

gleich in der Mitte durch, drückt den Saft dazu und läßt ihn zugedeckt stehen. Die ausgedrückten Schalen wirft man ins Wasser, puzet die weiße Haut heraus, wäschet die Schalen noch einmal in kaltem Wasser und stülpt sie auf ein Tuch, damit das Wasser ablaufe. Dann nimmt man ein Kasserol, thut $\frac{1}{2}$ Kanne Wasser und den vierten Theil des Weißen von einem Ei hinein, und schlägt es mit dem Besen durcheinander. Alsdann thut man 1 Pfund Meliszucker dazu, setzt ihn auf das Feuer, läßt den Zucker aufkochen, schäumt ihn ab, thut einen Eßlöffel voll kaltes Wasser dazu, und läßt ihn von einer Seite klar kochen. Nun gießt man ihn durch eine feuchte Serviette, läßt ihn kalt werden und thut ihn zu dem Saft. Findet man den Saft beim Kosten süß, so muß man noch den Saft einer Zitrone hinzu thun, ist er aber zu sauer, so versüße man ihn mit etwas geklärten Zucker. Alsdann gießt man den Saft noch einmal durch eine Serviette und läßt ihn zugedeckt stehen. Nun klopft man 4 Loth Hausenblase, wäscht sie, setzt sie mit 1 Kanne kaltem Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und etwas Eiweiß ans Feuer, schäumt sie gut ab, läßt sie 3 Stunden ganz langsam bis auf $\frac{1}{4}$ Theil einkochen und gießt sie durch eine Serviette. Von dieser Abkochung thue man drei Biertheile zu dem Saft, und versuche in kleinen Formen auf dem Eise, ob die Gelée fest ist. Findet man sie nicht fest genug, so thut man noch etwas Hausenblase dazu, denn die Menge von dieser läßt sich im Allgemeinen nicht genau bestimmen. Die Pomeranzenschalen setze man in gestossenem Eise recht gleich