

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 24. Gelbe Citron-Sose.

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

Lorbeerblätter, ein Bündchen Kräuter, als Petersillie, Basilicum und ein ganz wenig Thymian, dieses zusammen durchgeknetet, und denn recht gute starke braune Brühe, so nach Reg. 13. gemacht worden, daran gegossen, so viel als nöthig thut, und damit abgerühret zu einer sämigen Sose, zuletzt Citron = Saft darein gedrückt, so ist die Sose recht und fast zu allen Pasteten, als auch sonst zu allen andern Sachen mit Nutzen zu gebrauchen. Man kann sie auch mit einigen Ingredientien, so man haben kann, wie die vorige verändern, nachdem die Umstände sind, und wie man sie gebrauchen will.

## Regula 24.

## Gelbe Citron = Sose.

Ein Stück ausgewaschener Butter, ein ganz wenig Mehl, 4 Eyer = Dotter, von 2 oder 3 Citronen die braunen Schalen abgerieben, denn auch den Saft hineingedrückt, die Kerne müssen aber nicht mit hinein kommen, dieses alles in einem Topf oder Pfanne wohl durchgeknetet, und denn mit halb Wasser und Wein zu einer sämigen Tunke abgerührt, und mit Zucker gebrochen, daß es süß genug wird, und so es von dem Wein und Citron = Saft nicht scharf genug worden ist, so kann man ein wenig Wein = Essig zugießen. Dieses ist eine angenehme Tunke über farcirte Ochsen = Zungen, ordinaire gekochte Ochsen = Zungen, Kückleins, Tauben, Enten, Lamm = Fleisch und alles dergleichen.

C

Regula

## Regula 25.

## Gelbe Citron- Sose mit Mandeln.

Diese Sose wird eben wie die vorige gemacht, nur, daß man abgeschälte Mandeln in feine längliche Striemeln schneidet und solche zuletzt in die Sose thut, oder beym Anrichten überstreuet. Auch kann man mit Pingeln und Pistacien also eine beliebige Veränderung machen.

## Regula 26.

## Weiße Capper = Sose.

Ein gutes Stück ausgewaschener Butter, einen halben Löffel voll Mehl, 2 Eyer-Dotter, ein wenig gestoßene Muskatblumen, Lorbeerblätter, ein paar Stückchen Citronschalen, dieses zusammen in einer Casseroll oder Pfanne wohl durchgeknetet, denn ein paar Löffel voll Cappers daran gethan, und mit guter klarer kräftiger Fleischsuppe, oder in Mangel deren mit ein wenig Wein und Wasser zu einer sämigen Sose abgerühret, mit ein wenig Zucker gebrochen, so ist sie recht und gut zu gebrauchen, wozu man will.

## Regula 27.

## Braune Capper = Sose.

Man mache ein wenig hochbraun Mehl, nach Regula 16. und thue klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, ein klein Bündchen feine Kräuter, als Petersillie, Basilicum und ein ganz wenig Thymian, solches zusammen gebunden, ein paar Löffel voll Cappers, und so man will, auch kleine Corinten, alles in das heiße braune Mehl gethan,  
und