

sie eine Zeitlang gekocht haben, thut man sie auf eine Porzellan-Platte, kocht wieder ein frisches Geleg Träublein in dem Zucker, und legt es abermals auf die Platte. Der zurückgelassene Saft wird aufgehoben, und zur Gélee (Schelee) gebraucht. Sobald die Büschelein alle kalt sind, bestreut man ein weißes Blech stark mit Zucker, legt die Büschelein darauf, und stellt sie in ein mäßig-warmes (temperirtes) Zimmer zum Abtrocknen. Sind sie ein paar Tage darin gewesen, so legt man sie in ein dazu bestimmtes großes Haarsieb, und läßt sie darin, bis sie ganz abgetrocknet sind. Wenn sie auf diese Art gut getrocknet sind, können sie ein ganzes Jahr aufbehalten werden. Man setzt sie zum Nachtsch auf, und garnirt auch Torten damit.

Johannis-Beere in Zucker.

Es werden schöne Johannis-Beere abgezupft. So viel Pfund abgezupfte Beere, so viel Zucker nimmt man, und rechnet auf das Pfund einen starken halben Schoppen Wasser zum Läutern. Wenn der Zucker keinen Schaum mehr wirft, werden die Johannis-Beere hinein gethan. Sobald sie kochen, wird der Schaum immer davon abgeschöpft, bis es keinen mehr gibt. Wenn sie so lange gekocht haben, bis die Beere anfangen zu sinken, können sie vom Feuer weggesetzt, auf ein Porzellan-Geschirr geschüttet, kalt in Gläser oder Porzellan-Gefäße gefüllt, wie jede Frucht mit einem Wachs-Papier wohl verwahrt, und zugebunden werden. Statt des Wachs-Papiers kann man auch ein Blättchen weißes Papier in Branntwein tunken, und dasselbe auf die eingemachten Früchte legen.