

und große Blasen wirft, dann wird er auf die Seite gestellt und wenn er ein wenig erkühlt ist in Gläser gefüllt.

#### 1461. Hagebutten-Marmelade.

Recht reife Hagebutten, welche gut gereinigt sein müssen, werden in einem Geschirr in Keller gestellt, alle Tage umgerührt und so bis sie ganz teig sind, alsdann werden sie durch ein Haarsieb getrieben. Auf ein Pfund (500 Grm.) Mark wird ein Pfund (500 Grm.) Zucker genommen, derselbe mit einem Schoppen ( $\frac{3}{8}$  Liter) Wasser geläutert bis er recht starke Fäden zieht und dann vom Feuer gestellt. Wenn er zum Theil erkühlt ist, an das Mark gerührt und eine gute Weile damit fortgefahren, damit sich beides recht gut vermischt, alsdann in ein Glas gefüllt.

#### 1462. Ganze Hagebutten.

Man nimmt hierzu von den großen, die man in den Gärten pflanzt, puzt sie sauber ab, schneidet die Stiele zur Hälfte kürzer, ebenso wird auch der Bußen gut herausgeschnitten, die Kernen mit einem Hölzchen recht sauber heraus gemacht. Nun verwiegt man einige Hagebutten mit etwas Zitronat, füllt die ausgehöhlten damit aus, steckt statt des Bußens eine Nelfe hinein. Auf ein Pfund (500 Grm.) Hagebutten wird ein Pfund (500 Grm.) und zwei Loth ( $31\frac{1}{4}$  Grm.) Zucker genommen, mit einem Schoppen ( $\frac{3}{8}$  Liter) Wasser geläutert und dann die Hagebutten hinein gethan, ein kleiner Wall darüber gehen lassen, in ein Geschirr gethan und bis den andern Tag stehen lassen, alsdann setzt man beides mit einander auf's Feuer, läßt die Hagebutten ganz langsam so lange kochen, bis sie weich sind. Dann nimmt man sie heraus und kocht den Syrup noch so viel als man nöthig findet, gießt ihn erkaltet über die Frucht und bewahrt sie gut auf.

#### 1463. Melonen mit Essig.

Hierzu nimmt man Melonen, die ziemlich reif sind, schält sie und schneidet sie in beliebige Stücke, legt sie in ein reines Geschirr. Auf ein Pfund (500 Grm.) Melonen wird nicht gar ein Schoppen ( $\frac{3}{8}$  Liter) Essig genommen, dieser mit 14 Loth ( $218\frac{3}{4}$  Grm.) Zucker ziemlich gekocht, dann an die Melonen gegossen, diese recht gut zugedeckt und bis den andern Tag stehen gelassen. Alsdann wird der Essig