfirsich in Branntwein.

1 Pfund (500 Grm.) Pfirsiche von einer guten Sorte, weiße oder rothe, welche aber nicht zu reif sein dürfen, werden mit einem Tuche recht sauber abgewischt, dann wieder 1 Pfund (500 Grm.) Zucker geläutert, die Pfirsiche hinein gethan und darin 7 bis 8 Mal aufgekocht, hernach herausgenommen, einen neben den andern auf ein Sieb gelegt. Den Syrup läßt man recht dick einkochen, nimmt ihn dann vom Feuer, vermischt ihn unter starkem Rühren mit einem halben Schoppen ( $\frac{3}{16}$  Liter) gutem Kirschwasser. Die Früchte, welche unterdessen kalt geworden sind, werden in das Glas arrangirt, der Syrup, wenn er nur noch laulich ist, daran gegossen und wenn es erkaltet ist, verbunden. Beim Abwischen der Pfirsiche muß man auch Acht haben, daß die Haut nicht verletzt wird.

#### 1434. Marmelade von rothen Pfirsichen und Zwetschen.

Die Pfirsiche sowohl als die Zwetschen werden geschält, zuerst aber gebrüht, der Stein daraus gemacht und dann gewogen. Man nimmt auf 2 Pfund (1 Kilo) Pfirsiche und ebenso viel Zwetschen,  $1\frac{1}{4}$  Pfund ((625 Grm.) Zucker,