

**Dörrlizen (Dürrlizen) einzumachen.**

Zu 2 Pfund Dörrlizen läutert man 1 Pfund Zucker, legt die Dörrlizen darein, schäumt sie während des Kochens fleißig ab, läßt den Saft dicklicht einkochen, thut sie mit einem Schaum-  
Löffel in ein Porzellan-Geschirr, gießt den Saft darüber, läßt sie kalt werden, und bindet sie fest zu. Diese Frucht ist zu den gebackenen Wiener-Gipfeln am besten zu gebrauchen.

**Erdbeeren mit Zitronensaft und Kirschengeist.**

Zu einem Schoppen verlesener frischer Erdbeeren drückt man den Saft von einer Zitrone, nimmt einen Eßlöffel voll Kirschengeist und vier starke Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dazu, mengt dieß unter einander, und stellt es als eine kalte Schale auf.

**Himbeeren einzumachen.**

Man nimmt die schönsten Himbeeren dazu, läutert zu einem Pfund Himbeeren 3 Viertelpfund Zucker nach kurzer Fäden Art, thut die zuvor verlesenen Himbeeren darein, kocht sie zuerst langsam, und schöpft den Schaum immer davon ab, bis sie stärker ins Kochen kommen. Es darf aber ja nicht darin gerührt werden. Wenn die Himbeeren zu sinken anfangen, und kein Schaum mehr darin zu sehen ist, werden sie behutsam in eine Schüssel gethan, und kalt in beliebige Gläser gefüllt.

**Himbeersaft.**

Drey oder vier Maas Himbeeren, so viel es nämlich Saft werden soll, thut man in einen Hafen, bindet ihn zu, stellt ihn in den Keller, läßt ihn stehen, bis sich die Himbeeren aufwerfen,