

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 27. Braune Capper-Sose.

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

## 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

und damit auf dem Feuer durchgerührt, und denn eine gute Brühe oder halb Wasser und rothen Wein daran gegossen, auch Citron, Megelein und Zucker daran gethan, wie auch, so es nöthig thut, ein wenig Salz, denn solches zu einer sämigen Sose kochen lassen, so ist sie recht, und kann man sie gebrauchen zu Pasteten von Wild, Hasen, wilden und zahmen Enten, wie auch Tauben, aber nicht allezeit, sondern nur dann und wann zur Veränderung; Auch kann diese Sose über vorhero abgebratene Enten, Tauben, gekochte Ochsen = Zungen und viel mehr dergleichen gegeben werden.

## Regula 28.

## Weiße Scharlotten = Sose.

Ein Stück ausgewaschener Butter, einen Löffel voll Mehl, eine gute Portion ganz fein gemachte Scharlotten, solches zusammen durchgeknetet, denn mit einer klaren Fleischsuppe, oder nur mit ein wenig Wasser angeneßt, und damit zu einer sämigen Sose abgerührt, zulezt mit ein wenig Weinessig gebrochen, und so man einen halben Löffel voll Championpuder daran thut, so wird es so viel besser. Diese Sose ist gut zu allen gebratenen Sachen, als Carbonade, von was vor Sorte Fleisch es auch seyn mag, auch zu a) Grillade von allerhand gebratenen und rohen Sachen, auch über einem gebratenen Kapaun und dergleichen.

## Regula 29.

## Anschowis = Sose.

Ausgewaschene Butter, einen Löffel voll Mehl,  
 C 2 ganz

a) Oder Rostbraten.