

langsam kochen, bis sie ganz klar ist. Dann nimmt man sie vom Feuer, läßt die Unreinigkeiten sich zu Boden setzen und nimmt die oben sich bildende Haut ab. Hierauf gießt man sie behutsam, so daß nichts von dem Bodensatz mit hinein kommt, durch ein Haarsieb, in eine andere Kasserolle.

Abpflücken. (Kunstausdruck bei dem Kochen.) So nennt man bisweilen und an manchen Orten das Kupfen oder Reinigen des Federviehes von den Federn.

Abquirlen. (Kunstausdruck bei dem Kochen.) So wird das Rühren einer Flüssigkeit mit dem Quirle, bis Schaum darauf stehet, geheißen.

Abreiben. (Kunstausdr. b. d. Kochen.) Man nimmt Butter und reibt sie in einer Schüssel von der einen Seite zu der andern, mit einem hölzernen Löffel oder Kelle bis sie Blasen schlägt und völlig wie Sahne ist. Ist sie salzig, so muß sie zuvor ausgewaschen werden, ist sie zu hart, so nimmt man milchwarmes Wasser dazu. Um das Ankleben der Butter an der Kelle zu verhindern, taucht man diese zuerst in siedendes, dann aber schnell in kaltes Wasser. Im Winter muß das Abreiben in der Nähe des Feuers geschehen, und die Sahne darf nicht dünner als ein Brei werden. Zu unreine Butter muß man erst abklären, siehe Abklären. Auch Eier werden eben so, jedoch mit Zucker abgerieben.

Abrühren. (Kunstausdr. b. d. Kochen) heißt: eine Brühe oder Creme so lange über dem Feuer rühren, bis sie dick genug ist.

Abfengen oder Slamiren, niedersächs.