

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 106. Kleine Augurken einzumachen.

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

abkühlen, hernach Weineßig und gröblich gestoßenen 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.

darauf gegossen, daß die Augurken bedeckt stehen, denn einen kleinen Deckel, der in das Gefäß passet, mit einem kleinen Gewicht darauf gelegt, daß sie nur ein wenig niedergedrückt, und denn fest zugemacht, sie halten sich beständig gut.

Wer da will, der kann auch etwas Pfeffer, Neglein und Muskatblumen, alles ganz bey dem Einmachen mit darunter mengen, solches ist auch sehr gut.

Regula 107.

Große Augurken in einer Lake einzumachen, welche man den ganzen Winter an Speisen gebrauchen kann.

Man nimmt dazu halbreife Augurken, wenn selbige noch grün sind, und ehe sie beginnen gelb zu werden, denn selbige auch wohl abgewaschen, und eine Nacht in Brunnen-Wasser gelegt, und denn mit Weinblättern, Pfirsigblättern, Dill und Thymian eine Lage um die andere in ein Fäßchen oder in einen großen Topf wohl eingepacket, denn eine gute gekochte Lake nach Reg. 75. gemacht, und solche entweder erstlich abkühlen lassen, oder nur kochend heiß darauf gegossen, daß die Augurken bedeckt seyn; wenn sie abgekühlt sind, so legt man einen Deckel, der sich darin paßt, und ein klein Gewicht darauf, daß sie ein wenig niedergedrückt liegen, und denn fest zugemacht oder verwahret. Wenn man davon gebrauchen will, so nimmt man nur so viel heraus, als man benöthiget ist, schneidet sie nur mit Schale und all in dünne Scheiben, denn ein paarmal in frischem Wasser ausge-