

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 111. Spargel in Lake einzumachen.

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

lends ausgepuzet, rein abgewaschen, und wieder trocken lassen, hernach in weite Zuckergläser gelegt, und eine Lake, wie zu Erbsen, darauf gegossen, mit Wachs zugeschmolzen, und also verwahret; und wenn man davon gebrauchen will, so wässert man sie ein wenig aus, denn vollends gar gekocht, in Würfeln geschnitten und gebraucht, wozu man will.

Regula III.

Spargel in Lake einzumachen.

Es ist die Spargel-Zeit von nicht gar langer Dauer, daß man solche haben kann, wer sie demnach in solcher Zeit überflüssig hat, der verwahret sich einen beliebigen Vorrath, und zwar also: Man breche oben die Köpfe ab, so weit, als das Mürbe gehet, und solches denn klein geschnitten, wie Erbsen, denn abgewaschen, in kochend Wasser gethan, und nur einmal aufkochen lassen, denn aufgegossen, daß sie ablecken und abfühlen, und denn wie die jungen Erbsen, wie oben bey Regula 109. in eine Bouteille mit Lake eingemacht, fest zugespöpft, an einem kühlen Orte in Sand verwahret, und auch mit Sand zugedeckt, so kann man sie haben, wenn die andern längstens vorbei sind. Man wässert sie gleichfalls ein wenig aus, und kocht sie denn vollends gar, so kann man sie in Sosen, oder wie man will, gebrauchen. Es ist recht was schönes, junge Erbsen, Artischocken-Stühle und Spargel zur Winterszeit zu haben; die Sachen sind zwar alsdenn nicht so gut, jedoch schöne Veränderungen, zumalen, wenn man

man auch Austern, Krebse und Muscheln dazu bekommen kann.

Regula II2.

Grüne Petersillie einzumachen.

Wenn im Herbst die Petersillie noch gut und kräftig ist, so muß man ein gutes Theil, so viel man ohngefähr den Winter über nöthig hat, aufnehmen, sauber abpflücken, rein waschen und ganz klein hacken, denn nimmt man ein gutes Theil Butter, läßt selbige heiß werden, denn gehackte Petersillie dahinein gethan, und ein wenig zusammen durchgebraten, alsdenn hingesezt, und einige Tage stehen lassen, hernach mit einem Löffel ausgestochen in ein ander Geschirr, und wenn man unten auf den Grund kommt, so wird sich finden, daß etwas Masses darunter ist, solches muß man rein ablaufen lassen, denn wenn solches darunter bliebe, so würde es darnach verderben, denn schmelzet man es nur eben wieder zusammen, und sezet es hin, so kann es dauren, und wenn man die Petersillie gebrauchen will, so nimmt man nur mit Butter und all so viel heraus, und thut es zusammen daran, wo man es an haben will, ist recht schön. Und so kann man auch andere Kräuter mehr einmachen, welche man will und verlangenet.

