

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 107. Große Augurken in einer Lake einzumachen, welche man den ganzen Winter an Speisen gebrauchen kann.

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

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, Pflirsigblättern, Dill und Thymian eine Lage um die andere in ein Fäßchen oder in einen großen Topf wohl eingepacket, denn eine gute gefochte Lake nach Reg. 75. gemacht, und solche entweder erstlich abkühlen lassen, oder nur kochend heiß darauf gegossen, daß die Augurken bedeckt seyn; wenn sie abgekühlet 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-

ausgewässert, und denn nach Belieben an allerhand Ragouen und Fricasseen oder Brühen gebraucht, wie man will. Man kann sie auch in kleine Würfel schneiden, solches ist noch besser.

## Regula 108.

## Junge grüne Erbsen aufzuheben.

Man pflücket die Erbsen ab, wenn sie noch ganz jung und kaum halb gewachsen sind, und legt sie mit den Schoten in die Sonne, daß sie ganz trocken werden, hernach ausgemacht und verwahret, so kann man sie den ganzen Winter auf Schollen, und wie man sonst will, gebrauchen.

## Regula 109.

## Junge grüne Erbsen in eine Lake einzumachen.

Die jungen Erbsen muß man ausmachen, und denn in kochend Wasser thun, und nur ein oder zweymal aufkochen lassen, denn aufgegossen, daß sie rein ablecken und kalt werden, denn in Bouetten gethan, und eine gekochte Lake, nach Regula 75. gemacht, aber keinen Eßig dazu, die Bouetten damit voll gegossen, fest zugestropft und also verwahret. Wenn man sie gebrauchen will, ein paarmal in frischem Wasser ausgewässert, denn vollends gar gekocht, und gebraucht, wozu man will.

## Regula 110.

## Artischocken-Stühle einzumachen.

Die Artischocken-Stühle muß man erlich nach Regula 52. präpariren und zurecht machen aber nicht zu mürbe, sondern nur ein wenig über die Hälfte gar kochen lassen, denn in kaltem Wasser vol-