

gewaschen sind, in Wasser weich gekocht, hernach herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt, dann geschält und in beliebige Stücke geschnitten, in jedes Stückchen wird eine halbe Gewürznelke gesteckt. Auf ein Pfund (500 Grm.) Rüben wird ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker genommen, dieser mit $\frac{3}{4}$ Schoppen ($\frac{3}{11}$ Liter) Wasser geläutert, bis er ein wenig dick ist, dann die Rüben hinein gethan und darin ein paar Wall aufgekocht, allwo man dann alles mit einander in ein reines Geschirr thut und zwei Tage stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit schüttet man es in ein Sieb, wenn es gut abgetropft ist, so wird der Syrup eine gute Weile gekocht und dann nur lau an die Rüben gegossen; in zwei Tagen wird der Syrup wieder abgegossen, recht dick eingekocht und wieder nur noch leicht warm an die Rüben gethan, gut durchgeschüttelt, hernach erkaltet in das dazu bestimmte Geschirr gefüllt und auf schon bekannte Weise aufbewahrt. Diese Rüben sind besonders angenehm zum Garniren der Torten sowohl als der Compote.

1483. Gelbe Rüben.

Die gelben Rüben, welche schon etwas groß sein dürfen, werden, wenn sie gut gewaschen und geschält sind, in hübsche Stückchen geschnitten, diese dann in Wasser weich gekocht, auf ein Sieb gethan, frisches Wasser darüber geschüttet und wieder abtropfen lassen, hernach wird in jedes Stückchen ein kleines Stückchen Zimmt gesteckt. Auf ein Pfund (500 Grm.) Rüben werden 20 Loth ($312\frac{1}{2}$ Grm.) Zucker mit einem Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) Wasser geläutert, die Rüben hinein gethan und darin ein paar Wall aufgekocht, hernach herausgenommen, der Syrup noch etwas länger gekocht, dann lauwarm daran gegossen, den andern Tag setzt man es miteinander auf's Feuer, läßt die Rüben nur einmal aufkochen, nimmt sie heraus und läßt den Syrup etwas stark einkochen, thut ihn dann wieder lau daran, läßt es dann so zwei bis drei Tage stehen, wo man es dann auf ein Sieb gießt und den Syrup völlig dick genug kocht, ordentlich warm darüber gießt, einen Tag so stehen läßt, öfters durchschüttelt und dann wie andere Confituren aufbewahrt.

1484. Erbsen.

Man nimmt die Erbsen ganz frisch vom Stock, wenn die