

sich keine Haut bildet. Ist die Masse kalt, füllt man sie in eine Form, die man vorher mit kaltem Wasser ausgespült oder mit Mandelöl ausgestrichen hat, und läßt sie sulzen.

291. Englische Sulze.

200 g Zucker, die geriebene Schale von einer halben Orange und einer halben Zitrone, den Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone, $\frac{1}{4}$ l guten Weißwein und 6 Eidotter schlägt man auf dem Feuer, bis es dick wird. Dann kommen 25 g Gelatine dazu, und wird diese Masse so lange gerührt, bis sie etwas kalt geworden ist; dann mischt man 3 Löffel Rum und den Schnee von 6 Eiweiß dazu, füllt sie in die Form und läßt sie sulzen.

292. Pfirsich-Sulze.

260 g Zucker kocht man mit 7 Stück großen, geschälten und zur Hälfte zerschnittenen Pfirsichen, sowie den ausgeschlagenen Mandeln der Kerne, bis die Frucht weich ist, deckt sie zu und läßt sie kalt werden. Nachdem die Masse durchgeseiht ist, mischt man 30 g mit Wein aufgelöste Gelatine dazu, füllt sie in die Form, läßt sie sulzen und stürzt sie.

Gefrorenes.

Zur Bereitung von Gefrorenem ist natürlich eine Eismaschine notwendig. Die Hauptsache, um dasselbe gut herzustellen, ist, daß man das Eis nußklein zerklopft und mit viel Salz vermischt, denn je mehr Salz man dazu nimmt, desto schneller gefriert es. Man verwendet dazu gerne das rote, sogenannte Viehsalz, da dieses billiger ist als Kochsalz. Es ist gut, wenn man die Maschine noch in einen mit Eis

gefüllten Kübel stellt. Gefrorenes, wozu Milch verwendet wird, ist in $1\frac{1}{2}$ Stunden fertig; hingegen braucht solches von Fruchtsaft etwas länger.

293. Vanille-Gefrorenes.

Man kocht in wenig Milch eine Stange fein geschnittene Vanille $\frac{1}{4}$ Stunde; seiht dies durch einen feinen Seiher und gibt dasselbe zu einem knappen Liter Milch und läßt diese heiß werden. 5 Eidotter rührt man mit 250 g gestoßenem Zucker schaumig, gießt nach und nach die Vanillemilch daran und rührt es auf dem Feuer so lange, bis es dick werden will, aber ja nicht kocht. Man rührt so lange, bis die Masse ausgekühlt ist. Wenn dieselbe vollständig kalt geworden, gibt man sie in die Gefrierbüchse. Will man das Gefrorene sehr fest haben, gibt man der Masse 1 Kaffeelöffel Mehl bei.

294. Zitronen-Gefrorenes.

Man reibt die Schale von 2 Zitronen auf 250 g ganzen Zucker ab, gibt den Zucker in eine Kasserolle, drückt den Saft von 6 Zitronen darauf, gießt $\frac{1}{2}$ l Wasser dazu und läßt es einmal aufkochen und dann vollständig auskühlen. Bevor man es in die Gefrierbüchse gibt, seiht man es durch eine Serviette. Ebenso wird Orange-Gefrorenes bereitet.

295. Erdbeer-Gefrorenes.

1 l reife Walderdbeeren zerdrückt man, passiert sie durch ein Sieb, gibt 250 g Staubzucker und den Saft einer Zitrone dazu, rührt alles mit $\frac{1}{4}$ l Wasser durcheinander und gibt es in die Gefrierbüchse.

296. Erdbeer-Gefrorenes mit Rahm.

1 l Erdbeeren bestreut man mit 100 g Zucker, gibt den Saft einer kleinen Zitrone dazu und läßt dieses 1 Stunde stehen. Weitere 100 g Zucker werden mit $\frac{1}{2}$ l Rahm auf-

gekocht und kalt gestellt. Nun werden die Erdbeeren durch ein Sieb passiert, mit dem gekochten Rahm und Zucker und $\frac{1}{4}$ l ungekochtem Rahm vermischt und in die Gefrierbüchse gegeben.

297. Himbeer-Gefrorenes.

Wird ebenso bereitet wie Erdbeer-Gefrorenes.

298. Johannisbeer-Gefrorenes.

Zu $\frac{1}{2}$ l ausgepresstem Saft von Johannisbeeren kommen 280 g Zucker, welchen man in $\frac{1}{2}$ l Wasser 10 Minuten gekocht hat. Nach dem Auskühlen kommt die Masse in die Gefrierbüchse.

299. Gefrorenes aus Mandeln oder Haselnüssen.

Von 140 g süßen und 20 g bitteren, geriebenen Mandeln sowie $\frac{1}{2}$ l guter Milch macht man Mandelmilch und schlägt diese mit 6 Eidottern, 140 g Zucker und einer halben geriebenen Orange zu Creme auf dem Feuer, läßt die Masse auskühlen und gibt sie in die Gefrierbüchse. Nach einer halben Stunde rührt man 10—12 Löffel Schnee von Oberschaum hinein und läßt es fertig gefrieren. Haselnuß-Gefrorenes wird ebenso bereitet, es wird aber statt Orange Vanille dazugegeben.

300. Kaffee-Gefrorenes.

80 g gebrannter, gemahlener Kaffee wird mit $\frac{3}{8}$ l kochendem Wasser gebrüht und mit 200 g Zucker bis auf $\frac{1}{4}$ l eingekocht. Dann kommt der fest geschlagene Schnee von $\frac{1}{2}$ l dickem Schlagrahm unter den erkalteten Kaffee und dieser in die Gefrierbüchse. Vor dem Stürzen taucht man die Form rasch in heißes Wasser.

301. Schokolade-Gefrorenes.

150 g erweichte Vanilleschokolade wird mit $\frac{1}{2}$ l kochendem Rahm und 150 g Zucker abgerührt, 8 Eidotter daran-

geschlagen, das Ganze durch ein Haarsieb getrieben und in die Gefrierbüchse gegeben.

302. Aprikosen-Gefrorenes.

20 Stück sehr reife Aprikosen werden geschält, vom Kern befreit und durch ein Sieb oder einen feinen Seiher passiert. 500 g Staubzucker werden mit dem Saft einer Zitrone und $\frac{3}{4}$ l Wasser aufgelöst, alles zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt (nicht gekocht) und sogleich in die Gefrierbüchse gegeben.

303. Ananas-Gefrorenes.

210 g Zucker kocht man mit $\frac{1}{2}$ l Wasser, gibt Stücke von einer frischen oder eingesottenen Ananas hinein, kocht sie weich, gibt den Saft einer Zitrone dazu, treibt alles durch ein Sieb und gibt es kalt in die Gefrierbüchse.

Weihnachtsbäckereien.

304. Baseler Lebkuchen.

4 ganze Eier werden mit 500 g Farinzucker sehr schaumig gerührt. Dann kommen 125 g geschälte, fein gewiegte Mandeln, wovon man die Hälfte in einem flachen Tiegel gelb röstet, 75 g Orangeat und etwas Zitronat, 4 Messerspitzen Zimt, 2 Messerspitzen Nelken, etwas gestoßene Cardamomen und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone dazu, und wird dieses zusammen gut durcheinandergerührt. 340 g feines, trockenes Mehl wird nach und nach daruntergemengt, auf dem Nudelbrett zu einem Teig geknetet und einige Stunden stehen gelassen. Die Masse wird mit dem Nudelholz fingerdick ausgedreht, und mit dem Kuchenrädchen oder Messer werden länglich-viereckige Stückchen geschnit-