

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 34. Stachelbeeren zu trocknen.

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

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