

nur ein wenig auf Kohlen kochen, und füllt es in Schalen oder Saladiers.

Soll die Portion stärker werden, so wird mehr genommen.

Zitronen-Gelee mit Hausblasen.

Drey Loth zuvor geklopfte Hausblasen schneidet man klein, setzt sie in einer reinen Kastrol oder Zinnschüssel mit 3 Schoppen Wein auf Kohlen, nimmt die am Zucker abgeriebene Schale von 2 Zitronen nebst dem Saft dazu, bindet 1 Loth Zimmet und 1 Quint ganze Nägelein in ein zartes Tüchlein, kocht es mit dem Wein, bis die Hausblasen ziemlich versotten sind, thut ein Viertel Pfund auch etwas mehr Zucker daran, schlägt 4 Eyerweiß zu Schaum, rührt diesen langsam an die Gelee, spannt eine Serviette an 4 Stuhlfüße, gießt die Gelee so lang darauf, bis sie hell abläuft, und füllt sie dann in Saladiers. Will man's stärker von Zitronen haben, so können mehr genommen werden. Auch von Pomeranzen kann man eine solche Gelee verfertigen.

Gelee (Gallert) von Hirschhorn.

Ein Pfund Hirschhorn setzt man mit einer Maasß Wasser in einem neuen Hasen zu, kocht es so lang, bis ungefähr noch ein Schoppen daran bleibt, preßt es nun durch ein Tuch, und läßt es über Nacht stehen, damit man sieht, wie fest das Gestandene ist. Hierauf reibt man die Schale von 4 bis 5 Zitronen am Zucker ab, nimmt den Saft auch dazu, kocht 2 Loth gebröckelten Zimmet und ein halbes Loth Nägelein mit einem halben Schoppen Wein wohl in einem kleinen Geschirr, preßt es durch ein Tüchlein an die Zitro-