

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 666. Einen Rohm zu machen.

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

denn ein gutes Theil gekrellte Corinten nebst dem Spinnat dazu gethan, wohl durch einander gerührt, einen blechernen Rand nach Reg. 525. eingerichtet, und darin gebacken, denn angerichtet und geschmolzene Butter darüber.



Neunte Abtheilung.

Von Milch und Eyern.

Regula 666.

Einen Nohm zu machen.

Man nehme zwey Kannen Milch, und solche zum Feuer gesetzt, denn ein wenig fein Mehl mit zwey Eyern ganz fein und klein gerührt, und denn noch zwey Eyer und ein wenig Milch dazu gerührt, wenn die Milch anfängt zu kochen, solches mit einem guten Stücke frischer Butter allmählig hinein gerührt, und eine ziemliche Weile langsam gekocht und stets gerührt, denn hingesezt, daß es kalt wird, so kann man es zu vielen gebrauchen.

Zwentens.

Man seze eine Kanne Milch zum Feuer, und denn ein Viertelpfund so fein wie Mehl gestosene Mandeln, vier Eyerdotter, vier Löffel voll Mehl mit ein wenig Milch angerührt, und denn allmählig in die kochende Milch gerührt, ein wenig Salz
und

und denn eine gute Zeit auf dem Feuer stets gerührt, und so es allzu dick wird, so kann man ein wenig Milch dazu gießen, denn wieder noch ein wenig kochen lassen und stets gerührt, denn hingesezt, es formiret sich nach einem Tage als ein Gelee.

Oder drittens.

Ein Quartler Milch, etwas fein Mehl, ein Viertelpfund fein gestoßene Mandeln, und ein Viertelpfund frische Butter, dieses zusammen fein angerührt, und denn auch stets auf dem Feuer abgerührt, will man es gelbigt haben, so macht man solches mit ein wenig Saffran, denn aufgegossen und kalt werden lassen, so ist es auch recht.

Regula 667.

Süßmilch von Kuhmilch.

Die Süßmilch wird sonst, wie bekant, von Schafmilch gemacht, wenn man aber solche nicht haben kann, so nimmt man einen wohl glazierten Topf, so groß man ihn haben will, und bohrt unten, wo der Boden angeht, ein Loch, und macht einen Zapfen oder Zwick darein, und sodann den Topf voll süße Milch gegossen und fünf Tage stehen lassen, denn unten abgezapft und wieder voll süße Milch gegossen, Salz darüber gestreuet und zugebunden, darnach den Topf auswendig sauber rein gemacht und mit Salz angerieben, und so oft man denn von der Milch gebraucht, so muß der