

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 109. Junge grüne Erbsen in eine Lake einzumachen.

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

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 Bouteillen damit voll gegossen, fest zugespöpft 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-