

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 38. Zwetschen zu trocknen.

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

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