

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 391. Eine Kraftsuppe für Kranke.

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

Regula 390.

Hachee mit verlornen Eyern, oder auf gerösteten Semmelscheiben.

Wenn man etwas schier kalten Braten hat, es sey was es wolle, so schneidet man das Braune ab, das Weiße klein geschnitten, und denn so fein als Mehl gehackt, denn so thut man ein Stückchen Butter mit ein wenig Mehl in eine Casseroll, solches zusammen durchgeknetet, den gehackten Braten dazugethan, nebst ein wenig Salz und geriebenem Muskat, und denn mit ein wenig Brühe oder Wein und Wasser abgerührt, daß es wie ein etwas dünner schmeidiger Brey wird, denn nach Reg. 62. so viel verlorne Eyer gemacht, als man bedarf, solche in die Schüssel gelegt und das Hachee mit Citronsaft warm darüber, oder weich geröstete Semmelscheiben, oder beydes unten eingelegt.

Regula 391.

Eine Kraftsuppe für Kranke.

Zwey Pfund schier Rindfleisch, 2 Pfund Kalbfleisch, ein altes Huhn oder Kapaun, die Knochen alle gequetscht, und denn in einen Topf mit Wasser gethan, nebst einem Loth Muskatblumen, den Topf fest zugelleistert und 5 Stunden gekocht, denn das Klare abgegossen und hingeseht, denn alles Fleisch klein gestoßen, mit der Grundsuppe durch einen Tuch gewrungen oder durchgepreßt, und denn solches besonders hingeseht, so wird es wie ein Gallert, und wenn man davon gebrauchen will, so nimmt man von beyden etwas, es ist sehr schön und kräftig.

Regulz

Regula 392.

Erinnerungs-Regel von allen farcirten
Sachen.

Wie man eine Kalbsbrust, Hammelbrust und Lämmerbrüste farciren und präpariren muß, solches steht angewiesen bey der 55. Regel, und wenn solches geschehen, so kann man sie in heißem Wasser steif machen, nach Belieben fein überspicken, denn kochen oder braten, oder nach der 15. Regel in einer Braise gar machen, und denn auf allerhand Arten geben, wie es einem jeden beliebt, insonderheit kann man sich der schönen Sosen und feinen Ragouen, welche man von der 20. bis 53. Regel zur Genüge findet, zur beliebigen Veränderung bedienen. Im gleichen auch also, was nach der 56. und 57. Regel farcirt wird.



Fünfte Abtheilung.

Von Fischen.

Regula 393.

Hechte mit saurem Kohl, Aустern, Krebsen
und Morcheln.

Erstlich macht man einen recht guten sauren Kohl nach Reg. 82. ganz fertig, wie er seyn soll, denn nimmt man ausgemachte Aустern, ausgemachte Krebschwänze, geweichte und rein gemachte Morcheln, solches zusammen mit ein wenig
S 3 Butter