

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 205. Ist eine Regel von allem, was a la Daube gekocht wird.

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

## 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

man eine dünne Serviette mit ein wenig Butter und bewinde es darin, ehe man es zum Feuer bringt, so bleibt es weiß und schön, welches der beste Zierath an einer Daube ist. Bey vornehmen Herrschaften wird es auf einer Serviette angerichtet, man kann sie kalt oder auch warm geben, wie man will, und wie man es zur Tafel giebt entweder kalt oder warm, so giebt man auch die Sose, dieselbe steht nach Reg. 51. und wird in ein Rümchen besonders beigegeben; richtet man die Daube auf eine Schüssel ohne Serviette an, so wird es stark mit Petersillie garniret.

Regula 206.

Farcirte Kälberbrust mit einer Capper-Sose und marginirte Coutletten.

Wie man eine Kalbsbrust zum Farciren vorher präpariren und einrichten muß, solches steht nach Reg. 55 auch wie sie mit einer Farce nach Reg. 7. oder nach Reg. 8. farciret wird, und wenn denn die Brust also verfertiget ist, so wird sie in heißem Wasser ein wenig steif gemacht, denn abgekühlt und fein und proper übergespickt, denn kann man sie an einem Spieß braten oder auch nach Reg. 15. in einer Braise gar machen, wie man es will, beydes ist gut, die Carbonade oder Coutletten präpariret und schneidet man nach Reg. 76. denn solche einige Stunden mit etwas Weinessig, Klein gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz, Klein gestoßenen Megelein und Pfeffer eingebeizt, oder einmarginiret, ein Klar oder Teig angerührt nach Reg. 66. denn die Coutletten sauber abgetrocknet,