

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 29. Anschowis-Sose.

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

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.

ganz klein gehackte Scharlotten, eine Portion klein gehackte Anschowis, Citronen, Lorbeerblätter, dieses zusammen durchgeknetet und mit einer guten Brühe abgerühret, ein wenig Champion-Puder ist auch sehr gut daran. Diese Sose ist insonderheit gut über allerhand Arten Fische und in Fisch-Pasteten, und sonsten auch zu Grilladen, farcirten Sachen und dergleichen. Die Anschowis müssen vorher nur ein wenig ausgewässert werden. Und wer keine Anschowis hat, der nehme ein Stück guten Hering, solchen von den Gräten abgemacht, mit einem Stückchen Butter, Zwiebeln oder Scharlotten ganz fein gehackt, und denn nach obiger Regel gemacht, so ist es auch recht gut.

## Regula 30.

## Auster = Sose.

Die Austern werden aufgemacht und denn aus den Schalen geschnitten, in ein Geschirr gethan, ein ganz wenig Wasser daran gegossen und solches nur einmal aufgekocht, denn ein gut Stück ausgewaschene Butter, nebst einem Löffel voll Mehl in eine breite Pfanne oder Casseroll zusammen durchgeknetet, auch einen Löffel voll Champion-Puder und Citronen dazu, denn das Auster-Wasser durch einen kleinen Sieb daran gegossen, ist das Auster-Wasser nicht genug, so gießt man ein wenig Wasser und Wein dazu, auch gestoßene Muskatblumen, und denn solches zu einer sämigen Sose abgerühret, denn kann man von den Austern den Bart abmachen, und die reinen Austern zu der Sose thun, so wird es eine recht schöne Sose.