

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 39. Pfirsig 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

tem Zucker gekocht, und es denn in allen Stücken ferner gemacht, als vorher mit denen Zwetschen, so werden sie recht und gut.

Regula 40.

Mandel-Teig zu Marcipan.

Man nehme auf jedes Pfund fein gestoßene Mandeln ein Pfund fein geriebenen oder gestoßenen Zucker, dieses zusammen in einen Kessel oder Casseroll gethan und über gelindem Feuer mit einer hölzernen Keule wohl abgestoßen und abgerührt, daß, wenn man die Hand daran hält, solches nicht anklebt, so ist es recht, allzu heiß und trocken muß es nicht abgerührt werden, denn so thut man es heraus auf einen Backtisch, läßt es abkühlen und denn nur ein wenig durchgearbeitet: man kann ein wenig feine durchgeseibte weiße Stärke und fein durchgeseibten Zucker zusammen mengen, und solches zuweilen unterstreuen, wenn es sich ansetzen will, und so kann man von diesem Teige allerhand Figuren, große und kleine, wie und was einem beliebt, verfertigen und machen, und solches denn nur ganz gelinde ein wenig gebacken, daß es nur gleichsam trocknet, so wird alles recht und gut, was man davon macht.

Regula 41.

Marcipanen-Teig anderer Art.

Man nehme so viel frische Mandeln, als einem beliebt, solche in rein Brunnenwasser gethan und weichen lassen, bis die Schale abgeht, denn rein gemacht und nach gerade wieder in rein Wasser
ge.