

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 340. Kapaunen oder junge erwachsene Hünen mit einer Anschowis-Sose.

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

Casseroll oder breite steinerne Pfanne legen, und zugleich ein gut Theil geschnittener Peterfyllienwurzeln, die man vorher in Wasser einmal aufkochen muß, mit dabey thun, und lassen es denn verdeckt in seiner eigenen Brühe etwas schwißen, hernach kann man, wo es nöthig thut, ein wenig kochend Wasser dazu gießen und vollends damit gar kochen, und denn zuletzt ein wenig weiß gebrannt Mehl und auch eine gute Portion Rosinen, welche man auch vorher etwas alleine kochen muß, daran gethan, auch Salz und Muskatblumen und damit durchgekocht; so ist es recht. Sind es aber völlig erwachsene Hühner, so muß man sie vorher halb gar kochen, und denn, wie oben stehet, vollends fertig machen.

## Regula 340.

Kapaunen oder junge erwachsene Hühner mit einer Anschowis - Sose.

Die Kapaunen oder junge Hühner werden weiß und sauber an einem Spieß gebraten, mit Speck und Papier wohl bewunden, wenn sie gar sind und man anrichten will, so macht man eine Anschowisose dazu, nach Reg. 29. und giebt sie entweder über den Kapaun oder darunter, wie man will, es ist beydes recht gut.

## Regula 341.

Kapaunen, oder erwachsene Hühner, oder Enten mit Oliven. Item: So man kalte gebratene Rebhühner, oder Tauben, oder sonst was hat, kann alles also präpariret werden.

Die Kapaunen oder Enten werden gleichfalls  
an