

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 3. Von abgeriebener Butter.

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

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,

gen, und denn immer rühren, bis sie recht zähe wird, und kleine Bläschen krieger, so ist sie zum fernern Gebrauch recht.

Auch kann man die Butter, insonderheit wo sie sehr salzig und unrein ist, schmelzen, und das Unreine sinken lassen, denn abgekläret, und an einem kühlen Orte immer nach einer Seite gerührt, bis sie wie eine Pomade oder wie ein Brey wird, so ist sie auch recht.

#### Regula 4.

##### Vom eingeweichten Weißbrodt.

Das eingeweichte Weißbrodt wird auch zu vielen Sachen gebraucht, und bestehet dessen Zubereitung nur darin, daß man die rechte braune Kruste ganz dünne abschneidet, denn das Brodt in 4 oder 6 Stücken geschnitten, und in Rohm, Milch oder Wasser gethan, wie es angezeigt werden wird, und wohl weichen lassen, denn mit rein abgewaschenen Händen heraus genommen, und rein ausgedrückt, und denn so kann man es mit den Händen klein von einander reiben und gebrauchen, wozu es nöthig seyn wird.

#### Regula 5.

##### Vom Legiren, was solches ist und heißet.

Legiren heißet und bedeutet eigentlich eine Speise oder Tünke zuletzt beim Anrichten sämig machen, und solches geschieht mit Blut, mit Eyerdotter, und auch mit einem Stücke ausgewaschener Butter.

r. Mit