

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 252. Hammelfleisch mit weißem oder mit Savoyenkohl ordinair.

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

Regula 252.

Hammelfleisch mit weißem oder mit Savoyen-  
kohl ordinair.

Das Hammelfleisch kann man in ordinair mit-  
telmäßige Stücke hauen, oder man kann es auch in  
einem Stücke lassen, denn wohl auswässern, daß es  
weiß und schön wird, denn mit kochendem Wasser in  
einem großem Geschirr, das weiß kocht, zum Feuer  
gebracht; wenn es denn wohl abgeschäumt ist, so  
thut man ein gutes Bund Kraut, als Zellery, Bor-  
ree und Petersillie, ganz fest zusammen gebunden,  
daran, auch Pfeffer und Ingber, und sodann den  
Kohl nach und nach darauf gesteckt, und verdeckt  
gar gekocht, denn nimmt man den Kohl oben ab  
mit einem Schaumlöffel und thut ihn auf einen  
Durchschlag, drückt das Masse allmählig heraus,  
die Pfefferkörner, so man findet, herausgenommen,  
und dann den Kohl mit einem guten Stücke But-  
ter, gestoßene Negelein und Muskatblumen auf  
gelindem Feuer ein wenig stosen lassen, denn das  
Fleisch angerichtet und den Kohl um das Fleisch  
herum gelegt; so ist es recht.

Regula 253.

Hammelfleisch mit weißem und Savoyenkohl  
auf eine andere Art.

Das Hammelfleisch kann man wie vorher in  
Stücken hauen, oder man kann eine Keule oder  
Brust ganz lassen, hat man eine Brust, so kann  
man den Bauch auslösen, als wenn man sie far-