

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 6. Vom Abschwitzen.

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

## Regula 6.

## Vom Abschwichen.

Abschwichen 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 abschwichen 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 Milth 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.