

4. Saure Kirschen einzumachen.

Recht schöne, große, saure Kirschen werden ausgesucht, die Steine herausgenommen und die ausgesteinten Kirschen in einer Kasserolle mit Zucker aufgesetzt, und zwar nimmt man zu 1 Pfund Kirschen $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker. Nun werden sie recht sorgfältig abgeschäumt, ganz dick eingekocht und dann in Einmachegläser gethan, die man oben mit Pergamentpapier zubindet.

(50 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap592.html>