

## Chocolatenguß.

Ein Viertelfund Chocolate wird im Ofen warm gemacht, 4 Loth gestoßener Zucker dazu gethan und mit einer halben Obertasse Wasser in einer Schüssel angerührt, in den Ofen gestellt und heiß gemacht, das Backwerk damit bestrichen und wieder im Ofen getrocknet.

## Von Crêmes.

Diese werden auf mannichfache Weise bereitet. Die gewöhnlichen, welche man in Gläsern servirt oder auch zum Füllen des Backwerks nimmt, werden bloß mit Eigelb auf dem Feuer abgezogen. Die sogenannten gestürzten Crêmes erhalten ihre Consistenz mit Hausenblase, damit sie eine gewisse Form annehmen und behalten.

### Vanillen; Crême.

Ein Quent Vanille wird in  $\frac{1}{4}$  Kanne Rahm an das Feuer gesetzt und wenn es bis zur Hälfte eingekocht ist, vom Feuer genommen und noch  $\frac{1}{2}$  Kanne Rahm, 4 ganze Eier, 8 Eigelb und 12 Loth Zucker dazu gethan, in ein Kasserol gethan und auf dem Feuer so lange gerührt, bis es recht anfängt zu rauchen, ohne es jedoch kochen zu lassen, dann vom Feuer genommen, durch ein Haarsieb gerührt und in Gläser gefüllt.

### Chocolaten; Crême.

Ein Viertelfund geriebene Chocolate und 12 Loth Zucker werden mit 8 Eigelb und 4 ganzen Eiern angerührt,  $\frac{1}{2}$  Kanne Rahm dazu gegossen, in ein Kasserol gethan und wie der vorige so lange auf dem Feuer gerührt, bis er stark raucht und durch ein Sieb passirt.

### Crême von Citronen.

Das Gelbe einer Citrone auf Zucker abgerieben, dann 12 Loth Zucker, 8 Eigelb, 4 ganze Eier und  $\frac{1}{2}$  Kanne Rahm, die auf Zucker abgeriebene Citrone dazu geschabt, in ein Kasserol gethan und damit wie bei den vorigen verfahren.

### Crême von Apfelsinen.

Der Crême wird wie der von Citronen bereitet, nur reibt man statt einer Citrone zwei Apfelsinen auf Zucker ab.

### Crême von Erdbeeren.

Eine halbe Kanne Erdbeeren wird mit einem hölzernen Löffel durch ein Haarsieb gestrichen, 12 Loth Zucker, 8 Eigelb, 4 ganze Eier und  $\frac{1}{2}$  Kanne Rahm dazu gethan und wie die übrigen bereitet.