

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 303. Eine Gans a la Daube wird gemacht nach der 205ten Regel.

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

## Regula 302.

## Hasen = Kuchen.

Man schneidet das schiere Fleisch von einem Hasen und alle Haut und Sehnen sauber ab, und denn das Hasenfleisch mit etwas geräuchertem Schinken fein gehackt, denn etwas gerieben Brodt, 4 Eyer, Salz, gestoßene Negelein und Muskat Blumen, klein geschnittene Citronschalen, ein Stück nach Reg. 3. abgeriebener Butter, dieses alles zu einer wohl schmeckenden Farce ganz fein gehackt, und denn so schneidet man schier frisch geräuchert Speck in ganz feine Würfel, nach Proportion als einem dünket, daß es genug ist, und menget solches unter die Farce, denn macht man kleine runde platte Balken daraus als eine Hand groß, und solche mit einer kleinen Bräse nach Reg. 15. in eine Tortenpfanne gesetzt und gar gemacht; wenn man anrichtet, so macht man eine Sauce. Hachee, nach der 38. Regel darüber, so ist es recht schön. Hat man von den Balken übrig, so kann man solche aufheben, und nach Belieben aufschneiden, oder damit garniren, wie man will, es siehet bunt aus, wie eine Mettwurst.

## Regula 303.

Eine Gans a la Daube wird gemacht nach der 205ten Regel.

## Regula 304.

Eine gebratene Gans mit saurem Kohl.

Man macht vorher einen recht guten sauren Kohl nach der 82. Regel ganz fertig, wie er seyn soll,