

11. Preiselbeeren einzumachen.

Die Preiselbeeren werden verlesen, die faulen und vertrockneten hinweg gethan, dann die brauchbaren gewaschen und mit Zucker aufgesetzt. Zu 3 ½ Liter Beeren nimmt man ein Pfund, will man sie recht süß haben, zwei Pfund Zucker und läßt sie in ihrem eigenen Saft kochen. Man schäumt sie, bis sie zu einem steifen Brei und gar gekocht sind und füllt sie dann in Gefäße zum Aufbewahren. Will man sie auf den Tisch bringen, so kann man sie zuvor portionenweise
5 noch mit Zucker und etwas Wein vermischen.

(84 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap599.html>