

langsam darein, und läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer zusammen gehen, aber ja nicht hart werden. Hiezu gehört eine Form mit vielen ganz kleinen Löchern, wie ein Herz, eine Rose oder Lilie gestaltet. Von Blech kann sie jeder Flaschner machen, sie muß aber 3 oder 4 kleine Füße haben, damit das Käse-Wasser desto besser ablaufen kann, und der Rand muß einer Hand hoch seyn. Dann wird der Käse in die Form gegossen, (in 2 Stunden ist er abgelaufen), nach deren Verfluß auf eine Platte gestürzt, eine gelbe oder weiße Milch darüber gemacht, und der Käse mit Blumen geziert.

Gelbe Milch.

In eine Kastrol oder messingene Pfanne wird ein kleiner Kochlöffel Stärk- oder anderes Mehl genommen, mit 2 Eßlöffeln voll süßem Rahm glatt angerührt, das Gelbe von 8 Eiern darein geschlagen, dieß stark zusammen gerührt, eine halbe Maaß siedend gemachte Milch daran gegossen, eine ganze Zitrone am Zucker abgerieben, das Geriebene auch dazu gethan, und die Masse auf Kohlen unter beständigem Rühren einen Wall aufgeköcht. Ist die Sulz nicht süß genug, so thut man noch ein Stücklein Zucker darein, schützet sie in einen Hafen, rührt sie noch eine Viertelstunde stark, gießt sie dann in Schalen oder Saladiers, und läßt sie im Keller kalt werden.

Noch eine Art süße Milch.

Eine Zitrone wird am Zucker abgerieben, dieß in einen Hafen genommen, das Gelbe von 10 bis 12 Eiern darein gerührt, eine halbe Maaß siedend gemachter Rahm daran gegossen, das An-