

dann auf Kohlen unter beständigem Rühren eine dicke Creme, schüttet sie auf ein Geschirr, und läßt sie kalt werden. Den Boden der Platte, welche auf den Tisch kommt, überstreicht man von der Creme, thut die gekochten Kirschen darauf, die übrige Creme darüber, streut Fingers dick mit einer Hand voll gehackten Makronen oder geriebenen Biscuits, über dieses noch etwas gestoßenen Zucker, und brennt sie mit einem heißen Eisen.

Die Creme kann auch ohne darüber gestreuten Zucker, und also auch ungebrennt gegeben werden.

Creme von Himbeeren.

Man verliest 3 bis 4 Schoppen Himbeere, zerdrückt sie mit einem Kochlöffel, treibt sie mit einem starken halben Schoppen vom besten süßen Rahm bis auf die Kerne, welche zurückbleiben müssen, durch ein Sieb, reibt eine Zitrone am Zucker ab, und rührt es unter das Durchgetriebene. In der Süße kann man nach Belieben ab- und zugeben. Wenn es stark gerührt ist, gießt man's auf Porzellan, und stellt es in den Keller. Diese Creme schmeckt kalt wie Gefrorenes. Ehe man sie auf den Tisch bringt, wird der Rand mit auserlesenen schönen Himbeeren garnirt. — Im Winter kann man auch von eingemachten Himbeeren eine solche Creme verfertigen, nur bleibt dann der Zucker weg.

Creme von Erdbeeren.

Diese wird auf die nämliche Art wie die von Himbeeren gemacht. Weil aber die Erdbeeren mehr Mark haben, so nimmt man weniger Erdbeeren, hingegen desto mehr Rahm. Auch können