

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 676. Milch-Gelee.

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,

rührt, und denn durch einen kleinen Sieb oder Haartuch gestrichen, denn so nehme man acht bis zehn Citronen, und reibe die Schalen auf ein Pfund Zucker ab, und gieße denn eine Kanne süße Milch auf den Zucker und Citronschalen und damit ein wenig stehen lassen, denn so drückt man den Saft aus den Citronen, sucht die Kerne heraus und gießt etwas Wein zu dem Saft, denn so setzt man die Milch mit dem Zucker zum Feuer, thut die Hausblasen dazu und läßt es recht kochend heiß werden, aber immer auf dem Feuer gerührt, und denn den Wein mit dem Citronsaft auch dazu, so theilt es sich, denn durchgegossen, wie sonst bey Regula 63. zu ersehen ist, bis es klar und schön ist, und denn eingefüllt, worin man will.

Oder.

Ein Quartier Milch, von sechs Citronen die Schalen und Saft, drey Viertelpfund Zucker, vor 4 Schilling Hausblasen und etwas Wein, dieses eben so wie das Vorhergehende gemacht.

Regula 677.

Blammanschee von Milch.

Man nehme vor drey oder vier Schilling Hausblasen, solches wie vorher wohl geklopft, klein geschnitten, geweicht, gekocht und stetig gerührt, bis es mürbe ist, denn ein Quartier Milch, ein halb Pfund ganz fein gestoßene Mandeln, nebst etlichen bitteren Mandeln darunter, denn auch Zucker, Zimmet und Citronschalen, alles ganz daran gethan und mit den
Haus.