

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 675. Gebackenen Caffee.

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

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,