

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 699. Amulett mit allerhand geräucherten Sachen.

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

fen. Wenn er gar ist, so legt man einen verkehrten Teller darauf, und eine Schüssel darüber gedeckt und also zusammen herumgekehrt, daß die gebackene oder Brodtseite oben kommt, denn mit gebackener Petersillie garniret oder ein wenig Weineßig dabey gegeben.

Regula 699.

Amulett mit allerhand geräucherten Sachen.

Man kann dazu nehmen was man will und haben kann, nämlich ein Stück kalte geräucherte Ochsenzunge, oder von Schinken, oder geräuchertem Fleisch, auch trockene Bücklinge, wo sie nicht gar zu hart sind. Was man denn nun von solchen Sachen hat, das schneidet und hackt man erstlich klein, denn so viel Eyer klein geschlagen als man nöthig hat, und denn wie vorher gebacken, und sobald es sich unten nur ein wenig gesetzt hat, so streuet man das gehackte oben überher hinein, und denn ferner, wie schon angezeigt, gar gebacken, und die weiche Seite auf einen verkehrten Teller unten gekehrt. Wenn man ein solch Amulett mit gesalzenen Sachen macht, so thut man in die Eyer kein Salz.

Regula 700.

Amulett mit Anschowis und gehackter Petersillie.

Die Anschowis und Petersillie muß man vorher rein machen und klein hacken; denn in eine Schüssel thun und erstlich mit ein paar Eyern klein schlagen, hernach noch so viel Eyer dazu geschlagen als man gebraucht, und denn wie vorher gebacken.

Regula