

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 204. Ist eine Regel, wie man alle feine kalte Braten, als Rebhüner, Berghüner, Schnepfen, wilde und zahme Enten und Tauben, Hasen, Capaunen, und alles dergleichen mit einer Coullige machen muß.

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

ein wenig kochend Wasser oder Rindfleischsuppe daran gegossen, und damit kurz eingekocht, und, so es nöthig thut, gehörig gesalzen, zuletzt ein wenig Citronsaft daran gedrückt, auch ist Championspuder gut daran, und so wird es recht und gut. Will man eine Veränderung machen, thut man einige klein gehackte Anschowis, oder da man solche nicht hat, ein Stückchen mit einer Zwiebel, und ein wenig Butter mit kleingehacktem Heering daran, solches giebt gleich eine Veränderung. Auch kann man mit kleingehackten oder ganzen Cappern eine beliebige Veränderung machen. Wenn man ein Ragout von gebratenen Hasen, Reb- oder Berghünern macht, da kann man auch zur Veränderung zuweilen eingemachten Johannisbeeren - oder Kirschensaft einthun, auch mit rothem Weine, Megelein, und denn mit ein wenig Zucker gebrochen; und so auf alle Arten, wie es einem gefällig und beliebt. Also kann man sich von allen kalten Braten nach eigenem Belieben ein Ragout verfertigen.

## Regula 204.

Ist eine Regel, wie man alle feine kalte Braten, als Rebhüner, Berghüner, Schnepfen, wilde und zahme Enten und Tauben, Hasen, Capaunen, und alles dergleichen mit einer Coullige machen muß.

Man schneidet das Gebratene in recht feine zierliche Stücke, und alle Kleinigkeiten, so abgeputzt werden, müssen, nebst dem Rückknochen und was sonst an Knochenwerk abfällt, im Mörser

ser klein gestoßen werden, hat man allzuwenig Abfall, so muß man sonst ein wenig Fleisch dazu nehmen, roh oder gar, was man hat, insonderheit auch ein oder zwey kleine Scheiben von Schinken, das alles zusammen klein gestoßen, denn macht man ein gutes braunes Mehl, nach Proportion als man haben muß, und thut gehackte Zwiebeln und Lorbeerblätter nebst dem Gestoßenen darein, solches auf dem Feuer wohl durch einander gerührt, denn eine recht gute braune Brühe oder Rindfleisch-Suppe, oder in Mangel beyder, ein wenig kochend Wasser darauf gegeben, ein gute Brühe aber ist am besten, man kann auch ein paar Scheiben Rundsstücke recht castannienbraun rösten, und solche auch dazu thun, denn muß man aber etwas weniger Mehl nehmen, solches wohl durchgekocht, und denn durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen, so bekommt man eine schöne Coullige oder sämige braune Kraft-Suppe, und daß sie nicht zu dick und auch nicht allzu dünn werde, solches muß man nach dem Augenmaß von selbst temperiren, denn so thut man das Gebratene darein, und, so es nöthig thut, auch ein wenig Salz, denn zugedeckt und auf Kohlf. Feuer gesetzt, daß es nur gleichsam distilliret, aber nicht recht kocht, so wird es sehr delicat und schön. Wer es kennet und hat, thut zulezt einen halben Löffel voll Zoja darunter, der wird auch dessen Nutzen empfinden.

## Regula 205.

Ist eine Regel von allem, was a la Daube gekocht wird.

Eine Kalbskeule, Hammelkeul und Brüste, und alles dergleichen muß man vorher wohl schlagen, denn recht weiß auswässern, in kochendem Wasser steif werden lassen, und wenn man es aus dem heißen Wasser thut, mit ein wenig Speck oder Butter beschmiert, und denn mit einem saubern Tuch hart abgewischt, so wird es weiß und schön, und denn mit großem Speck durchzogen. Imgleichen alles Flügelwerk, als Gänse, Kalkuten, Kapauen, Enten und alles dergleichen muß man nach Reg. i. sauber und zierlich einrichten, daß es weiß und schön aussieht, denn so kann man es auch, so man will, mit Speck durchziehen, das Flügelwerk muß man sodann mit einem Bindfaden umwinden, daß es eine gute Form behält. Und denn so thut man dasjenige, was man a la Daube kochen will, in ein Geschirr, das sauber und weiß kocht, und gießt so viel kochend Wasser darauf, daß es eben bedeckt ist, ein gut Theil Salz, eine halbe Bouteille Weinessig und eine Bouteille Wein; wenn es anfängt zu kochen, wohl abgeschäumt, und denn auch ganzen Pfeffer, Ingber, ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronen und Gartenkräuter, als Thymian, Basilicum, Peterfillie und dergleichen zusammen gebunden, alles daran, und damit gar gekocht; sollte man besorgen, daß die Daube entweder von dem Geschirr oder von den Specereyen und Kräutern schwarz und unansehnlich werden möchte, so beschmiere man