

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 62. Verlorne Eyer zu machen.

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

von 6 bis 8 Eiern mit einem guten Stücke Butter, und wenn solches gemacht ist, so rührt man es fortan wohl klein, und denn 2 bis 3 geriebene Rundstücke, ein wenig fein gehackte Petersillie, Muskatblumen, Salz, ein paar rohe Eier, ein wenig süßen Rohm, zusammen wohl durchgerührt, daß es nach Augenmaß nicht zu steif und auch nicht zu dünn ist, so kann man auch Klümpchens davon machen, die recht gut sind.

Will man aber etwas damit füllen, als nämlich eine Kalbsbrust, Lämmerbrüste, junge Hühner und Rüchleinsbrüste, zwischen Haut und Fleisch, so macht man es mit süßem Rohm nur ein wenig geschmeidiger oder dünner, und so man will, kann man etwas Morcheln, Trüffeln, Champion und Scharlotten klein hacken, solches dazu thun und denn damit füllen, was man will, ist auch recht gut.

Regula 62.

Verlorne Eier zu machen.

Man muß eine etwas weite Casseroll oder Kessel mit ohngefähr 2 bis 3 Finger breit hoch Wasser darin, zum Feuer setzen, und wenn solches Wasser anfängt zu kochen, so sprengt man etwas Eßig darüber, und denn so schlägt man die Eier eins nach dem andern in das heiße kochende Wasser; man muß die Eier nicht eins auf das andere fallen lassen, sondern zusehen, daß sie allemal neben einander zu liegen kommen, und wo möglich, zwischen einem jeden Ey etwas Raum bleibet, auf daß sie nicht zu sehr an einander backen;
wenn

wenn man denn so viel hinein geschlagen hat, als ordentlicher Weise darinn liegen können, so muß man wohl zusehen, daß man nach gerade, als die Eyer beginnen ein wenig hart zu werden, dieselben mit einem feinen Schaumlöffel ein wenig löset, denn etliche setzen sich gerne an, man muß aber so behende damit umgehen, daß man sie nicht zerbricht, und auch, daß man sie nicht zu hart werden läßt, sondern wenn das Weiße rundherum nur solchergestalt bestarrt ist, daß es den Dotter in sich halten kann, so sind sie gut, und muß man sie gleich mit einem Schaumlöffel herausnehmen, und in kaltes Wasser legen, und wenn man sie denn in Suppen, oder auf einer Schüssel, oder sonst gebrauchen will, so kann man sie rundherum ein wenig abputzen.

Regula 63.
Gallert oder Gelee.

Dazu nimmt man recht guten fein geraspelten Hirsch-Horn, und zwar nach Proportion als man viel Gallert gebraucht oder nöthig hat, von einem Pfunde Hirsch-Horn kann eine gute Schüssel voll und auch wohl ein wenig mehr gemacht werden, denn thut man den Hirsch-Horn in eine kupferne Blase oder in einen Topf, und gießt 3 bis 4 Kannen gutes Brunnen-Wasser darauf, der Hirsch-Horn muß aber nicht gewaschen werden, es gehet sonst zu viel Kraft damit weg, denn zum Feuer gesetzt, daß es langsam anfängt zu kochen, und dena wohl abgeschäumt. Wer da will, der kann ein paar Kälber-Füße, Hühner-Füße oder sonst Kalbs-Knochen,