

gestoßen, und nebst einem Maas süßen Rahm unter die gekochte Hausenblase gethan. Man versüßt sie mit zehn bis zwölf Loth Zucker, läßt alles kochend heiß werden, und drückt es durch eine Serviette, füllt es in Formen oder Schalen, und läßt es an einem kühlen Ort geliren.

Blanc Mangé von Lambertsnüssen.

Dieses wird ganz auf dieselbe Art gemacht. Beide Sorten müssen so weiß wie Schnee aussehen, und daher auf das sauberste zubereitet werden, auch hat man darauf zu sehen, daß die Hausenblase recht weiß und hell aussieht.

Zitronen-Gelee.

Drey Viertelpfund geraspeltes Hirschhorn wird recht rein abgewaschen und in drey Nösel Wasser ganz langsam drey bis vier Stunden gekocht, alsdann durch ein Haarsieb passirt, wo es ohngefähr noch ein Maas bleibt. Man thut ein halbes Pfund Zucker, worauf drey Zitronen abgerieben, und drey zu Schnee geschlagene Eyerweiß dazu, und läßt es bey gelindem Feuer noch einmal aufwallen. Hierauf nimmt man es vom Feuer weg, und thut ein Nösel Rhein, oder Franzwein nebst dem Saft von sechs Zitronen dazu. Eine nicht zu dichte Serviette, welche man vorher noch einmal in kaltem Wasser auswäscht, damit sie allen Seifengeschmack verliere, wird an die vier Beine eines umgewendeten Stuhls befestigt, ein porzellanen Geschirr darunter gesetzt, und das Gelee noch heiß auf diese Serviette gegossen. Da es bey dem ersten Mal Durchlaufen selten ganz hell wird, so muß man es zwey, auch drey mal wie-