

Wein über das Feuer, reibt eine Zitrone am Zucker ab, thut diesen nebst noch einem Viertelpfund Zucker, dem Saft von der Zitrone und den ausgepreßten Hausblasen an den Wein, läßt es stark zusammen kochen, verrührt 8 Eyer gelb wohl, gießt den gekochten Wein langsam daran, und das Ganze wieder in das Geschirr, läßt es unter beständigem Rühren anziehen, schlägt dann das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schaum, siedet diesen in einer halben Maaß Milch, thut den gesottenen Schnee in ein Zucker-Sieb, daß er abläuft, rührt ihn nach diesem langsam an die gesottene Creme, gießt sie auf eine Platte, und läßt sie im Keller gestehen. Die Creme kann auch in ein glattes rundes Geschirr oder in eine Kastrol gefüllt werden. Wenn sie darin gestanden ist, wird sie erst auf eine Platte gestürzt, und mit Blumenwerk geziert.

Gelee (Schelee) von Johannisbeeren
(Träublein).

Es werden Johannisbeere, so viel man will, abgezopft, stark zerdrückt und über Nacht stehen gelassen, dann durch ein Tuch gepreßt. Zu einem Schoppen durchgepreßtem Saft wird ein Pfund Zucker gerechnet, dieselbe mit einem starken halben Schoppen Wasser nach langer Fäden Art geläutert, dann der Saft darein gegossen. Sobald er zu kochen anfangt, schöpft man den Schaum immer ab, und läßt hierauf einen Tropfen von der Gelee auf einen Teller fallen. Wenn er gesteht, kann die Gelee vom Feuer weggesetzt, und ein wenig abgekühlt werden. Kommt sie gleich zu Tische, so wird sie in Saladiers oder Gelee-Gläser gegossen, zum Aufbehalten aber in Porzellans oder Zuckergläser gefüllt.

Anmer: