

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 29. Apricosen zu trocknen.

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

muß man es gleich vom Feuer abnehmen, denn wenn es zu stark und zu viel kocht, so wird es schwarz, hart und zehre, und verliert auch seinen besten Geschmack und Ansehn, daher muß man vorsichtig damit umgehen, und es lieber einmal mehr umkochen, so hat und bekommt man recht was Gutes.

Regula 29.

Apricosen zu trocknen.

Man nehme schöne große Apricosen, wenn sie noch ein wenig härtlich sind, dieselben sauber abgeschält, in der Mitten von einander geschnitten, den Stein herausgenommen und gleich in rein kalt Wasser gethan, und denn so viel Pfund Apricosen, so viel Pfund Zucker kann man auch nehmen, denselben wohl gekocht und geläutert, bis er recht dick wird, denn abgenommen und ein wenig abkühlen lassen, unterdessen die Apricosen aus dem Wasser genommen, ganz trocken ausgeschwenket und in den halb warmen Zucker gelegt, und so lange stehen lassen, bis der Zucker beginnet kalt zu werden, denn so zusammen aufs Feuer gesetzt und kochen lassen, daß der Zucker wieder zu seiner vorigen Probe kömmt, denn abgenommen und zusammen in eine steinerne Schüssel gethan, und eine Nacht in einer warmen Stube stehen lassen, denn mit zween Löffeln Stück vor Stück behende herausgenommen, den überflüssigen Zucker ein wenig behende ausgedrückt, denn auf Schiefersteine gelegt und in einer warmen Stube getrocknet: unterdes-

sen

fen da sie trocken, kann man die ausgenommenen Steine aufschlagen, den inwendigen Kernen die braune Haut abmachen und in die Apricosen stecken.

Regula 30.

Äpfel zu trocken.

Dazu muß man schöne Borstorfser - Äpfel nehmen, solche sauber abgeschält, in der Mitten durch, und die Kernhäuser behende herausgeschnitten und sogleich in rein kalt Wasser gethan, denn einen Kessel mit Wasser zum Feuer gesetzt, und wenn es anfängt zu kochen, die Äpfel darein gelegt und langsam gekocht, bis die Äpfel nach Gutedünken durch und durch ein wenig weich sind, aber ja nicht zu mürbe, denn mit einem Schaumlöffel behende herausgenommen und in frisch kalt Wasser gethan, daß sie ganz darin abkühlen, denn auf Tücher gelegt, daß sie rein abtrocknen, und denn so nimmt man so viel Zucker, als man nach Proportion Äpfel genommen hat, daß sie darin schwimmen können; weil der Zucker sehr verkocht, so muß man etwas mehr als auf ein jedes Pfund Äpfel ein Pfund Zucker nehmen, sodann den Zucker ganz dick und stark geläutert, und denn eben so gemacht als vorher die Apricosen.

Regula 31.

Birnen zu trocken.

Mit denen Birnen macht man es eben so, als mit den Äpfeln, nur daß man darnach sieht, daß die