

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 655. Gebackene Birnen.

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

Zucker bestreuen und darin ein wenig liegen lassen, solches ist sehr gut.

## Regula 655.

## Gebackene Birnen.

Die Birnen gleichfalls abgeschält, in länglichte Stücken geschnitten und die Kernhäuser heraus, denn mit ein wenig Wein und Zucker eingebeizet und ein paar Stunden darin liegen lassen, denn auf einen Durchschlag gegossen, daß sie abtriefen, denn wie vorher zu den Äpfeln ein wenig Klar oder Teig gemacht mit ein wenig Wein, ein paar Eiern, Zucker und etwas Mehl, und denn auch also in abgeklärter Butter eine Pfanne voll nach der andern abbacken; so sind sie recht.

## Regula 656.

## Gebackene Artischocken.

Die Artischocken muß man erstlich sauber putzen, als wenn man sie nach Regula 92. abkochen will, denn so schneidet man sie in der Mitte und jede Hälfte noch ein paarmal durch, nachdem sie groß sind, denn von jedem Stück das Rauhe nebst den kleinsten Blättern von dem Stuhl abgeschnitten, und ein paar Stunden ins Wasser gethan, denn in Wasser und Salz nur ein wenig gekocht, daß sie kaum halb gar werden, denn aufgelegt, daß sie rein abtriefen, dazu muß ein Klar oder Teig gemacht werden nach Regula 66. denn abgeklärte Butter heiß gemacht, die Artischocken, so weit als der Stuhl und das Weiche von den Blättern geht,