

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 20. Melonen auf eine andere Art einzumachen.

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

## 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