498. Vanilleschaum (Creme).*

9 dkg Zucker	K 0.07
2 Eigelb	" 0.06
2 Ei	" 0.12
$\frac{3}{8}$ l Vollmilch	" 0.09
Vanille	" 0.10
<hr/>	
K 0.44	

Milch und Vanille werden aufgefotten. Zucker, Eidotter und das ganze Ei rührt man schaumig und gibt die siedende Milch unter beständigem Schlagen mit der Schneerute tropfenweise in die Masse. Sie

wird nun nochmals zum Feuer gebracht und so lange geschlagen, bis sie dick ist, darf jedoch nicht völlig aufkochen, da sie sonst gerinnen würde. Nun schüttet man die Masse in eine Schüssel und schlägt weiter, bis sie erkaltet ist.

499. Gebrannter Vanilleschaum (Creme).*

10 dkg Zucker	K 0.08
1 dkg Maizena	" 0.01
2 Dotter	" 0.06
$\frac{1}{2}$ l Vollmilch	" 0.12
Vanille	" 0.10
<hr/>	
K 0.37	

Der Zucker wird in einer Messingpfanne braun geröstet, dann mit der kalten Milch vergossen, in der man zuvor das Maizena glatt angerührt und die Vanille beigegeben hat. Nun vermengt man die Flüssigkeit langsam mit den gut verspru-

delten Dottern und schlägt weiter, bis sie erkaltet ist.

500. Vanillesoße.*

6 dkg Zucker	K 0.05
2 dkg Stärkemehl	" 0.02
2 Eidotter	" 0.06
$\frac{1}{2}$ l Vollmilch	" 0.12
Vanille	" 0.10
<hr/>	
K 0.35	

Milch, Stärkemehl und Vanille läßt man aufsieden. Wenn die Mischung etwas abgekühlt ist, mengt man sie unter fortwährendem Schlagen langsam unter die mit Zucker schaumig gerührten Dotter und vollendet die Speise wie Nr. 498.

501. Schokoladenschaum (Creme).*

7 dkg Schokolade	K 0.18
3 dkg Zucker	" 0.02
3 Eier	" 0.18
$\frac{3}{8}$ l Vollmilch	" 0.09
Vanille	" 0.10
<hr/>	
K 0.57	

Schokolade, Milch und Vanille werden auf dem Feuer gut versprudelt und aufgefotten. Den Zucker, 1 ganzes Ei und 2 Dotter rührt man schaumig, gießt unter beständigem Schlagen nach und nach die aufgekochte Schokolade dazu und macht

die Speise nach Nr. 498 fertig. Ist sie erkaltet, so zieht man den steifen Schnee der 2 Eiweiß unter die Masse.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.
1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

502. Fruchtschaum (Creme).*

6 dkg Zucker	K 0.05
1 dkg Kartoffelmehl	" 0.01
2 Eier	" 0.12
2 Eidotter	" 0.06
$\frac{3}{8}$ l Vollmilch	" 0.09
$\frac{1}{2}$ l Erdbeeren	" 0.30
	<hr/> K 0.63

Die kalte Milch wird mit dem Kartoffelmehl versprudelt und aufgefotten. Den Zucker, 2 ganze Eier und 2 Eidotter rührt man schaumig und behandelt die Speise weiter wie Nr. 498. Wenn sie erkaltet

ist, werden die durch ein Sieb gedrückten Erdbeeren oder Himbeeren unter die Masse gezogen. Mit Schlagrahm gemischt oder damit verziert, wird Fruchtschaum noch bedeutend wohlschmeckender.

503. Butter Schaum (Creme).*

9 dkg Zucker	K 0.07
6 dkg Butter	" 0.18
1 dkg Stärkemehl	" 0.01
8 Dotter	" 0.18
$\frac{3}{8}$ l Vollmilch	" 0.09
Vanille	" 0.05
	<hr/> K 0.58

Dem aus Dottern, Zucker und Butter hergestellten und flaumig gerührten Abtrieb wird die mit dem Stärkemehl und der Vanille aufgekochte Milch langsam beigegeben und der Schaum wie Nr. 498 vollendet.

504. Äpfelschaum.*

62 dkg Apfel	K 0.19
20 dkg Zucker	" 0.16
2 Eiweiß	" 0.06
1 Zitrone	" 0.06
	<hr/> K 0.47

Die Äpfel werden mit der Schale in einer Pfanne im heißen Ofenrohr gebraten, worauf man das Kernhaus und die Schalen entfernt. Das Eiweiß wird geschlagen, mit Zitronensaft, Zucker, Zitronengelb und den vom Kernhaus und den Schalen befreiten Äpfeln ge-

gemischt und alles noch weiter mit der Schneerute 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden geschlagen. Langes, kräftiges Schlagen trägt viel dazu bei, den Schaum ausgiebig zu machen. Man verwendet ihn zum Füllen von Schnürkrapfen oder reicht ihn zu kleinem Gebäck.

505. Preiselbeerschaum.*

35 dkg eingemachte Preiselbeeren	K 0.58
2 Eiweiß	" 0.06
	<hr/> K 0.64

Die Preiselbeeren werden dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß beigegeben und weiter behandelt wie Schaum Nr. 504.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

506. Marillen-(Aprikosen)schaum.*

12 dkg Zucker	K 0.10
1 dkg Gelatine	„ 0.20
6 Eiweiß	„ 0.18
2 Eßlöffel Marillen-	
(Aprikosen)marmelade	„ 0.08
	<hr/> K 0.56

Das Eingefottene wird erst mit dem Zucker allein, dann mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß schaumig gerührt und zum Schluß mit der in $\frac{1}{8}$ l Wasser aufgelösten, durch ein feines Sieb gegossenen Gelatine vermengt. Hierauf läßt man das

Ganze in einer Glasschüssel auf Eis erkalten und gibt den Schaum in der Schüssel zu Tisch.

507. Zitronenspeise.*

11 dkg Staubzucker	K 0.09
1 dkg Würfelzucker	K 0.01
8 g Gelatine	„ 0.15
3 Eier	„ 0.18
2 Orangen	„ 0.12
1 Zitrone	„ 0.06
$\frac{3}{8}$ l Schlagrahm	„ 0.90
	<hr/> K 1.51

Dem Würfelzucker, womit man die Orangen abgerieben hat, mengt man den ausgepressten Saft der Orangen und der Zitrone bei. Die Gelatine wird in 3 Eßlöffel Wasser aufgelöst. Nun streicht man diese Zutaten durch ein Sieb, läßt sie einmal aufkochen und fügt sie nach dem

Erkalten den schaumig gerührten Eidottern und dem Zucker bei. Zuletzt werden der steife Eierschnee und $\frac{1}{4}$ l geschlagener Rahm unter die Masse gezogen. Diese füllt man in eine mit Wasser ausgespülte Form und läßt sie entweder in Schnee, den man mit einer Schicht Salz überstreut hat, oder in Eis und Salz verpackt, sulzen. Nach dem Erkalten stürzt man die Speise und verziert sie mit $\frac{1}{8}$ l Schlagrahm.

508. Rote Grütze.*

8 dkg Grieß	K 0.03
1 dkg Reismehl	„ 0.01
$\frac{3}{8}$ l Obstsaft	„ 0.91
	<hr/> K 0.95

$\frac{3}{8}$ l Obstsaft (Johannisbeersaft oder Himbeersaft, auch Himbeer- und Johannisbeersaft gemischt) vermengt man mit $\frac{3}{8}$ l Wasser, bringt die Flüssigkeit zum

Sieden, streut den Grieß unter fortwährendem Rühren hinein und läßt ihn weich kochen. Das Stärke- oder Reismehl wird in einem Eßlöffel kalten Wassers aufgelöst und der Masse unter Rühren beigegeben. Dann läßt man die Speise an der Seite des Herdes ziehen, aber nicht mehr sieden und schüttet sie in eine mit Wasser ausgespülte Schüssel. Nach dem Erkalten wird die Grütze gestürzt und mit Vanillesoße als Nachtisch gereicht.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.
1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

509. Buttermilchspeise.*

25 dtg Zucker	K 0.20
10 Blatt rote Gelatine	„ 0.30
1 Zitrone	„ 0.06
1 l Buttermilch	„ 0.08
	<hr/> K 0.64

Den Zucker löst man in Buttermilch auf, erhitzt 5 Eßlöffel Wasser, gibt den Saft der Zitrone und die mit kaltem Wasser abgespülte, rote Gelatine hinein und läßt sie nun an der Seite des Herdes so lange stehen, bis sie sich gelöst hat. Etwas aus-

gekühlt, wird die Gelatine durch ein Sieb in die Buttermilch gegeben. Die gut durchgerührte Masse gießt man in eine Glas- oder Porzellan- schüssel und reicht die erkaltete Speise mit Vanillesoße als Nachtisch.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Krone (K) = 0.86 Mark

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Decagramm (dtg) = 10 Gramm.