

Wasser genommen. Sie kann kalt oder warm gegeben werden. Ueberhaupt ist bey allen gesottenen Cremes die Anmerkung zu machen, daß, so bald solche fest sind, man sie gleich aus dem Wasser nehmen muß, weil sie sonst wässerig werden.

#### Creme mit Eis.

Man siedet eine halbe Maas Milch oder süßen Rahm mit einem Stücklein ganzem Zimmet, reibt eine Citrone am Zucker ab, rührt das Gelbe von 7 Eiern dazu, gießt die gesottene Milch langsam daran, läßt sie unter beständigem Rühren auf den Kohlen dicklicht werden, und richtet es auf eine Porzellan-Platte an. Ist die Creme kalt, so wird das Eis auf folgende Art verfertigt: Man schlägt das Weiße von einem Ey zu Schaum, thut 6 Tropfen Pomeranzen-Blüthwasser dazu, und so viel gesiebten Zucker darein, bis es ziemlich dick ist. Dann wird das Eis über die gekochte Creme ausgebreitet, ein heisser Deckel darüber gethan, bis das Eis getrocknet ist, und so kalt gegeben.

#### Creme von Tragant.

Einen Schoppen süßen Rahm nimmt man in eine tiefe Schüssel, eine Hand voll gesiebten Zucker, für 2 Kreuzer fein pulverisirten Tragant und 4 Tropfen Drangen-Blüthwasser dazu, spriegelt dieß zusammen stark mit dem Chocolate-Spriegel (Querl), bis der Schaum in die Höhe steigt. Dann wird er mit einem Eßlöffel abgenommen, auf ein Porzellan-Geschirr immer in die Höhe gesetzt, und wenn es keinen Schaum mehr gibt, auf der Platte mit gehackter Pomeranzen-Schale geziert.