

die Erdbeeren auf fein Zinn durchgetrieben, noch weniger aber darin gerührt werden, weil sie sonst ihre Farbe verlieren, und blau werden.

Creme von Chocolate.

Man kann eine Tafel von 4 auch 8 Loth nehmen, je nachdem man die Creme stark haben will. Ich will aber hier nur 4 Loth zu einer halben Maas Milch rechnen. Die Milch mit einem Stücklein ganzem Zimmet, einem Stücklein Zitronenschale und etwas Zucker ein wenig gesotten, die Chocolate in ein Geschirr geschnitten, von der siedenden Milch etwas darüber gegossen, bis sie weich ist, die Chocolate glatt verrührt, in die Milch geschüttet, und nur einen Augenblick mit der Milch gesotten, dann zum Erfalten vom Feuer abgesetzt. Hierauf verrührt man 8 Eyer gelb wohl thut die gekochte kalte Chocolate daran, gießt sie durch ein Haarsieb, und dann auf eine Platte, oder in einen Gumpen, setzt das Geschirr in siedendes Wasser, thut einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, und kocht es schnell. Wenn die Creme fest ist, wird sie kalt aufgetragen.

Creme von Kaffee.

Zu einer halben Maas Milch nimmt man ein Viertelpfund guten Kaffee, welcher aber nicht wie zum Trinken gebrennt werden darf, sondern hell seyn muß, stößt ihn nur im Mörser grob, thut ihn in die siedende Milch, ein Stücklein ganzen Zimmet, ein Stücklein Zitronenschale und so viel Zucker dazu, wie man es in der Süße haben will. Diese Creme muß länger als die von Chocolate kochen. Hierauf wird sie durch ein Haarsieb gegossen und abgekühlt, das Gelbe von 8 Eiern