

Kirsebær Brændevin

4 potter velstøtte kirsebær som stenene ere ganske udstøtte på, haves i en krukke, hvorpå haves 4 potter fransk brændevin og 2 potter kogt vand, 2 lod stødt canel, 2 lod stødte nelliker, 1¹/₂ S stødt mel, sukker.

Rør det vel om, lad det stå i 14 dager, det hensettes på et ikke alt for varmt sted, men vel tildekket. Nå haves det i en reen, tør silgase, lad det rinde i en tarin og flyld det så på flaske.

Skrevet i Påsketiden 1852