

K m e r u ň k o v é m a r m e l á d ě rozpůlí se zcela zralé meruňky, zbaví pecek a dusí s trochou čerstvého, nesoleného másla, náležitým množstvím cukru a půl sklenkou bílého vína do měkka. Pak se protlačí žíněným sítkem a podávají.

Při m a r m e l á d ě s r s t k o v é č i a n g r e š t o v é takto si počínáme: na 1 kg nepře zralého angreštu naleje se trochu horké vody, načež se na sítku scedí a povaří v $\frac{1}{2}$ l bílého vína, s kouskem skořice a kůrou i šťavou jednoho citronu do měkka. Pak se protlačí žíněným sítkem, přidá 250 g cukru a vaří společně ještě půl hodiny na hustou marmeládu, která podává se zejména k pečené drůbeži.

K m a r m e l á d ě š v e s t k o v é uvaří se 36 úplně zralých, pecek zbavených švestek ve sklenice bílého vína s cukrem do měkka. Protlačí se sítkem, osmaží dvě mléčně žemličky na másle a svaří společně s marmeládou, trochou skořice a hřebíčku, po několikrát.

Marmelády ovocné používají se někdy za obklad moučníků, sucharů nebo jiného pečiva. Také se obkládají na másle osmaženými žemlovými řezy.

HLAVNÍ ČÁSTI OBSAHU:

Předmluva k prvnímu a druhému vydání	3
Co má každá kuchařka vědět o úpravě kompotů	5
Podávání kompotů	7
Speciální předpisy o úpravě kompotů z různých druhů ovoce	8—63
Kompotové marmelády na rychlo	63