

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 10. Farce von Fischen.

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

## Regula 10.

## Farce von Fischen.

Die Fische, wovon man eine Farce machen will, es mögen Karpfen, Hechte, Aal, große Barse oder sonsten vor Fische seyn, was sie wollen, so müssen selbige vorher geschuppt, ausgenommen, und denn sauber abgewischt werden, denn schneidet man das Fleisch bey'm Rücken, wo keine Gräten innen sind, behende ab, und auch sonsten, wo noch etwas herab zu kriegen ist, das man ohne Gräten haben kann, denn dieses Fleisch rein von der Haut und in Stücken geschnitten, das andere Geribbe in ein paar Stücken geschnitten, rein abgewaschen, und nach Reg. 2. blanchiret, aber kein Salz dabey, denn heraus genommen und das Fleisch rein von den Gräten abgesuchet, solches zu den rohen Fischen gethan, und durch einander gehackt, denn ohngefähr halb so viel fein gerieben Brodt als Fische sind, und auch etwas nach Reg. 4. in Milch geweichtes Weißbrodt, und denn nach Reg. 3. so viel abgeriebene Butter gemacht, als nach Gutedünken zu denen Fischen, so man hat, genug seyn kann, und daß es fett genug wird, denn auch einige Eyer, welches man leicht nach Proportion der Fische sehen kann, wie viel dazu müssen, zumal es gar nicht darauf ankommt, ob ein paar Eyer mehr oder weniger darin kommen, sie müssen aber roh hinein gethan und nicht abgerühret werden, insonderheit wo man kleine Klümpe oder Fricadellen davon zu machen gedenket, was aber zum Farciren, welches in einer Torten-Pfanne oder Backofen gar gemacht wird, gebraucht werden soll,

darin kann man wol ein wenig Rührey machen, es wird sehr schön darnach, denn auch Salz, geriebene Muskat, ganz fein gehackte Petersillie und geriebene Citron-Schalen, denn vollends so fein gehackt, daß es wie ein feiner Teig wird, so ist die Farce recht gut. Wenn man etwas Aal, oder gebackene Seezungen, oder sonsten andere Fische hat, so kann man solches mit zu Hülfe nehmen, oder auch nach bewandten Umständen überhaupt von solchen Sachen eine Farce machen. Man kann diese Farce auch zu allerhand Fischpasteten machen.

## Regula II.

## Krebs-Butter.

Wenn man Krebs-Schalen haben kann, so muß man selbige nicht wegwerfen, sondern alle kleine rothe Beinchen und Schalen wohl aufheben, der schwammigte Bauch aber, wo die kleinen Beine angeessen haben, solchen thut man weg, denn der ist nichts darunter, er färbet nicht und giebt auch keinen guten Geschmack, die reine rothe Schale aber muß man sauber abwaschen, und in einem großen Mörser ganz klein stoßen, denn thut man, nach Proportion der Krebschalen, ein gutes Theil Butter in eine Casseroll, und läßt sie recht heiß werden, denn die gestoßenen Krebschalen darein gethan, und eine gute Zeit wohl braten lassen, aber zuweilen umgerühret und umgeschüttelt, man kann gleich anfangs ein paar ganze Zwiebeln und eine Hand voll ganzen Petersillie mit daran thun, und wenn es sodann eine gute Zeit geschmohret hat, so gießet man ein wenig  
Fleisch.