

Tag werden sie wieder ungefähr eine halbe Stunde gekocht, bis der Syrup ganz zäh ist, die Schalen kann man beim Einfüllen in das Glas dabei lassen, weil sie den Kirschen immer einen guten Geschmack mittheilen.

#### 1411. Kirschen mit Johannisbeer- und Himbeersaft.

4 Pfund (2 Kilo) Zucker werden mit einem Schoppen ( $\frac{3}{8}$  Liter) Wasser, einem Schoppen ( $\frac{3}{8}$  Liter) Himbeersaft und einem Schoppen ( $\frac{3}{8}$  Liter) Johannisbeersaft zu einem nicht sehr dicken Syrup gekocht, sehr wohl verschäumt, dann 7 Pfund ( $3\frac{1}{2}$  Kilo) ausgesteinte schwarze süße Kirschen und 3 Pfund ( $1\frac{1}{2}$  Kilo) ausgesteinte Sauerkirschen dazu gethan und so lange recht langsam gekocht, bis der Syrup daran ganz dick ist und dann in ein Geschirr gethan, wenn es erkaltet ist, aufbewahrt.

#### 1412. Sauer-Kirschen.

Die Stiele dieser Kirschen werden behutsam heraus gezogen, damit der Stein mit heraus geht und die Kirsche soviel wie möglich ganz bleibt. Die Kirschen werden dann gewogen, auf ein Pfund (500 Grm.) Frucht ein Pfund (500 Grm.) Zucker; der Zucker wird mit einem Schoppen ( $\frac{3}{8}$  Liter) Wasser geläutert und wenn er eine Weile gekocht, die Kirschen hinein gethan, ein paar Mal darin aufgekocht, gut verschäumt und dann in ein Geschirr gethan; den andern Tag werden sie wieder auf's Feuer gesetzt und nur ein Wall gekocht, dann heraus genommen und der Syrup recht dick gekocht, sodann nur lau wieder daran geschüttet; den dritten Tag werden sie zum Ablaufen in ein Sieb gethan, der Syrup recht dick eingekocht, bis er beinahe gesteht. Zuletzt werden die Kirschen in das dazu bestimmte Geschirr gethan, der Syrup, wenn er genug erkühlt ist, daran gegossen und wie gewöhnlich verfahren.

#### 1413. Gute Konfitur von Himbeer und Kirschen.

Man wiegt drei Pfund ( $1\frac{1}{2}$  Kilo) ausgesteinte, süße, schwarze Kirschen, 1 Pfund (500 Grm.) ausgesteinte Sauerkirschen und 2 Pfund (1 Kilo) gute reife Himbeeren. Nun werden  $2\frac{1}{2}$  Pfund ( $1\frac{1}{4}$  Kilo) Zucker leicht geläutert, mit einer halben Maas ( $\frac{3}{4}$  Liter) Wasser die Früchte alle hinein