

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 8. Kirschen ohne Steine, noch auf eine andre Art.

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

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