

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 147. Milch-Suppe.

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

riebenen Zucker darüber gestreuet, daß es wohl durchsüßen kann, und solches eine Weile stehen lassen, denn nimmt man 2 bis 3 Rundstücke, solche fein gerieben, und in Butter gebraten, in die Suppenschüssel gethan, und die Citronen überher darauf geleet, hernach nimmt man Wein, Zimmet, Cardemom, Zucker, und, so man will, auch ein wenig Safran, solches aufgekocht, mit Ehern abgerührt und darüber gegossen.

## Regula 147.

## Milch = Suppe.

Man läßt so viel Milch, als man Suppe verlangt, aufkochen, denn thut man etwas gerieben Brodt, grob gestoßenen Zimmet, Zucker, Salz und ein wenig braune Citronschale darein, und läßt solches eine kleine Weile kochen, denn durch einen Sieb oder Haartuch gestrichen, daß es fein eben wird, denn wieder kochend heiß gemacht, und mit ein paar Eyerdottern ablegiret, denn so mitonniret man einige geröstete Semmelscheiben mit ein wenig besonders aufgekochter Milch, und denn die gemachte Milchsuppe darüber gegeben.

## Regula 148.

## Milchsuppe mit einem Rande von Eyerweiß.

Man schlägt 8 bis 10 Eyer aus, nachdem die Schüssel groß seyn soll, das Weiße von den Ehern schlägt man zu einem steifen Schaum mit ein wenig Zucker, und setet davon einen Rand um die Schüssel, denn gegen das Feuer gestellt, daß eine ziemliche Hitze daran scheint, und denn allmählig die Schüssel umgedrehet, daß es nach  
gerade