

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln**

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 4. Spanische Kirschen einzumachen.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-11242**



## Regula 4.

## Spanische Kirschen einzumachen.

Man nehme ein Pfund Spanische Kirschen, fünf Viertelpfund Zucker, den Zucker setze man mit etwas Himbeerensaft zum Feuer und lasse ihn wohl läutern und kochen, bis er ein wenig dicke wird, denn abgenommen und etwas abkühlen und verschlagen lassen, hernach den Kirschen die Stengel abgeschnitten, zu dem Zucker gethan und langsam gekocht, bis es wie ein Gallert steht, wenn man ein wenig auf einen zinnernen Teller kalt werden läßt, so sind sie recht, denn ein wenig verschlagen lassen, und sodann eingemacht. Beym Einmachen muß oben kein Schaum gelassen werden.

## Regula 5.

## Kirschen ohne Steine, oder Kirschenfleisch einzumachen.

Aus den Kirschen macht man die Steine heraus, und denn zu einem jeden Pfund Kirschen 3 Viertelpfund Zucker genommen, den Zucker erstlich ein wenig gekocht, denn die Kirschen dazu gethan und wohl zusammen durchgekocht, bis die Kirschen recht gar sind, denn solche mit einer Schaumkelle herausgenommen, das Masse läßt man rein ab, und wieder zu dem Zucker laufen, und sodann den Zucker vollends recht dick gekocht, denn abgenommen, die Kirschen wieder dazu gethan, zusammen ein wenig abkühlen lassen, und denn in weite Zuckergläser eingemacht, und mit dem Umkochen es also gemacht als vorher. Wer da will, der mache