

Anmerkung. Der Ausdruck, den Zucker nach langer Säden Art zu kochen, muß so verstanden werden, daß, wenn man ihn nach dem Abichäumen mit einem Eßlöffel in die Höhe nimmt, und er sich lang herabschäumt, so ist es nach langer Säden Art, wirft er sich aber kurz vom Löffel, so heißt dieß nach kurzer Säden Art.

Gelée von frischen Kirschen.

Es werden halb süße, halb Weinkirschen abgezupft, sammt den Kernen zerstoßen, über Nacht in eine Schüssel gethan, den andern Tag durch ein grobes Tuch gepreßt, und stehen gelassen, bis sich der Saft gesetzt hat. Hierauf schneidet man 2 Loth zuvor geklopfte Hausblasen klein, setzt sie mit einem Glase Wasser zu, und läßt sie kochen, bis sie weich sind, preßt sie dann durch ein Tüchlein, thut sie in eine Kastrol oder zinnerne Schüssel, einen Schoppen von dem durchgepreßten Kirschensaft daran, anderthalb Viertelpfund Zucker, ein Stücklein gebröckelten Zimmet, 4 ganze Nägelein dazu, kocht dieß zusammen, und schäumt es fleißig ab, wenn sich kein Schaum mehr aufwirft, läßt man's durch einen Filtrir- (Durchseib-) Tuch oder wollenes Tüchlein laufen, füllt die Gelée in Schalen oder auf einen Teller, und stellt sie in den Keller, bis sie gesulzt ist.

Anderer Art Kirschen-Gelée von aufbehaltenem Kirschensaft.

Zu aufzuhebendem Kirschensaft sind die Weinkirschen am besten. Hat man nicht lauter solche, so kann man auch andere dazu nehmen, nur keine weiße. So viel man nun Kirschen nehmen will, stoßt man, stellt sie einige Tage in einem Geschirr in den Keller, bis sie sich werfen, und preßt sie dann fest durch. Soviel es Schoppen Saft sind, so: