

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 36. Pfirsig zu trocknen, die grün sind.

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

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