

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 35. Kirschen 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

so frisch als sie vom Baum kommen, solche an einer Seite aufgeschnitten und den Stein heraus genommen, man muß aber behende damit umgehen, daß die Kirschen nicht zerdrückt werden, denn nach Proportion so viel Zucker geläutert, als dazu nöthig seyn kann, denn solchen abkühlen lassen, über die Kirschen gegeben und 24 Stunden stehen lassen, denn abgegossen, und ohne daß man frischen Zucker dazu thut, wieder zu seiner vorigen Dicke gekocht und lauwarm wieder über die Kirschen gegeben und wieder 24 Stunden also stehen lassen, solches 3 bis 4 mal gethan, das letztemal den Zucker ganz hart gekocht, und wenn er vom Feuer genommen wird, die Kirschen darein gethan und zusammen kalt werden lassen, denn herausgenommen und getrocknet.

Regula 36.

Pfirsig zu trocknen, die grün sind.

Man nimmt unreife grüne Pfirsig, und kocht sie in Wasser ein wenig weich, und sodann den Kern herausgenommen, in eine steinerne Schüssel gethan, und dünn geläuterten Zucker darüber gegossen, aber laulich, solches wie vorher 3 mal gethan, das letztemal die Pfirsig mit gekocht, daß der Zucker etwas dick wird, solches zusammen kalt werden lassen, und denn die Pfirsig herausgenommen und getrocknet.

Regula 37.

Quitten zu trocknen, daß sie weiß bleiben.

Man nehme schöne glatte Quitten und wische sie
sauber