

viel Pfund Zucker thut man in eine Kastrol oder messingene Pfanne, läutert ihn nach langer Faden Art, gießt den Kirschensaft daran, bröckelt ein Stücklein ganzen Zimmet darein, nimmt so viel ganze Nägelein dazu, wie man's in der Stärke des Geruchs haben will, kocht ihn so lang, bis sich kein Schaum mehr aufwirft, läßt ihn in einer Schüssel kalt werden, füllt ihn dann in Bouteillen, und behält sie im Keller auf, bis man davon braucht.

Will man im Winter eine Gelee davon machen, so klopft man 1 auch 2 Loth Hausblasen, schneidet sie klein, kocht sie mit halb Wasser und halb Wein, bis sie weich sind, preßt sie durch ein Tüchlein, thut sie in eine kleine Zinnschüssel, von dem Kirschensaft daran, so groß man ein Teller haben will, läßt den Saft so lang als ein paar harte Eyer an den Hausblasen aufkochen, und füllt es auf's Teller. Soll die Gelee noch süßer werden, so wird ein Stücklein Zucker darein gethan.

#### Gelee von durren Kirschen.

Man nimmt einen Schoppen gedörrte Weichseln, im Ermanglungsfall auch einen Schoppen schwarze Kirschen, stoßt sie ein wenig, und setzt sie mit halb Wasser und halb Wein zu. Sind es aber süsse oder schwarze Kirschen, so nimmt man eine halbe Maaß lauter Wein, kocht das eine sowohl als das andere bis auf die Hälfte ein, preßt sie durch, und läßt sie stehen. Zu einem Saladier von mittlerer Größe wird ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn mit einer halben Maaß Wasser in einem reinen Geschirr zugesetzt, so lang gekocht, bis noch ein halber Schoppen übrig ist, fest durch ein Tuch gepreßt, und auch