

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 707. Kleine Auster-Kuchen zum Aufheben.

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

abgeschwitzet, daß sie mürbe werden, denn so viel Eyer in eine Casseroll geschlagen als man nöthig hat, solches zu einem Rührey abgerühret, und wenn es bald recht ist, die Aepfel dazu gethan und volends abgerühret.

## Regula 706.

## A la Trieb von Ehern.

Man kocht zehn bis zwölf Eyer, oder so viel man will, erstlich hart, denn so schneidet man sie in Scheibchen und thut sie in eine Casseroll oder nur auf eine Schüssel mit etwas Butter, Sens, Muskatblumen, Salz und ein wenig Wasser, solches ein wenig durchgekocht; so ist es recht.

## Regula 707.

## Kleine Auster-Kuchen zum Aufheben.

Wenn es in der Zeit ist, daß die Auster etwas wohlfeil zu haben sind, so kann man nach Belieben einen Vorrath oder ein gutes Theil also präpariren, nämlich, die Auster aus den Schalen und den Bart abgemacht, denn die Auster in einem Geschirr über dem Feuer nur ein ganz wenig gekreilt, daß nur eben die überflüssige Masse herausgeht, denn auf einen Durchschlag gethan, daß sie abkühlen und rein abtriefen, denn auf einem saubern Tisch mit fein gestoßenem Zwieback, Muskatblumen und fein gehackten Citronschalen ganz klein gehackt, daß es wie eine feine Farce oder Teig wird, und hievon denn kleine platte Kuchen gemacht und auf einem dünnen Brette in einem verschlagenen Backofen oder auch in einer Tortenpfanne

ne

ne gelinde und langsam getrocknet, bis sie so hart sind, daß man sie in einem Mörstel stoßen kann, und denn an einem warmen und trocknen Orte verwahret; wenn man davon gebrauchen will, so kann man es in einem Mörstel stoßen, oder man kann es auch vorher einweichen. Man kann vielen Speisen und Sosen einen angenehmen Geschmack damit geben.

## Regula 708.

Das vortrefliche Pommeranzen-Wasser als ein sehr angenehmes Sommer-Getränk.

Zu hundert Pommeranzen gehören sechszehn Kannen gut Brunnenwasser und sechszehn Pfund feinen Canarienzucker, das Wasser und Zucker zusammen in eine große verzinnte Blase gethan, und bey einer Stunde ganz langsam kochen lassen, denn von 4 oder 6 Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen, darauf gerührt, und denn wie einen Gallert durch ein wollen Tuch gegossen und durchgeflärt, denn 4 Kannen Rheinschen Wein, 2 gute Hände voll Pommeranzenschalen, welche ganz dünn von dem weißen Fleische abgeschält werden müssen, denn auch von allen Säften das Weiße rein abgeschält und weggethan, die Säfte entzwey geschnitten und die Kerne rein herausgesucht, dieses alles mit 4 Löffeln voll guten Jest auf ein kleines reines Faß gethan, das Zuckerwasser muß aber noch laulich seyn, solches denn 14 Tage stehen lassen, und denn auf Bouteillen gemacht, die aber mit einem guten Pfropf müssen versehen, und mit einem Bindfaden fest zugebunden werden, je länger