

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 2. Vom Blanchiren.

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

seln, bis endlich der Knochen sich bricht und ganz platt wird; denn, wie vorher schon angezeigt ist, ausnehmen, die Beine dicht an den Keulen abschneiden, denn mit einem Finger unten zwischen den Keulen und der Haut in die Höhe stoßen, so hoch als man mit dem Finger kommen kann, denn ein kleines Loch durch die Haut schneiden, die Keulen ein wenig zurück biegen, und die Beine also einstecken, daß man nicht sehen kann, wo sie geblieben sind, denn ein wenig auswässern, und auf einen langen hölzernen Spieß stecken, als wenn man sonst Braten aufspießt, und alsdenn in einen Kessel mit kochend Wasser halten, daß es ein wenig bestarret und steif wird, denn gleich in kaltes Wasser tunken, und mit einem reinen Tuch abtrocknen; so wird es zierlich, weiß und schön, und kann gebraucht werden, wozu es soll.

Und also weiß man, wie man mit allem Flügelwerk oder Federvieh umgehen, und solches zum Kochen oder Braten zubereiten soll und muß.

Regula 2. Vom Blanchiren.

Alles Fleischwerk, es sey wild oder zahm, in kleine oder große Stücken gehauen, insonderheit was zum Kochen soll gebraucht werden, muß vorher also zubereitet werden: Erstlich, in kleine oder große Stücke gehauen, wie man es haben will, und nachdem es gebraucht werden soll, denn solches ein oder zwey Stunden ein paarmal in reinem Wasser wohl ausgewässert, denn mit

Kaltem Wasser zum Feuer gesezet, daß es bestarret; große Stücken kann man wol einmal aufkochen lassen, kleine Stücken aber, als zu Fricassée oder zu sonsten etwas, muß man nicht aufkochen lassen, es gehet sonst zu viel Kraft mit heraus, daher läßt man es nur gerne so weit kommen, daß es eben bestarret, denn in kaltes Wasser gethan, und große Stücken mit einem saubern Tuch abgemischt, und was zu kleinen Stücken eingehauen ist, auch sauber ausgepuhet, so ist es zum fernern Gebrauch recht, und solches heißet blanchiren.

Verschiedene Garten-Gewächse und andre Sachen mehr müssen auch zuweilen, vorkommenden Umständen nach, blanchiret oder vorher in Wasser einmal aufgeköcht werden, wie hernach folgen wird.

Regula 3.

Von abgeriebener Butter.

Die abgeriebene Butter wird zu vielen Sachen gebraucht, und ist also nöthig, daß man es einvor allemal wisse, wie man solche bereiten muß. Man nehme die Butter, welche entweder nach Gutdünken oder nach dem Gewichte angewiesen werden wird, und wasche das Salz rein heraus, denn in eine Casseroll oder Pfanne gethan, und gegen das Feuer, oder nur auf heiße Asche gehalten und immer gerühret, bis die Butter wie ein Brey wird. Man muß die Butter nicht schmelzen oder dünner als einen mittelmäßigen Brey werden lassen, auch nicht dicker oder steifer; man kann solches mit einer gelinden Wärme stetig mäßigen,