

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 455. Farcirte Austern.

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

und denn wieder ein wenig Teig oben darauf, denn in eine Casseroll gethan, ein paar Löffel voll Fleischsuppe darunter gegeben, zugedeckt und auf gelindem Feuer ein wenig durchgeschwitzet, und zuweilen umgeschüttelt, so sind sie recht.

## Regula 455.

## Farcirte Aустern.

Man muß etwas ohne Salz gekochte Fische von den Gräten machen, solches mit einigen rohen Austern klein hacken, denn nach Reg. 3. ein gut Stück abgeriebener Butter machen, und nach Proportion nach Reg. 4. geweichtes Weißbrodt, einige Eyerdotter, Salz und geriebenen Muskat, solches alles mit den gehackten Fischen wohl durch einander gerühret, denn nimmt man rein gewaschene tiefe Austerchalen, und legt erstlich von der Farce etwas unten ein, denn 3 bis 4 Austern darauf, die Austern müssen aber vorher in ihrer eigenen Brühe ein wenig gekresset werden, denn wieder von der Farce darüber, daß die Schalen ganz hoch gefüllt werden, denn mit einem warmen Messer glatt gemacht und bunt übergefärbet, und in einer Tortenpfanne unten und oben mit Feuer gar gebacken; es kann so naturell, oder auch mit einer Austerjose gegeben werden, und ist ein sauber Gericht.

## Regula 456.

## Klipfisch zu kochen.

Den Klipfisch muß man in Stücken schneiden, und am Mittage, wenn man ihn des andern Tages gebrauchen will, in Wasser legen, am Abend und  
am