

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 25. Citronen- und Pommeranzenschalen auf eine andere Art einzumachen.

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

Regula 23.

Pommeranzenschalen einzumachen.

Man schneidet die Pommeranzenschalen in vier Theile, und das Weiße alles herausgeschnitten, und denn 6 oder 8 Tage nach einander alle Tage in frisch Wasser gelegt, denn in frischem Wasser gekocht, bis sie ein wenig weich werden, denn herausgenommen und trocknen lassen, hernach in geläutertem Zucker ferner gekocht, bis sie recht sind, denn herausgenommen, den Zucker zur völligen Dicke gekocht, abgekühlt und also eingemacht, mit dem Nachkochen macht man es wie mit allen vorhergehenden.

Regula 24.

Citronschalen einzumachen.

Man nehme schöne frische Citronen, und schneide die Schalen in zierliche länglichte Stücke, und gleichwie vorher die Pommeranzenschalen 8 oder 9 Tage ausgewässert, und ferner es in allen Stücken damit auch also gemacht, so werden sie recht gut.

Regula 25.

Citronen- und Pommeranzenschalen auf eine andere Art einzumachen.

Man nehme Citronen oder Pommeranzen, welches und wie viel man einzumachen gedenkt, und schneide sie in vier oder in drey Theile oder auch nur halb entzwey, nachdem sie groß oder klein sind, denn das inwendige Weiße herausgemacht, und die kleinen weißen Fädchens oder Haut herausgezogen, denn die Schalen in frisch Wasser eine Nacht

Si

ein.

eingeweicht, und denn einen Kessel oder Pfanne mit Wasser über dem Feuer gesetzt und eine gute Hand voll Salz darein gethan und zusammen aufgekocht, denn die Schalen hinein gethan und wieder aufgekocht, denn abgenommen, und wenn es vom Kochen aufhält, wieder aufgesetzt, solches 6 bis 8 mal gethan, denn herausgenommen, in ein Geschirr gethan und frisch kalt Wasser darüber gegossen, und sodann 9 bis 10 mal alle Stunden frisches Wasser gegeben, denn wieder einen Kessel mit Wasser zum Feuer gesetzt, und wenn es kocht, die Schalen wieder hineingethan und gekocht, bis nichts salziges mehr darinnen ist, man gießt wol das erste Wasser ein oder zweymal ab, und allemal kochend Wasser wieder darauf, daher man solches dazu in Bereitschaft haben muß, kalt Wasser muß ja nicht dazu, sonst werden sie hart, und werden also immer im Kochen gehalten, bis sie genug haben, denn zwischen einen saubern Tuch gelegt, daß sie trocken werden, und inwendig mit einem saubern Tuch rein ausgewischt, ordentlich eingelegt, darin man sie einmachen will, und denn so viel Zucker gekocht oder geläutert, als nach Proportion nöthig seyn kann, zu 4 guten großen Citronen oder Pommeranzen kann ein Pfund Zucker genommen werden, den Zucker wohl geklärt und ein wenig hart gekocht, denn solchen ein wenig abkühlen lassen, und sodann über die Schalen gegeben, hernach alle zwey oder drey Tage, wenn es dünne wird, zusammen in eine Pfanne gegossen und übers Feuer gesetzt, sobald aber als es warm und der Syrop dünne

dünne wird, so muß man mit einer Schaumfelle die Schalen herausnehmen, das Masse rein ab- und zu dem andern laufen lassen, und sodann den Zucker wieder zur gehörigen Dicke gekocht, auch allemal ein Stück frischen Zucker dazu gethan, damit man Syrop genug habe, daß die Schalen damit bedeckt sind, dieses denn so lange continuet, bis es steht und gut bleibt, so sind sie recht schön und zu vielen Sachen mit großem Nutzen zu gebrauchen.

Regula 26.

Von allerhand Säften einzukochen.

Ein Quittensaft.

Man schäle eine ganze Parthey Quitten, solche auf einer Reibe gerieben und sodann den Saft herausgepreßt, denn so nehme man zu jedem Nößel Saft ein halb Pfund oder drey Viertelpfund Zucker, den Zucker erstlich ein wenig geläutert oder gekocht, daß er klar wird, und sodann den Saft dazu gethan und zusammen gekocht, daß, wenn man ein wenig auf einem Teller abkühlen läßt, es alsdenn wie ein Gallert steht, so ist es recht.

Zweytens.

Von allerhand schönen Aepfeln und Birnen wird es auch also gemacht.

Drittens.

Von Himbeeren, von Erdbeeren, Maulbeeren und allen dergleichen werden alle also gemacht.