

fließend ist, thut man erst das Geschnittene dar-  
 ein, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet dazu,  
 rührt es fleißig mit einem reinen hölzernen Löffel,  
 macht von weißem Papier eine Kapsel wie eine  
 Anisform, bestreut solche stark mit gesiebttem Zu-  
 cker, läßt die Kirschenmasse ein wenig abkühlen,  
 stellt das Papier auf ein Blech, gießt die Masse  
 darein, bringt sie in eine Gleichheit, und trocknet  
 sie in einem temperirten (in Ansehung der Wär-  
 me gemäßigten) Zimmer. Alsdann wird die Mar-  
 melade zu Schnitten gemacht, aufbewahrt, und  
 zum Nachtische aufgestellt.

#### Trockene Kirschen mit Stielen.

Zwey Pfund sogenannte Troll- oder Weins-  
 Kirschen werden sammt den Stielen in einem  
 halben Pfund geläutertem Zucker gekocht, recht  
 verschäumt, und in Gläsern oder in einem Por-  
 zellan-Gefäß aufbehalten.

#### Kirschen einzumachen.

Es werden Weichsel- oder Troll-Kirschen ab-  
 gezupft, und die Steine herausgenommen. So  
 viel Pfund ausgesteinte Kirschen, so viel Pfund  
 Zucker nimmt man in eine messingene Pfanne  
 oder Kastrol, läutert denselben nach kurzer Fäden  
 Art, und legt die Kirschen darein. Wenn sie  
 aufangen zu kochen, kommt der Schaum, welchen  
 man immer abschöpfen muß. So bald sie kurz  
 (dick) eingekocht und kalt sind, füllt man sie in  
 Gläser oder Porzellan, bestreicht den andern Tag  
 ein geschnittenes weißes Papier mit weißem  
 Wachs, legt es auf die Kirschen, bindet sie mit  
 Papier zu, und stupft dieses oben.