

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 37. Quitten zu trocknen, daß sie weiß bleiben.

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

sauber ab, daß nichts rauhes daran bleibt, denn gut Regen- oder Brunnenwasser zum Feuer gesetzt, und wenn es anfangen will zu kochen, so thut man die Quitten hinein und läßt sie kochen, bis sie durchher weich sind, denn auf einen Sieb gelegt, daß sie abkühlen und trocken werden, hernach in zwey Theile geschnitten, die Kernhäuser und das Harte rein heraus und sauber abgeschälet, denn so viel Zucker, als man meynt genug zu haben, so stark gekocht oder geläutert, daß er bald einen Faden zieht, die Quitten in eine steinerne Schüssel gethan und den Zucker lauwarm darüber gegossen, solches denn eine Nacht stehen lassen, alsdann den Zucker rein ablaufen lassen, und wieder mit frischem Zucker es also gemacht, und solches drey mal gethan, viermal ist noch besser, denn aufgelegt und getrocknet. Der Zucker, so allemal abgegossen wird, den kann man wieder zu andern Sachen gebrauchen, wird er aber zu denselbigen Quitten gebraucht, so werden sie roth. Wer solches nicht achtet, der kann den ersten allezeit wieder mit gebrauchen. Auch ist zu wissen nöthig, daß, wo man die Quitten weiß trocknen will, und der erste Zucker noch nicht fertig ist, wenn man sie abschält, so muß man sie gleich so lange in kalt Wasser thun, damit sie nicht anlaufen und schwarz werden, und wenn man sie aus dem Wasser nimmt, so muß man das Masse ganz trocken abschwenken und sodann den Zucker darüber, und so ferner gemacht, wie schon angezeigt ist.

Regula

Regula 38.

Zwetschen zu trocknen.

Man muß die Zwetschen nehmen, ehe sie zu reif und mürbe werden, von solchen die Haut ganz dünn abgeschält, denn in kochend Wasser gethan und ein wenig kochen lassen, daß sie etwas mürbe werden, denn auf einen Sieb gelegt, daß sie abtrocknen, und denn nach Gutdünken so viel Zucker ziemlich hart geläutert, als einem dünket nöthig zu seyn, solchen ein wenig abkühlen lassen, und denn die Zwetschen darein gethan, zusammen aufs Feuer gesetzt und gemächlich ein wenig kochen lassen, bis die Zwetschen vollends gut sind, denn solche mit einem Schaumlöffel herausgenommen und auf eine zinnerne Schüssel gethan, den Zucker wieder darüber gegossen und etliche Stunden stehen lassen, denn die Zwetschen herausgenommen und irgendwo aufgelegt und in einer warmen Stube trocknen lassen; wenn man will, so kann man einige an einer Seite aufschneiden, den Stein herausnehmen und solche Zwetsche über eine andere Zwetsche, worin ein Stein ist, kleben, so werden sie groß und schön.

Regula 39.

Pflirsig zu trocknen.

Mit den Pflirsig macht man es eben so, als vorher mit den Zwetschen, sie werden aber nicht vorher in Wasser gekocht, sondern nur dünn und sauber abgeschält, auf dem Rost ein wenig gebräcktelt oder durchgehikt und denn nur gleich in geläutertem