

sie weich sind, werden sie auf einen Saladier gelegt. Sollte die Sulz noch nicht genug eingekocht seyn, weil die Pfirsiche wässerig sind, so wird sie noch ein wenig gekocht, und dann erst über die Compote gegossen.

Schaum von Himbeeren.

Zu einer kleinen Platte nimmt man ein Viertelpfund eingemachte Himbeeren in eine Schüssel, eine Hand voll gestiebten Zucker dazu, schlägt das Weiße von 4 bis 5 Eiern zu einem steifen Schaum, thut sogleich einen Eßlöffel voll davon an die Himbeeren, und rührt es eine Zeitlang, nimmt dann wieder einen Eßlöffel voll Schaum daran, und rührt so fort, bis der Schaum auf ist. Hierauf setzt man ihn auf eine kleine Platte wie eine Pyramide in die Höhe, nimmt 4 Loth geschälte und länglicht grob geschnittene Mandeln in ein messingenes Pfännlein, 3 Loth gestoßenen Zucker und einer starken Haselnuß groß Butter dazu, röstet dieß auf den Kohlen unter beständigem Rühren gelb, und bestreut den aufgesetzten Schaum warm damit. Ohne ihn weiter zur Wärme zu bringen, wird er nun mit ganz eingemachten Himbeeren zwischen den Mandeln garnirt, und auch ringsherum um die Pyramide gestellt.

Schaum von Kirschen.

Von sechs Eyerweiß schlägt man einen steifen Schaum, nimmt 4 Eßlöffel voll eingemachte Kirschen, welche keinen Saft haben dürfen, zerstoßt sie ein wenig oder zerschneidet sie mit dem Messer, schlägt auf einer Porzellan-Platte immer mit der Schneegabel von dem Schaum an die Kirschen, bis er ganz auf ist, setzt ihn dann wie den Him-