Himbeer-Mark.

So viel verlesene Himbeere, als man Mark machen will, werden durch ein Haarsieb getrieben. Zu einem Schoppen Mark wird ein halbes Pfund feiner Zucker genommen, derselbe gestoßen, an das Mark gerührt, dann dasselbe in einer messingenen Pfanne oder Kastrol unter fleißigem Rühren auf Kohlen ziemlich dick gekocht, und in Porzellanhäfen aufbehalten. Von diesem Mark nimmt man ausser der Himbeerzeit, rührt es mit gutem süssem Rahm an, reibt von einer halben Zitrone die Schale darein, und gibt es als eine Creme.

Mark von Hägen oder Hangbuden.

Es werden Hägen zerschnitten, recht ausgeputzt, 2, 3 auch mehr Maaß in einen reinen Hafen gethan, und 2 bis 3 Tage stehen gelassen. Wenn sie durchaus weich sind, nimmt man etwas davon in ein Haarsieb, und zwingt es mit einem reinen Löffel durch. Zum Durchtreiben dürfen jedes Mal 2 oder 3 Eßlöffel Wein genommen werden. Das Mark wird immer unten am Sieb mit einem Eß-Löffel abgenommen, und in ein besonderes Geschirr gethan, das im Sieb Gebliebene aber, wenn es kein Mark mehr gibt, weggeworfen, und wieder frisches darein genommen, nur niemals zu viel auf einmal, weil es sonst schlimmer zu bearbeiten ist. Wenn alles beysammen ist, wiegt man das Mark, nimmt zu einem Pfund Mark 3 Viertel-Pfund Zucker, läutert diesen nach kurzer Fäden Art, schneidet die Schale von einer Zitrone ganz fein darein, läßt den Zucker ein wenig abkühlen, rührt dann das Mark in einer Schüssel langsam damit an, thut alles zusammen in die Pfanne,