

darunter, rollt den Teig etwa thalerdick aus, schneidet ihn in beliebig große, länglich-viereckige Stücke, oder sticht ihn zu runden Platten aus, legt diese auf mit Mehl bestäubtes Papier und bäckt sie in mäßiger Hitze. Nach Belieben kann man den Teig auch auf Oblate streichen.

1318. Pfeffernüsse. 1 Pfund Zucker wird mit 4 ganzen Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, und mit 1 Pfund Mehl, der feingehackten Schale einer Citrone, etwas Muscatblüthe, gestoßenen Nelken, Zimmet, Anis, 2 Loth (rechl. 3 Mth.) feingehacktem Citronat und  $\frac{1}{4}$  Loth (knapp  $\frac{1}{2}$  Mth. oder 4 Gramme) Pottasche vermischt. Von dieser Masse formt man kleine Kugeln, legt sie auf mit Mehl bestäubtes Papier und bäckt sie im mäßig heißen Ofen.

## XX. Abschnitt.

### Von der Bereitung des Gefrorenen.

Die zur Anfertigung des Gefrorenen nöthigen Geräthschaften bestehen aus einer Gefrierbüchse von Zinn, einem kupfernen verzinnnten Spatel mit langem Stiel und einem großen Eimer, welcher unten an der Seite mit einem Spundloch versehen sein muß. — Das dazu nöthige Eis wird kleingestampft und mit Salz vermischt. (Zu einem Eimer Eis gebraucht man etwa  $\frac{3}{4}$  Meße [2 $\frac{1}{2}$  Liter] Salz.) Einige größere glatte Stücke Eis werden auf den Boden des Eimers gelegt, die mit Salz bestreut, so daß die darauf gestellte verschlossene Büchse eine feste Unterlage hat und gerade steht; den Raum zwischen Büchse und Eimer füllt man mit dem kleingestampften Eise aus, streut auch immer noch Salz an den Seiten der Büchse dazwischen, stampft das Eis recht fest und läßt die Büchse recht kalt werden, öffnet sie, wischt sie mit einem Tuche recht rein aus, thut die erkaltete Masse hinein, deckt den Deckel wieder darüber und fängt an, die Büchse zu drehen; je schneller dies geschieht, desto eher gefriert die Masse. — Nach 10 bis 15 Minuten öffnet man die Büchse, stößt die an den Seiten und auf dem Boden derselben angelegte Masse mit dem Spatel ab, rührt sie mit der noch flüssigen Masse recht klar, verschließt die Büchse wieder, dreht sie von Neuem 5 bis 10 Minuten recht schnell, stößt die angelegte Masse wieder ab, arbeitet sie gut durch und wechselt mit dem Drehen und dem Abstoßen und Durcharbeiten so lange, bis die Masse anfängt, sich stark anzusetzen. Nun läßt man die Büchse offen und bearbeitet die Masse mit

dem Spatel unter stetem Drehen der Büchse so lange, bis sie fest und zähe und dabei doch milde wie Butter geworden ist. Das durch das Schmelzen des Eises entstehende Wasser wird nur dann durch das Zapfenloch abgelassen, wenn es sich so stark ansammelt, daß die Büchse nicht mehr feststeht, oder wenn es zu hoch an die Büchse steigt. (Das salzige Eiswasser beschleunigt wegen seiner außerordentlichen Kälte das Gefrieren der Masse.) — Ist das Gefrorne fest, so drückt man es fest in eine dazu bestimmte, wie eine Melone, eine Kuppel, ein Käse u. gestaltete Form, verschließt diese sehr gut, wickelt sie in steifes Papier ein, vergräbt sie tief in ganz kleinstampftes und mit viel Salz vermishtes Eis und läßt sie einige Stunden an einem recht kalten Orte stehen, damit das Gefrorne recht fest werde. — Um ganz sicher zu sein, daß kein salziges Eiswasser in die Form einbringe und das Gefrorne verderbe, kann man die Fugen der mit dem Gefrornen gefüllten Form mit Butter oder mit Resten von Blätterteig verstreichen, hat aber dann nicht nöthig, die Form in Papier einzuwickeln. Beides, die Butter oder der Teig, verhärtet sich im Eise sehr rasch in dem Grade, daß das sonst sehr scharfe Eiswasser nicht hindurchdringen kann. — Beim Anrichten nimmt man die Butter oder den Teig von den Fugen der Form ab, hält letztere einen Augenblick in lauwarmes Wasser, trocknet sie schnell ab, entfernt den Deckel und stülpt das Gefrorne auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel um. — Man kann auch das Gefrorne bis zum Gebrauch in der Büchse, in welcher es bereitet wurde, an einem kalten Orte stehen lassen und dann in Porzellan- oder Glasschalen gehäuft anrichten; man legt jedoch in diesem Falle noch Eis und Salz, so hoch es der Eimer erlaubt, um die gut verschlossene Büchse, und trägt auch Sorge, daß das Eiswasser im Eimer nicht so hoch steigt, daß es in die Büchse einbringen kann. — Nächst der richtigen Bereitung der Masse hängt das Gelingen des Gefrornen davon ab, daß man nicht zu sparsam mit dem Salz umgeht und das Gefrorne tüchtig mit dem Spatel bearbeitet. — Eine Art Gefrornes wird weder in der Büchse gedreht, noch mit dem Spatel bearbeitet; es ist das Gefrorne von geschlagener Sahne, welche nach Angabe später folgender Recepte mit verschiedenen Ingredienzen vermischt und in Formen gefüllt wird. Man vergräbt die Formen, nachdem sie gut verschlossen worden sind, tief in kleinstampftes, mit Salz vermishtes Eis, und läßt sie an einem kalten Orte ruhig 2 bis 3 Stunden stehen, nach welcher Zeit die Sahne fest gefroren sein wird.

**1319. Gefrornes von Vanille.** Man kocht 1 Quart (rechl. 1 Liter) gute Sahne mit 20 Loth (rechl. 33 $\frac{1}{2}$  Mth.) Zucker und einer Stange Vanille auf und läßt sie an der Seite des Feuers wohlverdeckt eine halbe Stunde ziehen. Dann rührt man 8 ganze Eier, oder noch besser, 12 bis 15 Eidotter mit ein wenig Sahne recht klar, quirlt hiermit die Sahne ab

und läßt sie unter beständigem Rühren noch so lange auf dem Feuer stehen, bis sie dem Kochen nahe ist und sich gut verdickt hat (wobei man sie jedoch sorgfältig vor dem Gerinnen bewahren muß), streicht die Masse durch ein feines Sieb, läßt sie unter öfterem Umrühren erkalten, thut sie in die Gefrierbüchse und läßt sie nach der oben angegebenen Anweisung gefrieren.

**Anmerkung.** Man kann unter jedes Sahnen-Gefrornes, wenn es fest gefroren ist, etwas fleischgeschlagene und gesüßte Sahne mischen: es wird dadurch noch ein wenig milder.

**1320. Sahnen-Gefrornes von Marasquin.** 1 Quart (reichl. 1 Liter) Sahne wird nach Angabe der vorigen Nummer mit 20 Loth (reichl. 33  $\frac{1}{2}$  Mth.) Zucker und 8 ganzen Eiern oder 12—15 Eidottern zu einer Crème abgerührt und nach dem Erkalten gefroren. Wenn das Gefrornes beinahe fest ist, mischt man ein Weinglas voll Marasquin darunter und läßt es dann vollends gefrieren. Gefrornes von anderen Liqueuren, wie Crème de noyaux, Parfait d'amour, Crème de vanille u. s. w., wird ebenso bereitet.

**1321. Gefrornes von Drangenblüthen.** 1 Quart (reichl. 1 Liter) Sahne wird mit 20 Loth (reichl. 33  $\frac{1}{2}$  Mth.) Zucker und einer kleinen Handvoll frischen oder candirten Drangenblüthen aufgekocht, zugedeckt zurückgestellt, nach 10 Minuten durch ein Sieb gegossen, mit 15 Eidottern oder 8 ganzen Eiern wie in Nr. 1319 zu einer Crème abgerührt, durch ein feines Sieb oder Haartuch gestrichen, und nach dem Erkalten gefroren.

**1322. Gefrornes von Chocolate.** Die Masse dazu bereitet man von 1 Quart (reichl. 1 Liter) Sahne, einer halben Stange Vanille, 12 bis 16 Loth (20 bis 27 Mth.) feiner Chocolate, 12 Eidottern und 16 Loth (27 Mth.) Zucker. Die Sahne wird mit dem Zucker und der Vanille aufgekocht, nach einigem Verkühlen mit den Eidottern vermischt und auf dem Feuer zu einer Crème abgerührt. Die Chocolate wird in Stücke geschlagen oder gerieben, mit ein wenig Wasser oder Milch zu einem dicken Brei gekocht und mit der Crème genau vermischt, das Ganze durch ein feines Sieb oder Haartuch gestrichen und nach dem Erkalten gefroren.

**1323. Gefrornes mit Brod.** Man bereitet nach Angabe der Nr. 1319 von 1 Quart (reichl. 1 Liter) Sahne mit 20 Loth (reichl. 33  $\frac{1}{2}$  Mth.) Zucker und 12 bis 15 Eidottern eine Crème und läßt sie halb gefrieren, mischt dann etwa 12 Loth (20 Mth.) getrocknetes, gestoßenes und gesiebtes Schwarzbrod, welches vorher mit etwas Marasquin angefeuchtet und mit einigen gestoßenen und gesiebten Gewürznelken und ein wenig Zimmet vermischt ist, darunter und läßt die Masse vollends fest gefrieren.

**1324. Gefrornes von Makronen.** Wenn die nach Nr. 1319 bereitete Crème halb fest gefroren ist, arbeite man 12 bis 16 Loth (20 bis

27 Mth.) feingestößene und gesiebte Matronen (halb süße, halb bittere) darunter und lasse sie vollends fest gefrieren.

**1325. Gefrorenes von Kaffee.** Man lasse  $1\frac{1}{4}$  Quart (reichlich  $1\frac{1}{4}$  Liter) Sahne aufkochen, schütte 8 Loth (reichl. 13 Mth.) frischgebrannten gemahltenen Mokka-Kaffee hinein, nehme die Sahne vom Feuer und lasse sie wohlverdeckt eine Stunde stehen. Dann gieße man sie durch ein sehr feines Sieb, rühre sie mit 15 Eidottern und 20 Loth (reichlich  $33\frac{1}{2}$  Mth.) Zucker auf dem Feuer zu einer Crème ab, streiche diese durch ein feines Sieb oder Haartuch, lasse sie erkalten und nach der am Eingange dieses Abschnittes gegebenen Anweisung gefrieren. — Wenn man das Kaffee-Gefrorene ganz weiß bereiten will, so thue man die gebrannten Kaffeebohnen, ohne sie zu mahlen, in die Sahne, mische statt der Eidotter das zu weichem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern unter die durchgegoßene gesüßte Sahne und rühre diese damit zu einer Crème ab.

**1326. Gefrorenes von Mandeln.**  $\frac{1}{2}$  Pfund süße und  $\frac{1}{2}$  Loth (knapp 1 Mth. oder 8 Gramme) bittere, abgeschälte, mit ein wenig Wasser oder Milch sehr feingestößene Mandeln löse man mit 1 Quart (reichlich 1 Liter) kochender Sahne auf, in welcher man zuvor eine Stange Vanille ausgezogen hat, mische 20 Loth (reichl.  $33\frac{1}{2}$  Mth.) Zucker und 12 Eidotter oder statt letzterer das zu weichem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern darunter, rühre hiervon auf dem Feuer eine Crème ab und lasse diese, nachdem sie durch ein feines Sieb gestrichen und erkaltet ist, gefrieren.

**1327. Gefrorenes von Haselnüssen.** Man stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund Haselnußkerne, welche man zuvor in einer sehr reinen eisernen Pfanne auf gelindem Feuer unter beständigem Umrühren schwach geröstet, auf ein grobes Tuch geschüttet und durch Reiben mit demselben von der Haut befreit hat, mit ein wenig Wasser oder Milch sehr fein, und verfare weiter damit wie mit den Mandeln in voriger Nummer.

**1328. Gefrorenes westphälischer Pudding.** Man läßt  $\frac{1}{2}$  Quart (reichl.  $\frac{1}{2}$  Liter) Milch mit 12 Loth (20 Mth.) Zucker und einer halben Stange Vanille aufkochen, vermischt sie mit 3 ganzen Eiern oder 6 Eidottern, die mit ein wenig kalter Milch klargerührt sind, rührt die Masse auf dem Feuer, bis sie sich gut verdickt hat, läßt sie erkalten, gießt sie durch ein Sieb in eine in Eis und Salz eingesezte Gefrierbüchse und läßt sie unter fleißiger Bearbeitung mit dem Spatel fest gefrieren, arbeitet nach und nach  $\frac{3}{4}$  Quart (reichl.  $\frac{3}{4}$  Liter) steifgeschlagene Sahne, die mit gestoßenem Zucker angenehm gesüßt ist, nebst etwa  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) geriebenem Pumpernickel, 6—8 Loth (10 bis 13 Mth.) halb bitteren, halb süßen, feingehackten Matronen und etwas Marasquin darunter, bearbeitet die Masse mit dem Spatel, bis sie ziemlich steif geworden ist, füllt

ſie in eine Kuppelform, verſchließt dieſe mit ihrem Deckel, vergräbt ſie in feingestampftes, mit vielem Salze vermiſchtes Eis und läßt ſie an einem kalten Orte 2—3 Stunden ruhig ſtehen. Beim Anrichten taucht man die Form in kaltes oder ſchwach lauwarmes Waſſer, nimmt den Deckel davon ab, ſtürzt den Pudding aus der Form auf eine Schüſſel und garnirt ihn mit Hohlhippen (Nr. 1280).

**1329. Gefrornen Pudding à la Nesselrode.** 1 Pfund abgeſchälte und durch Abbrühen von der zweiten Schale befreite Maronen dünſtet man mit ein wenig Milch und einer Stange Vanille weich, zerſtampft ſie und ſtreicht ſie durch ein feines Sieb. Dann läßt man 1 Quart (reichlich 1 Liter) Sahne mit 20 bis 24 Loth (33 bis 40 Mth.) Zucker aufkochen, legirt ſie mit 10 Eidottern, rührt ſie auf dem Feuer, bis ſie gut gebunden iſt, ſtreicht ſie durch ein Sieb, vermiſcht ſie mit dem Maronenbrei und mit ein wenig Caramel (ſ. d. Nr. 1145), läßt ſie erkalten, thut ſie in die Gefrierbüchſe und läßt ſie unter fleißiger Bearbeitung mit dem Spatel gefrieren. Wenn das Gefrornen recht feſt iſt, ſo miſcht man zuerſt ein Glas Marasquin nebst etwas ſteifgeſchlagener Sahne darunter, dreht es noch ein Weilchen, damit es wieder feſt wird, und vermiſcht es hiernach mit  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) gutgereinigten, mit ein wenig Zuckerraſſer rund und kurz eingekochten und erkalteten Sultanroſinen,  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Corinthen und 4 Loth (knapp 7 Mth.) würfeliggeſchnittenem Citronat, füllt das Gefrornen in eine hohe Kuppelform, verſchließt dieſe gut, vergräbt ſie tief in kleingestampftes, mit Salz vermiſchtes Eis und läßt das Gefrornen noch 2 Stunden an einem recht kalten Orte ſtehen. Beim Anrichten hält man die Form einen Augenblick in lauwarmes Waſſer, trocknet ſie ſchnell ab, öffnet ſie, ſtürzt den Pudding auf eine Schüſſel und überzieht ihn mit einer Sauce, die folgendermaßen zubereitet wurde: Ein wenig Sahne läßt man mit etwas Zucker aufkochen, zieht ſie mit einigen Eidottern dicklich ab, gießt ſie durch ein Sieb, läßt ſie erkalten und vermiſcht ſie im Augenblicke des Gebrauchs mit etwas geſchlagener Sahne und Marasquin.

**1330. Gefrornes von geſchlagener Sahne mit Vanille.** 1 Quart (reichl. 1 Liter) dicke ſüße Sahne wird nach Nr. 1121 zu einem feſten Schaum geſchlagen, mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, welcher mit einer Stange Vanille feingestoßen und durch ein feines Sieb geſiebt iſt, vermiſcht, in eine Kuppelform gefüllt, dieſe feſt verſchloſſen in kleingestampftes und mit Salz vermiſchtes Eis eingegraben, und 2—3 Stunden an einen recht kalten Ort geſtellt. Beim Anrichten wird die Form einen Augenblick in lauwarmes Waſſer getaucht, ſchnell abgetrocknet, geöffnet und das Gefrornen auf eine Schüſſel geſtürzt.

**1331. Gefrornes von geſchlagener Sahne mit Marasquin.** Man vermiſcht ein Quart (reichl. 1 Liter) ſteifgeſchlagene Sahne mit 12 bis

16 Loth (20 bis 27 Mth.) feingestiebtem Zucker und einem Glase Marasquin, füllt sie in eine hohe Eisform, verschließt diese fest, packt sie in Eis und Salz ein, läßt sie an einem kalten Orte 2—3 Stunden ruhig stehen und die Sahne auf diese Weise fest gefrieren.

**1332. Gefrornes von geschlagener Sahne mit Chocolate.** Man löst  $\frac{1}{2}$  Pfund feine Chocolate mit etwa 12 Loth (20 Mth.) Zucker und ein wenig Milch auf dem Feuer zu einem dicken glatten Brei auf, läßt diesen unter beständigem Rühren erkalten, vermischt ihn mit 1 Quart (rechl. 1 Liter) steifgeschlagener Sahne, füllt die Mischung in eine Form und läßt sie nach Nr. 1330 gefrieren.

**1333. Gefrornes von geschlagener Sahne mit Erdbeeren oder Himbeeren.** Man streicht frische Erdbeeren oder Himbeeren durch ein feines Sieb, vermischt den Fruchtbrei mit feinem Zucker und steifgeschlagener Sahne, füllt die Masse in eine hohe Eisform und läßt sie nach Angabe der Nr. 1330 fest gefrieren.

**1334. Gefrornes von geschlagener Sahne à l'Arlequin oder à la Pücker.** 1 Quart (rechl. 1 Liter) recht steifgeschlagene Sahne wird mit etwa  $\frac{1}{2}$  Pfund feinem Zucker, einer halben Stange gestoßener und gestiebter Vanille, etwas Marasquin und 12 Loth (20 Mth.) feingehackten bitteren Makronen vermischt und in drei Theile getheilt, von welcher man den einen weiß läßt, den anderen mit Kermessaft oder Cochenille roth und den dritten mit aufgelöster Chocolate braun färbt. Dann füllt man die Sahne, in den Farben abwechselnd, löffelweise in eine hohe Eisform, verschließt diese sehr gut, setzt sie fest in Eis und Salz ein, überdeckt sie auch damit und läßt sie an einem kalten Orte mehrere Stunden ruhig stehen, damit die Sahne recht fest gefriert.

**1335. Bombe à la vanille (eigentlich Balomba).** Man läßt  $\frac{1}{2}$  Quart (rechl.  $\frac{1}{2}$  Liter) Wasser mit einer Stange Vanille und 16 bis 20 Loth (27 bis 33 Mth.) Zucker kochen und dann zugedeckt an der Seite des Feuers  $\frac{1}{4}$  Stunde ziehen. Hierauf rührt man 12 bis 16 Eidotter mit ein wenig Wasser recht klar, vermischt sie mit dem kochenden Wasser, rührt die Masse auf dem Feuer, bis sie anfängt sich zu verdicken, behütet sie aber sorgfältig vor dem Gerinnen, streicht sie durch ein feines Sieb in einen Napf und schlägt sie mit einer Drahruthe, bis sie kalt, schaumig und dick geworden ist und sich um das Dreifache vermehrt hat. Dann mischt man etwa  $\frac{1}{4}$  Quart (rechl.  $\frac{1}{4}$  Liter) steifgeschlagene Sahne darunter, füllt die Masse in eine hohe Eisform, verschließt diese sehr gut und läßt sie in Eis und Salz wohlvergraben 2 bis 3 Stunden an einem kalten Orte ruhig stehen und die Masse fest gefrieren. Beim Gebrauch wird die Balomba aus der Form, nachdem man letztere einige Augenblicke in warmes Wasser getaucht und gut abgewischt hat, auf eine Schüssel ausgestürzt.

**1336. Gefrornes von Citronen.** Man kocht 1 Pfund Zucker mit  $\frac{3}{8}$ — $\frac{1}{2}$  Quart ( $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Liter) Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt ihn erkalten, vermischt ihn mit dem Saft von 4—6 Citronen und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer schönen Citrone, gießt die Mischung durch ein feines Sieb in die Gefrierbüchse und läßt sie unter tüchtiger Bearbeitung mit dem Spatel recht fest gefrieren. Nach Belieben kann man die Masse, ehe man sie zum Gefrieren in die Büchse thut, mit dem zu steifem glatten Schnee geschlagenen Weißen von 2 Eiern vermischen.

**Anmerkung.** Wenngleich die Masse zu jeder Art Fruchtgefornem hinreichend süß gemacht werden muß, so darf sie doch auch nicht zu süß sein. Das Gefrorne wird nicht fest, wenn es zu fett, d. h. zu süß ist. Dagegen wird es nicht geschmeidig und milde, sondern kurz und dem gefornen Schnee ähnlich, wenn es nicht Zucker genug hat. Man suche bei der Zusammensetzung der Masse die richtige Mitte zu treffen. — Gefriert die Masse zu schwer, so setze man ein wenig Wasser zu, gefriert sie jedoch zu leicht und ist das Angefetzte kurz und trocken, so mische man etwas in Wasser aufgelösten, zu einem dicken Syrup eingekochten und erkalteten Zucker darunter.

**1337. Gefrornes von Punsch.** Dazu bereite man eine Masse wie zum Citronen-Gefornen in voriger Nummer, lasse sie fest gefrieren, arbeite dann ungefähr  $\frac{1}{8}$  Quart ( $\frac{1}{8}$  Liter) feinen Rum oder Arac darunter und lasse sie dann vollends gefrieren.

**1338. Gefrornes von Marasquin.** 1 Pfund Zucker koche man mit  $\frac{3}{8}$  Quart (knapp  $\frac{1}{2}$  Liter) Wasser auf, schäume ihn aus, lasse ihn erkalten, gieße ihn durch ein Sieb, vermische ihn mit dem Saft von 3 bis 4 Citronen und dem zu festem glatten Schnee geschlagenen Weißen von 3—4 Eiern, lasse dies festgefrieren und arbeite nach und nach unter fortgesetztem Drehen der Büchse und tüchtiger Bearbeitung der Masse mit dem Spatel etwa 2 Weingläser voll Marasquin darunter.

**1339. Gefrornes von Apfelsinen.** Man kocht 1 Pfund Zucker mit  $\frac{3}{8}$  Quart (knapp  $\frac{1}{2}$  Liter) Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt ihn erkalten, vermischt ihn mit dem Saft von 2 Citronen, 4 bis 6 Apfelsinen und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine, gießt die Masse durch ein Sieb, mischt nach Belieben den steifen Schnee von 2 Eiweißen darunter und läßt sie nach der Seite 429 gemachten Angabe fest gefrieren.

**1340. Gefrornes von Ananas.** Man kocht 1 Pfund Zucker mit etwa  $\frac{1}{2}$  Quart (reicl.  $\frac{1}{2}$  Liter) Wasser auf, schäumt ihn aus, vermischt ihn mit einer auf dem Reibeisen feingeriebenen Ananas, läßt die Mischung erkalten, fügt den Saft von 2—3 Citronen hinzu, streicht die Masse durch ein feines Sieb, vermischt sie nach Belieben mit dem Schnee von 2 Eiweißen und läßt sie fest gefrieren. Will man das Gefrorne von Ananas-syrup machen, so vermischt man  $\frac{1}{2}$  Quart (reicl.  $\frac{1}{2}$  Liter) dieses Syrups, der aber nicht zu dünn sein darf, mit dem Saft von 4 Citronen, vermehrt ihn mit kaltem Wasser bis auf ein Quart (reicl. 1 Liter), und mischt Eiweißschnee wie oben darunter.

**1341. Gefrorenes von Erdbeeren.**  $1\frac{1}{2}$  Quart (rechl.  $1\frac{1}{2}$  Liter) frische Erdbeeren wasche man, streiche sie durch ein feines Sieb, vermische sie mit 1 Pfund Zucker, welcher mit etwa  $\frac{3}{8}$  Quart (knapp  $\frac{1}{2}$  Liter) Wasser aufgekocht und erkaltet ist, dem Saft von 2—3 Citronen und einem halben Theelöffel voll feinem Rum, färbe die Masse mit Alkermesssaft oder Cochenille schön roth und lasse sie fest gefrieren. Will man dieses Gefrorene von Erdbeersaft oder Erdbeer-Marmelade bereiten, so vermischet man den Saft oder die Marmelade mit Citronensaft, aufgelöstem Zucker und mit soviel kaltem Wasser, als zur Verdünnung nothwendig ist, und lasse die Masse wie oben fest gefrieren.

**1342. Gefrorenes von Himbeeren.** Man bereite dieses Gefrorene von frischen Himbeeren, von Himbeersaft oder Himbeer-Marmelade in derselben Weise, wie das Gefrorene von Erdbeeren in der vorigen Nummer.

**1343. Gefrorenes von Aprikosen.** Etwa 20 recht reife Aprikosen schält man und streicht sie durch ein feines Sieb. Dann kocht man 1 Pfd. Zucker mit  $\frac{3}{8}$  Quart (knapp  $\frac{1}{2}$  Liter) Wasser und den feingestohlenen Kernen der Aprikosen auf, läßt ihn erkalten, gießt ihn durch ein feines Sieb, vermischet ihn mit dem Aprikosenmuß und mit dem Saft von einer bis zwei Citronen, thut die Masse in die Gefrierbüchse und läßt sie fest gefrieren. Sind die Aprikosen nicht so weich, daß sie roh durchgestrichen werden können, so müssen sie mit ein wenig Wasser weichgekocht werden.

**1344. Gefrorenes von Pflirschen.** 10 bis 15 Pflirsche werden wo möglich roh durch ein feines Sieb gestrichen; die übrige Bereitungsweise dieser Gefrorenen-Masse ist der zum Gefrorenen von Aprikosen in voriger Nummer ganz gleich.

**1345. Gefrorenes von Kirschchen.** 1 Pfund Zucker wird mit  $\frac{1}{4}$  Quart (rechl.  $\frac{1}{4}$  Liter) Wasser aufgekocht, ausgeschäumt und nach dem Erkalten mit dem Saft einer Citrone und dem Fleische von  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Pfund sauren Kirschchen, welche man ausgekernt, in einem Reibenapfe zerquetscht und zerrieben und durch ein feines Sieb gestrichen hat, vermischet. Eine gute Handvoll Kirschkerne werden zerstoßen und mit ein wenig Wasser siedendheiß gemacht; nach einer Viertelstunde wird die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gegossen und unter die Gefrorenen-Masse gemischt, welche nicht zu dick sein darf. — Die Kirschchen können auch gekocht werden; ebenso kann man das Gefrorene von eingemachtem Kirchschaft bereiten, welchen man zu diesem Zwecke mit kaltem Wasser, Citronensaft, auch, wenn es nöthig ist, mit ein wenig Wasser aufgelöstem Zucker vermischet. Den Kerngeschmack ersetzt man durch eine Ausklochung von 8 Stück bitteren Mandeln in wenig Wasser. Wenn das Gefrorene fest ist, kann man einen halben Theelöffel feinen Rum daruntermischen.

**1346. Eis-Punsch. Ponche à la glace.** Man kocht 1 Pfund Zucker mit  $\frac{3}{8}$  bis  $\frac{1}{2}$  Quart ( $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Liter) Wasser auf, schäume ihn aus, lasse ihn erkalten, vermische ihn mit dem Saft von 3—4 Citronen und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, gieße die Flüssigkeit durch ein feines Sieb und lasse sie fest gefrieren. Dann arbeite man nach und nach unter fortgesetztem Drehen der Büchse eine Flasche Rheinwein oder Champagner und  $\frac{1}{4}$  Flasche feinsten Rum oder Arac, nach Belieben auch ein Glas Marasquin mit dem Spatel unter das Gefrorene, und servire diesen gefrorenen Punsch, welcher dickflüssig sein muß, in Champagnergläsern.

**1347. Poncho à la romaine.** Man kocht 1 Pfund Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Quart (reicl.  $\frac{1}{2}$  Liter) Wasser auf, füge nach dem Erkalten die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine oder Citrone und den Saft von 2 Citronen und 2 Apfelsinen hinzu, gieße die Masse durch ein Sieb, lasse sie fest gefrieren, arbeite dann unter fortgesetztem Drehen der Büchse nach und nach  $\frac{1}{4}$  Flasche feinsten Rum oder Arac und eine Flasche Champagner darunter, und vermische diesen Punsch kurz vor dem Gebrauche mittelst einer Schneeruthe mit dem steifgeschlagenen Schnee von 3—4 Eiweißen. — Gewöhnlich servirt man diesen Punsch in Champagnergläsern beim Braten.

## XXI. Abschnitt.

### Vom Einmachen.

#### I. Vom Einmachen in Blechbüchsen.

Das Einmachen essbarer Stoffe in Blechbüchsen ist unstreitig für die Küche eine der wichtigsten Erfindungen der Neuzeit. Diese Art des Einmachens ist sehr einfach und leicht zu bewerkstelligen, und die Früchte, Gemüse &c. sind, wenn beim Einmachen kein Fehler begangen wird, noch nach Jahren in demselben Zustande, in welchem sie sich beim Einlegen in die Büchsen befanden, und haben sowohl Geschmack, als Farbe und Geruch frisch bewahrt. (Eine Ausnahme in Betreff der Farbe machen nur die rothen Früchte, welche viel Säure enthalten, als z. B. die Kirschcn, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren &c.; diese färben sich durch die Einwirkung ihrer Säure auf das Zinn der Büchsen mehr oder weniger bläu-