



Lg ES IV cc 1

Nieder = Sächsisches Koch = Buch,

oder
Sieben hundert und zehn
Anweisungs = Regeln

wornach
alle und iede, sowol kostbare, als
ordinaire Speisen präpariret, auch einige
Garten = Früchte getrocknet und eingemachet
werden können,

nebst
52 Regeln

von
den nöthigsten Confituren.
Für die Liebhaber mit aller Aufrichtigkeit
verfertigt

durch
Marcus Looft,
Stadt = Koch in Jzehoe.

Dritte Ausgabe.

Altona und Lübeck bey David Iversen,
Königl. priv. Buchhändler.
1758.

DEUTSCHES SEMINAR
Linguistische Abteilung
UNIVERSITÄT ZÜRICH

auch kann man Anis und allerley Gewürz mit darein thun, welches man will, und solches wohl durch einander gerühret und denn auf Oblaten gestrichen, ein wenig dicker als einen Messerrücken, und denn in länglichte Striemen geschnitten als Hobelspäne, auf Papier gelegt und auf ein Blech im Backofen oder in einer Tortenpfanne gebacken.

Regula 630.

Pommeranzen-Gebäckenes.

Man nehme ohngefähr 8 bis 10 Pommeranzen und reibe die braunen Schalen ganz dünn ab, und thue solches in ein Geschirr, denn so schälet man die dicke weisse Schale von dem Inwendigen auch herab und schneidet das Inwendige in vier Theile, die Kern heraus gesucht und das andre ein wenig klein gebackt und zu den abgeriebenen Schalen gethan, denn auch ein Viertelpfund trucken gestossene Mandeln, zwölf Loth oder ein halb Pfund fein gestossenen und durchgeseibten Zucker, alles wohl durch einander gerühret, zuletzt drey bis 4 Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, dazu gethan und wohl durch einander gerühret, und denn in einem Rand gebacken, oder man mache ein Unterblatt von feinem Buttermisch in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset und darin gebacken.

Regula 631.

Mandel-Tortletchen.

Man mache, nach Regula 3, ein Pfund abgeriebene Butter, denn nach und nach acht bis zehn Eyerdotter dazu gerieben, denn auch Zucker
nach

nach Buttersinken, ein wenig Wein und ein halb Pfund fein gestossene Mandeln, solches wohl durch einander gerühret, und denn zuletzt auch ein Pfund fein durchgeseibte weisse Stärke dazu gerühret, denn kleine Pastetchenformen mit Butter bestrichen, mit fein geriebenem Brodte bestreuet, von dem Angerührten hinein gethan und gebacken. Wer da will, der kann das Eyerweiß zu einem steifen Schaum schlagen und zu allerletz dazu rühren, und so kann man es auch in einer grossen Form backen.

Regula 632.

Ulmer Brodt.

Man nehme ein oder zwey Pfund Mehl, und zu einem Pfunde Mehl ein Viertelpfund Zucker, Muskatblumen, Cardemom, ein wenig Pfeffer, Anis, Fenchel, auf jedes Pfund Mehl vier Eyerdotter, etwas frischen Fett, dieses alles in eine Casseroll oder sonst ein Geschirr gethan und mit lauwärmer Milch zu einem Teig angerühret, der nicht steifer oder dünner ist, als daß er nur eben von dem Geschirr ablässet, denn kleine länglichte Kuchen davon gemacht, solche auf ein Blech gesetzt und an einem warmen Orte stehen lassen, daß sie aufgehen, denn so schneidet man einen Schnitt in die Länge über und thut sie in einen Backofen, daß sie gar backen, der Ofen muß nicht viel aufgemacht werden. Wenn sie gar sind, so schneidet man sie mitten durch, und denn wieder in Ofen gesetzt, daß sie nachtrucknen, und denn warm zur Tafel gegeben. Wenn man nicht viel machet

machet und man eine grosse Tortenpfanne hat, so kann man es auch darin also machen.

Regula 633.

Baum-Ruchen.

Man nehme ohngefähr eine Kanne, oder ein wenig mehr als 2 Pfund Nürnberger oder sonst recht gutes feines Mehl, 1 Pfund fein gestossenen und durchgeseihten feinen Canarien-Zucker, solches zusammen in ein Geschirr gethan und 1 Pfund abgklärter Butter dazu gegossen, solches mit einer steifen Ruthe wohl durchgeschlagen, denn bis 18 Eyer nach gerade bey 4 oder 6 hinein gethan, und immer inzwischen etwas geschlagen, zuletzt Zimmt, oder was einem sonst vor Gewürz beliebt, nebst ohngefähr ein Quartier süßem Rohm dazu gethan, das alles wohl durch einander geschlagen, daß es ein rechter mittelmäßiger fließender Teig wird, denn so muß man ein dickes rund gedrehtes Holz haben, als ohngefähr ein grosses Rollholz, wo man Tortenteig mit machet, ohngefähr 2 Quartier lang. Man kann ein solches Holz nach seinem eigenen Belieben verfertigen lassen, so groß als man es haben will, es muß auch ein Loch mitten in die Länge dadurch seyn, wo das Bratspieß durch gehet; dieses Holz denn, welches der Baumtüber genannt wird, steckt man an einen Bratspieß und an beiden Enden mit ein paar Pföcken befestiget, denn das Holz oder Baumtüber mit Bindfaden dicht umwunden und an Feuer gelegt, als wenn man sonst einen Braten machet, denn erstlich mit ein wenig Butter begossen und braten

braten lassen, bis es anfängt zu schäumen, denn mit dem Teig angegossen, daß es überher wohl bedeckt ist, dieses läßt man braten, bis es gelbbraun wird, denn wieder angegossen, und dieses denn so lange continuiret bis es alle ist. Wenn er denn recht gar, gelb und schön gebraten ist, so machet man an beiden Enden die Pföcke los und ziehet es vom Spieß, denn so schneidet man es auf dem Holz in der Mitten von einander, und so kann man eine iede Helfte behende abnehmen, den Bindfaden heraus machen, anrichten und Zucker darüber streuen.

Regula 634.

Baum-Ruchen auf eine andere Art.

Man schlage 20 Eyerdotter in einen Topf und thue dazu ein halb Pfund geriebenen Zucker, ein Quartier süßen Rohm, zwey geriebene Muskatennüsse, etwas gestossene Muskatblumen, eine geriebene Citronschale, Zimmt- oder Orangen-Wasser, ein oder anderthalb Pfund abgklärter Butter, alles wohl in einen Topf durchgearbeitet, denn ohngefähr eine Kanne oder zwey Pfund recht fein Mehl nach und nach dazu gerühret, denn von zwölf Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen, und wenn der Baumtüber, wie vorher angezeigt, am Feuer schäumt, das Eyerweiß zu dem Teig gerühret, und sodann wie vorher angegossen, und ferner in allen Stücken es also damit gemacht.

Noch auf eine andere Art.

Man reibet anderthalb Pfund Butter ab zu einem
E e Rohm,

Rohm, denn schlägt man 20 Eyerdotter eines nach dem andern dazu, denn ein Pfund gestossenen feinen Zucker, ein Quartier süßen Rohm, geriebene Citronschalen, gestossenen Zimmet, Zimmet- oder Orangen-Wasser, Muskatblumen und geriebene Muskat, eine Kanne oder zwey Pfund fein Hallisch oder sonst recht feines Mehl, dieses alles in einem Topf zu einem mittelmäßig fließenden Teig wohl durchgearbeitet, und wenn der Baumtüber am Feuer schäumt, so schlage man das Weiße von 16 Eiern zu einem steifen Schaum und das auch zu dem Teig gethan, und denn nach und nach angegossen; will man, daß der Baumkuchen zacken haben soll, so läßt man ihn bey dem dritten Guß schon etwas geschwinder wenden, und denn ferner in allen Stücken als vorher.

Regula 635.

Wafel - Kuchen.

Man läßt erstlich gute süße Milch aufkochen, und denn wieder etwas verschlagen und abkühlen, denn thut man eine Kanne feines Mehl in einen Topf und gießt ein halb Pfund geschmolzene oder abgeklärte Butter dazu, einen guten Löffel voll ausgewässerten Jest, ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker, etwas Rosen- oder Orangen-Wasser, gestossenen Cardemom und Muskatblumen, ein wenig lauwarme Milch, dieses mit einem kleinen hölzernen Löffel oder einer steifen Ruthe wohl durchgearbeitet, denn acht bis zehn Eyer nach gerade dazu geschlagen, und immer inzwischen wohl geschlagen

geschlagen oder gerühret, und denn zuletzt mit der lauwarmen Milch vollends so dünn gemacht als es nöthig thut; es muß nicht allzu dünn angerühret werden, und allzu dick ist auch nicht gut, man kann es nach Gutedünken am besten sehen, denn hingeseht, daß es aufgehet, und wenn man sie abbacken will, so muß man das Eisen erstlich auf beiden Seiten heiß machen, sauber auspugen und einschmieren, und wenn es denn erstlich im Ganzen ist, so darf man es anders nicht schmieren, als wenn es nicht loslassen will, und nach gerade als die Kuchen gar sind, muß man sie gegen das Feuer stellen, so bleiben sie fein hart und rasch, legt man sie aber so warm einen auf den andern, so werden sie gleich weich und schwammigt; allzu heiß und geschwind muß man sie auch nicht abbacken oder abbrennen, sondern daß sie fein hartlich und gelb ausbacken, sie werden recht schön, so als es recht gemacht und getroffen wird.

Regula 636.

Wafel Kuchen anderer Art.

Man thue ein Pfund recht gutes feines Mehl in einen Topf und anderthalb Pfund abgeklärter Butter dazu gegossen und wohl durcheinander geschlagen, denn ein paar gute Hände voll fein gestossene Mandeln, zwölf klein geschlagene Eyer, einen guten Löffel voll Jest, Muskatblumen und ein wenig Salz, das alles dazu gethan und wohl durch einander geschlagen, zuletzt auch ein halb Quartier lauwarme Milch dazu gerühret, hingeseht, daß es aufgehet, und denn wie vorher geschlagen.