

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 14. Quitten einzumachen.

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

Kalt werden lassen, hernach in rein kalt Wasser gethan und ein paar Tage mit öfterm reinen Wasser wohl ausgewässert, denn auf reine Tücher gelegt, daß sie wohl abtrocknen, denn nach Gutdünken so viel Zucker, als nöthig seyn mag, zu einem ziemlichen dicken Syrop gekocht, die Stachelbeeren in Gläser gemacht und den Syrop warm darüber, mit dem Umfochen wird es gehalten wie vorher.

Regula 14.

Quitten einzumachen.

Man nehme schöne Quitten, die nicht fleckigt sind, so viel als man einzumachen beliebt, solche abgeschält und in halbe oder 4 Theile geschnitten, die Kernhäuser und alles Harte sauber heraus gemacht, und denn so kann man es auf verschiedene Arten also machen, nämlich: hat man die Quitten überflüssig, so kann man solche abschälen, auf einer Reibe klein reiben, und sodann den Saft heraus pressen. Man kann auch Äpfel oder Birnen in einem großen hölzernen Mörzel klein stoßen, und sodann den Saft heraus pressen, diesen Saft muß man denn erstlich durch einen Tuch klären, denn zum Feuer setzen und die Quitten darein kochen, daß sie zum Einmachen recht sind, denn auf ein Tuch gelegt, daß sie abtrocknen und abkühlen, und so der Saft, darein die Quitten gekocht sind, trüb und unrein geworden, so muß man ihn durch ein Tuch klären, und denn nach Gutdünken so viel Zucker dazu, daß es ein guter Syrop werden kann, dieses zusammen gekocht, bis es etwas dick wird, denn abgenommen und abkühlen lassen, die Quitten
legt

legt man denn in Zuckergläser, und so man will, thut man zwischen eine jede Lage etwas gröblich geschnittene Megelein und Zimmet, und sodann den Syrop darüber, wenn es umgekocht wird, allemal ein Stückchen Zucker dazu und auch den Syrop vorher abkühlen lassen. Will man die Quitten nicht im ausgepreßten Saft kochen, so kann man sie vorher in Wasser oder dünn geläutertem Zucker gar kochen, und denn damit gemacht, wie vorher angezeigt. Man kann auch Quitten mit Honig einmachen, als nämlich: Die Quitten erstlich in Wasser mürbe gekocht und aufgelegt, daß sie trocknen, denn guten weißen Jungfernhonig wohl geläutert, zu einem Syrop eingekocht, und denn damit eingemacht als vorher.

Regula 15.

Pfirsig und Apricosen einzumachen.

Diese Früchte muß man einmachen, ehe sie mürbe werden, man muß sie sauber und dünn abschälen, von einander schneiden und die Steine behende heraus nehmen, denn zu jedem Pfunde Früchte ein Pfund Zucker genommen, solchen gekocht und geläutert, bis er ziemlich dick wird, denn die Früchte hinein und nur einmal darin aufgekocht, denn mit einer Schaumfelle behende herausgenommen, den Zucker noch etwas nachgekocht, aber eben nicht allzu dick, denn beydes abkühlen lassen und zusammen eingemacht, und wenn es nachwässert, wieder abgegossen und umgekocht, bis es steht, so ist es recht.

Regula