

ser aufstoßen, und zieht die Haut davon ab. So schwer die Aprikosen sind, so schwer läutert man Zucker, thut die Aprikosen nebst der fein geschnittenen Schale von einer Zitrone darein, kocht sie ganz weich, verrührt sie mit einem hölzernen Löffel, kocht sie so lang auf schwachem Feuer, bis es eine ziemlich dicke Masse ist, und verwahrt sie in Gläsern oder Porzellan-Gefäßen.

Marmelade (Latwerge) von Borsdorfer Äpfeln.

Die Borsdorfer werden geschält und in der Mitte von einander geschnitten. Zu 2 Pfund Äpfel rechnet man ein Pfund Zucker, läutert denselben dünn, schäumt ihn rein ab, thut die kleingeschnittene Schale von einer Zitrone nebst dem Saft derselben dazu, die Äpfel und für 2 Kreuzer spanischen Flor darein, deckt sie zu, und kocht sie schnell, bis sie recht weich sind, nimmt nun den Flor wieder heraus, verrührt sie mit einem Kochlöffel, und läßt sie so lang auf schwachem Feuer oder starken Kohlen, bis sie zu einer dicken Marmelade gekocht sind, welche in Gläsern oder Porzellan aufbehalten wird. Der Gebrauch ist der nehmliche wie der Quitten-Latwerge.

Zu einer Kirschen-Marmelade (Latwerge) werden saure Kirschen ausgesteint. Zu 4 Pfund ausgesteinten Kirschen stoßt man ein Pfund Zucker, und setzt ihn mit den Kirschen in einer Pfanne zu. Wenn es langsam zu kochen beginnt, schäumt man's fleißig ab, kocht es so lang, bis es dick zu werden anfängt, schneidet von einer Zitrone die Schale klein, und 6 Loth geschälte Mandeln ebenfalls länglicht zart. Wenn die Masse nicht mehr
(35*)