wird mit zwei Eßlöffel voll Zucker, einigen Körnchen Salz, einigen Tropfen Pommeranzenblüthwasser, Vanille oder etwas Citronschale aufgekocht, von dem Schnee eiförmige Nocken in einem Eßlöffel geformt, mit einem andern Eßlöffel, welcher erst in den kochenden Rahm getaucht wird, ausgehoben, in den Rahm gelegt, und eine Minute ganz langsam ziehen gelassen; dann umgewendet und wieder eine Minute mehr ziehen als kochen gelassen; hernach heraus auf ein umgekehrtes Sieb gelegt und so fortgefahren bis zu Ende; darauf werden die Eierdotter, anfänglich recht in kleinem Maß, nach und nach mit dem Rahm verrührt, hernach auf dem Feuer bis nahe an das Kochen abgeschlagen und, wenn beides zu einer Sose verdickt ist, durch ein Haartuch oder eine Serviette in ein andres Kasserol gerungen; die Schnee-Eier werden dann in ein Silberkasserol oder auch auf eine Schüssel angerichtet und die Rahmsose darüber gegossen. Auch kann der Rahm in einem Schwungkasserol aufgekocht, die Schnee-Eier darein gelegt, stark mit Zucker überstreut und ohngefähr fünf Minuten in den heißen Ofen gestellt, damit sie Farbe nehmen, angerichtet und die Sose, wie vorgehend bereitet, darunter gegeben werden.

Eierkäse.

Drei Viertelskanne süßer Rahm und ebensoviel gute süße Milch werden mit acht ganzen Eiern und sieben Eierdottern fein zerschlagen und durch ein Sieb in ein Kasserol gegossen, abgeriebene Citronschale, der Saft von einer guten Citrone oder auch etwas mehr, Zucker und wenig Salz, so daß es angenehm schmeckt, dazu gefügt und auf dem Feuer abgerührt bis es anfängt zu gerinnen, hernach auf eine heiße Stelle gesetzt und vollends zusammen laufen lassen; darauf zurück genommen und noch eine halbe Stunde so hingestellt; dann in einen Eierkäs-Model welcher erst in kaltes Wasser getaucht worden ist, oder in eine recht ausgewässerte, geruchlose Zwillicht-Serviette geschüttet, diese darüber zusammen genommen, gebunden und aufgehenkt, trocken ablaufen und ganz kalt werden lassen; hernach auf die Schüssel gestürzt und eine Rahmsose mit Vanille oder abgeriebener Citronschale darüber gegossen. Nach Belieben kann der Käse mit Mandelstifteln igelförmig übersteckt und dann erst mit der Sose übergossen werden. Auch kann man, bevor der Käse auf dem Feuer abgerührt wird, kleine Rosinen, stiftlich geschnittene Mandeln und Citronath dazu thun. So kann man die Masse auch im Kasserol oder in einem Topf, statt sie über dem Feuer abzurühren, in kochendes Wasser stellen, so einige Stunden gerinnen lassen und übrigens wie vorgehend beendigen.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/485 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG