

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 579. Torte von purem Rohm.

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

Regula 579.

Zorte von purem Rohm.

Man nehme nach Gutdünken etwas süße Milch, und lasse solche den dritten Theil einkochen, daß sie beginnet sämig zu werden, denn 6 Eyerdotter mit ein wenig Milch klein geschlagen, und solche mit einem kleinen Stückchen Butter und ein wenig Salz dazu gerührt, und denn ferner gekocht und immer gerührt, bis es dick wird, denn zuletzt auch Zucker dazu gethan und ferner also gemacht als die vorhergehende.

Regula 580.

Zorte von Melonen.

Den Melonen muß man die harte Schale abschälen, und inwendig das rechte Weiße auch heraus schneiden, denn in Stücken geschnitten wie man will, und mit fein gestoßenem Zucker und gestoßenem Zimmet einige Stunden eingebeizet und darinnen liegen lassen, denn hernach eine Zorte davon gemacht wie gehörig, und angerichtet mit Zucker und Orangen = Wasser.

Regula 581.

Zorte von Melonen anderer Art.

Die Melonen werden wie vorher geschält und in Stücken geschnitten, in weißem Wein mürbe gekocht, und denn mit zwey gestoßenen Zwiebacken, Zucker und Zimmet gemüset, denn kalt werden lassen und ferner eine Zorte davon verfertiget, gebakken und mit Zucker und Orangen = Wasser glaziret.

Regula