

## \* 1070. Weinbeer = Salse.

Man nimmt abgerebelte schwarze Weinbeeren, und auf vier Pfund derselben ein Pfund gestoßenen Zucker, richtet sie in ein Becken, erst eine Lage Weinbeeren, dann eine Lage Zucker, und so fort; hernach setzt man sie auf die Gluth und läßt sie sieden, bis sie dicklich werden: während des Siedens muß man sie immer absaumen, daß die Kerne wegkommen, denn sie gehen immer in die Höhe; wenn es so dick eingesotten ist, daß es sich sulzt, läßt man es abkühlen, und füllt die Salse in Gläser. Wenn man will kann man auch Zimmet und Limonienschalen mitsieden lassen. Man kann sie zum Wildbret geben oder etwas damit füllen.

## \* 1071. Zwetschken = Salse.

Man nimmt vier Pfund geschwellte Zwetschken, schlägt sie durch ein feines Nudelreiterl, dann nimmt man ein Pfund Zucker, gibt es in ein Becken, erst eine Lage Zwetschken, dann eine Lage Zucker, und so fort; man kann auch Zimmet und Limonienschalen mitsieden, läßt es dann recht dick einsieden, überkühlen, und füllet es in Gläser; es muß aber immerfort gerührt werden. Man gebraucht dann diese Salse, um das Gebackene damit zu füllen, oder auch zum Wildbret.

## Achtzehnter Abschnitt.

## Von den verschiedenen Gefrorenen.

## \* 1072. Butter = Gefrorenes.

Man nimmt eine halbe Maß Obers, läßt es sieden, gibt zwölf Loth Pomeranzen oder Limonien, abgeriebenen Zucker und sechs Eydotter dazu, gießt die siedende Milch hinein, sprudelt es beständig, daß es nicht zusammenläuft, passirt es durch ein Haarsieb, gießt es in die Gefrierbüchse,

und sprudelt es. Hierauf nimmt man klein gestoßenes Eis, vermischt es mit Salz, stellt die Büchse in das Eis, vermacht sie überall, setzt sie tief hinein und dreht sie beständig um. Von Zeit zu Zeit wird die Büchse aufgemacht und das Gefrorne von deren Wänden losgemacht, damit das Flüssige wieder an die Wände gelange, wodurch die Operation des Gefrierens beschleunigt wird. Wenn es durchaus gefroren ist, so stößt man die Büchse in ein warmes Wasser, und stürzt sie auf eine Schale.

\* 1073. Erdbeer = Gefrorenes.

Man zerdrückt die Erdbeeren, feihet den Saft durch, macht ihn mit Zucker angenehm, gießt ihn in die Gefrierbüchse, setzt ihn in das Eis, und rührt ihn mit dem Löffel auf, daß er durch und durch gefriert. Auf diese Art wird das Himbeer-, Ribisel- und Maulbeer = Gefrorne gemacht.

\* 1074. Kitten = (Quitten-) Gefrorenes.

Die Kitten läßt man erst im Wasser weich kochen, dann läßt man sie ablaufen, und streichet sie durch; auf ein Pfund solcher durchgestrichener Kitten nimmt man drey Viertelpfund geläuterten Zucker, drey Weingläser Mallaga, die gelbe Schale von einer Citrone, und den Saft von zweyen, dieses streicht man noch ein Mahl durch, und macht es wie die übrigen Gefrorenen.

\* 1075. Limonie = Gefrorenes.

Man reibt auf ein Viertelpfund Zucker zwölf Limonien ab, gibt den gelben Saft in eine große Schale, und drückt den Saft von der Limonie dazu. Der übrige Zucker (drey Viertelpfund) wird mit zwey Theetassen Wasser geläutert; wenn er verkühlet, wird er zu der Masse gethan, und alles durch ein Haarsieb gestrichen.

\* 1076. Maraschino = Gefrorenes.

Dieses wird wie das folgende gemacht. Wenn die Masse bald gut gefroren ist, so gießt man noch zwey kleine Theetassen Maraschino dazu, und arbeitet sie mit dem Löffel vollends gut ab.

## \* 1077. Papina = Gefrorenes.

Ein Seidel Obers wird abgekocht, wenn es wieder kalt ist, mit neun Eydottern abgesprudelt, dann wird die Schale von einer Limonie auf Zucker abgerieben und dazu gethan, auch nach Gefallen ein Stück ganzer Zimmet; hierauf wird ungefähr ein Viertelpfund Zucker geläutert (siehe Art. 1085, den Zucker zum Gefrorenen zu läutern), dann das Obers dazu gegossen, und auf Kohlen so lange gerührt, bis es dicklich wird; hernach wird es durch ein Haarsieb gestrichen, und in die Gefrierbüchse gethan. Wenn das Gefrorene meist fertig ist, so kann man einen Tropfen Bergamotten-Dehl dazu thun; man muß aber ja nicht mehr nehmen, sonst wird der Geschmack unangenehm; man tröpfelt daher zur Sicherheit die Tropfen auf eine Messerspitze, und läßt sie so hinein. Wer das Süße nicht liebt, kann etwas weniger Zucker nehmen.

## \* 1078. Pfirsich = Gefrorenes.

Man schälet gute reife Pfirsiche, schabt das Fleisch von den Kernen ab, und streicht es durch ein Haarsieb. Dann nimmt man ungefähr auf ein Pfund Pfirsichfleisch ein halbes Pfund Zucker, welcher geläutert wird (siehe Art. 1085, den Zucker zu läutern), drey Theetassen Rheinwein, und den Saft von drey Limonien, rührt dieses alles unter einander, von einer Limonie werden die Schalen abgerieben, und mit einer Theetasse voll kochenden Wassers durch ein Haarsieb, wie oben, behandelt.

## \* 1079. Pistazien = Gefrorenes.

Man nimmt eine halbe Maß Obers in einen neuen Topf, siedet es, dann einen guten halben Bierling Pistazien, stößt sie klein, sprudelt sie mit Zucker, einem ganzen Ey und fünf Klaren ab, gießt das heiße Obers darein, sprudelt es beständig, bis es stark faumet, setzet es in das Eis, und läßt es wie die übrigen Gefrorenen fest werden.

## \* 1080. Pomeranzen = Gefrorenes.

Man reibt sechs Pomeranzen und vier Limonien auf ein Pfund Zucker ab, gießt zwey Theetassen Madera-Wein und eine Theetasse voll aufgekochtes Wasser darauf, der übrige Zucker, worauf die Pomeranzen abgerieben werden, wird geläutert, zur Masse gethan, und dann wie Art. 1077 verfahren.

## \* 1081. Schofolade = Gefrorenes.

Man sprudelt vier Eydotter, ein Viertelpfund geriebene Schofolade, (und ein halbes Pfund Zucker unter einander; kocht ein Seidel Obers mit einem Viertel-Quintel ganzer Vanille einmahl auf, rührt die Eyer mit dem kochenden Obers, und schlägt es durch ein Haarsieb; übrigens wird wie bey den vorhergehenden verfahren.

## \* 1082. Vanille = Gefrorenes.

Man siedet Vanille mit Obers, und läßt es auskühlen, gibt Zucker dazu, daß es angenehm wird, gießt es in die Büchse, setzt es in das Eis, und macht es wie das Schofolade = Gefrorene.

## \* 1083. Weichsel = Gefrorenes.

Man nimmt spanische oder ordinäre Weichseln, stößt sie sammt den Kernen, läßt sie über Nacht stehen, daß der Geschmack besser wird; alsdann läßt man sie durch ein Tuch laufen, zuckert sie, und macht sie wie Art. 1077.

## \* 1084. Zucker = Gefrorenes.

Man nimmt ein Viertelpfund Zucker und siedet ihn so lange, bis er braun wird, hernach schüttet man ihn auf ein Blech, das vorher mit grünem Oehl bestrichen worden, und läßt ihn kalt werden; alsdann rührt man vier Eydotter in einer Kasserole gut ab, gießt eine Maß Obers darein, setzt es auf einen Windofen oder eine Gluth, bis es siedet, und rührt es gut; wenn es dann gesotten, so nimmt man es vom Feuer, und gibt von dem gebrannten Zucker nach Belieben darein; dieser muß aber gleich von dem Sude weg hinein kommen, denn sonst, wenn die Milch schon etwas

kalt wäre, zerginge der gebrannte Zucker nicht so leicht; auch muß man so lange rühren, bis es nicht mehr heiß ist, denn sie zerrinnt gern; wenn dann dieses alles geschehen ist, so macht man es mit dem weißen Zucker, welcher auch gestoßen seyn kann, nach Belieben süß, passirt es durch ein Sieb, und läßt es gefrieren.

### 1085. Zucker zum Gefrorenen zu läutern, und alles herzurichten.

Man braucht keinen ganzen Eimer Eis zu einer Portion von einem Seidel Gefrorenen. Das Eis, welches man zu Anfang braucht, wird auf einem reinen Orte oder Steinpflaster mit einem starken Stück Holz klein gestoßen; je kleiner es ist, desto besser dient es zum Frieren. Dieses Eis wird ungefähr eine Hand hoch in einen Frier-Eimer gethan, und mit Küchensalz vermischt; in allem braucht man ungefähr einen halben Meßen dazu, aber nicht auf ein Mahl. Die Büchse mit der zum Frieren bestimmten Masse wird in den Eimer gesetzt und mit dem Deckel zugemacht. Von dem mit Salz vermischten Eise wird so viel um die Büchse herum gethan, als nur noch in den Eimer hineingeht, dann werden noch einige Hände voll Salz darauf gestreuet, welches das Frieren sehr befördert. So läßt man es ungefähr acht Minuten stehen, und schüttelt die Büchse oben bey dem Henkel einige Mahl herum, doch muß sie dabey im Eise bleiben; dann macht man sie auf, hält den Gefrierlöffel (die Kelle), und läßt die Büchse (welche aber immer im Eimer bleiben muß) von der einen Hand zur andern immer um den Gefrierlöffel herum laufen, indem man oben hineinfast, und sie so herumschleudert. Die eine kantige Seite des Gefrierlöffels muß stets die innere Seite und die kolbige Spitze desselben den Boden der Büchse berühren, um das Gefrorene, welches sich ansetzt, abzustößen; fühlet man aber, daß es sich zu stark ansetzet, so hält man mit dem Drehen inne, stößt es mit dem flachen Löffel los, und drückt die Stücke entzwey. Ueberhaupt bearbeitet man es nach eigenem Gutdünken, genaue Vorschrift läßt sich dazu nicht wohl geben. Wenn die Stücke klein gearbeitet

werden, so hat man den Zweck erreicht; dann läßt man die Büchse wieder um den Löffel laufen. Die Hauptsache beym Frieren ist, daß das Gefrorne nicht stockig, nicht eisig, sondern so zart wie Butter ist. Das schnelle Herumlaufen der Büchse trägt viel dazu bey, nicht allein daß die Masse stark friert, sondern auch daß sie zart wird. Man bearbeitet sie nun so lange auf diese Art, bis sie ganz fest und steif ist, und man sie gleichsam wie Butter schneiden kann. Wenn man will, kann man sie in der Gefrierbüchse lassen, zieht dann den Löffel heraus, macht das Gefrorne zusammen, macht die Büchse zu, und setzt sie mit dem Frier = Eimer in den Keller; das noch übrige Eis wird klein gestoßen, und mit in den Frier = Eimer gethan, mit Salz vermischt, und wenn es gut gefroren ist, so hält es sich drey bis vier Stunden, auch wohl noch länger. Sonst hat man auch blecherne Formen, wie eine Käse - Form oder sonst mit Früchten, als Melonen, Äpfeln und dergleichen; in diese streicht man die gefrorne Masse recht fest und voll, deckt den passenden Deckel darauf, wickelt zwey Bogen Papier darum, unwickelt dieses recht fest mit Bindfaden, schlägt noch Papier darum, und legt die Gefrierbüchse so oder wie sonst in das Eis. Soll es aufgetragen werden, so nimmt man lauliches Wasser zur Hand (am besten ist es, man macht dieß im Keller), die Form wird aufgewickelt und gut abgetrocknet, dann ein Mahl durchs warme Wasser gezogen, und wieder abgetrocknet; die beyden Deckel macht man dann geschwinde ab, und setzt das Gefrorne auf den Teller. Läßt man es in der Büchse, so gibt man es auf kleine Tassen, in dazu gemachten kleinen Gläsern, thut es aber nicht eher hinein, als bis es gegeben wird. Hierzu braucht man nicht so viel Eis, als wenn man es in der Form noch ein Mahl gefrieren läßt; indessen pugt es bey großen Tafeln den Tisch freylich besser. Der Zucker wird hiezu auf folgende Art geläutert: man läßt ein Paar Theeschalen Wasser aufkochen, und schäumt ihn gut ab; dann muß man ihn so lange aufkochen lassen, bis er sich wie ein Faden zieht; wenn man hierauf einen Löffel oder Holz hineinstecken kann, so ist er zum Frieren gut.