

und thue ihn abwechselnd mit den Früchten in einen Topf, lasse ihn einige Zeit stehen, ehe man ihn auf's Feuer setzt, damit der Zucker weicht; man koche die Früchte über einem lebhaften Feuer; wenn sie zu Boden sinken, haben sie genug gekocht.

### 779. Stachelbeermarmelade.

Man nehme an Gewicht eben so viel gestoßenen Zucker wie Stachelbeeren, streue den Zucker über die Früchte, wenn man sie in den Topf thut, gieße  $\frac{1}{4}$  Quart Wasser darauf, setze sie auf ein langsames Feuer und lasse sie einige Minuten kochen; man schäume so rein als möglich, bringe sie dann auf ein stärkeres Feuer und koche sie, bis sie völlig klar und geléeartig sind (nach ungefähr zwanzig Minuten sind sie so weit); man thue sie in Töpfe.

### 780. Stachelbeergelée.

Man fülle einen steinernen Krug mit reifen Stachelbeeren, binde ihn mit Papier zu und setze ihn in kochendes Wasser und koche ihn so lange, bis die Stachelbeeren völlig weich sind; nun gieße man sie durch ein Sieb und nehme zu jedem  $\frac{1}{2}$  Quart Saft 1 Pfd. geklärten Raffinadezucker; man lasse Zucker und Saft kochen, bis es gallert. Grünes Stachelbeergelée von unreifen Stachelbeeren wird in derselben Weise zubereitet.

### 781. Stachelbeerkäse.

Man zerquetsche 2 Quart rother oder grüner Stachelbeeren, füge 1 Pfd. fein gesiebten Zucker hinzu und lasse