

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 31. Birnen zu trocknen.

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

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

## Regula 30.

## Äpfel zu trocknen.

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 trocknen.

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

die Birnen nicht zu mürbe und wässerig sind, die sogenannten Faulenzer = Birnen sind am besten, oder sonst gute harte Birnen, die nicht steinigt sind.

### Regula 32.

#### Citronen- und Pommeranzenschalen zu trocknen.

Die Citronen- oder Pommeranzenschalen präpariret und schneidet man, als wenn man solche nach Regula 23 und 24. einmachen will, aber nicht so lange ausgewässert, sondern nur einige Stunden ein paarmal frisch Wasser gegeben, denn einen Kessel mit Wasser zum Feuer gesetzt, und wenn es anfängt zu kochen, so thut man die Schalen darein, und läßt sie kochen, daß sie weich und mürbe werden, denn in kalt Wasser gethan, daß sie wohl abfühlen, denn herausgenommen, daß sie abtrocknen, denn so viel Zucker zum Feuer gesetzt, als man nach Proportion nöthig haben mag, solchen erstlich geklärt und geläutert, denn die Schalen darein gethan und so lange in dem Zucker gekocht, bis es ziemlich dick wird, und denn ferner gemacht, wie vorher mit den Apricosen.

### Regula 33.

#### Weintrauben zu trocknen.

Die Weintrauben muß man nehmen, ehe sie reif werden, solche denn so viel genommen, als einem beliebt, und an einer Seite nur ein wenig aufgeschnitten und mit einem Stecknadelpf die kleinen