

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 64. Blanc-manger, oder weiße Mandel-Gelee.

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

nommen und ein paar Löffel voll kaltes reines Wasser dazu gegossen, eine kleine Weile damit stehen lassen, daß es sich theilet, oder das Klare von dem Unreinen sich abscheidet, denn eine Serviette, da keine Lächer innen sind, über einen Stuhl gebunden und den Gallert ganz langsam dadurch laufen lassen, das erste, welches durchläuft, pflegt gemeiniglich etwas trübe zu seyn, daher muß man es so lange abgießen, bis daß es ganz klar durchläuft und denn was man noch zurück hat, immer allmählig und ganz sachte nachgegossen, bis es alle ist, und so ist der Gallert in so weit fertig, und kann man ihn anrichten auf was vor eine Art man wolle, entweder in Gläser oder Theezug, oder nur so kalt werden lassen, und denn mit einem Löffel aufgestochen. Wer etwas davon färben will, der färbet roth mit rothem Flor, gelb mit Saffran, blau mit Kornblumensaft, und wie es einem jeden sonst beliebt.

Regula 64.

Blanc-manger, oder weiße Mandel-Gelee.

Man thut recht ordinären Gallert, wie er nach vorhergehender Regel gemacht worden, in ein Geschirr, und einige Hand voll ganz fein wie Mehl gesößene Mandeln, worunter einige bittere Mandeln seyn müssen, denn noch etwas Zucker und etwas süßen Rohm, den Rohm muß man vorher aufkochen, denn solches alles zusammen gethan, auf dem Feuer gerühret bis vors Kochen, aber kochen muß es nicht, denn abgesetzt, daß es etwas abkühlt und öfters umgerühret, wenn
es

es denn so weit, daß es nur noch laulich ist, so strecket man es durch ein Haartuch oder feinen Sieb, so viel als man nur durchkriegen kann, und denn auf die Schüssel gegossen, daß es vollends kalt wird, so ist es recht. Wenn man aber keinen Gallert hat, und gleichwol eine Blanc-manger haben wollte, so kocht man nur vorher ein wenig Distanz, als wenn man ein wenig Gallert machen will, und thut gleich anfangs etwas Citron und ganzes Gewürz mit daran, und wenn er stark und steif genug ist, nur ein wenig durchgeklärt, und denn gemacht, wie vorher angezeigt.

Regula 65.

Butter abzuklären zu allerhand Gebäckenen.

Man nimmt so viel Butter, als man meynt zum Backen nöthig zu haben, thut selbige in einen Topf, und setzt sie zum Feuer, daß sie allmählig schmelzet, und sodann eine gute Zeit immer ganz langsam kocht, und stetig nur ein ganz gelindes Feuer darunter gehalten, daß die Butter ja nicht braun wird, denn sonst verliert sie ihre Kraft, auch muß man die Butter im wählenden langsamen Kochen nicht abschäumen, denn sie kocht sich von selbst rein, der Schaum setzt sich oben zu einer Haut, und das dicke Salz und Unreine setzt sich unten zusammen; Wenn man denn siehet, daß die Butter klar und schön wird, so setzt man sie ab, und läßt sie eine kleine Weile stehen, daß sie recht sinket, denn so kann man mit einem kleinen Schaum-Löffel das oberste Unreine ganz sachte abnehmen, und die reine klare Butter durch
einen