

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 26. Von allerhand Säften einzukochen.

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

dünne wird, so muß man mit einer Schaumfelle die Schalen herausnehmen, das Masse rein ab- und zu dem andern laufen lassen, und sodann den Zucker wieder zur gehörigen Dicke gekocht, auch allemal ein Stück frischen Zucker dazu gethan, damit man Syrop genug habe, daß die Schalen damit bedeckt sind, dieses denn so lange continuet, bis es steht und gut bleibt, so sind sie recht schön und zu vielen Sachen mit großem Nutzen zu gebrauchen.

Regula 26.

Von allerhand Säften einzukochen.

Ein Quittensaft.

Man schäle eine ganze Parthey Quitten, solche auf einer Reibe gerieben und sodann den Saft herausgepreßt, denn so nehme man zu jedem Nößel Saft ein halb Pfund oder drey Viertelpfund Zucker, den Zucker erstlich ein wenig geläutert oder gekocht, daß er klar wird, und sodann den Saft dazu gethan und zusammen gekocht, daß, wenn man ein wenig auf einem Teller abkühlen läßt, es alsdenn wie ein Gallert steht, so ist es recht.

Zweytens.

Von allerhand schönen Aepfeln und Birnen wird es auch also gemacht.

Drittens.

Von Himbeeren, von Erdbeeren, Maulbeeren und allen dergleichen werden alle also gemacht.

### Viertens, Kirschen- und Johannisbeeren-Saft.

Die Johannisbeeren muß man von den Stengeln abstreifen und denn in ein Geschirr thun, das nicht kupfrig ist, denn aufs Feuer gesetzt und wohl durchgemüset, bis es heiß wird, und der Saft völlig herausgeht, und denn durch ein Tuch gewrungen, denn so kann man den Saft ein paar Stunden stehen lassen, denn noch einmal durch ein Tuch gegossen oder durchgeklärt, daß er recht klar und schön wird, und denn wie vorher gekocht und gemacht, so wird er recht gut und schön. Mit den Kirschen macht man es eben so, will man aber haben, daß der Saft nach den Kernen schmecken soll, so stößt man die Steine klein, gießt ein wenig von dem Saft darauf, läßt es zusammen ein paarmal aufkochen, denn durchgewrungen und durchgeklärt, und sodann ferner gemacht als vorher, so wird es auch recht gut. Nur dieses ist zu erinnern, daß man, nachdem die Säfte sauer oder süß sind, auf jedes Nößel Saft, welches ohngefähr ein Pfund ist, ein halb Pfund oder drey Viertelpfund, oder auch wol ein ganzes Pfund Zucker nehmen kann.

#### Regula 27.

### Johannisbeeren- oder Kirschensaft ohne Zucker einzukochen.

Dieser Saft, er sey von Kirschen oder von Johannisbeeren, wird eben so ausgepreßt als vorher, und auch noch einmal durchgeklärt, denn gekocht und wohl geschäumt, bis er wie ein Gallert steht,  
in