

9. Himbeer- und Erdbeer-Crème.

Man preßt den Saft aus 1 Kilo gereinigten Himbeeren oder Erdbeeren, quirlt 12 Eidotter mit $\frac{1}{4}$ Liter Wein und dem Saft gut ab, giebt 80 Gramm gestoßenen Zucker, rührt Alles $\frac{1}{2}$ Stunde lang, setzt es zum Feuer, rührt beständig, bis es am Rande siedet, und mischt, wenn es etwa 2 Minuten verkühlt ist, schnell den Schnee von 8 Eiweiß darunter.

10. Rahmschnee, Schlagrahm, einfach oder mit Vanille, Pumpernickel, Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Pfirsiche.

Man stellt dicken süßen Rahm in einem irdenen Napf auf Eis oder an kalte Zugluft und schlägt ihn, wenn er recht kalt ist, mit einer Rute von Draht zu ganz festem Schaum, der oben immer abgenommen und über ein Haarsieb gelegt wird, bis aller Rahm zu Schaum geschlagen ist. Man untermischt ihn dann leicht mit gestoßenem Zucker und pulverisierter Vanille oder statt letzterer mit feingeriebenem Pumpernickel, der mit etwas Malaga oder Maraschino angefeuchtet ist, oder mit Erdbeeren, Himbeeren, abgeschälten Aprikosen oder Pfirsichen, die durch ein feines Sieb gestrichen werden.

Teige.

1. Butter- oder Pasteteiteig.

Man nimmt 250 Gramm feines Mehl in eine Schüssel, salzt es, rührt es sorgfältig mit $\frac{1}{8}$ Liter frischem Brunnenwasser an, nimmt den Teig auf das mit