

Die Weinkirschen können eben so gemacht, und zum Rindfleisch gegeben werden.

Anmerkung. Man kann auch von den Kirschen, wenn sie abgeschnitten sind, ein Seleg in das Einmachglas thun, eine starke Hand voll gestoßenen Zucker und das gemeldte Gewürz darüber, dann wieder ein Seleg Kirschen, und so fort, bis das Glas voll ist. Alsdann gießt man recht guten Wein-Essig kalt darüber, bindet ein weißes Papier darüber, stopft in dieses Löcher, und destillirt die Kirschen in der Sonne. Sie werden auf diese Art auch gut.

Johannis-Beeren (Träublein) mit Essig.

Man zupft die Johannis-Beere ab, thut sie in einige Zuckergläser, streut 4 Hände voll gestoßenen Zucker darüber, schüttet guten Essig daran, und läßt sie einige Stunden stehen. Nachdem schüttet man sie in eine messingene Pfanne, siedet sie mit einem Stücklein gebröckeltem Zimmet und etlichen ganzen Nägelein, thut die Johannis-Beere in eine Schüssel, den gesottenen Essig darüber, läßt ihn ein paar Tage daran stehen, gießt ihn dann wieder ab, siedet ihn, legt die Beere darein, läßt sie mit ein paar Wällen aufkochen, schüttet sie nun in ein Geschirr, bis sie kalt sind, und behält sie in Gläsern auf. Sie werden zum Rindfleisch aufgestellt. Zu einem Pfund abgezupfter Johannis-Beeren wird ein halbes Pfund Zucker genommen.

Dörrlizen (Dürrlizen) in Essig.

Zu zwey Pfund Dörrlizen kocht man einen Schoppen guten Essig, ein halbes Pfund Zucker, ein Stücklein gebröckelten Zimmet und 1 Quint ganze Nägelein zusammen, läßt den Essig ein wenig abkühlen, und gießt ihn über die Dörrlizen. Geht der Essig nicht ganz darüber, so wird noch