

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 65. Butter abzuklären zu allerhand Gebackenen.

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

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

einen kleinen Sieb in eine Casserolle, die ja nicht naß seyn muß, abklären, und von dem dicken Salz abgießen, so ist die Butter recht und kann man damit ausbacken, was man will. Wenn es sich aber oftmals zuträgt, daß die Butter in währenddem Backen anfängt zu schäumen, und man daher mit dem Gebackenen gar nicht fortkommen kann, so rühret solches von nichts anders her, als daß man in einigen Stücken nicht recht damit umgeht. Denn erstlich kläret man die Butter nicht recht also ab, wie oben beschrieben steht; Vors andre läßt man die Butter entweder nicht heiß genug, oder auch wol gar allzu heiß werden, denn, ist die Butter nicht heiß genug, so kann sie das Gebackene nicht ordentlich und wie gehörig bezwingen, und muß daher denn nothwendig in Schaum gerathen, wird die Butter gar zu heiß, so wird sie braun und verliert dadurch ihre Kraft, daß sie gleichfalls zum Schäumen geneigt ist; Und denn vors dritte so thut man gemeiniglich mehr Gebackenes in die Butter hinein, als sie ordentlicher Weise bezwingen kann, daher sie denn auch nothwendig schäumt. Man hüte sich also nur vor diesen 3 Stücken und kläre die Butter recht ab, und denn, wenn man backen will, daß dieselbe ihre rechte Hitze habe, welches man leicht aus der Bewegung der Butter sehen kann, oder man darf auch nur ein wenig Teig von demjenigen, so man ausbacken will, in die Butter hinein fallen lassen, bleibt solches auf dem Grunde liegen, so ist dieselbe noch nicht heiß genug, wird es aber gleich von per Butter in die Höhe geworfen, so ist sie recht, und kann man

man den Anfang damit machen, und denn so thue man zur Zeit nicht mehr hinein, als was die Butter bezwingen kann, welches auch leicht zu observiren steht, denn wenn die Butter anfangen will zu schäumen, so ist eines von den dreien ganz gewiß Schuld daran, wird solches aber verhütet, und alles wohl in Acht genommen, so hat man von denen nichts zu besorgen, und kann man die Butter gebrauchen bis fast wenig oder nichts mehr übrig ist.

Regula 66.

Ein Klar oder Teig, womit man allerhand ausbacken kann.

Man thut gut feines Mehl in eine tiefe Schale oder Schüssel, so viel man meynet nöthig zu haben, und rührt es dick und steif an mit ein wenig Bier, denn nach Proportion, oder ohngefähr zu einem halben Pfunde Mehl 3 bis 4 Eyer, aber nicht alle auf einmal, sondern eines nach dem andern hinein gerührt, wenn man ein wenig Rosenwasser und gestoßenen Cardemom hinein thut, wird es so viel besser, auch einen Löffel voll frischen Zeschts darein gethan, und denn so muß man zusehen, ob es von den Ehern auch dünn genug geworden ist, wo nicht, so muß man noch ein wenig Bier dazu gießen, aber zu dünn muß es ja nicht seyn, sonsten läuft es allzusehr ab, wenn man etwas damit ausbackt, denn setzt man es an einen warmen Ort, daß es ein wenig aufgeht, und denn so kann man alles damit ausbacken, was man will. Man muß es aber nicht zu heiß hinsetzen, sonsten