

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 443. Gestoste Muscheln.

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

## Regula 442.

## Muscheln am Spieße gebraten.

Dazu muß man die größten und besten Muscheln aussuchen, und solche erstlich wie vorher ordinair abkochen, denn aus den Schalen machen, und auf kleine saubere hölzerne Spießchen stecken, und allemal zwischen einer jeden Muschel ein klein dünn Scheibchen Speck stecken, als wenn man sonst Kramtsvögel braten will, denn in geschmolzener Butter, umkehren, mit fein geriebenem Brodte bestreuen, und auf einem Rost oder an einem Bratspieße vor ein wenig geschwind Feuer gelbbraun machen, so sind sie recht, denn braune Butter und Citronsaft darüber.

## Regula 443.

## Gestoste Muscheln.

Man kann dazu frische oder eingemachte Muscheln gebrauchen, nämlich, man muß den Bart davon abmachen, und denn auf eine Schüssel oder in ein ander dazu geschicktes Geschirr thun, mit einem guten Stücke Butter, etwas Wein und Wasser, fein geriebenem Brodte, Citron und Muskatblumen, und damit durchstosen, so ist es recht.

## Regula 444.

## Gebackene Farce mit Muscheln und mit farcirten Muscheln garnirt.

Man verfertigt erstlich eine gute feine Farce von Kalbfleisch nach Regula 8. oder eine Farce von Fischen nach Regula 10. so viel man meynet nöthig zu haben, denn so legt man ein paar Schei-

U

ben