

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 519. Berghüner, Rebhüner, Fasanen und dergleichen.

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

## Regula 518.

Schnepfen, Kramtsvögel und Lerchen zu  
braten.

Die Schnepfen, Kramtsvögel und Lerchen werden zum Braten nicht ausgenommen, sondern nur gehörig rein gemacht, die Beine rückwärts über, und denn inwendig nach unten bey den Keulen durchgebogen, und kreuzweise zusammen gesteckt, die Haut vom Hals und Kopf abgezogen, den Hals einmal herumgedreht, und den Schnabel oben in die Brust gesteckt, solches thut man bey Kramtsvögeln und Lerchen, den Schnepfen dreht man auch einmal den Hals herum, und steckt den Schnabel durch die Keulen, als wenn man sonst Flügelwerk aufspießt, denn auf kleine Spießchen gesteckt, an einen Spieß gebunden und also gebraten, zwischen den Kramtsvögeln und Lerchen steckt man zwischen einen jeden Vogel ein klein Scheibchen Speck, und so kann man sie gleichfalls mit kleinen Spießchen an einen Spieß binden, oder auf einem Rost gar braten, um die Schnepfen, welche man an einem Spieß braten muß, werden geröstete Semmelscheiben in die Bratpfanne gelegt, daß das Eingeweide, so heraus brätet, darauf fällt, und wenn man anrichtet, so legt man das Brodt unter die Schnepfen, so ist es recht und gut.

## Regula 519.

## Berghüner, Rebhüner, Fasanen und dergleichen.

Bei Berghünern, Rebhünern, Fasanen und dergleichen ist nur dieses zu erinnern, daß man solche

### 358 Siebende Abtheilung. Von Braten.

sauber und zierlich aufpuzet und aufspießet, und die Köpfe so rauch mit den Federn daran sitzen läßt, denn über Kohlfener ein wenig steif gemacht, sauber gespickt oder mit Speck und Papier bewunden, und denn mit guter Aufsicht gebraten. Von den Berghänen schneidet man den Kopf so roh ab, weil er des rothen Kammes wegen so schön aussieht, und legt ihn denn hernach bey dem Anrichten auf den Rand von der Schüssel bey dem Braten, es sieht schön aus.

#### Regula 520.

##### Gebratene Hasen.

Wenn man von den Hasen das Fell abgemacht hat, so muß man die Vorderbuge ablösen, und denn die Brust und Hals abschneiden, denn hinten das Schloß los geschnitten und sauber ausgepuzt, denn abgewaschen, alle blaue Haut und Sehnen ganz dünne und behende abgeschnitten, denn fein und sauber gespickt und gebraten.

#### Regula 521.

##### Von allen Wildbraten insgemein.

Alle Wildbraten, sie seyn von kleinem oder großem Wilde, wilden Schweinen und von allem, was dergleichen seyn mag, werden nur sauber beschnitten, ein jedes nach seiner Art zierlich und proper gespickt, und denn mit guter Aufsicht gebraten.

Nach diesen wenigen Regeln, so nur von Braten angeführt sind, kann man sich bey allen vorkommenden Braten richten.

Achte