

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 581. Torte von Melonen anderer Art.

**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

Regula 582.

Torte von sauersüßen Sachen.

Man thut ein Glas Trauben- oder Citronsaft auf ein Viertelpfund Zucker, solches auf dem Feuer abgerührt, bis es auf die Hälfte eingekocht ist, denn 6 Eyerdotter mit einem oder anderthalben Nößel Rohm klein geschlagen, und nebst ein wenig Butter, Orangen-Wasser, Citronschalen, Zimmet, und so mehr Zucker nöthig seyn möchte, dieses zusammen auf dem Feuer gerührt, bis es dick wird, denn kalt werden lassen und ferner in einem Blätterteig eine Torte davon verfertiget.

Regula 583.

Torte von Artischockenstüblen.

Die Artischockenstühle muß man erstlich nach Regula 52. präpariren und denn ferner recht mürbe kochen lassen, denn klein gehackt und hernach mit 2 oder 3 Zwieback ganz fein gestoßen, denn mit einigen Löffeln voll süßen Rohm, Zucker, Zimmet, ein wenig Salz, geriebenen eingemachten Citronschalen auf dem Feuer ein wenig abgerührt, daß es zu einer Torte recht und ein wenig dick wird, denn abkühlen lassen, und sodann ferner in feinen Blätterteig zu einer Torte gemacht, und nach dem Backen mit Zucker und Orangen-Wasser glaziret.

Regula 584.

Torte von Morcheln oder Champion.

So man von dieser einem eine Torte machen will, so muß man es, wenn es geweicht oder rein  
Cc gemacht