

Maimilch

Moderne Interpretation

Zutaten:

100 g geschälte Mandeln
250 ml Milch
20 ml Rosenwasser
30 g Staubzucker
1 Prise Salz
2 Eier

Menge für ca. 4 kleine Portionen

Die geschälten Mandeln reiben oder klein hacken und mit den restlichen Zutaten in einem Topf vermengen. Bei mittlerer Stufe und unter ständigem Rühren ca. 30 Minuten erhitzen, bis die Milch eine cremige Konsistenz annimmt. Die fertige Creme in Förmchen füllen und noch warm servieren. Kann allerdings auch kalt genossen werden.

Transkription

May oder gesultzte Milch von Mandeln

Nimm gute Milch / die erst gemolcken ist / thue sie in einen saubern verglaßbirten Hafn / stoß gescheelte Mandeln / gantz klein / thus darein / nimm vier oder fünff Eyer / schlags darein / thus zerittlen / oder absprittlen / zuckere es wol / beliebt / so nimm wenig Rossenwasser darunter / setz es auf ein Glütlein / rührs alleweil / daß es nicht anbrennt / wanns dicklecht wird / richts an / oder treibs durch / in ein Schüssel / laß kalt werden / und gib also.

Marlene Ernst (Transkription): "May oder gesultzte Milch von Mandeln", in: Neues Salzburgisches Kochbuch (1718/19), Buch III-2 Kap. 9 Nr. 04, online unter: http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezpte=may-oder-gesultzte-milch-von-mandeln (25.05.2020).

Informationen zur Quelle

Conrad Haggens *Neues Salzburgisches Kochbuch* von 1718/19 kann als barocke Version des Modernist Cuisine gesehen werden. Zahlreiche Kupferstiche ergänzen

das umfangreiche Werk von über 2600 Rezepten um Darstellungen zur barocken Tafelkunst mit ihren Schaugerichten.

Kommentar/Tipp

Gesulzte Milchvariationen finden sich sehr häufig in den historischen Rezeptquellen. Conrad Hagger hat ihnen gar ein ganzes Kapitel gewidmet. Im Original wird eine frisch gemolkene Milch verwendet. Diese verhält sich natürlich etwas anders als die vorbehandelte, die wir heute im Supermarkt kaufen können. Sollte man eine „kuhwarme“ Milch (wie es in den Rezepten auch manchmal heißt) verwenden, kann die Zubereitungszeit und Konsistenz der Milch leicht variieren.

Über Gastrosophie

Das Zentrum für Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet. Seit 2014 hat die Leitung Gerhard Ammerer inne. Es ist Teil des Fachbereichs Geschichte.

Der wissenschaftliche Zweck besteht in der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft. Die Gastrosophie sieht es als Aufgabe an, Forschung zu gastrosophischen Fragestellungen zu motivieren und zu unterstützen. Ein frei zugängliches Online-Tool dazu ist die [historische Rezeptdatenbank](#) mit mittlerweile über 9 000 Einträgen.

Sie interessieren sich für die Küchentraditionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.