

14. Melonen einzumachen.

Man schält die Melonen, löst die Kerne heraus, schneidet sie in lange, feine Scheiben, thut diese in einen Napf, bestreut sie mit dünnem, feinem Zucker und läßt sie so ein paar Tage stehen. Dann nimmt man sie heraus, wiegt die Melonen und rechnet auf jedes Pfund von denselben ein Pfund Zucker und einen halben Liter Essig oder Wein. Damit läßt man die Melonen weich kochen, packt sie in Gläser, gießt die Sauce darüber und stellt sie an einen geeigneten
5 Ort.

Zuckergurken macht man ebenso wie die Melonen.
(87 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap602.html>