

6. Kirschen ungekocht einzumachen.

Sehr reife und große saure Kirschen werden abgespült und mit feingestoßenem Zucker, von dem man 250 Gramm auf 1 Pfund Kirschen rechnet, sowie einigen Stückchen ganzen Zimmt in weithalsige Einmachegläser gefüllt, mit Blase überbunden und 4 bis 6 Wochen in die Sonne gestellt. In der ersten Woche muß man sie täglich 1 Mal umschütteln. Nach Verlauf obiger Zeit bewahrt man sie an einem kühlen Orte auf.

(66 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap594.html>