

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 292. Wildes Schweinfleisch mit einer Kirschen-Sose.

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

Schale, welche eine zierliche Form hat, und belegt sie unten erlich mit Citronscheiben, rothen Beetscheiben, auch Scheiben von gekochten gelben Wurzeln, alles gekräuet und zierlich eins ums andre gelegt, daß es proper aussiehet, denn so macht man den durchgeklärten Gallert ganz heiß, thut den geschnittenen Schweinskopf in die Schüssel, und begießt es mit dem Gallert, daß es eben bedeckt ist, denn hingesezt, daß es ganz kalt und hart wird, und wenn man es heraus machen will, so hält man es ein wenig gegen das Feuer, oder einen warmen nassen Tuch herum geschlagen, daß es sich rundum löset, und denn in die Schüssel gethan, und mit Gallert garniret, so siehet es recht schön aus.

## Regula 292.

Wildes Schweinfleisch mit einer Kirschen-  
Sose.

Das wilde Schweinfleisch wird in zierliche Stücke gehauen, wohl ausgewässert, und in Wasser nebst ein wenig Salz gar gekocht, in wärender Zeit macht man etwas braun Mehl nach Reg. 16. mit ein wenig Zucker, daß es eine schöne hohe Farbe bekommt, denn ein paar Hände voll gestoßene trockene Kirschen nebst Zimmet und Citronen darein gethan, solches über dem Feuer gerühret, und denn Weinessig und Wasser darauf gegeben, und damit langsam gekocht, daß es sich recht schwarz legiret, und sämig wird, denn durch einen Sieb gestrichen; wenn das Fleisch gar ist, so wird es sauber ausgepuhet

puszet und zu der Sose gethan, denn vollends süß gemacht, und ein wenig zusammen durchgekocht; so ist es recht und gut.

Regula 293.

Pannirte oder mit Brodt belegte wilde Schweinszimmer, solches kann man sehen bey Reg. 174.

Regula 294.

Hirsch- oder wildes Schweinefleisch mit Wacholder-Sose.

Das Fleisch wird gleichfalls in Stücken gehauen, ausgewässert und in Wasser und Salz gar gekocht, denn macht man braun Mehl mit etwas viel Zwiebeln, und giebt gute Brühe oder Fleischsuppe darauf, und läßt es damit kochen, denn zuletzt etwas fein gestoßene Wacholderbeeren, Megelein, Salz, Weinessig und Zucker daran, denn das gekochte Fleisch auch hinein gethan, und ein wenig zusammen durchgekocht, so ist es recht.

Regula 295.

Wildes Schweinefleisch mit märkischen Rüben.

Das Fleisch wird ebenfalls sauber gepuszt, und in Wasser und Salz gar gekocht, und die Rüben nach Reg. 99. gemacht und über das Fleisch gegeben, ist es aber ein ganzer Zimmer oder Keule, so werden die Rüben rundherum oder an beyden Seiten beygelegt.

Regula 296.

Wilden Schweinskopf einzurichten.

Der Kopf wird von dem Schwein so rauch abgeschnitten, und denn die langen Haare erstlich über einem starken Feuer ganz kurz abgebrannt, so  
viel