

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 6. Kirschen noch auf andre Art einzumachen.

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

die Kerne aus den Steinen, und thue solche zuletzt mit in den Zucker und ein paarmal damit aufgefocht; es ist solches sehr gut.

Regula 6.

Kirschen noch auf andre Art einzumachen.

Man nehme zu jedem Pfund Kirschen ein Pfund Zucker, denselben gefocht und geläutert, bis er einen Faden zieht, denn so viel Pfund recht schöne Kirschen als man Zucker genommen hat, die Stengel kurz abgeschnitten, daß nur ein wenig daran bleibt, und solche zu dem Zucker gethan und gefocht, bis die Kirschen ganz kraus werden, denn mit einem Schaumlöffel herausgenommen, lasse das Masse rein ab- und wieder zu dem Zucker laufen, und denn ferner gefocht, bis es wie ein Gallert steht, denn verschlagen lassen und zusammen in ein Zuckerglas eingemacht und verwahrt.

Regula 7.

Kirschen noch auf eine andre Art einzumachen.

Man nehme nach Gutdünken so viel Kirschen als einem beliebt, solche in einem großen Mörser gestoßen und denn den Saft ausgepreßt, solchen läßt man eine Weile stehen, daß er sich klärt und setzt, denn durchgeklärt und mit so viel Zucker zum Feuer gesetzt, daß es recht süß wird, und die Kirschen, so man damit einmachen will, auch süß genug davon werden können, denn wohl geschäumt und gefocht, bis es wie ein Gallert steht, wem es beliebt, der kann ein wenig Megelein und Zimmet mit darein thun,