

pen oder etwas mehr süßem Rahm durch ein Sieb getrieben. Dieses und die durchgepreßten Hausblasen thut man nebst 4 Loth Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen, gibt aber wohl Achtung, daß es nicht anbrennt, gießt es dann in ein beliebiges Geschirr, und läßt es im Keller sulzen. Soll der Käß röthlicht werden, so kocht man für 2 Kreuzer spanischen Flor mit einem Stücklein Zucker und ein wenig Wasser, und gießt es während des Kochens an den Mandelkäß. Vor dem Auftragen wird derselbe mit weissen und rothen Mandeln oder mit Pistacien, jedes läuglicht geschnitten, garnirt oder belegt.

Rahm = Sulz.

Zu einer halben Maas Milch wird das Weisse von 6 Eiern mit 2 Eßlöffeln voll Rosen- oder Pomeranzenblüth = Wasser verrührt, zuvor aber ein Kochlöffel feines oder Stärk = Mehl von der Milch glatt angerührt. Alsdann kommt das verrührte Eyerweiß dazu, und nach diesem die Milch vollends hinein. Dieß wird nun zusammen unter beständigem Rühren auf einem nicht sehr starken Feuer gekocht, weil es gern anbrennt. Aus eben diesem Grund darf man es auch nicht lange kochen lassen. Wenn die Sulz fertig ist, wird sie auf Porzellan angerichtet, und kalt aufgestellt. Sie kann auch ganz ohne Mehl gemacht werden.

Eyer = Käß.

Zu einer Maas süßer Milch rührt man 16 Eyer mit einem Schoppen saurer Milch stark in einem Hasen, macht die Milch mit einem Stücklein Zucker siedend, rührt die verklopften Eyer langsam