

gerührte in eine Kastrol oder messingene Pfanne geschüttet, und auf dem Feuer stark gerührt, bis es dicklicht ist. Zum Kochen darf es ja nicht kommen. Dann wird es wieder in den Hasen gethan, noch eine Zeitlang gerührt, und in Schalen oder Saladiers gegossen.

Man kann sie auch auf einem Hasen mit Kohlen unter beständigen Rühren dicklicht machen. Sie ist so besser zu verfertigen, und gerinnt weniger.

Diese Art Milch ist zum Eyer-Käse der beste.

Weisse Milch.

Eine halbe Maas Milch wird nebst etlichen Stücklein gebröckeltem Zimmet, und einem kleinen Stück Zucker siedend gemacht, und wenn sie eine Zeitlang gesotten hat, in einen Hasen gegossen. Indessen verrührt man 7 bis 8 Eyerweiß stark, schüttet die gesottene Milch langsam daran, rührt etliche Messerspißen Stärk-Mehl in einer Kastrol mit einem Eßlöffel kalter Milch glatt, das verrührte Eyerweiß daran, läßt es unter beständigem Rühren auf den Kohlen nur einen Wall thun, gießt es durch ein Haarsieb, rührt es noch eine Viertelstunde in dem Hasen oder der Schüssel, und füllt es in Schalen oder Saladiers.

Diese 3 Milchen können zu dem vorbeschriebenen Eyer-Käse gebraucht werden. Es kann auch eine Hand voll geschälte und fein gestoßene Mandeln in der Milch gekocht werden.

Anderer Art Eyer-Käse mit Mandeln durchgetrieben.

Eine Hand voll geschälte und zart gestoßene Mandeln rührt man in einem Geschirr mit ein