

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 10. Johannisbeeren einzumachen.

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

Lönchen gethan, welche über und über bebunden sind, und so man will, ein wenig Negelein, Zimmet und Muskatblüte, alles gröblich gestoßen und dazwischen gestreuet, denn so muß man so viel Zucker nehmen, als nach Proportion das Fäßchen ist, denselben wohl geläutert, fleißig abgeschäumt und gekocht, daß er wie ein ordinairer fließender Syrop wird, denn solchen verschlagen und abkühlen lassen, und sodann nur eben lauwarm über die spanischen Kirschen gegossen, daß sie bedeckt sind, und sodann an einem kühlen Orte verwahrt, über etliche Tage muß man darnach sehen, so haben sie einen lieblichen Saft bekommen; wenn der Saft nun gar zu dünn werden sollte, daß man besorget, er werde sauer werden, so streue man allemal fein gestoßenen Zucker dazu, so hält er sich, es ist dieser Saft sehr gut zur Labung, und kann auch geschwind ein Kirschwein damit gemacht werden, wenn man etwas davon zum Wein gießt, die spanischen Kirschen bleiben vollkommen schön, und kann man zum Confect über die Tafel geben.

## Regula 10.

## Johannsbeeren einzumachen.

Man muß dazu recht schöne rothe und von den größten und besten Johannsbeeren nehmen, und solche von den Stengeln behende abstreifen, denn zu jedem Pfunde Johannsbeeren ein halb oder drey Viertelpfund Zucker genommen, den Zucker erstlich geläutert und zu einem mittelmäßigen Syrop gekocht, solchen denn erstlich ein wenig verschla-

gen

gen und abkühlen lassen, denn die Johannisbeeren dazu gethan und zusammen ein wenig gekocht, bis die Johannisbeeren gar sind, denn solche mit einer Schaumkelle heraus genommen, das Masse rein ab- und wieder zu dem andern laufen lassen, und denn vollends wieder zu einem dicken Syrop gekocht, denn abkühlen lassen, die Johannisbeeren wieder dazu gethan und denn in Zuckergläser eingemacht. Wenn es nachwässert, wieder umgekocht, bis es steht, so bleiben sie gut.

Regula II.

Johannisbeeren auf eine andre Art einzumachen.

Man nehme schöne große reife Johannisbeeren, und mache sie behende von den Stengeln, und denn zu einem jeden Pfund Johannisbeeren ein halb Pfund fein gestoßenen Zucker, solches zusammen eine Schicht um die andere in ein Geschirr gethan, übers Feuer gesetzt und ein wenig gekocht, denn heraus genommen und ferner wie vorher gemacht.

Regula 12.

Stachelbeeren einzumachen, daß sie grün bleiben.

Man nehme dazu schöne große Stachelbeeren, weil sie noch etwas hart und grün sind, von Blüten und Stengeln sauber rein gemacht, denn mit einem Stecknadel-Knopf die kleinen Steine behende herausgeholt, und denn in kalt Wasser gethan und einige Stunden darin liegen lassen, hernach in einen kupfernen Kessel oder Pfanne gethan, kochend Wasser darauf gegossen, zugedeckt