

zierlich mittelst einer Papierspritze bespritzt, und ebenso mit eingemachten Weichseln und dergleichen Aprikosen schön garnirt werden.

Schnee-Eier.

Man schlägt das Weiße von zehn frischen Eiern zu einem festen Schnee, und rührt zwölf Loth gestoßenen, gesiebten Zucker, etwas fein gestoßene Drangenblüthe oder abgeriebenes Citronengelb dazu. Sodann läßt man in einem niedern, flachen Geschirr eine Maß gute Milch mit sechs Loth Zucker aufsieden, formt dann mit zwei blechernen Eßlöffeln aus dem Schnee Eier, welche man sogleich in die kochendheiße Milch einlegt. Ist nun der nöthige Theil des Schnees eingelegt, so zieht man das Geschirr vom Feuer etwas zurück, und wendet dann nach zwei bis drei Minuten die Schnee-Eier um. Sind diese auf der andern Seite auch steif geworden, so werden sie mit dem flachen Schaumlöffel ausgehoben und in einer flachen Schale zierlich erhaben angerichtet. Hierauf werden die zehn Eierdotter mit etwas kalter Milch verrührt, die heiße Milch, worin die Schnee-Eier gesotten worden sind, wird nach und nach dazu gegossen, und über Kohlenfeuer, bis die Eier mit der Milch gut legirt sind, behutsam, daß es nicht gerinnt, abgerührt. Ist dieser Crème kalt geworden, so läßt man ihn durch ein feines Haarsieb laufen, giebt einige Eßlöffel voll Maraschino di Zara dazu, und übergießt mit dieser Crème-Sauce die Schnee-Eier, welche dann noch mit weißen und rothen Vanille Busslerln (kleine haselnußgroße Merinques), schön garnirt werden.

Masirte oder überzogene Johannisbeeren.

Von frisch gepflückten, gut reifen Johannisbeeren werden die größten Trauben ausgesucht, gewaschen und dann auf ein Sieb zum