

fem fest zu, umbindet sie gut, und legt sie im Keller in den Sand. Sie halten sich das ganze Jahr hindurch.

Kirschensaft,

welcher in Wein gebraucht werden kann.

Es werden halb schwarze und halb Wein-Kirschen abgezupft, zerstoßen, in einem irdenen oder steinernen Gefässe einige Tage in den Keller gestellt, alsdann durch ein Tuch gepreßt. Hierauf läßt man sie noch eine Nacht stehen, und gießt das Helle ab. Zu einem Schoppen hellen Saft nimmt man 12 Loth gestoßenen Zucker, zu einer Maasß Saft ein halbes Loth gebröckelten Zimmet, auch ein Quint geschnittene Nägelein, setzt alles zusammen über das Feuer, siedet es wie ein paar harte Eyer, verschäumt es rein, läßt es abkühlen, und füllt es in Bouteillen.

Zwetschgen in Zucker.

Sie werden geschält und aufgeschnitten, nur daß die Steine herausgenommen werden können. Zu einem Pfund ausgesteinter Zwetschgen läutert man 3 Viertelpfund Zucker, schneidet die Schale von einer Zitrone, 2 Loth Zitronat und eben so viel Pomeranzenschalen klein, thut das Geschnittene auch in den Zucker, und die Zwetschgen dazu. Sobald sie zu kochen anfangen, werden sie fleißig abgeschäumt, und, wenn sie eine Zeitlang gekocht haben, mit einem Löffel pünktlich in die Schüssel gelegt, den andern Tag wieder etwas stärker gekocht, und dann in Gläsern oder Porzellan-Gefässen aufbehalten. Sie können zur Fülle in Torten gebraucht werden.

