

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 702. Verlorne Eyer mit einer Wein-Sose und Corinten oder mit einer Sauerampfer-Sose, oder mit durchgestrichenen Johannisbeeren.

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



## Regula 701.

## Ein Brey oder Gemüse von Stärkmehl.

Man nehme halb Wein und halb Wasser so viel als einem beliebt, und thue Zucker und geriebene Citronschalen darein, denn zum Feuer gesetzt, daß es kochend wird, und denn so viel fein gemachte weiße Stärke mit einer steifen Ruthe hinein geschlagen oder hinein gequerlet, so dick oder so dünn als man es haben will, denn angerichtet und Zucker darüber.

## Regula 702.

Verlorne Eyer mit einer Wein-Sose und Corinten oder mit einer Sauerampfer-Sose, oder mit durchgestrichenen Johannisbeeren.

Der verlorenen Eyer macht man nach Reg. 62. so viel man gebraucht, und denn eine Wein-Sose mit Corinten dazu nach Reg. 34. oder eine Sauerampfer-Sose nach Reg. 37. oder man thue schöne reife Johannisbeeren in ein Geschirr mit einem guten Stücke Zucker, solches ein wenig zusammen kochen und denn etwas abkühlen lassen, und sodann durch ein Haartuch gestrichen und über die Eyer gegeben. Wenn keine frische Johannisbeeren sind, so kann man es mit Johannisbeeren-saft auch also machen.

## Regula 703.

## Gefüllte Eyer.

Die Eyer werden erstlich hart gekocht, denn in kalt Wasser gethan, abgeschält und länglicht in der  
Mitten