

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 150. Erbsen zu kochen, woran keine Hülsen sind.

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

gerade härtlich wird, denn so macht man eine Feuer-  
schaufel ganz glüend heiß, reibt auf die äußerste  
Ecke von dem Eyerweiß viel Zucker, hält die glüende  
Schaufel rund herum daran, brennt es also braun,  
und trocknet es denn vollends gar; denn kocht man  
die Milch auf, rührt das Eyerweiß mit einem hal-  
ben Löffel voll Mehl ganz klein, gießt ein wenig  
Milch dazu, und schlägt die Eyer mit einer Ruthe,  
daß sie wohl schäumen, man thut aber vorher ein  
wenig Zucker, Zimmet oder Zimmetwasser nebst ein  
wenig Salz daran, denn angerichtet, und kleine  
Zwieback, oder geröstete Semmelscheiben oder Zuk-  
kerplättchen darein gelegt. So man das Eyerweiß  
reichlich hat, kann man einen kleinen Berg auf ei-  
nen Deckel besonders setzen, und eben so damit ver-  
fahren, wie mit dem Rande, und solchen in die  
Mitte in die Suppe setzen, solches siehet gut aus.

## Regula 149.

## Milch: Suppe mit Zwiebeln.

Man nimmt ein gutes Theil von den weißen  
Zwiebeln, solche in Scheiben geschnitten, und et-  
was in Butter gebraten, denn gießt man gekochte  
Milch darauf, und läßt sie damit kochen, und denn  
geröstete Semmelscheiben mit ein wenig besonders  
gekochter Milch mitonniret, und denn die Zwiebel-  
milch darüberher gegeben, einige Zwiebeln kocht  
man ganz, und garniret damit die Schüssel.

## Regula 150.

## Erbsen zu kochen, woran keine Hülsen sind.

Man macht dazu vorher eine gute scharfe Lau-

ge, dieselbe rein und sauber abgekläret, denn thut man so viel Erbsen, als man kochen will, in die abgeklärte Lauge, daß sie bedeckt sind, und damit ohngefähr eine gute Viertelstunde gekocht, bis man siehet, daß die Hülse ganz schrumpft und weich darauf wird, und sich leicht abreiben läßt, denn setzt man sie ab, und gießt so viel kaltes Wasser darauf, daß man die Hände darin halten kann, und reibt sie wohl durch, denn viel Wasser darauf gegossen, und die Hülse, so bereits los ist, abgespület, denn wieder wohl mit oder zwischen den Händen gerieben, und mit Wasser abgespület, und dieses so lange continuiert, bis daß das Wasser ganz klar darauf stehet, und man gar keine Hülsen mehr siehet, so sind sie rein und gut, und denn so gießt man so viel reines weiches Brunnenwasser darauf, als ohngefähr nach Augenmaß nöthig seyn mag, auch ein gutes Stück Butter, und auch, wer es vermag, ein wenig Kümmel, oder auch Zellery, Petersillienwurzeln, Borree oder Zwiebeln, oder wie solches einem jeden beliebt, daran gethan oder abgelassen, denn zum Feuer gesetzt, und langsam gekocht; wenn man sie umrühret, so muß man behende damit umgehen, denn nachdem die Hülse davon ist, fallen sie leicht entzwen; was man darin oder dabey haben will, als ein Stück Bauchspeck, Gänse, Enten, oder gesalzene Schweins-Rippen, das alles muß allein gekocht, und beim Anrichten erstlich in die Schüssel gelegt werden, man muß auch zusehen, daß die Erbsen nicht allzu weich und zu mürbe sich verkochen, denn gesalzen und angerichtet.

Regula

## Regula 151.

Durchgestrichene Erbsen-Suppe mit gebratenem Speck und Corinten.

Die Erbsen muß man erstlich verlesen, das Unreine und die schwarzen heraus suchen, welches man auch insonderheit bey den vorigen thun muß, denn abgewaschen, und mit kaltem weichen Wasser zum Feuer gesetzt, und ganz mürbe gekocht, denn durch einen Durchschlag gestrichen, und denn mit einem guten Stücke Butter und ein wenig Salz noch ein wenig durchgekocht, man macht diese Erbsensuppe gerne ein wenig dick, denn Speck in Würfeln geschnitten und ausgebraten, und denn reingewaschene Corinten in das heiße Speck geworfen, daß sie darin auflaufen, denn die Erbsen angerichtet, und das gebratene Speck mit dem Fett und Corinten überher gegossen.

## Regula 152.

Durchgestrichene Erbsen-Suppe mit gebratenem Brodte.

Die Erbsensuppe wird in allen Stücken ebenso als die vorige gemacht, aber ein gutes Theil dünner, denn Weißbrodt in Würfeln geschnitten und gebraten, die Erbsensuppe angerichtet, das gebratene Brodt bey kleinen Häuflein auf den Rand der Schüssel gesetzt, und etwas überher in die Suppe gestreuet. Wer gerne Zwiebeln isset, der kann selbige nur klein schneiden, ein wenig in Butter gar braten, und zuletzt dazu thun, ist gut in beyden Erbsensuppen; auch Zellery und Petersillienwurzeln klein geschnitten, besonders