

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 5. Vom Legiren, was solches ist und heißet.

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

1. Mit Blut.

Wenn man etwas schwarz kochet, als Gänse, Enten, Tauben, auch Fische, welche blutreich sind, als Karpfen, Schley, Aal und dergleichen; so hebet man das Blut auf, und rühret dasselbe mit ein wenig Rohm oder Eßig klein, nachdem die Speisen sind, und zulezt, wenn man anrichten will, wird solches daran gerühret, und also sämig gemacht.

2. Mit Eyerdotter.

Und so verfährt man auch, wenn man einige Eyerdotter ausschlägt, solche entweder mit süßem Rohm, oder mit Weineßig, Wein oder Fleischsuppe, nach Beschaffenheit der Speisen, klein rühret, und zulezt eine Speise damit sämig machet.

3. Mit Butter.

Was man mit Butter legiren will, es sey eine Speise oder eine Tunke, so macht man es zurecht, wie sichs gehöret, aber ein wenig dünner als es sonst seyn müßte, und wenn man anrichtet, und das Fleisch schon heraus genommen hat, so nimmet man ein kleines Stück frisch ausgewaschener Butter, drücket solches ein wenig platt, fehret es in ein wenig Mehl um, und rühret es nur eben auf gelindem Feuer ein wenig ab, als wenn man sonst eine Buttertunke abrühret, es giebt solches einen guten Geschmack. Und also legiret man, wenn man zulezt etwas sämig machen will.

Regula 6.

Vom Abschwizen.

Abschwizen heißet eigentlich so viel, wenn man etwas, es sey Fleisch oder Gartengewächs, oder was es wolle, mit einem Stückchen Butter zum Feuer sezet, und solches in seiner eigenen Lunte verdeckt auf gelindem Feuer entweder ganz gar, oder nach Beschaffenheit der Sachen nur etwas abschwizen läffet, welches bey vorkommenden Sachen schon angezeigt werden wird.

Regula 7.

Eine Farce a) in Suppen zu gebrauchen.

Man nimmt gerne dazu recht gut Kalbfleisch aus der Keule, wenn man es haben kann, denn das zähe und häutige ist eben nicht gar zu gut dazu, denn schneidet man das Kalbfleisch von der Haut und den Sehnen sauber ab und in feine Würfel, und denn nach Proportion etwas über halb so viel in Würfel geschnittenes frisches Nierenfett; kann man etwas Ochsenmark mit dazu bekommen, so ist es so viel besser, dieses denn zusammen wohl durchgehackt, daß es recht fein wird, denn ohngefähr auf 2 Pfund Fleisch und Fett 4 Rundstücke genommen; 2 kann man fein reiben, und 2 kann man in Miltz oder Rohm nach Reg. 4. einweichen, und denn beyde Theile dazu thun, das Weiße und Gelbe von 6 Eiern, Salz, ganz fein gehackte oder geriebene Citronschalen, gestoßenen Cardemom und Muskatblumen, alles nach Proportion und Gutdünken wohl eingerichtet,

a) Farce ist so viel als Gefüllsel.