

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

21. Melonen einzumachen

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

316 Verschiedene Früchte einzumachen.

$\frac{1}{4}$ Stunde sieden, füllt dann den Saft in Bouteillen. Er ist sehr gesund unter dem Wasser zu trinken, sowohl für Kranke, als auch im Sommer bei großer Hitze.

21. Melonen einzumachen.

Man nimmt eine reife Melone, schält sie, schneidet sie in länglichte Stücke, legt sie auf eine porzellanene Schüssel, siedet, wenn es eine große Melone ist, 3 Schoppen Weinessig mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, schäumt ihn ab und läßt ihn eine Weile kochen; dann gießt man ihn über die geschnittene Melone und deckt sie zu. Wenn sie wieder kalt ist, so schüttet man den Essig wieder in eine Pfanne, läßt ihn siedend werden, und hernach schüttet man ihn wieder über die Melonenschnitten, dieses muß 3mal so gemacht werden. Wenn dieses 3mal so gemacht worden ist, so werden die Melonenschnitze in ein dazu bestimmtes Glas gethan, mit ganzem Zimmt und Nagelein bestreut, der Essig noch einmal siedend gemacht und dann nur lau darein gegossen. Dann wird es mit Papier zugebunden und zum Gebrauch aufbewahrt.

22. Ganze Merabellen einzumachen.

Man nimmt 60 Merabellen, schneidet die Stiele halb ab, thut sie hernach in siedendes Wasser, läßt sie einmal aufsieden, nimmt sie mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, läßt das Wasser ablaufen, thut dann $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in 2 Schoppen Wasser, in welchem die Merabellen gekocht haben, läßt ihn in demselben ein wenig einkochen, schäumt ihn fleißig ab, läßt die Merabellen noch 2mal aufwallen, legt sie in eine porzellanene Schüssel, läßt den Saft noch einige Minuten kochen; dann schüttet man ihn an die Merabellen, und den zweiten Tag schüttet man den Saft wieder in die Pfanne, läßt sie wieder aufwallen, den dritten Tag wird der Saft unter stetem Schütteln gut eingekocht; wenn die Merabellen erkaltet sind, thut man sie in ein Glas, bindet es fest zu, sticht kleine Löchlein mit einer Stecknadel in das Papier und bewahrt sie zum Gebrauche auf.