

oder Chocolate Becher, läßt es recht kalt werden, und stürzt es auf eine dazu bestimmte Platte. Alsdann macht man eine kalte Schale von rothem Wein, etwas gestossenem Zucker und Zimmet, am Zucker abgeriebener Zitronenschale, und gießt sie über die Reis-Flomerie.

### Jungfern-Creme.

Man setzt eine halbe Maas Milch über das Feuer, stoßt 6 bis 8 bittere Mandelbrode zart, thut sie in die Milch, ein Stücklein ganzen Zimmet nebst einem kleinen Stück Zucker dazu, läßt es eine Zeitlang sieden, treibt es dann durch ein Haarsieb, schlägt 4 Eyerweiß zu einem Schaum, rührt denselben, sobald die durchgetriebene Milch abgekühlt ist, langsam darein, treibt es zum zweytenmal durch das Sieb, schüttet es auf eine Platte oder einen Saladier, setzt es ins siedende Wasser, und einen Deckel mit schwachen Kohlen darüber. Ueberhaupt ist es bey allen Cremes (Crem) zu bemerken, daß keine starken Kohlen oben hinkommen. Wenn sie fest ist, wird sie kalt aufgetragen.

### Creme von Hühnermägen.

Man setzt eine Maas gute Milch über das Feuer, kocht sie so lang, bis es noch eine halbe Maas ist, thut ein wenig Vanillen darein, welche aber wieder herausgenommen werden müssen, nimmt von 6 alten gedörrten Hühner-Mägen die Haut ab, stoßt sie fein, thut sie in die halbe Maas gesottene Milch nebst einem Stücklein Zucker, treibt es durch ein Haarsieb, füllt es in obere Tafel oder Saladiers, stellt es in siedendes Wasser, und einen Deckel mit ein paar starken Kohlen darüber. Wenn die Creme ein wenig angezogen