

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 33. Weintrauben zu trocknen.

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

die Birnen nicht zu mürbe und wässerig sind, die sogenannten Faulenzen = 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 Stecknadelpnopf die kleinen

nen Steine behende herausgeholt, daß die Trauben nicht verdrückt werden, denn einen kupfrigten Kessel mit Wasser zum Feuer gesetzt, und wenn es kocht, vom Feuer abgenommen, die Trauben darein gethan, zugedeckt, und eine Nacht darin stehen lassen, so werden sie grün, denn aufgelegt, daß sie rein abtrocknen, und sodann den Zucker geläutert und gekocht, bis er ziemlich dick ist, denn abgenommen und abkühlen lassen, die Trauben in eine sternerne Schüssel gethan und den gekochten Zucker lauwarm darüber gegossen, und 24 Stunden also stehen lassen, denn so gießt man den Zucker rein ab, thut ein Stück frischen Zucker dazu, und läßt es wieder zur vorigen Dicke kochen, denn abkühlen lassen, und wieder lauwarm über die Trauben gegeben und abermal 24 Stunden damit stehen lassen, solches 3 bis 4 mal gethan, das leztmal muß der Zucker ziemlich dick gekocht werden, und wenn er vom Feuer genommen wird, so thut man die Trauben ganz darein und läßt sie in dem Zucker erkühlen, bis der Zucker recht dick darauf wird, denn herausgenommen und getrocknet.

Regula 34.

Stachelbeeren zu trocknen.

Die Stachelbeeren werden eben so zubereitet und gemacht, wie vorher die Weintrauben.

Regula 35.

Kirschen zu trocknen.

Man nehme so viel Kirschen, als einem beliebt,

Si 5

so