

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 316. Enten mit weißem oder Savoyenkohl werden gemacht nach Reg. 252 und 253.

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

heißen Wasser nur eben bestarren lassen, aber ja nicht zu viel, sonst gehet die beste Kraft heraus, denn sauber ausbrücken und auspuzen, und mit gutem Weinessig zum Feuer setzen, daß es bedeckt ist; und wenn es anfängt zu kochen, wohl abschäumen, gleich im Anfange aber auch etwas geraspelten Hirschhorn in einen dünnen Tuch binden, und mit dabey thun, denn auch etwas Neglein und ganzen Pfeffer, und also gar kochen, aber daß es ja nicht zu mürbe wird, weil es lange dauern soll; gegen dem, daß es gar ist, muß man die weiten Zuckergläser, darinn man es aufheben will, in einen breiten Kessel mit Wasser setzen, und unten auf den Boden erstlich etwas Heu legen, denn aufs Feuer setzen, daß es heiß wird, und denn so kann man das Gänsefleisch Stück bey Stück hinein legen, hernach die Suppe auch durch ein Tuch ganz kochend heiß darauf gießen, daß es recht voll ist, denn hingesezt, daß es kalt wird, denn das Schmalz rein abgenommen, und mit ein wenig Wachs zugeschmolzen, und an einem guten Orte, da es nicht warm und dumpfige stehet, verwahret, so dauert es von Martini, da die Gänse am besten sind, bis mitten im Sommer, und ist alsdenn bey der warmen Sommerzeit recht angenehm.

Regula 315.

Enten a la Daube werden gemacht nach Reg. 205.

Regula 316.

Enten mit weißem oder Savoyenfohl werden gemacht nach Reg. 252. und 253. Man muß

aber die Enten mit einem Bindfaden umwinden, daß sie im Kochen fein zierlich bleiben.

## Regula 317.

Enten mit einem braunen Ueberguß.

Die Enten kann man nach der 205. Regel a la Daube abkochen, oder an einem Spieße gar braten, oder nach der 15. Regel in einer kleinen Braise gar machen, und den Ueberguß nach der 18. Regel verfertigen und über die Enten geben.

## Regula 318.

Enten mit märkischen Rüben.

Die Enten kann man gleichfalls nach vorhergehender Regel gar machen, wie man will, und denn die Rüben nach der 99. Regel verfertigen, und unter oder über die Enten geben, wie man will. Wilde Enten auch also.

## Regula 319.

Enten mit Anschowis- oder Sardellen- Sose.

Die Enten kann man an einem Spieße gar braten, oder nach der 15. Regel in einer Braise gar machen, und denn eine Sardellensose nach der 29. Regel gemacht, und darüber gegeben so ist es recht.

## Regula 320.

Enten mit Blumenkohl.

Dieses wird eben so gemacht, als wie die Gans bey der 305. Regel.

## Regula 321.

Enten mit Cappern und Corinten.

Wann die Enten sauber rein gemacht und eingebogen