

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 66. Ein Klar oder Teig, womit man allerhand ausbacken kann.

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

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

sonsten setzt es sich gerne an, welches nicht gut ist.

## Regula 67.

Ein ander Klar zu allerhand Gebäckenen, insonderheit, wo Zucker übergerieben wird.

Man nehme auf 2 gute Hände voll Mehl, eine kleine Hand voll fein geriebenen Zucker, denn das Weiße von 2 oder 3 Eiern, erstlich wohl kleingeschlagen, und damit angerührt, doch auch also, daß es etwas dick bleibt, denn mit ein wenig Wein temperiret, daß es nicht gar zu dick und auch nicht zu dünn ist, und auf solche Art rührt man denn so viel an, als man benöthiget ist, und kann man gleich damit backen, es kommt kein Gescht darein, und darf also nicht erstlich aufgehen. Es wird recht schön.

## Regula 68.

Feiner Butter = Teig zu Torten, allerhand feinen Pasteten und Gebäckenen.

Man nimmt das beste und feinste Mehl dazu, das man haben kann, und thut es auf einen Backtisch, man muß es aber nach Proportion einrichten, als man viel Teig gebrauchet, und zwar, können auf 3 Pfund Mehl, zwey Pfund Butter und auch wohl drittehalb Pfund genommen werden, denn macht man in der Mitte des Mehls ein rundes Loch, und thut einige Stückchen von der ausgewaschenen Butter darein, ein paar Eier, und wer es hat und leiden mag, auch wol ein wenig Franz = Brandtwein, solches alles erstlich in das gemachte Loch durch einander gerührt, und denn  
ferner