

wenig Milch glatt, schlägt 6 Eyer daran, thut eine halbe Maas Milch oder Rahm, ein wenig Rosen- oder Pomeranzenblüth-Wasser und 4 Loth Zucker dazu, läßt dieß zusammen in einer Kastrol unter beständigem Rühren aufkochen, drückt, wenn es siedet, den Saft von einer Zitrone darein, erhält es noch ein wenig über dem Feuer, bis es gerinnt, gießt es in ein Tuch, läßt es rein ablaufen, nimmt es dann in einen Seiher, schneidet 3 bis 4 Loth ganz frische Butter darein, rührt es wohl untereinander, treibt es hernach mit einem neuen Kochlöffel auf einen Teller oder auf eine kleine Platte durch, es wird wie kleine Würmer, streut Zucker und Zimmet darüber, und gibt es kalt.

Rothe Gelee (Schelee) oder Sulz.

Underthhalb Schoppen guten Wein, 6 Loth Zucker, 4 Eßlöffel voll Essig, 6 Pfefferkerne, 2 Loth gebröckelten Zimmet, den Saft von 3 Zitronen und die klein geschnittenen Schalen derselben rührt man zusammen eine halbe Stunde in einem Hafen, bindet ihn zu, und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag spannt man eine Serviette über 4 Stuhlfüße, legt ein Fließpapier darauf, auf dieses ein rein wollenes Tüchlein, schützt das Berrührte darauf, und läßt es langsam durchlaufen. Inzwischen werden 2 Loth feine Hausblasen geschnitten, in einem Glase Wasser gekocht, und durch ein zartes Tüchlein gepreßt. Das Durchgepreßte gießt man nebst 4 Tropfen Zimmet-Dehl an das Durchgelaufene, kocht für 3 Kreuzer spanischen Flor in ein wenig Zuckerwasser, und thut es auch in die Sulz, läßt dann alles zusammen

(24 *)