

XVIII. Die wichtigsten Gattungen Eis oder Gefrorenes.

915. Erdbeer-Eis.

Dasselbe wird mit und ohne Rahm bereitet. Sollte es mit Rahm bereitet werden, dann werden verhältnismäßig Erdbeeren, die durch ein Sieb gepreßt wurden, mit dem Saft einer Zitrone versehen, mit Wein oder Wasser verdünnt und durch geläuterten Zucker entsprechend versüßt, in die Gefrierbüchse gebracht. Sollte das Erdbeer-Eis ohne Rahm bereitet werden, dann werden die durch das Sieb getriebenen Erdbeeren auf 2 l mit $\frac{1}{2}$ l Rahm oder Sahne versehen und durch gestoßenen Zucker zum Gefrieren gebracht.

916. Haselnuß-Gefrorenes.

200 g (20 dkg) Haselnüsse werden rein abgepußt, von der braunen Haut ganz befreit und gemahlen. Dann nimmt man 100 g (10 dkg) feinen Zucker, $\frac{1}{2}$ l gute gekochte Milch, die überkühlt sein muß, 9 rohe Dotter, für 24 h (20 Pf.) Vanille, alles das wird gut abgequirlt. Dann passiert man es durch ein Passiersieb, gibt es in die Gefrierbüchse und wieder in Eiskübel und wird so behandelt wie jedes andere Gefrorenes.

917. Himbeer-Eis.

Hiezu: 4 Seidel ($1\frac{1}{3}$ l) Himbeersaft und 380 g (38 dkg) Zucker. Den Zucker lasse man in 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Brunnenwasser aufkochen; sobald er kalt ist, wird er in den Himbeersaft hineingegossen, seihe den Saft von 2 Zitronen dazu, sprudle alles das recht gut ab, gieße es durch ein Haarsieb und gebe es hierauf in die Gefrierbüchse.

918. Orangen-Gefrorenes.

Au $\frac{1}{2}$ kg Zucker wird von einer großen Pomeranze die Schale abgerieben, dann gießt man $\frac{1}{4}$ l Wasser

darauf, läßt es kochen, nachdem dieser Zucker kalt geworden ist, drückt man von 5 Zitronen und von 5 Pomeranzen den Saft durch ein reines Tuch und schüttet ihn in den kalten Zucker, rührt es 10 Minuten recht gut durch und verfährt ebenso damit wie mit den anderen.

919. Schmetten- und Vanille-Eis.

Man sprudle 6 rohe Eier, 90 g (9 dkg) Zucker mit 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) gutem kaltem Schmetten ab. Hierauf wird das Ganze auf der Platte unter fortwährendem Rühren gekocht, dann nehme man es vom Feuer und quirele es mit 10 h (10 Pf.) Vanille solange, bis es kalt wird, und gebe es hierauf in die Gefrierbüchse. Selbstverständlich darf dieses Eis (Gefrorene) ebensowenig wie das oben angeführte Erdbeereis nach einer fleischigen Tafel serviert werden.

920. Schokoladen-Eis.

In 1 l guter Milch werden 120 g (12 dkg) Schokolade, 70 g (7 dkg) Zucker, etwas Zimt und Vanille gekocht und dazu 5 Eidotter vorsichtig gerührt, damit die Mischung nicht gerinnt. Sobald dieselbe zu kochen beginnt, wird sie vom Feuer genommen und gerührt, bis sie fast erkaltet ist. Ganz erkaltet kommt sie in die Gefrierbüchse.

921. Tutti-Frutti-Eis.

Allerlei eingemachte Früchte wie: Ananas, Zitronat u. s. w. in kleine Würfel, mische sie unter das bereits halbgefrorene Zitronen- oder Vanille-Eis und läßt sie dann mit gefrieren.

922. Vanille-Gefrorenes.

$\frac{1}{4}$ l abgekochte Milch, $\frac{1}{4}$ kg klarer Zucker, 8 Eidotter, für 20 h (15 Pf.) Vanille werden in einem Topf zerquirt, dann gibt man die Masse auf die Dfenplatte und läßt sie unter unaufhörlichem Schlagen mit der Schneerute

kochen; wann es durchgekocht hat und dick wird, dann läßt man es überkühlen und gibt es in die Gefrierbüchse. Die Büchse muß $\frac{1}{2}$ Stunde nach allen Seiten gedreht werden. Nachher läßt man die Büchse in Eis stehen bis zum Gefrieren. Dann schneidet man es mit einem silbernen Löffel heraus und gibt es mit Oliven zu Tische.

923. Zitronen-Eis.

1 l Wasser, $\frac{1}{2}$ l guter weißer Wein, ein Stück Zimt, Saft und Schale von 5 Zitronen werden gekocht, sodann vom Feuer genommen und 12 Eidotter eingequirlt. Abermals wird die Mischung auf Feuer gebracht, bis sie zu kochen beginnen will, wird sie vom Feuer weggenommen und gerührt, bis sie beinahe erkaltet ist. Die Zitronenschalen werden auf Zucker abgerieben und der Zimt herausgenommen, bevor die Masse in die Gefrierbüchse kommt.

XIX. Viktualien aufzubewahren und frisch zu erhalten.

924. Butter, ranzige, wieder frisch zu machen.

Die ranzige Butter wird geschmolzen, abgeschäumt und in dieselbe eine geröstete Brotkruste getaucht. Nach Verlauf von einer oder zwei Minuten hat die Butter keinen unangenehmen Geschmack mehr, die Brotkruste hingegen, die man herausnimmt, hat ihn vollends angezogen.

925. Eier aufzubewahren.

Man löse einen Teil Wachs in zwei Theilen erwärmten Olivenöls auf. Mit dieser Lösung werden die Eier überzogen und sollen 2 Jahre lang sich frisch erhalten.