

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 622. Aepfel-Schnee.

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

## Regula 621.

## Quitten = Schnee.

Man nimmt ein gutes Theil Quitten, nachdem man viel machen will, solche erstlich in Wasser mürbe gekocht, denn abgeschälet und das Fleisch mit einem Messer von den Kernhäusern abgeschabt, denn klein gemüset und durch einen Durchschlag gerieben, denn in eine tiefe Schüssel oder eine Casferoll gethan, und bey einer Stunde immer nach einer Seite gerühret, Zucker, als nach Gutdünken nöthig ist, geriebene Citronschalen und gestoßenen Zimmet kann man gleich anfangs mit darein thun, und denn so kann man auf 30 bis 35 Quitten 6 Eyerweiß nehmen, solche eins nach dem andern auf einem Teller mit einem Messer klein schlagen und nach gerade zu den Quitten thun, und immer gerühret, bis es recht knirschet, denn eine silberne oder blecherne Schüssel mit Butter bestrichen, und so es nöthig thut, vorher einen kleinen Rand um eine Schüssel gesetzt, das Angerührte dahinein gethan, in eine Tortenpfanne gesetzt und gebacken, und wenn es im vollen Aufsteigen ist, so streuet man gestoßenen Zimmet und Zucker etwas dick darüber, so wird es recht schön. Wer eine solche Schüssel nicht hat, der mache einen Boden von feinem mürben Teig in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset und darin gebacken, oder in einen blechernen Rand, wie es einem am besten beliebet.

## Regula 622.

## Aepfel = Schnee.

Man nehme ohngefähr 30 bis 35 gute Aepfel,  
die

die nicht wässerig sind, solche mit einem Messer überher eingerisset und denn auf dem Rost gebraten, aber nicht zu weich, sondern fleißig umgekehrt, denn die Schale oder Haut abgezogen, das Fleisch mit einem Messer abgeschabet, und denn in einer Casseroll ganz klein gerieben oder durch einen Durchschlag getrieben, denn auch Zucker, geriebene Citronschalen und gestoßenen Zimmet darunter gethan, und eine gute Zeit immer nach einer Seite gerühret, denn von 6 Ehern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen, solches dazu gethan, und wieder wohl gerühret, denn einen blechernen Rand auf einem Bogen Papier befestiget, solchen mit Butter bestrichen, das Angerührte dahinein gethan und gebacken.

Regula 623.

Mandel-Späne.

Man kann ein oder zwey Pfund Mandeln nehmen, nachdem man gebrauchet, auch, so man will, kann man den vierten Theil bittere Mandeln dazu nehmen, und solche denn klein stoßen, und denn auf ein Pfund Mandeln ein halb Pfund fein geriebenen Zucker, hat man aber bittere Mandeln mit dazu genommen, so muß man drey Viertelpfund Zucker nehmen, dieses mit den Mandeln wohl durch einander gerühret, denn auf ein Pfund Mandeln 6 Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gerühret, denn ein Eisenblech, als die Becker gebrauchen, sauber rein und warm gemacht, und denn mit reinem Wachs wohl beschmieret, denn von den angerührten Mandeln als einen

Dd 5

Mes.