

beerschaum auf ein Plättlein in die Höhe, überstreut ihn wohl mit gestoßenem Zucker, brennt ihn mit einem glühenden Eisen, und gibt ihn auch kalt.

Schaum von Hagen-Mark.

Man thut drey Eßlöffel voll Hagen-Mark in eine Schüssel, das am Zucker Abgeriebene von einer Zitrone nebst dem Saft auch dazu, schlägt von 6 Eyerweiß einen Schaum, rührt immer einen Löffel voll davon an das Mark, bis der Schaum zu Ende ist. Sobald er recht leicht gerührt ist, wird er auf eine Porzellan-Platte in die Höhe gesetzt, die Platte mit dem Schaum auf einen Dreyfuß, worunter heiße Asche ist, oder auf einen siedenden Hasen gestellt, der Schaum mit Zucker überstreut, und hin und her mit einem glühenden Eisen gebrennt. Er darf nicht länger auf der Asche oder auf dem siedenden Hasen stehen, als bis er gebrennt ist. Er kann kalt oder warm gegeben werden.

Schaum von Aprikosen.

Dieser wird wie der Kirschenschaum verfertigt. Man rechnet ein Viertelpfund eingemachte Aprikosen zu einer kleinen Platte, schneidet oder hackt die Aprikosen, schlägt von 6 Eiern einen steifen Schaum, rührt die Aprikosen und das von der Zitrone Abgeriebene darein, setzt sie dann auf eine Platte, aber nicht so hoch, wie die andere, stellt die Platte auf heiße Asche, einen Deckel mit einigen Kohlen darüber, und läßt sie langsam aufziehen.

Zitronen-Schaum.

Das von 2 Zitronen am Zucker Abgeriebene thut man in einen mäßigen (1 Maas) Hasen,