

ganzen Nägelein zu. Sobald dieß zusammen kocht, schüttet man's über die Zwetschgen, läßt diese über Nacht in einer Schüssel stehen, gießt den andern Tag den Essig ab, und wieder siedend gemacht über die Zwetschgen. Den dritten Tag werden die Zwetschgen wie harte Eyer darin gekocht, und mit einem Eßlöffel in Porzellanhäfen gelegt. Der Essig wird noch dicker eingekocht, und zum Aufbehalten über die Zwetschgen gegossen. Sie können zum Kindfleisch und zu Braten gegeben werden.

#### Weichseln in Essig.

Es werden Weichseln gebrochen, und die Stiele halb abgeschnitten. Zu 2 Pfund Weichseln nimmt man ein Pfund Zucker, setzt ihn mit einer halben Maasß Essig über das Feuer, und thut ein halbes Loth gebröckelten Zimmet und 1 Quint ganze Nägelein darein, kocht es eine Zeitlang, schüttet ihn in ein Geschirr, daß es ein wenig abkühlt. Wenn der Essig noch mehr als lau ist, wird er über die Kirschen gegossen, 2 Tage daran stehen gelassen, dann wieder abgegossen und gekocht, und in der nämlichen Wärme wieder über die Kirschen geschüttet. So können sie wieder 3 bis 4, auch mehrere Tage stehen bleiben. Alsdann verfährt man noch einmal auf eben diese Art damit, bindet ein Papier darüber, stupft dasselbe ein wenig mit einer Gabel, und behält sie auf. So lang sie sich nicht in die Höhe werfen, bleiben sie immer gut. Sobald man aber dieß merkt, wird der Essig abgegossen, ein Stücklein Zucker darein gethan und stärker eingekocht, daß der Saft etwas dicker wird, dann wieder über die Kirschen gegossen.