

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

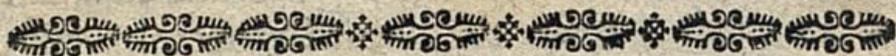
Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 1. Welche Nüsse einzumachen.

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

chen gemacht, daß sie der Kapaun eben verschlucken kann, und denn einem jeden Kapaun Morgens 8 Stück, Mittags 8 Stück, und Abends 8 Stück davon gegeben, hernach nur den Teig mit Wasser und klarem Gerstenschrot angemacht, und wie angezeigt, die Kapaunen Morgens, Mittags und Abends damit gefuttert. Wer da will und es hat, der kann ihnen in einem kleinen Trog Milch zu trinken geben, welches besser als Wasser ist, so wird man nach 14 Tagen die Probe erfahren. Wenn man sie abthut, so kann man ihnen die Zunge ausreißen und sie also aufhängen, daß sie sich zu Tode flattern, oder man kann sie auch nur ordinaire abthun.



Zehnte Abtheilung.

Von einigen wenigen und nöthigsten Confituren.

Regula I.

Welsche Nüsse einzumachen.

Man nimmt die welschen Nüsse ohngefähr um Johannis, wenn sie noch kein hartes Holz gesetzt haben, und denn so sticht man mit einem hölzernen Pfriemen einige Löcher kreuzweis durch die Nüsse, denn in gut Brunnenwasser gelegt, alle Tage 3 mal frisch Wasser gegeben, und solches 9 Tage continuiert, denn in einem Kessel mit

mit Wasser so mürbe gekocht, daß man mit einem steifen Strohhalm hinein stechen kann, denn aufgelegt, daß sie abtriefen, und denn eine jede Nuß mit Megelein und Zimmet besteckt und in ein weites Zucker-Glas eingepackt, denn so kocht man einen guten Syrop von Hutzucker, läßt ihn ein wenig verschlagen, und gießt ihn denn über die Nüsse, daß sie bedeckt sind, denn läßt man sie einige Tage stehen, bis der Syrop nachläßt oder dünn wird; denn abgegossen und wieder zur gehörigen Dicke gekocht und laulich übergegossen, und solches einige mal gethan, bis der Syrop nicht mehr nachläßt oder gährt, so sind sie recht. Man muß aber allezeit, wenn man den Syrop umkocht, ein Stück frischen Zucker dazu thun, sonst hat man zuletzt zu wenig.

Regula 2.

Welsche Nüsse weiß einzumachen.

Man muß die Nüsse nehmen um die Zeit, wenn die Nuß sich recht völlig gefest hat, doch also, daß das Holz nicht allzu hart ist, denn alle das Grüne bis an das Weiße sauber abgeschält, in frisch Wasser gethan und einige Stunden allemal frisch Wasser gegeben, denn in frischem Wasser mürbe gekocht, gegen dem, daß sie bald mürbe sind, kann man ein wenig Alaun mit dabey thun, aber nicht lange damit kochen lassen, denn heraus und in frisch Wasser gethan und ein paar Nächte immer frisch Wasser gegeben, denn auf ein Tuch gelegt, daß sie abtrocknen, und denn in ein Glas eingepackt und Zucker