

**Anmerkung.** Will man trockene Kirschen verfertigen, so werden so viel mit Stielen gekochte Kirschen, als man machen will, herausgenommen, von den eingemachten Kirschen ebenfalls auf eine Platte gethan, und von den eingemachten über die mit Stielen versehenen angeschlagen. Drey bis vier Kirschen gehören dazu, daß sie ihre rechte Dicke bekommen. Hierauf bestreut man ein weißes Blech mit Zucker, und legt die Kirschen darauf. Wenn sie an einem temperirten Orte 24 Stunden gelegen sind, werden sie auf das dazu bestimmte Sieb gelegt, und vollends abgetrocknet. Alsdann können sie in Zuckergläsern aufbehalten, zum Dessert (Nachtisch) aufgestellt, auch Torten damit garnirt werden.

### Wein-Kirschen mit Gewürz einzumachen.

Zu einem Pfund ausgesteinter Kirschen läutert man 3 Viertelpfund Zucker, nimmt die Kirschen dazu, verschäumt sie wohl, thut hierauf ein halbes Quint ganze Nägelein, und ein halbes Loth gebröckelten Zimmet darein, läßt dieß zusammen ganz kurz einkochen, und füllt die Kirschen, sobald sie kalt sind, in Porzellangefäße oder Gläser. Diese Kirschen werden zu Braten gegeben.

### Kirschen in Bouteillen,

welche im Winter zu Kirschentuchen zu gebrauchen sind.

Es werden Weichseln oder saure Kirschen in Bouteillen abgezupft, bis sie ganz voll sind, und die Bouteillen zugespöpft. Hierauf thut man in einen Kessel Heu und so viel warmes Wasser, daß die Bouteillen bis an die Stöpsel hineingestellt werden können, macht ein Feuer darunter, und läßt sie so lang darin, bis das Wasser kleine Blättlein zum Sieden bekommt, thut dann sogleich das Feuer unter dem Kessel weg, läßt die Bouteillen im Wasser kalt werden, spöpft sie nach die-