

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 73. Ein Laff einzurichten.

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

sten stehet es nicht, denn an beyden Seiten die Ranten eben geschnitten und um die Schüssel gesetzt, wie vorher angezeigt, und auch also getrocknet, und so kann man es um große und kleine Schüsseln machen, auch so hoch und so niedrig, als man sie gebrauchet.

## Regula 73.

## Ein Laff einzurichten.

Man nimmt einige Kälber-Roden, solche erstlich umgekehret, und denn in lauwarmen Wasser ausgespült, aber nicht allzu rein, denn mit Salz bestreuet, und 24 Stunden darin liegen lassen, und hernach im Rauch trocknen, denn saure Waddick aufgekocht, und wieder kalt werden lassen, mit etwas Salz wohl durchgeschlagen, die Kälber-Roden in Striemeln geschnitten, doch also, daß sie an einem Ende zusammen sitzen bleiben, denn einen Stein daran gemacht, daß sie sinken, und denn mit der Waddick in ein kleines Tönnchen gethan, fest zugemacht, daß keine Luft dazu kommen kann; wenn man davon gebrauchen will, so muß man durch ein Zwickloch so viel heraus zapfen, als man gebrauchet, so kann er wol ein halb Jahr dauern, er muß aber nicht an einem dumpfigten Orte stehen.

## Regula 74.

## Oblaten zu machen.

Man nimmt dazu von dem besten und feinsten Mehle, so man haben kann, und rühret es an mit reinem kaltem Wasser, daß es nicht zu dünn und auch nicht gar zu steif und dick wird, und denn in