

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 19. Melonen einzumachen.

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

Regula 18.

Pflaumen, die grün bleiben.

Die Pflaumen muß man abnehmen, wenn sie zwar meist reif, aber doch noch ein wenig hart sind, denn die blaue Haut abgezogen, in ein Glas gethan, und es im übrigen damit gemacht, wie mit den vorhergehenden. Auch kann man den Zwetschen und Pflaumen die schwarze Haut abziehen, in der Mitten von einander schneiden, die Steine herausnehmen, und denn wie oben bey Regula 15. wie die Pfirsig und Apricosen einmachen.

Regula 19.

Melonen einzumachen.

Man nehme recht schöne reife Melonen, und schneide sie in länglichte Stücken, denn sauber abgeschält und inwendig das Weiße heraus geschnitten, denn guten Weineßig darauf gegeben und einige Tage damit stehen lassen, denn abgegossen und noch einmal frischen Eßig darauf und wieder ein paar Tage damit stehen lassen, und denn auf einen Tuch gelegt, daß sie abtrocknen, denn in geläutertem Zucker gekocht, aber nicht allzu weich, denn herausgenommen und den Zucker oder das Masse rein ab- und wieder zu dem andern laufen lassen, den Zucker vollends gekocht, bis er steht, denn abfühlen lassen und zusammen in ein Zuckerglas eingemacht, und so oft es nöthig thut, abgegossen, und umgekocht, bis er steht; so ist es recht und sehr schön.

Regula

Regula 20.

Melonen auf eine andere Art einzumachen.

Man nehme die Melonen, ehe sie allzu überreif werden, solche wie vorher gepuht und in Stücken geschnitten, denn solche drey bis vier Tage in eine Lake gelegt, denn solche abgegossen und wieder in eine frische Lake gelegt, und abermal ein paar Tage damit stehen lassen, darnach einige Tage in frischem Wasser ausgewässert, und denn in reinem Wasser gekocht, bis sie nach Gutmünken recht sind, denn aufgelegt, daß sie trocken werden, und denn mit dünn geläutertem Zucker eingemacht, und so oft er dünn wird, immer nachgekocht, und allemal ein wenig stärker, bis es steht, so sind sie recht. Man kann auch ganz kleine Melonen also einmachen. Oder auch, die Melonen wie vorher gepuht, in Stücken geschnitten, einige Tage mit ein wenig Salz eingesprenget, denn wieder ausgewässert und abtrocknen lassen, und denn in geläutertem Zucker mürbe gekocht, mit einer Schaumkelle heraus genommen, das Masse rein ab- und zu dem andern laufen lassen, und sodann den Zucker gekocht, bis er beginnet einen Faden zu ziehen, denn beydes abkühlen lassen und also eingemacht.

Regula 21.

Aepfel oder Birnen einzumachen.

Man muß diese Früchte einmachen, wenn man sie frisch vom Baum nimmt, und zwar solche, welche nicht zu saftig oder wässerig sind, die Vorstorfer-Aepfel sind wohl die besten, und Birnen muß man