

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 384. Französische Saucischen.

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

einen Teig gehackt, denn Salz, fleingehackte Citronschalen, ein wenig zusammen gestoßene Negelein, Muskatblumen und Cardemom, nebst ein wenig Wein daran, denn noch ein wenig durchgehackt, und denn durch eine Sprüze in Schafsdärme gemacht, denn fettenweis zusammen geschränkt, und gebraucht, wie man will.

Regula 384.

Französische Saucischen.

Die werden eben so als die vorigen gemacht, nur, daß man etwas nach Reg. 4. in Milch geweichtes Weißbrodt, nebst ein wenig gestoßenen Coriander mit dazu thut, und denn wie vorher fertig macht, sie können auch bey allen Gartengewächsen, gestoßenen Äpfeln, und mit einer gelben Robert = Sose gegeben werden.

Regula 385.

Gehirn = Würste.

Man nimmt etwas schier Schweinfleisch nach Gutdünken, und halb so viel Schweinsfett, solches zusammen ganz fein gehackt, denn so nimmt man 1, 2 oder 3 nach Reg. 4. in Wasser oder Rindfleisch = Suppe geweichte Rundstücke, nachdem man viel oder wenig Schweinfleisch genommen hat, nebst gestoßenen Negelein, Pfeffer, Coriander, Salz, klein geschnittene Zwiebeln in Schweinsfett gebraten, das Gehirn aus einem Schweinskopf ein paarmal durchgehackt, einige Eyerdotter, das alles zusammen wohl durcheinander gemenet und denn in Därmen gemacht,  
sie