

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 32. Aufgezogene Butter, oder sämige Buttersose.

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

**Sose.** Will man einige rohe Austern ganz klein hacken und solche vorher mit in das Mehl und Butter einkneten, ehe man es abrührt, so ist solches vor-  
trefflich gut. Diese Tunke schickt sich auch fast über  
alles, als über gebratene Kapannen, gebratene und  
gekochte Fische, insonderheit über Hechte, auch al-  
lerhand Sorten feine Pasteten, wovon sie auch seyn  
mögen, auch über abgeschwitzte Röchleins, Lamm-  
fleisch und über alles, was man nur will.

Regula 31.

Muschel = Sose.

Man muß erstlich etliche rohe Muscheln aufma-  
chen und aus den Schalen nehmen, und denn die-  
selben mit etwas Scharlotten klein hacken, denn  
ein Stück ausgewaschener Butter, einen Löffel voll  
Mehl und die gehackten Muscheln, nebst Lorbeer-  
blättern, Citronen, Muskatblumen, dieses alles  
zusammen in ein Geschirr durchgeknetet, und  
denn mit ein wenig Brühe oder Fleischsuppe, oder  
ein wenig Wein und von der Muschelsuppe zu  
einer sämigen Tunke abgerührt, denn auch recht  
naturell abgekochte Muscheln, erstlich den Bart  
abgemacht, und zuletzt in die Sose gethan, so ist  
sie recht und ebenfalls, wie die vorhergehende Au-  
stersose, zu allen zu gebrauchen.

Regula 32.

Aufgezogene Butter, oder sämige Butterose.

Die Butter muß man vorher wohl auswaschen  
und denn die Hälfte in einen Topf oder Pfanne  
thun, nebst 2 bis 3 Löffel voll Wasser und einer  
guten

guten Messerspiße voll Mehl, denn solches auf gelindem Feuer abgerührt, und mit dem Löffel die Butter immer in die Höhe gezogen, und denn die andere Hälfte Butter, so man zurück gelassen hat, muß man alle nach gerade Stückweise dazu thun, und wenn die letzte hinein und geschmolzen ist, so wird sie sämig und gut seyn, denn so muß man sie gleich abnehmen, sonst kaset oder rinnet sie leicht. Diese Sose ist gut über Fische, Fisch-Pasteten, besonders in eine Stockfisch-Pastete.

## Regula 33.

## Rohm = Brühe, oder Sose.

Man nimmt etwas ausgewaschene Butter, aber nicht so viel, als zu denen andern Sosen, weil sie mit fettem Rohm abgerührt wird, und also auch nur ganz wenig Mehl und ein paar Eyerdotter, denn etwas Peterfillie in Wasser einmal aufgekocht und klein gehackt, ein wenig gestoßene Mustatenblumen und ein wenig Salz, dieses zusammen durchgeknetet, und denn mit süßem Rohme abgerührt, so ist sie recht. Diese Sose gebraucht man insonderheit über gekochte Karutschen, Stockfisch-Pasteten, und womit man sie sonst geben will. Wenn man sie über Stockfisch, oder in eine Stockfisch-Pastete geben will, so kann ein wenig ganz fein gehackte Scharlotten oder Zwiebel daran gethan werden.

## Regula 34.

## Gelbe Wein-Sose mit Corinten.

Ausgewaschene Butter, ein wenig Mehl, 3 bis 4 Eyer = Dotter, dieses zusammen durchgeknetet,  
denn