

Umrellen. Eben also machet man Weichsel, Pfirsige, Marillen und dergleichen, ein.

Von Gelleen, Gallerten, Kreemen und Schnee.

Ein gutes Gellee.

Man nimmt zwey Pfund recht gutes geraspeltes Hirschhorn, und wäscht es so lange mit Brunnenwasser, bis das Wasser so klar ist, als es von den Brunnen kömmt; es muß wohl zwölfmahl gewaschen werden. Das Unreine läßt man bey jedem Mahle des Abwaschens auf dem Grunde, und nimmt nur das Hirschhorn oben ab, und gießet es immer durch einen Durchschlag. Hierauf thut man es in eine neu glazirte Rein, gießet fünf Maß klares Brunnenwasser darauf, schneidet von zwey Limonien die Schalen dazu, leget einen Deckel auf die Rein, verklebet denselben, und läßt es so zugedeckt vier Stunden kochen. Alsdann wird es langsam durch eine Serviette gegossen, in eine verzinnte Kasseroll gethan, ein Maß starken Wein daran gegossen, die Schale von vier, und der Saft von zwey Limonien, ferner ein Stück ganzen Zimmet und Zucker nach Gutdünken dazu gethan, welches alles noch eine gute Stunde zusammen kochen muß. Als

dann schlägt man von drey Eiern das Weiße zu Schaum, thut es zu dem Gellee, und läßt es noch einmahl mit aufkochen, worauf es durch einen Beutel von Flanell gegossen wird. Das erste, das durchläuft, könnte vielleicht ein wenig trüb seyn: ist dieses, so läßt man es zurück. Sobald es klar abläuft, muß man es in die Form oder in Theeschalen laufen lassen. Wenn es in die Form kömmt, so wird dieselbe vier und zwanzig Stunden in den Keller gesetzt. Wenn man es essen will, schlägt man ein Tuch, das im kochenden Wasser ausgeschlungen, um die Form, und schüttet sie um, so gehet das Gellee heraus.

Kreeme von Erdbeeren.

Man gibt in ein Maß süßen Rahm ein viertel Pfund Zucker, und läßt ihn sieden, auch Zimmt und ein halbes Loth Hausenblase, läßt die Hälfte einsieden; hernach schlägt man eine halbe Maß Erdbeer durch ein Sieb, und passiret den süßen Rahm darauf, man versuchet, ob es süß genug ist, und gibt ihn ausgekühlt in den Kreemeschalen zur Tafel.

Kreeme von Kaffeh.

Es wird mit Zucker süßer Rahm gesotten, ein halbes viertel Pfund Kaffeh nicht schwarz gebrennet, sondern schön braun, und wirft ihn in den süßen Rahm, man decket es zu, läßt es kalt werden, und schlägt es durch, daß der Kaffeh zurück bleibt.

Blanc mangee.

Man nimmt vier Kälberfüße, läßt dieselben sehr lang kochen, bis sie zu einer dicken Gallerte werden. Alsdann wird die Brühe abgegossen, und in dieselbe ein halbes Loth Zimmt, ein halbes Loth Mägerl und die Schale von einer Limonie gethan, recht zugedeckt, und noch eine halbe Stunde gekocht. Hierauf nimmt man ein halbes Pfund abgeschälte und fein gestoßene Mandeln, rührt sie zu einer halben Maß süßen Rahm, seihet es durch ein Tuch, und thut die ganze Masse zusammen; auch thut man etliche Tropfen Pomeranzenwasser dazu. Zuletzt wird das Blanc mangee wie das Gellee in Schalen oder Formen gegossen. Es ist dieses im Sommer zur Kühlung ein gutes Essen.

Milchcreme.

Man nimmt eine Maß Milch, zwanzig Stück geriebene bittere Mandeln, eine Handvoll Weizenmehl, acht Eyer, und ein viertel Pfund Zucker. Die Mandeln werden abgezogen und gerieben, mit der Milch und dem Zucker aufgekocht, und darauf mit den Eiern und dem Mehl abgesprüdelt. Alsdann thut man alles auf eine Schüssel, setzet diese auf einen Dreyfuß, unter welchem etwas Kohlen sind, thut auf einen Rasterolldeckel glühende Asche, legt diesen auf die Schüssel, und läßt es so eine viertel Stunde stehen. Hierauf setzet man die Schüssel in den Keller, damit sie kalt wird, und beleget den Kreeme mit Zuckerplätzchen oder Makronen. Man kann ihn auch warm anstatt einer Milchspeise essen. Wenn man ihn recht gut haben will, kann

man zwölf Eyer nehmen, und die Hälfte des Weißen zurück lassen.

Limoniemilch.

Man nimmt eine Maß Milch, das Selbe von zwölf Ethern, die von einer Limonie abgeriebene Schale und etwas Zucker, und sprüdelst dieses kalt zusammen. Alsdann setzet man es auf ein Kohlenfeuer, sprüdelst es aber beständig. Wenn es anfängt zu kochen, so thut man es in eine Schüssel, bestreuet es mit klein geschnittenen Pistazien, und läßt es kalt werden.

Eyweißmilch.

Man nimmt das Weiße von zwölf Ethern, welches man von der Limoniemilch erhalten, und sprüdelst es in eine Maß kalte Milch mit ein wenig Zucker. Dieses setzet man, wie oben die Limoniemilch auf ein gelindes Kohlenfeuer, und sprüdelst es, bis es anfängt zu kochen. Alsdann nimmt man es vom Feuer, und gießet es in eine Schüssel, schneidet abgeschälte Mandeln in längliche Stücke, und streuet sie darüber.

Eyweißmus.

Man nimmt eine halbe Maß gute Milch, sprüdelst neun bis zehn Eyer, und etwas gestoßenen Zucker hinein, wenn alles wohl zusammen gesprüdelst ist, setzet man die Keim auf ein gelindes Feuer, und sprüdelst es beständig, bis es anfängt zu steigen. Alsdann nimmt man es ab, gießet es gleich in die Schüssel, bestreuet es mit Zucker und Zimmt, und läßt es kalt werden.

Limonienmus.

Man nimmt drey Limonien: von zweyen schneidet man die Schale ab, und reibet dieselbe auf einem Reibeisen; die dritte reibet man mit der Schale. Alsdann nimmt man Zucker dazu, bis es süß genug ist; man verdünnet es auch mit etwas Wein; doch so, daß es wie ein Mus bleibet. Es muß aber durchgerühret werden, daß nichts Dickes oder Kerne von der Limonie hinein kommen: man kann daher von der dritten Limonie, wenn sie abgerieben, den Saft ausdrücken, und ihn durch ein Sieb dazu gießen. Wenn es auf der Schüssel ist, belegt man es mit länglich geschnittenen Limonienschalen.

Ein guter Schnee.

Man nimmt von zehn Eiern das Gelbe, Rosenwasser und klein gestroßenen Zucker: dieses rühret man zusammen in eine halbe Maß Milch, setzt es in einen Kessel auf das Feuer, daß es stark heiß und etwas dick wird. Es muß immer gerührt, und alsdann in eine Schüssel gethan werden. Zu dem Weißen von zehn Eiern nimmt man eine halbe Maß Milch, setzt sie auf das Feuer, daß sie anfängt zu kochen. Hierauf nimmt man auch Zucker und Rosenwasser, klopft es recht scharf vermittelst eines Besenreifes mit der Eyerklar, thut es in die gekochte Milch, und läßt es noch einmahl aufkochen: es muß aber immer geschlagen werden, bis es dick genug ist, worauf man einen Löffel nimmt, und den Schnee um das Gelbe her auf dem Rand herum legt. Alsdann nimmt man kleine Zibeben, wäscht sie, kochet sie etwas auf, und streuet sie auf

das Essen. Hierauf setzet man es in den Keller, und bestreuet es, wenn man es essen will, mit Zucker und Zimmet. Die Masse ist zu einer großen Schüssel: will man nur eine kleine Schüssel haben, so kann man ein Seitel Milch und sechs Eyer nehmen.

Eyerschaum.

Man nimmt sechs bis acht Eyer, scheidet das Weiße von dem Gelben, und schlägt das Weiße so lang, bis es zu Schaum wird. Alsdann läßt man Milch kochen, thut etwas Schaum löffelweis in dieselbe, nimmt ihn heraus, leget wieder andere hinein, und fährt so fort, bis es gar ist. Darnech rühret man das Gelbe in die Milch, schüttet solches auf eine Schüssel, leget den Schaum darüber, und bestreuet es mit Zucker und Zimmet.

Nother Gellee.

Hierzu nimmt man das schon beschriebene Gellee von Hirschhorn, aber ohne Zucker, und wenn er zum zweyten Mal durchgegossen ist, rühret man darunter Kirschen, oder Himbeerensaft, welcher mit Zucker dick eingekocht ist, dann thue es in eine porzellänene Schüssel oder in eine Form und laß kalt werden. Mit diesem Gellee kann man auch Zitronen füllen. Schneide die Zitronen, wovon man den Saft in dem Gellee braucht, in der Länge von einander, und drucke den Saft heraus in die Schüssel zum Gellee. Dann schneide aus der Hälfte der Zitrone das Weiße so viel möglich behuthsam heraus, daß aber das Gelbe nicht eingeschnitten wird. Setze sie auf eine Schüssel, lege etwas dazwischen, daß sie fest und gerade stehen, dann fülle sie mit diesem

Gellee. Wenn sie kalt und stelf sind, schneide mit einem scharfen Messer in der Länge von einander, lege sie auf den vorigen Gellee, wenn selbiger in einer Schüssel ganz kalt und steif ist, an den Rand herum. Das meiste von diesen Zitronenvierteln muß auf dem Gellee liegen, und nur eine Spitze auf dem Rand. Man nimmet von dem vorigen Gellee hinzu gleich etwas apart ohne Zucker. Die gefüllten Zitronenvierteln sind überhaupt gut zum Garniren der Gelleen.

Gallerte von Habergrüze.

Wässere gute Habergrüze drey Tage lang, gieß alle Tage zweymahl frisches Wasser darauf, wenn das vorige vorher klar abgegossen worden. Den vierten Tag rühre es mit dem Wasser, wenn es wohl durch einander gerührt worden, durch ein reines Haarsieb, thue es in ein wohl verzinntes Kasteroll, drücke dazu den Saft von etlichen Pomeranzen, und von halb so viel Zitronen, auch etwas von der dünne abgeschnittenen gelben Schale von beyden, und Zucker; laß dieses wohl aufkochen, gieß es durch eine Serviette in Porzellan und laß es kalt werden.

Gellee für Kranke.

Man nehme ein altes Huhn, das Schulterblatt von einem Kalbe, 8 Kälberfüße, wasche alles recht sauber und rein, thue es in einen vorher mit Wasser wohl ausgekochten neuen Topf, binde in ein Tuch ein halb Pfund geraspeltes Hirschhorn, lege es dazu, gieße so viel Wasser darauf, daß es noch über das Fleisch stehet, schäume es recht ab, daß

kein Fett daran ist, dann decke man es zu, und lasse es beym Kohlenfeuer kochen, daß sich aber das Fleisch ja nicht ansetze, und lasse es so lange kochen, bis das Fleisch und Huhn zerfällt. Alsdann gießt man den Gellee durch eine Serviette, läßt sie kalt werden, und nimmt alles noch vorhandene Fett ab. Dann nimmt man den Gellee, thut ihn in ein verzinntes Kasteroll, drückt Zitronensaft dazu, und ein wenig Zucker, läßt es kochen. Schlägt von ein Paar Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum, gießt es dazu, und läßt es ein Weilchen damit kochen, alsdann nimmt man den Schaum wieder ab, und gießt es durch eine dichte Serviette in Porzellain.

Kreem von Kirschen gebacken.

Man läßt ein Stück Butter in einem Kasteroll zergehen, thut eine Hand voll reines Mehl hinein, rührt es ein wenig auf dem Feuer ab, rührt alsdann eine Maß Rahm darunter, daß es recht glatt wird, schlägt 8 Eyerdotter nach und nach dazu, reibt eine Zitrone auf Zucker ab, schlägt das Weiße zu Schnee, und rühret alles nebst ein halb Pfund Zucker wohl mit einander. Hierauf setzt man einen Rand auf eine Schüssel, legt alsdann eine Schicht Kreem, darauf Kirschen und wieder Kreem und so fort, hinein, und läßt es in der Tortenpfanne backen.

Kreem von Zuckerbrot.

Zwanzig Eyerdotter, drey Eßlöffel Krafftmehl, acht Loth geriebenes Zuckerbrot, bey einer Maß guten Wein, wird zusammen klar gerührt, und un-

ter beständigem Rühren einmahl aufgeköcht; es muß recht dick werden, und wird kalt gegeben.

Schnee von Sago.

Man wäscht ein Pfund Sago etliche Mal in Wasser, köcht es hernach mit Milch, einem ganzen Stück Zimmet, Zitronenschale und einem Stück Zucker zu einem dicken Brey, so lange, bis der Sago ganz aufgequollen ist, thut denselben in eine große Form oder Theetasse, und richtet ihn, wenn er kalt wird, auf eine Schüssel an. Die Brühe über dieses Gericht muß auch kalt seyn, und wird von Milch, Zucker und Zitronenschale gemacht, durchgekocht, und mit dem Gelben von zehn Eiern abgezogen; wenn sie kalt ist, thut man etwas Drangewasser hinzu, und richtet es ordentlich über den Sago ein.

Kaffehmus.

Man köcht Kaffeh recht dick, klärt denselben ab, und quirlt ihn in eine halbe Maß Wasser oder Milch, wozu zwölf Eier kommen. Alles wird kalt eingequirlt, und dann auf Feuer gesetzt; wenn es zu steigen anfängt, ist es gut, alsdann wird es in eine Schüssel gegossen, und wenn es kalt ist, mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Chokolademus.

Man nimmt bey einer halben Maß Milch und thut so viel geriebene Chokolade hinein, daß es davon dick wird. Dazu quirlt man zwölf Eier, alles kalt, und setzt es aufs Feuer, es muß aber beständig gerührt werden. Wenn es anfängt zu steigen,

so schlittet man es in eine Schlüssel, und bestreuet es wenn es kalt ist, mit Zucker und Zimmet. Man kann statt der Milch auch Wasser nehmen.

Apfelschnee.

Man nimmt ungefähr 30 bis 35 gute Äpfel, (die wäsrichen taugen nicht dazu) bratet sie auf dem Roste, nachdem sie mit einem Messer vorher oben hin eingeritzt worden, kehrt sie fleißig um, daß sie nicht zu weich werden, und zieht ihnen sodann die Schale ab; schabt das Fleisch mit einem Messer ab, reibt es durch einen Durchschlag, vermengt es mit Zucker, gestoßenen Zimmet und geriebener Zitronenschale, rührt es eine gute Zeit mit einer kleinen hölzernen Kelle, immer nach einer Seite, und schlägt von 6 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum, welcher dazu gethan, und wohl zusammen gerührt werden muß. Dieses Ungerührte wird in einem blechernen Rande, der auf einem Bogen Papier befestigt und mit Butter bestrichen worden, ausgebacken.

Von Gefrorenen.

Die Milch- und Obstgefrorenen sind jetzt so gebräuchlich, daß man bennah keine festliche Mahlzeit anrichtet, ohne dabey eine Art derselben mit