

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 11. Johannisbeeren auf eine andre Art einzumachen.

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

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 gestohenen 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

H h 5

und