225.

Vom Trocknen der Kirschen.

Getrocknete Kirschen, sowohl süße als saure sind eine vortreffliche Speise, besonders von unten beschriebenen Arten schwarzer Frühkirschen (welche auch einen starken Handelsartikel ausmachen). Sie haben, wenn man sie recht zeitig und schwarz werden läßt, einen sehr gewürzhaften und vorzüglichen Geschmack, selbst ohne alles Gewürz gekocht. Nur wenn sie bei vielem Regen aufwachsen, sind sie nicht so gewürzreich. — Die Art und Weise sie so zu trocknen, daß sie kräftig, von gutem Ansehn, mit einem Firnißglanz und viele Jahre haltbar werden, hat auch ihre nicht Jedem bekannten Kunstgriffe. Man nimmt sie so vom Baume, daß die Stiele am Baume hängen bleiben, welches zugleich dem Baume sehr zuträglich ist, weil so keine Tragknospen auf das folgende Jahr mit abgebrochen werden. Der Ofen darf anfangs nicht allzu sehr erhitzt werden, weil sonst die Kirschen auslaufen und vielen Saft verlieren; wenn sie aber anfangen runzlicht zu werden, so kann man das Feuer verstärken. Sie werden im Ofen nicht ganz getrocknet; man nimmt sie heraus, wenn sie zwar runzlich, jedoch die Runzeln noch rund und nicht scharf sind, schüttet sie auf andere Horden, und trocknet sie vollends in der Sonne und an der Luft. Dadurch behalten sie ihren guten Saft, bleiben etwas weich und halten sich viele Jahre lang Damit sie aber einen schönen Firnißglanz bekommen, so darf man sie ja nicht im Ofen erkalten oder das Feuer abgehen lassen, ehe man sie herausnimmt, sonst werden sie ganz blaß; wenn sie aber aus der Hitze schnell an die Luft kommen, so haben und behalten sie einen ausnehmenden Glanz. Hat man es nun etwa damit versehen, und das Feuer abgehen lassen, so muß der Ofen aufs neue geheizt und die gedörrten Kirschen wieder eine kurze Zeit eingesetzt werden; so bekommen sie ihren Glanz wieder. — Von 40 Pfund grünen Kirschen erhält man 13½ Pfund getrocknete.

226. Vom