

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 55. Kalbs-Brust, Hammel-Brust und Lämmer-Brüste zu farciren.

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

Sachen von Fischen, als Austern, Muscheln, Karpfen-Milch, Hechts-Lebern u. dgl. Und wenn man denn von solchen Sachen hat und gebrauchen will, so wird solches vorhero nur ein wenig steif gemacht, denn klein geschnitten, und denn so kann man auch Morcheln, Trüffeln, Champions, und kleine länglichte Klümpchens oder Fricadellen von Fischfarce, so nach Reg. 10. gemacht wird, zur Verlängerung mit dazu nehmen, und solches zu einem feinen Ragout gemacht, wie das vorhergehende; so kann man es in allen Fischpasteten gebrauchen, und auch sonst über Fische geben.

## Regula 55.

Kalbs-Brust, Hammel-Brust und Lämmer-Brüste zu farciren.

Wenn man Kalbs = Hammel = oder Lämmer-Brüste füllen oder farciren will, so nimmt man das Vorderviertel und hauet den Rücken mit dem Halse in die Länge ab, daß die Brust etwas breit und zierlich bleibt, denn auch den Bein-Knochen eben über das Gelenke kurz vor das Blatt abgehauen, denn thut man einen Schnitt in die Länge über das Blatt, und löset den Knochen ganz behende und zierlich heraus, und heftet das Fleisch wieder zusammen, und denn an dem Ende, wo das Viertel abgeschnitten ist, mit einem langen spitzigen Messer zwischen dem Fleisch und den Rippen wohl gelöset, aber dabey wohl zugesehen, daß man kein Loch, weder oben durch das Fleisch, noch an die Seite, oder unten durch die Rippen sticht,

sicht, denn die Brust ein wenig ausgewässert, und hernach wieder ausgetrocknet, denn eine gute feine Farce gemacht, nach Regula 7. oder nach Regula 8. und damit die Brust gefüllet, und denn das Loch wieder zugeheftet, so kann man sie auf allerhand Art gebrauchen, wie hernach folget.

## Regula 56.

Hüner, Kapaunen, Kalkuten, Enten, Tauben, Kucklein und alles dergleichen roh zu farciren.

Alles, was man von obigen Sachen roh farciren will, muß vorher nach Regula 1. erstlich sauber rein, aber nicht steif gemacht werden, wenn es ausgenommen, so schneidet man einen geraden Schnitt längst den Rücken, und löset sodann die Haut mit allem Fleische, so daran sitzen bleiben kann, rund herum ab, die Keulen und Flügel, nebst allem Brust-Fleische muß alles an die Haut bleiben, man muß die Keulen und Flügel an den Gelenken behende auslösen, daß man nur das bloße Gerippe heraus bekommt, denn eine feine gute Farce gemacht nach Regula 7. oder Regula 8. so viel man zu dem, was man farciren will, ohngefähr benöthiget ist, denn macht man die Farce hinein, wie einem dünket, daß es genug ist, und schlägt es denn hinten wieder zusammen, und nähert sodann die Haut zu, denn umgekehrt, und die Keulen, Flügel und Brust fein zierlich zurecht gedrückt, daß es seine rechte Form wieder bekommt, als es zuvor gewesen ist,

D 2

und