
 Neuntes Stück.

 Vom Gefrorenen.

1. Wie das Gefrorene angefezt wird.

Erst muß das Eis ganz klein geklopft werden, dann thut man davon etwas in einen Eimer und bestreut es dick mit Salz. Dann setzt man die Büchse, worin das Gefrorene gemacht werden soll, darauf, belegt sie rund herum mit Eis und Salz, und setzt sie darein fest. Nun wird die Büchse mit der Masse recht geschwind gedreht. Fängt es an anzusetzen, so wird es mit einem geraden hölzernen Pöffel abgestoßen. So fährt man fort, bis die Masse
 dick

dick ist. Dann muß sie wieder tüchtig durchgerührt werden. Mit dem Drehen aber fährt man so lange fort, bis die Masse so steif, wie harte Butter ist. Durch das öftere Durcharbeiten verhütet man, daß keine Eisklumpchen dazwischen bleiben. In Gläsern oder Eisnäpfen wird es auf die Tafel gegeben.

2. Gefrorenes von Früchten.

Man nimmt ein Pfund Kirsch- oder Himbeer- oder Johannisbeer- oder Erdbeer-Saft zc. verkocht es mit einem Pfund Zucker und einem Pfund Wasser, schäumt es gut ab und läßt es kalt werden. Dieß thut man in die Gefrierbüchse und verfährt damit nach Nr. 1.

3. Gefrorenes von Citronen.

An ein Pfund Zucker reibt man sechs Citronen ab, das Abgeriebene schabt man in ein Gefäß, dazu drückt man den Saft von zwölf Citronen. Der übrige Zucker von dem Pfunde wird mit einem Pfund Wasser verkocht. Wenn es kalt ist, gießt man es zu dem Citronen-Safte, füllt dann beydes zusammen in die Büchse. Es wird damit nach Nr. 1. verfahren. Wenn dann das Gefrorene steif gefroren ist, so gießt man Franzbranntwein, ein halbes Spitzglas voll

voll dazu, und läßt es noch so lange drehen, bis es steif gefroren ist. Mit Apfelsinen verfährt man eben so.

4. Gefrorenes von Punsch.

Wird eben so wie Nr. 3. von Citronen gemacht. Statt des Franzbranntweins gießt man ein Weinglas voll guten Arac dazu.

5. Gefrorenes von Sahne mit Vanille.

Ein Maß Sahne läßt man mit einer kleingeschnittenen Stange Vanille und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker verkochen, legirt es dann mit zehn Eydottern, streicht es durch ein Sieb; wenn es kalt ist, thut man es in die Gefrierbüchse. Zuletzt verfährt man nach Nr. 1.

6. Gefrorenes von Makaronen.

Man richtet sich nach Nr. 5. nur nimmt man statt der Vanille acht Loth Makaronen.

7. Gefrorenes von Kaffee.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund rohen Kaffee, brennt ihn nur hochgelb, quetscht ihn ein wenig und thut ihn so warm in ein Maß Milch, die auf-

ge:

gekocht und eben vom Feuer gekommen ist. Nun thut man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker dazu, läßt es noch ein Mahl aufkochen. Dann läßt man es kalt werden, gießt es durch ein Sieb, und verfährt nach No. 1.

8. Gefrorenes von Thee.

Man nimmt zwey Loth guten Thee, verfährt damit wie No. 7.

9. Gefrorenes von Chokolade.

Man reibt $\frac{1}{4}$ Pfund feine Chokolade, kocht sie mit einem Maß Wasser und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker bey immerwährendem Rühren. Ist sie kalt, so gießt man sie durch ein Sieb und verfährt nach No. 1. Man kann auch von Milch, Eydottern, Canel eine Creme machen, so wie eine andere Chokoladen-Creme.

10. Gefrorenes von schwarzem Brote.

Man macht eine Creme wie No. 5. Wenn sie kalt ist, so thut man zwey Hände voll, getrocknetes, gestoßenes und durchgeseibtes schwarzes Brot dazu, rührt es durch die Creme und läßt es nach No. 1. gefrieren.

11. Gefrorenes von Sahne mit ganzen Erdbeeren.

Man macht eine Creme wie No. 5. aber ohne Vanille, wenn sie kalt ist, läßt man sie nach No. 1. gefrieren. Ist das geschehn, so thut man von der Masse in eine Form oder andere Gefrierbüchse. Darauf streut man einen Daumen breit, frische schöne Felderdbeeren, dann wieder eine Schicht Gefrorenes darauf 2c. So fährt man fort, bis die Form voll ist. Nun wird die Form so lange in Eis gesetzt, bis das Gefrorene servirt werden soll; will man aber das, so hält man die Form eine Weile in warmes Wasser, stürzt sie dann auf eine Schüssel um, und giebt sie auf die Tafel.

12. Gefrorenes von Marasquin.

Man macht, nach No. 5. eine Creme und läßt sie gefrieren. Ist sie ganz steif gefroren, so gießt man ein gutes Glas Marasquin-Liqueur dazu. Damit wird es nun wieder gut durchgearbeitet. Nun läßt man es noch ein wenig gefrieren, und giebt's auf die Tafel.

Alles Spirituöse wird zuletzt zum Gefrorenen gegossen, weil sonst, wenn es sogleich mit dazu käme, nicht gefrieren würde.