

Stücklein Butter gelb, thut die ausgesteinten Kirschen darein, und verdampft sie wohl. Haben die Kirschen nicht viel Fleisch, so dürfen sie auch mit sammt den Steinen genommen werden. Man gießt hierauf zur Hälfte Wasser und zur Hälfte Wein daran, thut eine halbe abgeriebene Zitrone, etwas gestoßenen Zimmet, 3 gestoßene Nägelein und so viel Zucker dazu, als man's süß haben will. Die Weißbrod- oder Wecksnitten werden im Schmalz (Schmelzbutter) gebacken, oder auf dem Rost geröstet, und die gekochten Kirschen darüber angerichtet.

Anderer Art von durren Kirschen.

Zu 6 Personen werden anderthalb Schoppen durre Kirschen gewaschen, im Mörser aber nicht zu klein zerstoßen, sondern nur die Steine zerknirscht, und in einem Geschirr mit einer Maas Wasser zugesetzt. Wenn die Kirschen eine halbe Stunde gekocht haben, so treibt man sie mit 3 Schoppen Wein, durch einen engen Seiher oder Sieb, thut, wie vorgemeldet, Zitronen, Zimmet, 3 Nägelein und Zucker darein, die Wecken röstet man ebenfalls im Schmalz, läßt sie in der Kirschensuppe anziehen, und dann richtet man an. Wenn die Suppe durchgetrieben ist, kann auch ein kleiner Kochlöffel Mehl darein geröstet werden.

Zu einer Körbel-Suppe

verließt man eine Hand voll Körbel, wascht und hackt ihn klein, röstet einen Kochlöffel Mehl lichtgelb in einem Stücklein Butter, dämpft den gehackten Körbel darin, gießt gute Fleischbrühe daran, thut etwas Muskatnuß oder Blüthe