

(1 $\frac{1}{2}$ Kilo) geschälte gelbe Rüben werden mit einer Maas (1 $\frac{1}{2}$ Liter) Wasser auf gelindes Feuer gesetzt und so recht weich gekocht und stark zerrührt, dann durch ein Sieb getrieben. 3 Pfund (1 $\frac{1}{2}$ Kilo) Zucker wird geläutert, das Durchgetriebene noch so lange gekocht bis es gesteht, wenn man ein wenig auf einen Teller thut, dann in ein Geschirr gefüllt und wie gewöhnlich verwahrt.

1439. Melonen.

Man schält nicht sehr reife Melonen, schneidet sie in fingerlange und breite Stücke, läßt sie in kochendem Wasser ungefähr eine halbe Stunde ziehen, thut sie dann auf eine Serviette und läßt sie recht trocken werden. Man läutert auf ein Pfund (500 Grm.) Melonen $\frac{3}{4}$ Pfund (375 Grm.) Zucker, läßt ihn ziemlich dick kochen, nimmt ihn vom Feuer, schüttet ihn dann, wenn er nicht mehr heiß ist, an die Melonen, den andern Tag wird der Syrup wieder etwas gekocht und erkaltet an die Frucht geschüttet. Den dritten Tag noch einmal abgeschüttet und dick gekocht, dann wieder kalt darauf geschüttet, vorher aber die Melonen gleich in das Glas gethan und dann aufbewahrt.

1440. Melonen mit gelben Rüben.

Man läßt auf obige Art Melonen in kochendem Wasser ziehen, thut sie heraus, setzt das nämliche Wasser auf's Feuer, thut gelbe Rüben, welche man in der Größe einer starken Haselnuß schön rund geschnitten hat, darein und läßt sie darin weich kochen, doch nicht, daß sie zerfallen, dann werden sie ebenfalls auf das Tuch zu den Melonen gethan. Sind sie trocken und kalt geworden, so wird in jedes gelbe Rübchen ein kleines Stückchen Zitronat ganz hinein gesteckt; dann wird ebenfalls auf ein Pfund (500 Grm.) Frucht $\frac{3}{4}$ Pfund (375 Grm.) Zucker geläutert und so wie bei obigen verfahren. Diese Konfitur ist sehr gut und schmeckt ganz wie von Orangen und die Rübchen sehen auch aus wie kleine Orangen. Man kann auf diese Art auch die gelben Rübchen allein einmachen und in das Wasser, worin man sie kocht, Orangenschalen thun und mit kochen lassen.

1441. Feigen.

Man nimmt schöne Feigen, die nicht zu reif sind, sticht sie wohl mit einem Federmesser, thut sie in siedendes Wasser,