

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 677. Blammanschee von Milch.

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

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.

Hausblasen zusammen durchgekocht, aber immer auf dem Feuer gerührt, denn ganz stark durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen; die Mandeln müssen so fein gestoßen werden, daß sie sich fast alle mit durchtreiben lassen, denn auf eine Schüssel gegeben; so wird es recht gut.

## Regula 678.

## Craim zu machen.

Man nehme ein wenig ausgewaschene Butter, und thue solche in eine Casseroll oder Pfanne mit einem oder anderthalb guten Löffeln voll fein Mehl, solches ein wenig warm werden lassen, und denn wohl abgerieben, denn bis zehn oder zwölf Eyerdotter allemal bey zwey oder drey hinein gerieben, denn auch ein wenig Salz, Zucker, ein paar Stückchen ganzen Zimmet und Citronschalen, und denn nach Gutdünken so viel süßen Rohm, oder halb Rohm und halb Milch dazu gethan, und denn mit einer steifen Ruthe auf dem Feuer abgerührt, daß es nicht klüttert oder käset, sondern fein eben, sämig und schön wird, denn gleich auf eine Schüssel gegeben, und wenn es kalt ist, Zucker übergerieben; so ist es recht. Auch kann man es also machen: man rührt es erstlich an, wie oben angezeigt ist, und thut denn nur etwas von dem Rohm oder Milch dazu, die übrige Milch setzt man so zum Feuer, und wenn sie anfängt zu kochen, so rührt man das Ungerührte mit einer steifen Ruthe hinein, daß es wird wie vorher; sollte es aber ja ein wenig