

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 130. Potage von gespicktem Wilde, wilden Tauben und wilden Enten.

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

richtet mit gerösteten Semmelscheiben, und die Schüssel mit dem Kohl und einer in Stücken geschnittenen Bratwurst garniret, so ist es eine recht schöne Potage. Den Bindsaden muß man nicht vergessen, von dem Kohl behende abzulösen.

## Regula 130.

Potage von gespicktem Wilde, wilden Tauben und wilden Enten.

Man schneidet eine Wildkeule in zierliche und etwas breite Stücke, oder man kann von den Vorderblättern, welche doch zum Braten nicht gar zu gut sind, dazu nehmen, und denn so fein spicken, als wenn es gebraten werden soll, denn auch die Tauben oder Enten, was man hat, sauber rein machen und spicken, und denn solches in allen Stücken eben so, als die vorige, machen. Man kann wilde Tauben und Enten zusammen nehmen, so man sie hat, oder nur ein oder zwey Theile, nachdem es sich schicken will; zu dieser Potage muß man sich auch auf etwas guter Brühe und Fleischsuppe richten, so wird sie auch sehr gut.

## Regula 131.

Suppe von Gänsen, Hünern, Enten oder Tauben mit grünen Erbsen.

Was man nun vor Flügelwerk in dieser Suppe gebrauchen will, solches muß erstlich nach Reg. 1. sauber eingerichtet und präpariret werden, und denn mit kochendem Wasser zum Feuer gebracht werden, ein wenig gelinde gesalzen, wohl abgeschäumt, und ein gutes Bund zusammen gebundenes