

mit etwas kaltem süßem Rahm verrührt, die abgekühlte Milch darein gethan, und wieder durch ein Haarsieb gegossen, dann auf eine Platte oder in einen Gumpen gethan, und wie die vorhergehende Creme gesotten. Sie kann kalt oder warm gegeben werden.

Creme von Thee.

Man nimmt zwey Loth Thee von einer guten Sorte, der Theebuh ist der beste, siedet 3 Schoppen Milch mit einem Stücklein Zimmet, Zucker und Zitronen-Schalen eine Viertelstunde. Der Thee darf nur eine halbe Stunde in der Milch anziehen, ohne zu kochen. Dann wird es durch ein Haarsieb gegossen, das Gelbe von 10 Eiern stark verrührt, die abgekühlte Thee Creme daran gethan, auf eine Platte oder in einen Gumpen gegossen, wie gewöhnlich in siedendes Wasser gestellt, ein Deckel mit Kohlen darauf gesetzt, und wenn es fest ist, kalt oder warm gegeben.

Creme von Zimmet.

Diese wird ganz wie die Thee-Creme gemacht, nur daß man den Geschmack der Milch von lauter Zimmet gibt, und daher zu einer halben Maass Milch ein Loth Zimmet nimmt.

Auf diese Art können auch Crèmes (Cremes) von Pomeranzen, Anis, Holderblüthe oder bittern Mandeln verfertigt werden.

Englische Creme.

Man klopft 2 Loth feine Hausblasen, schneidet sie klein, kocht sie in einem Glase Wasser, bis sie ganz zergangen sind, preßt sie dann durch ein Tüchlein, setzt einen starken Schoppen guten