

Hierauf wird eine Zitrone am Zucker abgerieben, das Gelbe von acht Eiern dazu genommen, die durchgetriebene Milch daran geschüttet, wieder durch das Sieb gegossen, auf eine Platte oder einen Saladier gethan, die Platte in siedendes Wasser gestellt, und ein Deckel mit schwachen Kohlen darauf gesetzt. Sobald es fest ist, nimmt man's aus dem Wasser, läßt es abkühlen, schlägt das Weiße von 8 Eiern zu einem steifen Schaum, thut das Abgeriebene von einer halben Zitrone nebst einer Hand voll gesiebttem Zucker darunter, macht einen Ring von dem Schaum um die Creme herum, und in die Mitte derselben eine runde Kugel von dem Schnee, bestreut den Schaum mit Zucker, brennt ihn mit einer glühenden Schippe, oder stellt sie in einen Backofen, damit der Schnee Farbe bekommt. Beides muß schnell geschehen, daß der Schnee kein Wasser zieht. Die Creme wird warm aufgestellt; sie kann auch kalt gegeben werden, wenn der Schaum wegbleibt, weil er gern Wasser bekommt.

#### Creme von Vanillen.

Zu einer halben Maas Milch wird ein Fingerslanges Stücklein Vanillen zu Bröckelein geschnitten, dieß nebst einem Stücklein ganzem Zimmt und einem feinen Stück Zucker in die Milch gethan, eine Weile zusammen gekocht, und durch ein Haarsieb gegossen. Wenn es kalt ist, verrührt man das Gelbe von 8 Eiern in einem Geschirr, schüttet die abgekühlte Milch daran, läßt es wieder durch ein Sieb laufen, gießt es in einen Saladier oder auf eine Platte, setzt sie in siedendes Wasser, und thut einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf. Wenn die Creme fest ist, wird sie gleich aus dem