

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 1. Von Reinmachung und Zubereitung alles wilden und zahmen Flügelwerks sowol zum Kochen als zum Braten.

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



# Erste Abtheilung.

## Vorbereitungs-Regeln.

### Regula I.

Von Reinmachung und Zubereitung alles wilden und zahmen Flügelwerks sowol zum Kochen als zum Braten.

**A**lles zahme Flügelwerk oder Federvieh, es sey jung oder alt, von was Art es auch immer seyn mag, und welches am Spieße gebraten werden soll, muß trocken gepflücket, und so es die Umstände oder Jahreszeit nicht anders leiden, doch wenigstens eine Nacht vorher abgethan werden, daß es recht durchfühlen kann, denn sonst wird es zähe, wenn es auch noch so jung ist, oder noch so viel gekocht oder gebraten würde. Hierauf bereitet man es ferner zum Braten also: Es sey was es wolle, wild oder zahm, so muß man, ehe man es ausnimmt, die Brust zierlich einschlagen, die Flügel bey dem ersten Gliede abhauen, denn hinten am Halse die Haut in die Länge aufschneiden

und den Kropf also heraus nehmen, daß die Haut vorne ganz bleibet, sodann das Eingeweide auch zierlich ausnehmen, weiter das Huhn, oder was es ist, ein wenig über die Flamme halten, daß es abfänget, aber daß es nicht schwarz werde; a) man muß das Feuer erstlich ein wenig durchbrennen lassen, und denn überhalten, aber nicht so lange, daß die Haut aufschrumpelt, sonst reißet sie entzwey, wenn man die Sachen aufspießet, zumal wenn es jung ist, denn drückt man die Keulen auf beyden Seiten nieder, daß sich die Brust zierlich in die Höhe giebet, und steckt ein oder zwey hölzerne Spieße durch die Keulen, daß es eine ansehnliche Form bekomme; denn werden die Beine bis über die Hälfte abgehauen, auch der Hals kurz am Rücken abgeschnitten, die Haut aber von dem Kropf und Hals muß man etwas lang abschneiden, damit, wenn man die Sachen überm Feuer steif machet, selbige sich nicht zu weit in die Höhe ziehen könne, denn die Haut muß den Ort, wo der Kropf gefessen, völlig bedecken, sonst sieht es sehr unansehnlich aus. An Fasanen, Berghünern, Rebhünern und Wachteln läßt man die Köpfe mit den Federn dran, und wickelt beym Reinmachen und Braten ein Papier darum, daß sie rein und schön bleiben, denn steckt man es auf einen Stock, und hält es über heißes Kohlfeuer, und wendet es immer rund, bis es recht steif wird, denn gleich, weil es noch heiß ist, mit ein wenig Butter oder Speck beschmieret, und mit einem reinen Tuch abgewischet, so wird es  
sauber

a) Diesem vorzubeugen ist daher am sichersten, wenn man es über Papier oder Stroh abfänget.

sauber und schön, und kann sodann ferner gespickt, oder mit Speck bewunden, und denn gebraten oder sonst gebraucht werden, wozu man will. Auf diese Weise bereitet man alles zum Braten bestimmte Flügelwerk.

Was aber von zahmen Flügelwerk, als Hünern, Kapaunen, Ruchlein und dergleichen zum Kochen soll gebraucht und nicht zu lange aufgehoben werden, solches kann man mit heißem Wasser abbrühen und rein machen, und wo es sich irgends thun lassen will, des Tages oder Abends vorher. Wenn man die Sachen abthut, muß man folgender Gestalt damit verfahren: Sobald man die Gurgel abgeschnitten hat, wirft man es in kaltes Wasser, daß es sich darinnen todt flattert, auf diese Art werden die Federn alle durch einander naß, und lassen sich desto leichter abmachen. Das Wasser, das zu den jungen Ruchleins gebraucht wird, muß wohl mit kaltem Wasser gemäßiget werden, daß es, wenn man einen Finger hinein hält, zwar etwas, aber nicht allzu viel brennet, denn in der Geschwindigkeit alles auf einmal, was man abgethan hat, in die Hand zusammen genommen, das meiste kalte Wasser abgeschwänget, und denn alles auf einmal hinein geworfen, und mit einem starken hölzernen Löffel fleißig umgerühret, und die untersten oben gefehret, denn muß einer mit kaltem Wasser in Bereitschaft dabey stehen, und immer versuchen, ob die Federn abgehen; sobald als man solches verspüret, kaltes Wasser dazu gießen, und damit umrühren; wenn solches recht ge-

trocken wird, lassen sie sich mit Lust in der Geschwindigkeit weiß und sauber rein machen, und beym Reinmachen muß man es oft in kaltes Wasser tunken, so werden sie weiß und schön, und auch geschwind rein; nachdem man viel abgethan hat, muß man sich auch auf viel heißes Wasser richten, daß man es völlig darin umrühren kann. Mit alten Hünern oder Kapaunen hat es so große Gefahr nicht, denn die verbrennen nicht leicht, und so ein Küchlein oder junges Huhn nicht gut rein gemacht oder abgebrühet wird, so ist auch nichts Gutes daraus zu machen. Wenn sie denn rein sind, legt man sie in eine tiefe Schüssel, und decket einen angefeuchteten Tuch darüber, so bleiben sie weiß: hängt man sie aber auf, daß sie von der Lust berührt werden, so werden sie roth und unansehnlich. Thut man aber Hünern ab, die einige Tage liegen sollen, so müssen solche ebenfalls trocken gestückt werden, denn sonst dauern sie nicht.

Enten, Gänse und Tauben lassen sich gut trocken pflücken, und dürfen gar nicht gebrühet werden.

Allem Flügelwerk oder Federvieh, was zum Kochen oder sonsten anderer Art Speisen gebraucht werden soll, müssen ebenfalls die Brüste wohl eingeschlagen, oder bey den Jungen der Brustknochen behende ausgebrochen werden, die Alten, welche eine hohe spitze Brust haben, muß man nicht mit dem Klopffholz sogleich platt schlagen, sondern schlägt man die Haut der Brust entzwey, sondern man muß schräge von der Seite darauf schlagen, und immer von einer Seite zur andern umwechseln,

seln, bis endlich der Knochen sich bricht und ganz platt wird; denn, wie vorher schon angezeigt ist, ausnehmen, die Beine dicht an den Keulen abschneiden, denn mit einem Finger unten zwischen den Keulen und der Haut in die Höhe stoßen, so hoch als man mit dem Finger kommen kann, denn ein kleines Loch durch die Haut schneiden, die Keulen ein wenig zurück biegen, und die Beine also einstecken, daß man nicht sehen kann, wo sie geblieben sind, denn ein wenig auswässern, und auf einen langen hölzernen Spieß stecken, als wenn man sonst Braten aufspießt, und alsdenn in einen Kessel mit kochend Wasser halten, daß es ein wenig bestarret und steif wird, denn gleich in kaltes Wasser tunken, und mit einem reinen Tuch abtrocknen; so wird es zierlich, weiß und schön, und kann gebraucht werden, wozu es soll.

Und also weiß man, wie man mit allem Flügelwerk oder Federvieh umgehen, und solches zum Kochen oder Braten zubereiten soll und muß.

## Regula 2. Vom Blanchiren.

Alles Fleischwerk, es sey wild oder zahm, in kleine oder große Stücken gehauen, insonderheit was zum Kochen soll gebraucht werden, muß vorher also zubereitet werden: Erstlich, in kleine oder große Stücke gehauen, wie man es haben will, und nachdem es gebraucht werden soll, denn solches ein oder zwey Stunden ein paarmal in reinem Wasser wohl ausgewässert, denn mit