

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 103. Stachelbeeren auf eine andere Art einzumachen.

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

gemacht, sauber abgewaschen und denn aufgegossen, daß sie wieder trocken werden, denn in jungen Franzwein zum Feuer gesetzt, daß er kochend wird, und wenn der Wein kocht, so thut man ein Theil Stachelbeeren, als völlig Raum darin haben, darein, und denn gleich vom Feuer abgenommen, und nur ein wenig darin stehen lassen, daß sie nur eben die Farbe verlieren und fein hart bleiben, denn wieder aufgegossen, daß sie trocken und kalt werden, denn kann man sie in kleine weite Zuckergläser, welche ohngefähr ein Quartier halten, hinein thun, und in jedes Glas etwas von dem Wein, wenn er kalt ist, zugegossen, aber nicht voll, sondern nur etwas, denn schneidet man ein rundes Papier nach der Größe des Glases, solches durch geschmolzen Wachs gezogen und über die Stachelbeeren gedeckt, alsdenn so muß man von Kork solche große Pfröpfe machen, die rund und glatt sind und just auf die Gläser passen, solche denn fest darauf gesetzt und mit warmen Pech zugепecht, denn in Keller oder sonst an einen kühlen Ort gesetzt, auch mit Sand über und über bedeckt, alle 3 oder 4 Wochen die Gläser umgekehrt und allezeit wieder mit Sand bedeckt, so können sie sehr lange conserviret werden. Und wenn man sie gebrauchen will, so werden sie eben so zurecht gemacht als die frischen, aber es gehört etwas mehr Zucker dazu.

Regula 103.

Stachelbeeren auf eine andere Art einzumachen.

Man kann dazu auf den Glashütten Bouteillen

len verfertigen lassen, welche kurze und weite Hälse haben, und denn die Stachelbeeren, wie vorher, rein gemacht, gewaschen und wieder abtrocknen lassen, und denn so roh in die Bouteillen gefüllt, daß sie ganz voll werden, von Kork große Pfropfen geschnitten und damit fest zugespöpft, daß kein Wasser darein kommen kann, denn legt man etwas Heu in einen großen breiten Kessel, und setzt so viel Bouteillen darauf, als hinein können, und gießt so viel kalt Wasser darauf, daß die Hälse nur einen Finger breit bloß stehen, denn zum Feuer gesetzt und fleißig untergehirt, daß sie bald kochen werden, sonst werden sie in die Bouteillen zu mürbe; wenn sie ein wenig gekocht haben, so muß man sie abnehmen, etwas kaltes Wasser zugießen, das kalte Wasser muß aber nicht an die Bouteillen kommen, sonst springen sie, denn noch eine kleine Weile also stehen lassen, und denn herausgenommen, daß sie vollends kalt werden, denn so muß man Pech schmelzen, daß es nicht zu heiß, aber doch fließend ist, die Pfropfe darin umkehren und wohl belaufen lassen, daß sie recht dick werden, denn in Sand gesetzt, aber den Hals unten gefehrt, und denn auch überher mit Sand bedeckt, so können sie sich auch lange halten. Oder: Man brühe die Stachelbeeren nur in Wasser, wie vorher gemeldet worden, daß sie hart und schön bleiben, denn abgegossen, daß sie abkühlen und abtrocknen, und denn in kleine weite Zuckergläser gethan, daß sie recht voll werden, ein rund geschnittenes gewächstes Papier darüber gelegt, und ferner mit geschmolzenem Wachs über-

gossen,

gossen, Papier und eine Blase darüber gebunden, in Sand gesetzt und auch mit Sand bedeckt, ist auch recht gut.

Regula 104.

Türkische Bohnen einzumachen.

Man muß dazu die jungen grünen halbreifen Bohnen nehmen, und an beyden Seiten die Haut dünn abschneiden, denn ganz fein und länglicht geschnitten, mit kochendem Wasser zum Feuer gesetzt und nur meist halb gar gekocht, denn auf ein Tisch-Tuch von einander geschüttet, daß sie rein ablecken und abkühlen. Oder auch nur klein geschnitten und so roh gelassen, denn etwas Salz darunter gemenet und in ein Fäßchen oder Topf gethan, einen Boden, der in das Gefäß passet, darauf gelegt, erstlich aber einen reinen Tuch darüber gedeckt, ein klein Gewicht darauf gesetzt, daß sie ein wenig nieder gedrückt und denn verwahrt. Wenn man sie gebrauchen will, so werden sie ein paar mal mit frischem Wasser ein wenig ausgewässert, und denn ferner wie die frischen Bohnen gekocht und gemacht.

Regula 105.

Grüne türkische Bohnen auf eine andere Art einzumachen.

Man nimmt gleichfalls die jungen nur halbreifen Bohnen dazu, und schneidet ebenfalls an beyden Seiten die Sehnen ganz dünne ab, denn abgewaschen und so ganz mit kochendem Wasser zum Feuer gesetzt und nur ein paar mal aufkochen lassen, denn aufgegossen, daß sie abkühlen,