

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 27. Johannisbeeren- oder Kirschensaft ohne Zucker einzukochen.

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

### 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

in währendem Kochen muß man ihn fleißig rühren, daß er nicht anbrennt, denn ein wenig verschlagen lassen und in ein Glas gethan und verwahrt. Dieser Saft ist sehr schön an vielen Sosen und Speisen, solchen eine schöne Farbe und einen guten Geschmack damit zu geben. Sollte er auch nach etlichen Tagen nachwässern oder dünn werden, so muß man ihn gleichfalls umkochen.

## Regula 28.

Eine Erinnerungß-Regel wegen der vorherstehenden eingemachten Sachen und Säfte.

Alle eingemachte Sachen und Säfte, sie mögen seyn wovon sie nur immer wollen, die halten sich nicht, bis sie einigemal umgekocht worden sind, und weil sie bey dem Umkochen leicht verderben oder verdorben werden können, so muß man es bey allen eingemachten Sachen, wenn man sie umkochen will, also machen, nämlich, man macht alles behende aus den Gläsern in eine Pfanne, und setzt es anfänglich auf nicht allzu starkes Feuer, daß es nur allmählich heiß und dünn wird, denn die Sachen mit einer Schaumkelle behende herausgenommen und das Masse wieder zu dem andern rein ablaufen lassen, nach Proportion ein Stück Zucker dazu gethan, und auf nicht allzustarkem Feuer ordentlich gekocht und mit umgerührt, und denn öfters einige Tropfen auf einem zinnernen Teller abgekühlt und probiret, ob es steht, sobald es als wie ein Gallert steht, wenn es kalt ist, so ist es recht und so