

gethan, recht langsam schön klar und etwas dick eingekocht, wenn man es dann vom Feuer gethan hat und ein wenig erkühlt ist, so mischt man ein halbes Glas voll gutes Kirschwasser darunter und füllt es dann in das dazu bereitete Geschirr, wenn es recht kalt ist.

## 1414. Judenkirschen.

20 Loth ( $312\frac{1}{2}$  Grm.) Zucker wird zu leichtem Syrup gekocht, dann ein Pfund (500 Grm.) gut erlesene reife Frucht darein gethan, ein paar Wall darin aufgekocht und dann in ein Geschirr gethan. Den andern Tag wird der Saft wieder abgezogen und eine Weile gekocht, die Kirschen, wenn man sie nicht weich genug findet, noch ein wenig darin gekocht; ist dies der Fall nicht, so wird der Syrup allein noch so lang gekocht bis er, wenn man einen Tropfen auf einen Teller gießt, nicht auseinander läuft, doch darf er nicht so steif sein, daß er gelirt. Die Kirschen werden dann in ein Geschirr gethan, der Syrup, wenn er erkühlt ist, darüber gegossen.

## 1415. Judenkirschen mit Essig.

2 Pfund (1 Kilo) dieser Kirschen, welche wie die obigen sein müssen, werden in eine Schüssel gethan, ein starker Schoppen ( $\frac{3}{8}$  Liter) guter Weinessig wird mit etwas ganzem Zimmt, ein paar Nelken und 10 Loth ( $156\frac{1}{4}$  Grm.) Zucker eine gute Weile gesotten, dann an die Kirschen geschüttet, gut zugedeckt und bis den andern Tag stehen lassen; alsdann wird der Saft abgeschüttet, etwas stärker eingekocht, gut abgeschäumt und wenn er nicht mehr heiß ist, an die Kirschen gegossen, sodann in einem Glase aufbewahrt.

## 1416. Kirschen in Flaschen.

Dazu sind die schwarzen Kirschen mit rothen Stielen und von mittlerer Größe die besten. Sie werden recht trocken genommen, vom Stiele befreit, Flaschen, welche etwas weite Hälse haben, werden damit ganz voll gefüllt, zu jeder Flasche voll ein Löffel voll gestoßener Zucker gemischt, dann sehr fest zugespöpft und mit Blase umbunden, sodann in ein Gefäß mit kaltem Wasser gethan und so auf dem Feuer zwei Mal aufkochen lassen, dann vom Feuer gethan, in dem Wasser erkalten lassen und im Kühlen aufbewahrt.