

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 12. Stachelbeeren einzumachen, daß sie grün bleiben.

**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 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

H h 5

und

und eine Nacht damit stehen lassen, denn aus dem Wasser in eine Schüssel gethan und mit ein wenig scharfen Weinessig besprenget und wieder eine Nacht damit stehen lassen, denn auf einem reinen Tuch von einander gelegt, daß sie recht abtrocknen, denn in Zuckergläser eingemacht, und gekochten oder geläuterten Zucker, der etwas abgekühlt ist, darüber, und denn alle 3 oder 4 Tage den Syrop abgegossen und umgekocht und allemal ein Stück frischen Zucker mit dazu gethan, bis man sieht, daß es dick und gut bleibt. Und so kann man das lehtemal die Stachelbeeren nur eben einmal mit dem Zucker aufkochen lassen, denn gleich wieder herausgenommen und den Zucker ferner zur völligen Dicke gemacht oder gekocht, denn abkühlen lassen und lauwarm zusammen eingemacht. Wenn man, wie vorher gemeldet, das kochende Wasser auf die Stachelbeeren gießt, womit sie eine Nacht verdeckt stehen müssen, so thue man ein Stückchen Campher, als eine Haselnuß groß, mit darein, sie werden schön grün darnach, den Campher kann man hernach wieder heraus nehmen.

## Regula 13.

## Stachelbeeren einzumachen auf eine andre Art.

Man nehme schöne große klare Stachelbeeren, weil sie noch grün und etwas hart sind, die Blüte und Stengel sauber abgemacht und mit einer Stecknadel einige Löcher eingestochen und in kalt rein Wasser gethan, denn heraus genommen und kochend heiß Wasser darauf gegossen, zugedeckt und darin  
kalt