

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 21. Aepfel oder Birnen 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

man sich auch eine gute Art erwählen, diese werden denn sauber abgeschält, in der Mitten von einander und die Kernhäuser heraus geschnitten, denn einige Stunden in rein Wasser gelegt, denn so macht man nach Proportion, als man viel einmacht, geläuterten Zucker, die Äpfel oder Birnen aus dem Wasser genommen und mit einem Tuch ganz trocken abgewischt, denn gleich in den Zucker gethan, denn wenn sie eine Weile trocken liegen, so werden sie schwarz, denn so läßt man sie nur nach Gutdünken ein ganz wenig in dem Zucker kochen, aber ja nicht zu mürbe, die Birnen können nach ihrer Art wol ein wenig länger kochen als die Äpfel, denn heraus und auf eine Schüssel gethan, das Masse rein wieder zu dem andern ablaufen lassen, und sodann den Zucker ferner gekocht, daß er recht dick wird, denn abkühlen lassen und zusammen eingemacht. Wenn der Zucker dünn wird, so gießt man ihn ab und wieder ein wenig gekocht, aber allemal kalt wieder darauf gegossen, dieses so lange continuiert, bis es steht, so sind sie recht.

### Regula 22.

#### Die kleinen Zuckerbirnen einzumachen.

Man nehme von diesen Birnen so viel einem beliebt, welche nicht fleckigt sind, solche sauber abgeschält und die Stengel nur halb abgeschnitten, und sodann es in allen Stücken eben so damit gemacht als vorher, so werden sie auch recht schön.

Regula