

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 674. Englische Milch.

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

fen, denn die Schüssel mit Butter beschmiert und geröstete Semmelscheiben darauf gelegt, denn auch klein geschnittene Sucade, rein gemachte Corinten und gestoßenen Zimmet darüber gestreuet, das Angerührte hinein gethan und in eine Tortenpfanne auf Sand oder Salz gesetzt und gebacken, hernach wieder mit Zucker, Zimmet, Corinten und Sucade bestreuet; so ist es recht.

Regula 673.

Bubbet von acht Eyerdottern.

Man schlägt acht Eyerdotter aus und rührt sie klein mit Muskatblumen, Salz und Zucker, denn ohngefähr ein Quartier süßen Rohm dazu, solches mit einer steifen Ruthe wohl durchgeschlagen, denn eine Schüssel mit kalter Butter beschmiert, das Angerührte darein gegossen und wie oben bey Regula 670. auf kochendem Wasser gar gemacht.

Regula 674.

Englische Milch.

Man schlägt zwölf bis achtzehn Eyerdotter aus, solche erstlich klein gerührt, denn ein wenig Salz, Zucker, geriebene Citronschalen, nebst ein oder anderthalb Quartier Milch dazu, solches mit einer Ruthe wohl durchgeschlagen, denn so macht man von feinem gebrannten Wasserteig eine kleine feine aufgesetzte Pastete, nach der Größe als man Zeig oder Milch angeschlagen hat. Man macht es nämlich also: Man rollt erstlich ein wenig Zeig dünn aus zu einem Unterblatt, und darauf einen zierlichen

lichen Rand gesetzt, als wenn man sonst einen Rand um eine Schüssel macht, dieses muß man auf einem Bogen Papier verfertigen und damit in eine Tortenpfanne setzen, die angeschlagene Milch hinein gethan und unten und oben mit Feuer langsam gebacken, aber keinen Deckel von Teig darüber, so wird es recht gut.

Regula 675.

Gebackenen Caffee.

Man schlage funfzehn bis sechszehn Eyer mit ein wenig Salz klein, denn so nehme man zehn bis zwölf Loth fein gemahiten Caffee, und koche denselben in ohngefähr ein oder anderthalb Quartier süßer Milch mit ein wenig Zucker und Zimmet, und denn durch einen feinen Sieb oder Haartuch gestrichen und zu den Ehern gethan, denn nach Reg. 72. einen Rand um eine Schüssel gesetzt, die Schüssel mit kalter Butter beschmiert, das Angerührte hineingethan, in einer Tortenpfanne auf Sand oder Salz gesetzt und langsam gebacken, und denn warm zur Tafel gegeben. Auch kann man es, wie vorher die Englische Milch, in einen Teig machen, solches ist auch recht gut.

Regula 676.

Milch = Gelee.

Man nehme vor ohngefähr sechs Schillinge Hausblasen, solche wohl geklopft, denn klein geschnitten, mit ein wenig Wasser geweicht, mürbe gekocht, aber im Kochen auf dem Feuer stets gerührt,