

Gläse frischem Wasser über Nacht eingeweicht. Zu einer halben Maas Milch stoßt man ein halbes Pfund geschälte Mandeln so fein, als möglich, gießt immer ein wenig von der Milch daran, damit sie nicht öhlicht werden, preßt sie dann mit der halben Maas Milch durch ein Tuch, thut das Durchgepreßte in eine messingene Pfanne oder Kastrol, 6 Loth Zucker, die durch ein Tüchlein gepreßte eingeweichte Hausblase, und einen Eßlöffel Pomeranzenblüth: oder Rosen-Wasser dazu, läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen, und gießt dann die Sulz nach Belieben auf Teller.

#### Mandel-Sulz auf andere Art.

Auf eine halbe Maas süßen Rahm rechnet man ein Viertelpfund geschälte Mandeln, stoßt diese mit Rosenwasser ganz fein, nimmt von dem Rahm, preßt die erstgestoßenen Mandeln damit durch ein Tuch, stoßt sie dann wieder, und preßt sie mit dem übrigen Rahm vollends durch, reibt von einer Zitrone die Schale am Zucker ab, thut 6 Eyer gelb in eine messingene Pfanne, das an der Zitrone Abgeriebene dazu, und rührt die durchgepreßte Milch langsam daran, läßt sie unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen, füllt sie in Schalen oder Saladiers, und läßt sie darin erkalten.

#### Mandel-Käse.

Zwey Loth feine Hausblasen werden geklopft und geschnitten, in ein Glas Wasser über Nacht eingeweicht, oder, wenn es die Zeit nicht leidet, gesotten, durch ein Tüchlein gepreßt, 16 Loth ( $\frac{1}{2}$  Pfund) geschälte Mandeln mit Pomeranzenblüth: Wasser fein gestoßen, und mit einem Schop: