

hat, nimmt man den Deckel wieder weg, läßt sie in dem Wasser stehen, bis sie voll gestanden ist, und gibt sie dann kalt.

Die Häute der Hühner-Mägen werden gesammelt, rein gewaschen, und auf weißem Papier gedörret oder getrocknet, und in einem Schächtelchen aufgehoben, daß man sie das ganze Jahr durch benutzen kann.

*Crème à la Coquine. (Crem a la Kokin).*

Man nimmt einen Schoppen süßen Rahm und ebensoviel süße Milch in ein Geschirr, thut eine halbe abgeriebene Zitronenschale, für 1 Kreuzer Pomeranzen-Blüthwasser und 6 zerstoßene Macronen darein, läßt es so lang auf Kohlen, bis der dritte Theil eingekocht ist, rührt es aber öfters, daß es nicht anbrennt. Hierauf wird ein halbes Viertelfund gestossener Zucker mit 6 Eyer gelb wohl verrührt, die gekochte Milch langsam daran gegossen, noch einen Augenblick über den Kohlen gerührt, dann auf eine Porzellan- oder andere Platte gegossen, auf schwache Kohlen gesetzt, und ein Deckel mit dergleichen darüber gethan. Wenn die Creme ein wenig gelblicht ist, wird sie mit Zucker gestreut, mit einer glühenden Schippe (Schäufelein) gebrennt, und warm zu Tische gegeben.

*Creme à la Sultan (a la Sultan).*

Man nimmt 6 Loth Zucker nebst einem halben Glase frischem Wasser in eine Kastrol oder messingene Pfanne, läßt es auf Kohlen, bis der Zucker Kastanienbraun ist, thut eine halbe Maasß siedende Milch daran, etliche Stücklein ganzen Zimmet dazu, siedet es wie ein paar harte Eyer, gießt es durch ein Sieb, und läßt es erkalten.