

und vier bis fünf Tage stehen gelassen, täglich aber umgerührt, ist dies geschehen, so wird dies durch ein nicht feines Haarsieb getrieben, dann wird das Durchgetriebene gewogen; auf 1 Pfund ($\frac{1}{2}$ Kilo) Mark werden 20 Loth ($212\frac{1}{2}$ Grm.) Zucker genommen, dieser mit einem halben Schoppen ($\frac{3}{16}$ Liter) Wasser geläutert, dann das Mark und ein gutes Stückchen ganzen Zimmt dazu gethan und gekocht bis es schön hell, zart und ziemlich steif ist, hernach wird es vom Feuer genommen, mehrere Mal gut umgerührt, wenn es dann genug erkaltet ist, in ein beliebiges Geschirr gefüllt und wie anderes Gingemachtes aufbewahrt.

1445. Maulbeeren.

Man nimmt recht schöne wohl erlesene Maulbeeren. Auf ein Pfund (500 Grm.) Frucht nimmt man drei Viertelpfund (375 Grm.) Zucker, läutert ihn mit einem Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) Wasser, thut etwas Zitronenschale dazu und die Beeren, läßt sie darin mehrere Mal aufkochen, verschäumt es gut, nimmt dann die Beeren heraus, läßt den Syrup noch eine gute Weile allein kochen, gießt ihn dann, wenn er gut verköhlt ist, daran, den andern Tag wird alles mit einander in ein Sieb gegossen, der Syrup wird allein eine Viertelstunde gekocht und wieder laulich an die Frucht gegeben; den dritten Tag thut man beides mit einander auf's Feuer, läßt die Beeren so lang darin, bis es kochend heiß ist; alsdann werden sie heraus gethan, gut abgetropft; in das Geschirr gefüllt, der Syrup dann recht dick und zähe eingekocht, dann erkühlt an die Beeren gegossen, in ein dazu bestimmtes Geschirr gethan und wie gewöhnlich aufbewahrt.

1446. Heidelbeeren.

2 Pfund (1 Kilo) Zucker wird zu einem leichten Syrup gekocht, dann 5 Pfund ($2\frac{1}{2}$ Kilo) gut erlesene, recht reife Heidelbeeren dazu gethan, nur langsam gekocht und gut verschäumt. Ist der Syrup dick, daß er sich mit den Beeren ziemlich vermischt hat, so daß, wenn man davon etwas auf einen Teller thut, es nicht auseinander läuft, so kann man es vom Feuer nehmen, nach Gutfinden in ein Geschirr füllen und dann aufbewahren.

1447. Heidelbeer=Gelée.

Man zerdrückt sehr reife Heidelbeeren, streicht sie durch