

recht steif ist, und die Milch siedet, nimmt man den Zimmet und die Zitronenschale mit dem Schaumlöffel wieder heraus, und legt von dem Schnee große Kugeln ein. Sobald die Milch zu steigen anfängt, werden die Kugeln umgekehrt, und gleich auf eine Platte herausgenommen. Ist noch mehr Schnee übrig, so siedet man ihn vollends, verrührt das Gelbe von den 16 Eiern stark, läßt die gesottene Milch durch ein Haarsieb laufen, gießt sie langsam an die Eyer gelb, und läßt es unter beständigem Rühren einen Augenblick auf Kohlen anziehen, gießt es dann an den Schnee, macht eine Schippe oder Schäuferlein glühend, streut Zucker auf den Schnee, und brennt ihn mit dem vorgemeldten. Es muß aber schnell mit dem Brennen gehen, ehe der Zucker schmilzt. Dann wird die Creme kalt aufgetragen, sie kann auch warm, entweder auf einer Zwischenplatte oder in einer Terraine, statt einer andern Suppe gegeben werden.

Creme von Kirschen.

In der Kirschenzeit werden saure und süße Kirschen zusammen etwa 2 Pfund ausgesteint, und mit einem Stücklein Zucker auf schwachen Kohlen wie eine Compote (Compot) gekocht, daß wenig Saft mehr daran ist. Ausser der Kirschenzeit müssen es eingemachte Kirschen seyn. Zu einer Platte von mittlerer Größe rührt man einen kleinen Kochlöffel Stärk-Mehl mit etwas süßer Milch in einer Kastrol glatt, und das Gelbe von 8 bis 9 Eiern darein, nimmt die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, so viel Zimmet, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, und einen Schoppen süßen Rahm dazu, kocht