

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 7. Kirschen noch auf eine 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,

thun, wenn es denn stark genug gekocht, so läßt man es abkühlen, und denn die Kirschen, so man einmachen will, darein gethan und langsam gekocht, bis sie schrumpft werden, denn herausgenommen und das Masse wieder zu dem andern rein ablaufen lassen, den Syrop ferner gekocht, bis er wie ein Gallert steht, und denn laulich zusammen eingemacht. Wenn es nachwässert, muß es gleichfalls umgekocht werden, bis es stehen bleibt; so ist es recht.

## Regula 8.

Kirschen ohne Steine, noch auf eine andre Art.

Man nehme recht schöne reife Kirschen, und ziehe die Steine mit den Stengeln heraus, daß die Kirschen nicht vermüsen, sondern fein ganz bleiben, denn erstlich einen Kirschensaft gekocht als vorher, solchen etwas abkühlen lassen, und denn die Kirschen darein gethan und langsam gekocht, bis sie gar sind, denn heraus genommen, das Masse rein ablaufen lassen, die Suppe zur gehörigen Dicke gekocht, und denn verschlagen lassen und eingemacht, wenn es nachwässert, wieder umgekocht; so sind sie recht.

## Regula 9.

Kirschen noch auf eine andere Manier einzumachen.

Man nehme Spanische Kirschen, so viel als einem beliebt, ehe sie recht reif werden, und drehe die Stengel behende heraus, daß der Saft nicht herausdringet, denn solche in kleine Fäßchen oder