

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 708. Das vortrefliche Pommeranzen-Wasser als ein sehr angenehmes Sommer-Getränk.

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

ne gelinde und langsam getrocknet, bis sie so hart sind, daß man sie in einem Mörsel stoßen kann, und denn an einem warmen und trocknen Orte verwahret; wenn man davon gebrauchen will, so kann man es in einem Mörsel 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

ger es nun auf Bouteillen im Sande steht, je besser es immer wird.

Regula 709.

Das veritable Rossolis de Touraine.

Man nehme 8 Maasß oder Kannen Franz. Brandwein, 14 Loth gestoßenen Zimmet und ein halb Loth gestoßenen Coriander, dieses eine Nacht infundiret, hernach zusammen gethan und distilliret, das erste, so herab kommt, wird wohl aufgehoben, und was nachläuft, braucht man zum Clarificiren des Zuckers, nämlich, man nehme den Nachlauf, und thue dazu 6 Pfund Zucker, solches zusammen geläutert mit einem Eyerweiß und einer frischen Citronschale, wohl abgeschäumt und langsam gekocht, bis zur Consistenz, denn kalt werden lassen und zu obigem Spiritu gegossen, denn 4 Gran Ambra und 6 Gran Muskus mit Zucker so klein gerieben, als möglich ist, dieses in ein feines Tüchlein gemacht und in den Rossolis gehänget, und denn bis zum Gebrauch bewahret.

Regula 710.

Kapaunen in 14 Tagen recht fett zu machen.

Wenn man die Kapaunen aufsetzt, daß man sie fett machen oder stopfen will, so nehme man nach Proportion, als man viel Kapaunen hat, auf zwey gute Hände voll Gerstenschrot, drey Messerspißen voll Antimonium, 3 Messerspißen voll Gummi, Salpeter und 3 Löffel voll Baumöle, dieses zusammen mit Milch angemacht, daß ein Teig daraus wird, und von demselben denn kleine länglichte Klümpchen

Hh

chen