

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 105. Grüne türkische Bohnen auf eine andere Art einzumachen.

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

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,

abkühlen, hernach Weineßig und gröblich gestoßen Pfeffer zusammen aufgekocht, und auch wieder kalt werden lassen, denn die Bohnen mit Köhlke und Lorbeerblättern in ein Fäßchen gepackt, den Boden wieder eingesezt, und den Eßig durch ein Zwickloch auch darauf gegossen, und solches auch fest zugemacht, denn an einem kühlen Ort verwahret und zuweilen umgekehret. Wenn man davon gebrauchen will, so muß man sie auswässern, denn klein schneiden, und kochen, wie gehörig.

Regula 106.

Kleine Augurken einzumachen.

Man nimmt die kleinen Augurken, die grün und schön sind, von solchen macht man die Blüthe, und, so lange Stengel daran sind, rein ab, die kleinen kurzen Stengel kann man wol nach Belieben daran lassen, denn rein abgewaschen, und 6 bis 8 Stunden in Brunnen-Wasser gelegt, und ein paar-mal frisch Wasser gegeben, denn auf ein Tuch gelegt, daß sie rein abtrocknen, denn einen guten Bier-essig oder Weineßig mit etwas Salz aufgekocht, und wieder abkühlen lassen, alsdenn legt man Dill und Kirschenblätter unten auf den Boden, und denn eine Schicht Augurken, und so eine Schicht um die andere, bis sie alle sind, und wer da will, der kann zuweilen ein wenig gestoßenen Grünspan dazwischen streuen, a) denn mit Salz gekochten Eßig  
darauf

a) Welches aber Niemanden zu rathen ist, so schön es ins Auge fällt, so schädlich ist es der Gesundheit.