

tets mit ein wenig Anis durch, formirt Ballen, wie Aepfel, daraus, beschneidet sie wie eine Semmel, und bakt sie auf Pastetenschüsseln. Wann sie nun beginnen in die Höhe zu steigen, nimmt man sie heraus, und rührt sie nicht an bis sie kalt sind.

K.

Kachelmus. Man läßt einen Löffel voll Butter in einem Ziegel zergehen, verklopft indessen zwey Eyer, wirft einen Löffel voll weißes Mehl darein, und schüttet eine halb Maas Rahm dazu, klopft und rührt alles nochmal wohl untereinander, gießt in einen Ziegel, setzt es in ein Bratöfchen und läßt den Ziegel offen, damit es oben auch braun werde. Dann legt man es auf eine Schüssel.

Käsegebakenes auf Oblaten. Man nimmt frisch geriebenen Parmesankäse, schlägt Eyer darein, mengt etwas geriebenes Semmelmehl darunter, zukert es, macht eine starke Fülle so an, streicht sie auf Oblaten, bedekt sie mit einer andern Oblate, schneidet grosse und kleine Stücke daraus, tunkt sie an den Seiten in ein zerklopftes Ey, legt sie in Schmalz, kehrt sie bald um, bakt sie und giebt sie warm.

Käse, gefrorner, mit Rahm. Man nimmt eine Kanne mit Rahm, läßt ihn einen bis zwey Sud thun, hebt ihn wieder weg, und quirlt vier Eyerdotter hinein; reibt auf ein halb Pfund Zucker die gelbe Schaale von einer Citrone ab, und thut ihn in den Rahm, setzt ihn zum Feuer, und läßt ihn unter beständigem Umrühren fünf bis sechs Sud thun. Dann wirft man einen Löffel voll Pomeranzenblüthwasser, sechs gestossene süße Mandeln, und etwas Pomeranzenblüthconserve hinein, und läßt zusammen durch ein Haarsieb gehen. Diesen Rahm läßt man denn auf Eis gefrieren. Nach diesem wird er, wie anderes Eis, durchgearbeitet, aus dem Eis topf in eine Käseform gethan und wieder aufs Eis gesetzt, daß er sich hält, bis er genossen werden soll. Dann nimmt man einen Topf mit warmen Wasser, taucht die Form so weit der Käse reicht, hinein, daß er sich aus der Form ablöst, deckt den Teller, auf welchen er kommen soll, darauf, und stürzt ihn auf denselben um.

Käse, gefrorner, von Caffee. Man macht den Caffee wie gewöhnlich, und nimmt auf eine halbe Kanne Wasser zwölf Loth. Wenn er sich gesetzt hat und das Klare abgegossen ist, so nimmt man eine Kanne Rahm, der auf