

Anmerkung. Die Tassen werden, ehe der Reis angefüllt wird, mit Rosen- oder Orangewasser, in allen Fällen aber mit frischem Wasser angefeuchtet.

#### Crème (Crem) von Reis.

Ein Viertelpfund verlesenen und sauber gewaschenen Reis brüht man eine Viertelstunde mit siedendem Wasser, gießt das Wasser wieder ab, und anderthalb Schoppen siedende Milch daran. Wenn es wie zu einem Reiskrey gekocht ist, treibt man's mit einem Schoppen süßem Rahm durch ein Haarsieb, rührt 6 Eyer gelb mit dem Durchgetriebenen an, preßt es wieder durch das Sieb, nimmt die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat nebst ein wenig gestossenem Zucker dazu, rührt dieß alles stark unter die durchgepreßte Milch, gießt sie auf eine Platte, stellt diese in ein Geschirr, worin siedendes Wasser ist, oder setzt sie auf schwache Kohlen, und einen Deckel mit schwachen Kohlen darüber. Es darf keine Farbe bekommen, sondern nur fest werden. Wird es aber in's siedende Wasser gesetzt, so muß es immerfort sieden, welches bey allen gesottenen Cremes zu bemerken ist. Wenn es kalt ist, wird es mit Zucker gestreut, und mit einem glühenden Schaufelein gebrennt.

#### Reis-Flomerie Wein.

Für 4 bis 5 Personen kocht man ein Viertelpfund Reis in einer halben Maaß Milch ganz dick ein, nimmt eine halbe am Zucker abgeriebene Zitronenschale, 1 Quint gestossenen Zimmet, eine halbe Hand voll Zucker und 2 Loth geschälte mit ein wenig Milch fein abgestossene bittere Mandeln dazu, rührt alles wohl unter einander, füllt es in obere mit frischem Wasser naß gemachte Tassen