

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 521. Von allen Wildbraten insgemein.

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

### 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

strichen, mit fein geriebenem Brodte oder gestoßenem Zwieback allenthalben inwendig wohl bestreuet, denn das angeschlagene hinein gethan und mit guter Vorsichtigkeit unten und oben mit langsamen Feuer gar gebacken. Wenn sie denn gar ist, und man sie aus der Form machen will, so muß man sie an dem Rand herum und um die Pfeife oder Röhre der Form mit einem dünnen Messer behende lösen, auch auf allen Ecken und bey dem Röhre das Messer ein wenig sachte andrücken und die Torte ein wenig heben, daß sie sich auch unten, so viel möglich, ein wenig löset, denn eine flache Schüssel mit einem flachen Teller darauf gedeckt, solchen mit der Form zusammen umgekehrt und auf einem Tisch ein paar mal niedergestoßen, doch also, daß man die Form und Schüssel zusammen fest hält, und denn die Form sachte und behende abgezogen, die Torte mit einem großen platten Teller wieder umgekehrt und damit in eine Schüssel gesetzt; so ist sie recht und schön.

## Regula 523.

Von Präparirung und Einrichtung der Formen, wenn man Torten oder Kuchen darin ausbacken will.

Alle Formen, die man zum Backen gebraucht, sie mögen von Blech, Kupfer oder Messing seyn, und auch eine Modelle, welche es wolle, muß man immer rein und trocken halten, und vor dem Rost wohl bewahren, und wenn man eine gebrauchen will, so muß man sie mit geschmolzener Butter wohl bestreichen, so lange bis sich die Butter ein wenig  
dick