

läßt sie darin kochen bis sie, wenn man mit einem Hölzchen darein sticht und in die Höhe zieht, herabfallen, hernach in kaltem Wasser abgekühlt, dann in geläuterten noch lauwarmen Zucker gelegt; den andern Tag wird der Zucker abgeschüttet, etwas dicker gekocht, dann die Feigen etwas mitgekocht, den dritten Tag wieder abgeschüttet und etwas Zusatz von Zucker mit den Feigen ein paar Mal aufgekocht, die Feigen herausgethan, dann der Zucker zum starken Faden gekocht und wenn er erkühlt ist über die Feigen gegossen. Auf 1 Pfund Frucht 1 Pfund Zucker.

1442. Muskateller-Birnen.

Die Birnen werden geschält, dann im Wasser so lang gekocht, bis man mit den Fingern durchgreifen kann, daß sie weich sind; thut sie dann heraus auf ein Sieb zum Ablaufen, deckt ein Papier oder Tuch darüber. Auf 1 Pfd. ($\frac{1}{2}$ Kilo) Birnen werden $\frac{3}{4}$ Pfund (375 Grm.) Zucker genommen, geläutert bis er ziemlich dick ist, und wenn er ziemlich erkühlt über die Birnen, welche man unterdessen in ein Geschirr gethan hat, gegossen. Den andern Tag wird der Zucker wieder abgegossen und ein paar Wall aufgekocht, wieder lau an die Birnen geschüttet und so wird fünf Tage verfahren; das letzte Mal wird der Syrup bis zu starkem Faden gekocht, vom Feuer gestellt und wenn er nicht mehr heiß ist, mit einem Glas Brantwein vermischt, dann über die Birnen gegossen, gut zugebunden und wie alle Konfitur an einem trockenen kühlen Orte aufbewahrt.

1443. Brombeer-Marmelade.

2 Pfund (1 Kilo) Zucker wird geläutert, dann 5 Pfund äußerst reife wohl erlesene Brombeeren dazu gethan und mit einander sehr gut verflocht bis es so dick ist, daß es nicht mehr auseinander läuft wie obiges und dann aufbewahrt.

Daß man alle Konfituren sehr wohl verschäumen muß, wird wohl keiner zweiten Erwähnung bedürfen, auch nicht, daß es immer gut ist, dieselben mit einem in Kirschenwasser befeuchteten Papier zu belegen und an einem trockenen Orte aufzubewahren.

1444. Holder-Marmelade.

Die recht zeitigen Holderbeeren werden obgezupft, in ein sauberes irdenes Geschirr gethan, stark zerdrückt, gut zugedeckt