

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 2. Welche Nüsse weiß einzumachen.

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

mit Wasser so mürbe gekocht, daß man mit einem steifen Strohhalm hinein stechen kann, denn aufgelegt, daß sie abtriefen, und denn eine jede Nuß mit Megelein und Zimmet besteckt und in ein weites Zucker-Glas eingepackt, denn so kocht man einen guten Syrop von Hutzucker, läßt ihn ein wenig verschlagen, und gießt ihn denn über die Nüsse, daß sie bedeckt sind, denn läßt man sie einige Tage stehen, bis der Syrop nachläßt oder dünn wird; denn abgegossen und wieder zur gehörigen Dicke gekocht und laulich übergegossen, und solches einige mal gethan, bis der Syrop nicht mehr nachläßt oder gährt, so sind sie recht. Man muß aber allezeit, wenn man den Syrop umkocht, ein Stück frischen Zucker dazu thun, sonst hat man zuletzt zu wenig.

Regula 2.

Welsche Nüsse weiß einzumachen.

Man muß die Nüsse nehmen um die Zeit, wenn die Nuß sich recht völlig gefest hat, doch also, daß das Holz nicht allzu hart ist, denn alle das Grüne bis an das Weiße sauber abgeschält, in frisch Wasser gethan und einige Stunden allemal frisch Wasser gegeben, denn in frischem Wasser mürbe gekocht, gegen dem, daß sie bald mürbe sind, kann man ein wenig Alaun mit dabey thun, aber nicht lange damit kochen lassen, denn heraus und in frisch Wasser gethan und ein paar Nächte immer frisch Wasser gegeben, denn auf ein Tuch gelegt, daß sie abtrocknen, und denn in ein Glas eingepackt und Zucker

zu einem dicken Syrop gekocht und laulicht darüber, und wenn es nach etlichen Tagen nachläßt oder dünn wird, so muß es wie das Vorhergehende gleichfalls ein paarmal umgekocht werden, bis es steht, so sind sie gleichfalls recht.

Regula 3.

Kirschen einzumachen.

Man nehme recht schöne Kirschen, so viel man beliebt, und schneide die Stengel kurz ab, und denn so nehme man 2 Pfund Kirschen, 1 Pfund fein gestoßenen durchgeseibten Zucker, denn so thue man eine Hand voll Kirschen in eine Pfanne und setze sie übers Feuer und immer umgeschüttelt, daß sie nicht anbrennen; wenn die Kirschen anfangen wollen zu knirschen, so thut man einen Löffel voll von dem durchgeseibten Zucker dazu, und wieder eine Hand voll Kirschen, und sodann wieder umgeschüttelt, dieses so lange gethan, bis die Kirschen und der Zucker all ist, denn so lange umgeschüttelt, bis eine rechte Brühe oder Suppe darauf ist, und denn ein wenig gekocht, bis nach Gutdünken die Kirschen recht gar sind, denn mit einer Schaumfelle die Kirschen behende heraus genommen, das Masse muß man rein ab- und wieder zu der andern Suppe laufen lassen, denn in kleine weite Zuckergläser eingepackt, die Suppe zu einem dicken Syrop gekocht und laulicht darüber, denn vollends abkühlen lassen, zumachen und verwahren. Sollte der Syrop nachlassen oder dünn werden, so muß man ihn gleichfalls ein paarmal umkochen, bis er steht; so ist es recht.

Regula