

saubern Topf gethan, welcher, nachdem er mit den Früchten angefüllt ist, gut zugebunden und in ein Geschirr mit kochendem Wasser gestellt wird, welches ununterbrochen fortz Kochen muß. Haben die Früchte nach einigen Stunden viel Saft gegeben, so läßt man sie durch ein Haarsieb laufen, nimmt zu einem Pfund Saft ungefähr drei Viertelpfund Zucker, läßt es so in einem Topf kochen und schäumt es fleißig ab. Fängt der Saft an dick zu werden, und will man versuchen, ob er gut ist, so thut man einen Löffel voll auf einen zinnernen Teller; wenn es sich sulzt, so ist er fertig und muß in die Gläser gefüllt werden. — Erst dann, wenn das Gelée kühl geworden ist, bindet man die Gläser zu und stellt sie zur Aufbewahrung hin.

#### 509. Hagebuttenmark.

Man nimmt schöne zeitige Hagebutten, löset die Kerne aus und treibt sie durch ein Sieb, doch so, daß keine Haut durchkomme. Dann läutert man eben so schwer recht fein gestoßenen Zucker, als man Hagebuttenmark hat, in einer messingenen Pfanne und rührt hierzu nach und nach das Mark und läßt es langsam auffieden; doch hüte man sich, daß es am Boden anbrenne. Hierauf läßt man es in der Pfanne abkühlen, füllt es in ein Zuckerglas und bindet dieses mit durchlöchertertem Papier zu.

#### Allgemeine Regel, um Gefrorenes zu bereiten.

Man muß hierzu folgende Geräthschaften haben: Eine blecherne oder zinnerne Büchse von 22 Zoll Höhe und 6 Zoll Weite, mit einem wohlpassenden Deckel, dann einen kupfernen Spaten oder Kolben zum Anrühren der Masse,