

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 412. Gekochte Barse.

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

Seiten fein eingefärbet, mit Salz eingesprenget und ein wenig damit stehen lassen, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehrt und in heißer gelbbrauner Butter abgebacken; wenn man sie anrichtet, so giebt man die braune Butter darüber, und so man will, so setzt man eine halb durchgeschnittene Citrone dabey.

## Regula 412.

## Gefochte Barse.

Die Barse werden geschuppt, ausgenommen und auf beyden Seiten ein paarmal eingefärbet, denn abgewaschen, mit Wasser und Salz abgekocht, und denn mit Sosen gegeben, welche man beliebet.

## Regula 413.

## Gestofte Barse mit Muscheln. Item: Mit Austern auch also.

Die Barse abgeschuppt, ausgenommen und ein paarmal eingefärbet, mit Salz ein wenig eingesprenget, hernach abgetrocknet und in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne gelegt mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, fein geriebenem Brodte, Muskatblumen, rohe ausgemachte und denn klein gehackte Muscheln, Wein und ein wenig Wasser, alles daran und verdeckt gekocht, denn auch etliche Muscheln recht naturell abgekocht, den Bart abgemacht und zuletzt mit dabey gethan, denn noch ein wenig durchgekocht, und mit dem Salz recht gemacht; so ist es ein schön Gericht. Beym Anrichten muß man behende damit umgehen, daß man die Barse nicht zerbricht.

Regula