

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 4. Vom eingeweichten Weißbrodt.

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

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