

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 607. Torte von weißem Capaunfleisch.

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

die Torte auf und gießt den Crain hinein; so ist es recht und schön.

## Regula 607.

## Torte von weißem Capaunfleisch.

Man nehme das weiße Fleisch von einem gebratenen Capaun, soches mit etwas Ochsenmark oder frischem Nierenfett ganz fein gehackt, und hernach in einem Mörsel gestoßen, daß es recht wie ein feiner Teig wird, dieses denn mit Zucker, geriebenen Citronschalen, Orangen-Wasser, Salz, von 8 oder 10 Ehern das Gelbe wohl durch einander gerührt, das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen und auch zuletzt dazu gerührt, denn ein Unterblatt von feinem Buttermey in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand sauber umgekräuset, das Angerührte hinein gethan, Zucker übergestreuet, gebacken, und wegen des Ochsenmarks oder Nierenfetts warm zur Tafel gegeben.

## Regula 608.

## Englische Torte von Spinnat.

Wann der Spinnat vorher rein gemacht und gewaschen ist, so hackt man ihn erstlich klein, und hernach in einem Mörsel so fein gestoßen, daß man ihn durch ein Haartuch oder kleinen Sieb streichen kann, und wenn es durchgestrichen ist, so schlägt man 9 bis 10 Eyer aus, von der Hälfte das Weiße mit dazu genommen, und solche Eyer vorher mit ein wenig Rohm klein geschlagen und zu dem Spinnat gethan, denn auch etwas gestoßenen Zwieback, Zucker, Orangen-Saft und ein wenig Salz, alles

zu