

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 75. Eine Peckel oder Lake einzurichten.

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

einem glatten und platten Kucheneisen gar gebacken, daß sie weiß und schön bleiben. Man muß das Eisen erstlich auf beyden Seiten recht warm oder heiß werden lassen, mit ein wenig Speck wohl einschmieren, und denn rein wieder auswischen, so backet es gut ab.

Regula 75.

Eine Peckel oder Lake einzurichten.

Man nimmt gutes Brunnen-Wasser, und thut so viel Salz darein, so scharf als man sie haben will, und denn mit einer Ruthe eine gute Weile wohl geschlagen, bis sie ganz klar aussiehet, und man das Salz nicht mehr sehen kann, so ist sie recht, und kann gebrauchet werden, wozu man will. Wenn man zur Sülze und dergleichen eine Lake machet, so thut man auch wol etwas Eßig mit darunter. Auch kann man die Lake aufkochen, wieder kalt werden lassen, und alsdenn gebrauchen.

Regula 76.

Wie man die Coutlettchens oder Carbonade vorher zurecht schneiden und präpariren muß.

Man nimmt dazu das Rückenstück von dem Vordertheile, es sey vom Kalbe, Hammel, Lämmern oder Schweine, was man hat und haben will, denn so hauet man die dicken Rückknochen sauber heraus, und denn rippenweise von einander geschnitten, und wenn es sich zuträgt, daß bey Hammeln und Lämmern das Fleisch zuweilen etwas dünn ist, so kann man eine Rippe um die andre, den Knochen heraus schneiden, und das so eins
ums