

## XI. Abschnitt.

### Vom Gefrorenen aller Art.

Das Gefrorene kann nicht wohl bereitet werden, wenn man nicht zuerst die nöthigen Geräthschaften zur Hand richtet, so z. B.

Die Gefrierbüchse, eine lange, starke, aus Zinn gegossene Röhre mit einem Boden und einem genau zuschließenden Deckel; dann einen Eiskübel, der nächst dem Boden mit einem Loche und Spunde versehen ist, um das aus dem Eise entstehende Wasser von Zeit zu Zeit abzapsen zu können. Ein Kübel mit einem hölzernen Beile, um das nöthige Eis fein stampfen zu können, endlich ein paar aus starkem Bleche geschlagene Löffel, die die Form kleiner Schälchen haben, um mit denselben das Gefrorene von den Wänden der Gefrierbüchse abschaben zu können.

Endlich eine gewisse Anzahl Gefriergläschen und verschiedene Formen, in welche das Gefrorene theils zierlich gehäuft angerichtet, wie z. B. in die Gläschen, oder in die Formen gegeben wird. Die Formen sind rund und glatt, oder rund und auf vier Theile abgetheilt; diese Abtheilung muß aber so angebracht seyn, daß man sie wieder aufheben kann, wenn die Form gefüllt ist; denn sie ist nur darum vorhanden, um die Form mit Gefrorenem von verschiedener Farbe füllen zu können, ohne daß dieselben durch einander gemengt werden.

Endlich verschiedene Formen, von Zinn gegossen,

mannichfaltige Früchte vorstellend. So eine Form wird immer in zwey Theilen und mit Schanieren gegossen, nach dem Füllen werden sie dann wieder genau zusammen gefügt, mit einem zugerichteten Wachs verpicht und in's Eis eingraben; bey dem Unrichten werden sie dann mit einem warmen Tuche abgetrocknet, aus einander gethan und über Schalen oder sonst hierzu bestimmte Gefäße gestürzt.

## 1. L e c t i o n.

### Milch • Gefrorenes.

Man schlägt sechs Eyerdotter von frischen Eyern in eine Maas süßes gutes Obers (Sahne), süßt es mit drey Viertel-pfund Zucker und schlägt es kochend heiß über einen Windofen; sobald es auf diesen Punct kommt, so fängt es an zu verdicken, man hebt es aber sogleich vom Feuer und schlägt es bis zum Auskühlen fort, ein längeres über dem Feuer Bleiben würde das Zerrinnen der Eyerdotter nach sich ziehen. Nach dem völligen Auskühlen wird die Masse durch ein feines Haartuch oder eine Serviette gepreßt und in die Gefrierbüchsen gethan. Jetzt wird ein Stück Eis von ungefähr zehn Pfund in dem Kübel fein gestampft und mit vier Pfund geriebenem Salze vermengt. Von diesem Eise wird drey Finger hoch in den Eiskübel gethan, die Gefrierbüchse darüber gesetzt, bis oben an mit dem Eise angefüllt; nach einer Weile fängt man an mit der Büchse zu drehen; nach fünf Minuten wird sie behuthsam aufgemacht und das Gefrorene mit dem Gefrierkessel von den Wänden rund herum los gemacht; dann wird die Büchse wieder zugemacht, das Wasser von dem Eiskübel abgezapft, wieder zugemacht und auf's neue schnell fortgedreht, nach anderen fünf Minuten wird die Büchse wieder aufgemacht und das Gefrorene von den Wänden los gemacht, dann wieder bedeckt; dieses wird von

fünf zu fünf Minuten wiederholt, bis endlich die ganze Masse gefroren ist, welches in drey Viertelstunden vollkommen geschehen ist; nun wird das Gefrorne in der Büchse mit dem Gefrierlöffel so lange und emsig durch einander gearbeitet, bis es die Milde einer abgearbeiteten Butter bekommt, es wird dann wieder zugemacht und bis zum Gebrauche im Eise stehen gelassen, welches zwar nicht lange seyn soll, weil es zu stark gefrieren und dadurch an feinem Geschmacke verlieren würde.

Daß das Eis manches Mahl aufgespitzt werden muß, versteht sich wohl von selbst.

Milch-Gefrornes mit Vanille.

Milch-Gefrornes mit Kaffeh.

Milch-Gefrornes mit Chocolate.

Milch-Gefrornes mit Maraschino.

Milch-Gefrornes mit Orangen-Blüthe.

Milch-Gefrornes mit Rosengeruch.

Milch-Gefrornes mit Krebsbutter.

Milch-Gefrornes mit Trüffel.

Milch-Gefrornes mit Reiß.

Alle diese Gefrorne werden nach der vorn gegebenen Anleitung bereitet. Die Vanille und der Kaffeh werden durch Infusion dem Obers mitgetheilt. Die Vanille (zwey kleine Schoten ungefähr) wird klein überschnitten und mit dem Obers über dem Feuer geschlagen, dann durch das Durchsiehen von demselben abgesondert.

Der Kaffeh wird gebrannt und in einen reinen Topf gethan, nach einigem Auskühl wird das über dem Feuer geschlagene Obers über denselben gegossen, nach dem völligen Erkalten wird das Ganze endlich durch ein Haartuch gepreßt; zu Gefrornem mit Chocolate wird letztere drey bis vier Zeltchen über einem Casserole-Deckel langsam bis zum Weichwerden gewärmt, dann mit dem Obers sehr fein abgerührt und mehrmahlen durch ein Haartuch gesehen.

Maraschino, Orangen = Blüthe und Rosengeruch, werden dem Obers durch den Maraschino - Liqueur, Orangen = Blüthe = Wasser und Rosenwasser mitgetheilt, jedoch dann erst, wenn das über dem Feuer geschlagene Obers ganz kalt und schon in der Gefrierbüchse befindlich ist.

Krebstutter wird dem Obers nach warm zugesetzt.

Zu Trüffel = Gefrorenem, werden dieselben sehr frisch gewählt, rein geschält und in einem steinernen Mörser mehlfein gestoßen, mit dem zum Gefrorenen bestimmten Obers (s. das erste Gefrorene) nach und nach abgerührt, geschlagen, durch ein Haartuch gestrichen und ganz dem ersten gleich beendet. Das Verhältniß bleibt immer drey Viertelpfund Zucker zu einer Maaß Obers, nebst sechs Eyerdotter und einem Stäubchen Salz.

Obers = Gefrorenes mit Reiß wird aus feyn gestoßenem Reiß der durchgeseibt mit dem Obers und Zucker vermengt und zu einem dünnflüssigen Brey aufgeköcht wird, bereitet.

## 2. L e c t i o n.

### Obersschaum = Gefrorenes mit Vanille.

Man schlägt eine Maaß dickes süßes Obers zu festem Schaume. Um dieses zu bewerkstelligen, wird dasselbe in einen Weidling gegossen, mit sechs Loth feyn gestoßenem Zucker bestaubt und nun über gestoßenem Eise, mit einer dicken Schneerüthe zu festem Schaume geschlagen. Das Obers muß sehr gut seyn, sonst könnte man nie so weit damit gelangen. Nach dem Schlagen wird der Schaum eine Viertelstunde lang ruhig stehen gelassen, um daß das etwa noch flüssige Obers zu Boden sinken kann. Nun werden zwölf Loth Zucker mit einer schönen Schote Vanille sehr feyn gestoßen, erst mit etwas des sich zu Boden gesetzten Obers zu flüssigem Teig abgerührt und nun zum ganzen Schaume behuthsam hinein verrührt.

Dieses wird nach Erfolg dessen sogleich in runde Formen gegossen, genau zugemacht und in zehn Pfund fein gestampftes Eis, das mit 4 Pfund Salz vermengt ist, eingegraben; nach anderthalb bis zwey Stunden werden die Formen heraus genommen, mit heiß gemachtem Tuche überall sorgsam abgewischt, aufgemacht und über die hierzu bestimmten Teller gestürzt. Alles dieß muß geschwind geschehen, um dem Gefrornen nicht Zeit zu lassen zu erweichen.

Obersschaum - Gefrornes mit Chocolate.

Obersschaum - Gefrornes mit Drangen.

Obersschaum - Gefrornes mit Zimmt.

Obersschaum - Gefrornes mit Erdbeeren.

Obersschaum - Gefrornes mit Himbeeren.

Obersschaum - Gefrornes mit Caramel und Rum.

Obersschaum - Gefrornes mit einem jeden Liqueure.

Alle diese Gefrorne werden jenem geschäumten Obersgefrorenem mit Vanille gleich bereitet.

Der Geschmack oder Geruch wird dem gestoßenen Zucker mitgetheilt und dieser mit dem Schaume vermengt; die Chocolate, drey Zeltchen, werden über einem Casserole-Deckel am Feuer so erweicht, daß sie sich leicht mit etwas Obers und dem feinen Zucker zu dünnflüssigem Teige abrühren lassen. Die Orange kann über den ganzen Zucker abgerieben und dieser dann gestoßen werden, oder man gibt ein paar Tropfen Drangen - Oehl in den gestoßenen Zucker der dann unter den Schaum vermengt wird.

Der Zimmt wird sehr fein gestoßen; und mittelst des Zuckers dem Ganzen beygemischt. Ein Teller voll Erdbeeren werden durch ein feines Sieb geschlagen, dieser Saft mit dem feinen Zucker verrührt und dem Ganzen beygemischt; ganz so werden die Himbeeren behandelt.

Zu Caramel werden sechs Loth Zucker gebrannt, dann

behuthsam aufgelöset (s. d. 1. Abschnitt), dann mit dem übrigen Zucker und zwey bis drey Eßlöffel voll Rum dem Schaume beygemischt. Endlich die Liqueure, welcher Art sie seyn wollen, wenn sie nur zur besten Sorte gehören, werden in den fein gestoßenen Zucker gegossen, um mit demselben einen dünnflüssigen Teig zu geben, der dann sorgsam unter den Schaum gemischt wird.

### 3. Section.

#### Mandel = Gefrorenes.

Es werden zwölf Loth süße und vier Loth bittere Mandeln nach der gewöhnlichen Weise abgeschält, sorgsam ausgewaschen und fein gestoßen, endlich unter einigem Zugießen von Obers mehlfein abgerieben, diese Mandeln werden nun mit einer Maas Obers und drey Viertelfund Zucker vermengt, dann läßt man sie über dem Feuer bis zum Kochen heiß werden, abschlagen, endlich nach dem Auskühlen mehrmahls durch ein feines Haartuch seihen und dem Obers = Gefrorenen gleich beenden (s. 1. Section).

Dieses Gefrorene wird gern mit einem Wohlgeruche gegeben, wie z. B. Vanille, Orangen-Blüthe u. dgl.

#### Haselnuß = Gefrorenes.

Es werden zwölf Loth aufgeschlagene Haselnußkerne in einem kleinen Pfännchen über schwachem Feuer geröstet, bis sich das feine Häutchen, welches sie unter der steinigen Schale überzieht, aufspringt und leicht herabwischen läßt, welches man dadurch sehr leicht erreicht, daß man sie in einem groben reinen Tuche reibet. Die übrige Behandlung haben sie mit den vorhergehenden Mandeln gemein.

#### Pistazien = Gefrorenes.

Die Pistazien werden den Mandeln gleich, mittelst hei-

hem Wasser, geschält, rein gewaschen und zu Pulver gestoßen, mit Obers abgerührt, über dem Feuer bis zum Kochen heiß werden, geschlagen, endlich durch ein Saartuch mehrmahls geseiht und in die Gefrierbüchse gethan. Die Pistazien geben dem Obers ein wassergrünes Ansehen, diesem pflegt man mit etwas Spinatgrün bis zur zartgrünen Farbe nachzuhelfen.

## Schmankerl = Gefrorenes.

Es wird aus drey Eßlöffel voll Mehl, drey Eßfel voll feinem Zucker und fünf Achtelmaaß Milch ein Köchel gemacht, und aus diesem Köchel feine Kammel (Krusten) gebacken; man bestreicht nämlich ein feines Blech mit Butter, stellt es über Gluth, und sobald es erhitzt ist, so wird das Köchel darüber gegossen, nachdem es nun eine Weile röstet und überall gleich gefärbt und dick angelegt ist, so wird die noch flüssige Oberfläche herab genommen, das Kammel selbst mit etwas Butter bestrichen und noch eine kleine Weile geröstet, endlich mittelst des Messers vom Bleche gelöst, umgewendet und wenn es von dieser Seite abgetrocknet ist, so wird es bey Seite gelegt und ein zweytes aufgegossen und so fort, bis das ganze Köchel in Krusten verwandelt ist.

Man rührt auf's neue drey bis vier schwache Eßlöffel voll Mehl mit einer Maaß Obers und drey Viertel pfund Zucker ab und schlägt es über dem Feuer, bis zu einem dünnflüssigen Brey; nach dem Auskühlen wird es dem Obers = Gefrorenen gleich behandelt; wenn es nun ein Mahl gefroren ist, so werden die Kammel stückweise gebrochen und hinein verarbeitet, zwey der schönsten werden aber genau nach der Form rund geschnitten und eines zu Boden, das zweyte oben auf gelegt, und so das Ganze, genau vermacht, in's Eis eingegraben.

## Biscuit-Gefrorenes.

In eine Maaß Obers werden 6 Eyerdotter und zwölf

Loth Zucker gethan, sonach über dem Feuer erst kochend, heiß dann herunter genommen und wieder kalt geschlagen, nach Erfolg dessen werden ein halb Pfund sehr trockene feine Biscuiten fein zerrieben, in das Obers vermengt und in die Gefrierbüchse gethan. Nach dem Gefrieren werden rund herum in eine runde Form die schönsten Biscuiten aufgestellt, das Gefrorne hinein gepreßt, wieder genau bedeckt und in's Eis gegraben. Es ist vorn bemerkt worden, daß das Gefrorne einmahl beendet, nicht lange mehr im Eise verweilen darf, weil das zu feste Gefrieren demselben Eintrag thut.

#### 4. L e c t i o n.

### Vom Obst- und Säfte-Gefrorenen.

#### Pfirsich-Gefrorenes.

Es werden sechzehn bis zwanzig vollkommen gereifte Pfirsiche gespalten und ihr Fleisch durch ein Sieb gestrichen, dieses Mark wird mit drey Viertelfund fein gestoßenem Zucker und dem Saft einer Limonie abgerührt, so daß das Ganze einem dickflüssigem Saft gleich, widrigen Falls müßte man mit etwas Wasser nachhelfen. Es wird sonach in die Gefrierbüchse gethan, und dem Obersgefrorenen gleich beendet; alle Obst-Gefrorne brauchen eine längere Zeit zu ihrem Gefrieren, als jene vorhergehenden, in Betracht daß die Säueren schwer zu gefrieren sind.

Soll dieses Gefrorne in der Form seiner ursprünglichen Frucht erscheinen, so füllt man es (nachdem dasselbe schon gefroren ist) in Pfirsich-Formen, die aus Zinn gegossen zur Hand gerichtet sind, solche Formen sind gewöhnlich in zwey Theilen gegossen und mit einer scharfen

Schanier versehen; sind sie nun nach Angabe voll gefüllt, so werden sie zusammen gesteckt und die Schanier mit Wachs überlegt, sodann in's Eis eingegraben; nach ungefähr einer Stunde werden sie aus dem Eise genommen, mit einem warmen Tuche schnell abgetrocknet, sodann aufgemacht und die eine Seite mittelst eines Pinsels, den man in einen Löffel voll mit etwas Carmin rothgefärbten Saftes von dem übrig gebliebenen Gefrorenen taucht, roth nuancirt, sie werden sogleich in einen kupfernen Kessel, der mit Abtheilungen gerichtet und im etwas stärker gesalzenen Eise eingegraben ist, gethan und schnell bedeckt; dadurch erlangt man den feinen Sammt über der Frucht, den sie hat, wenn sie frisch gepflückt ist. Bey dem Anrichten werden sie über Teller, die mit zierlich zusammen gelegten Servietten belegt sind, gethan.

Abricosen-Gefrorenes.

Apfel-Gefrorenes.

Birnen-Gefrorenes.

Quitten-Gefrorenes.

Angelika-Gefrorenes.

Alle diese Gefrone werden dem Pflüsch-Gefrorenen gleich bereitet.

Die Birnen und Apfel müssen aber zuerst gekocht und zu einer Marmelade (Catwerge) verwandelt werden. So auch die Angelika, die man nur in Zucker eingesotten zu diesem Endzwecke gebrauchen kann, sie wird im steinernen Mörser zu feinem Brey gestoßen, mit dem Syrup, in dem sie gelegen haben, und etwas Wasser dünnflüssig abgerührt, mit Limonien-Saft bis zum Angenehmen gehoben und so frieren lassen.

Ist keine der benannten Früchte vorhanden, so wird deren Marmelade zu diesem Endzwecke gebraucht, mit etwas Wasser verdünnet und mit Limonien-Saft gehoben.

Sellerie = Gefrornes.

Meerrettig = Gefrornes.

Schwarzes Brot = Gefrornes.

Maronen = Gefrornes.

Melonen = Gefrornes.

Wilden Salbey = Gefrornes.

Sagan = Senf = Gefrornes.

Alle diese Gefrornen werden nach der gegebenen Anweisung bey dem Pfirsich-Gefrornen bereitet, bis auf die zwey letzten, die mit heißem Zucker übergossen werden, um deren Geschmack nur gelinde zu bekommen, die dann mit Limonien-Saft bis zum möglichst Angenehmen gehoben werden. Die ersteren werden im Wasser weich gekocht und zur Marmelade verwandelt, allein solche Gefrornen werden als Capriciosa betrachtet, und stehen nur da um zu zeigen, daß man sie so ziemlich aus allen Substanzen, mit einiger Kenntniß den Geschmack zu steigern, bereiten kann.

#### Erdbeeren = Gefrornes.

Man nimmt zwey, bis dritthalb Pfund gehörig reife Erdbeeren und ein halb Pfund Johannisbeeren. Diese werden durch ein Sieb leicht gestrichen, welches einen dickflüssigen Saft, der mit einem Pfund fein gestoßenem Zucker und etwas Wasser abgerührt, in die Gefrierbüchse gegeben wird. Diese wird dem Vorhergehenden gleich in's gestampfte und mit fünf Pfund Salz vermengte Eis in den Eiskübel eingegraben und dann gedreht, von zehn zu zehn Minuten aufgemacht, das Gefrornen von den Seitenwänden der Gefrierbüchse mit dem Schöpfelchen abgelöst und wieder zugemacht, bis es endlich gänzlich gefroren ist. Dann wird es dem Obers-Gefrornen gleich emsig abgearbeitet, bis es einen butterähnliche Weiße und

Milbe erlangt, es wird dann wieder bedeckt, noch eine Weile zugedeckt im Eise stehen gelassen.

Diese und ähnliche Gefrorne brauchen anderthalb bis zwey Stunden zu ihrem Gefrieren, ungeachtet das Eis durch eine größere Menge Salz verstärkt worden ist.

Himbeeren = Gefrorenes.

Johannisbeeren = Gefrorenes.

Kirschen = Gefrorenes.

Weinscharl (Verbisbeeren-)Gefrorenes.

Rosen = Gefrorenes.

Weilchen = Gefrorenes.

Alle diese und noch mehr dergleichen Gefrorne werden nach dem Erdbeer = Gefrorenen bereitet.

Zu Johannisbeeren wird der dritte Theil Kirschen genommen, um ihre zu starke Schärfe zu mildern.

Zu Rosen = Gefrorenem werden die zarteren Blätter ein Pfund ungefähr mit einem Pfund geklärtem Zucker überbrühet (s. 1. d. 1. Abschnitt die Art den Zucker zu klären) dann werden sie durch ein Sieb gestrichen, mit dem Saft von Citronen gehoben und so frieren lassen; ganz so wird mit den Weilchen verfahren. Die Weinscharl werden reinlich entbeeret, mit fünf Viertelpfund Zucker gekocht und dann durch ein Haarsieb gestrichen.

Man darf nicht außer Acht lassen, daß, je mehr Säure die zu gefrierende Substanz enthält, um so mehr das Eis mit Salz gestärkt und eine längere Zeit zum Garmachen gebraucht wird.

Ananas = Gefrorenes.

Man nimmt zwey große oder vier kleine Ananas, reibt ihre Oberfläche über einem Stück Zucker von 12 Loth, dessen Oberfläche, sobald sie durch das Reiben mit den Ananas gelb gefärbt ist, mit einem Messer über einen Teller

226 XI. Abschnitt. 4. Lektion. Vom Obste- u. Säfte-Gefrorenen.  
geschabt wird, die auf diese Weise ganz abgeriebenen  
Ananas werden dünnblättrig geschnitten und in einen Ca-  
ramel-Löffel, in welchem zwölf Loth Zucker zu dünnem Sy-  
rup kochen, gethan und bey Seite gesetzt. Nach völligem  
Auskühlen werden endlich die Ananas-Scheiben aus dem  
Zucker genommen und in einem steinernen Mörser mehl-  
fein zusammen gerieben, dann mit den beyden Theilen  
Zucker vermengt und durch ein feines Haarsieb gestrichen,  
diese dünnflüssige Marmelade wird noch mit dem Saft von  
zwey bis drey Limonien verstärkt und man läßt sie den Erd-  
beeren gleich frieren.

Orangen-Gefrorenes.

Citronen-Gefrorenes.

Granat-Aepfel-Gefrorenes.

Diese Gefrorenen werden dem Ananas-Gefrorenen  
gleich beendert.

Sie können aber auch mit Säften bereitet werden,  
so z. B. mit dem Syrup, in welchem die Ananas einige  
Zeit aufbewahrt waren, so auch Orangen, Citronen und  
Granaten.

Auf gleiche Weise können alle die im fünften Ab-  
schnitte enthaltenen Marmeladen und Säfte zu Gefrorenem  
verwendet werden.

Harlekin-Gefrorenes.

Durch diese Benennung wird ein Gefrorenes bezeich-  
net, das aus Obers-Gefrorenem mit Vanille und Erdbeer-  
oder Himbeer-Gefrorenem besteht, man gibt nämlich ein  
Gläschen voll mit jenem der Vanille und überhäuft es mit  
jenem der Erdbeeren.

Orangen-Blüthen-Gefrorenes.

Jasmin-Gefrorenes.

Muskat-Rosen-Gefrorenes.

Nelken = Gefrornes.

Zuberosen = Gefrornes.

Alle diese Blumen werden auf gleiche Weise in Gefrornes umgewandelt. Die Blüten werden von ihren Kelchen abgezupft und sechzehn Loth in ein gut zugemachtes Gefäß gethan; nun werden drey Viertelpfund Zucker zu dünnem Syrup geklärt, und wenn derselbe etwas abgekühlt ist, über die Blüten gegossen und wieder zugemacht; nach vier bis fünf Stunden, während welcher Zeit sie öfters durch einander gemengt worden sind, wird das Ganze in eine Gefrierbüchse geseihet, gut ausgepreßt, mit etwas Limonien-Saft gehoben und sonach den Erdbeeren gleich beendet.

Sind keine frischen Blumen vorhanden, so kann man wohl dieselben wohlriechenden Wasser gebrauchen; allein das Gefrornes wird dann niemahls so fein, als wenn es mit frischen Blumen bereitet worden wäre.

Ein jedes Obers = Gefrornes kann mit einem dieser Gerüche modificirt werden, und dann heißt es Milch = Gefrornes mit Orangen = Blüthe, Jasmin &c. &c.

---

## 5. L e c t i o n.

### Maraschino = Gefrornes.

Es werden sechs Eyerklar zu festem Schnee geschlagen, während dessen, oder auch früher, werden sechs schöne Limonien fein abgeschält und in eine halbe Maaß Wasser gethan, in dasselbe Wasser kommt auch der Limonien-Saft und sechzehn Loth Zucker; sobald dieser zergangen ist, so wird das Ganze in die Eyerklar geseihet, eine Bouteille Maraschino hinzu gethan, das Ganze gut durch einander

gemengt, in die Gefrierbüchse gethan und dem Erdbeer-Gefrornen gleich beendet. Auf diese Weise werden alle Liqueur = Gefrorne gemacht.

### Champagner = Gefrornes.

In eine halbe Maaß Wasser wird der Saft von vier bis fünf Limonien gepreßt und sechzehn Loth Zucker hinzu gethan; wenn der Zucker zerflossen ist, so werden sechs Eyerklar von sehr frischen Eiern zu festem Schnee geschlagen und nun mit dem leichten Syrup und einer Bouteille Champagner = Moussé genau vermengt und in die Gefrierbüchse gethan und dem Milch = Gefrornen gleich behandelt; alle Wein = Gefrorne, so wie alle jene, die einige Säure enthalten, gefrieren bedeutend schwerer, als Milch = Gefrorne, darum muß mehr Salz unter das Eis gemischt werden und die Zeit zum Gefrieren länger bemessen seyn.

Muscato-Wein = Gefrornes.

Mallaga-Wein = Gefrornes.

Madera-Wein = Gefrornes.

D'Arboi-Wein = Gefrornes.

Cap-Wein = Gefrornes.

Tokayer-Wein = Gefrornes.

Côte-rôtie = Gefrornes.

Diese und so viele andere Liqueur = Weine werden nach dem Champagner zu Gefrornem umgewandelt.

## 6. L e c t i o n.

### Punsch = Gefrornes.

Vier Limonien werden über einem Stück Zucker, von einem Pfund ungefähr, leicht abgerieben und immer wieder auf einen Teller abgeschabt, bis endlich alle vier

Limonien abgerieben sind, dann wird noch eine bittere Orange hierzu ebenfalls abgerieben. Der gesammte Zucker wird nun in ein anderes Gefäß gethan und mit drey Seitel Wasser geneßt und der Saft der Limonien und der Orange darüber gepreßt; ist der Zucker ganz aufgelöst, so wird dieser Syrup durch eine Serviette in eine Gefrierbüchse geseihet und dem Saft = Gefroren gleich bearbeitet; von zehn zu zehn Minuten wird die Büchse aufgemacht, das Gefrorne von den Wänden gelöst und jedes Mal einige Löffel voll Rum hinzu gegossen, bis eine halbe Bouteille des feinsten Rum darin ist; nach dem vollkommenen Gefrieren wird es dann sehr stark abgearbeitet, bis es ein feines butterähnliches Ansehen bekommt.

### Punsch à la Glace.

Es wird ein Pfund Zucker mit so wenig Wasser begossen, als derselbe braucht, um in einer Stunde aufgelöst zu werden, hierzu wird nun der Saft von vier schönen Citronen gepreßt, zwey Bouteillen Champagner und  $\frac{3}{4}$  Maaß Rum gegossen, das Ganze kommt in eine Gefrierbüchse, die in stark gesalzenem Eise eingegraben ist, und es wird nun dem Vorhergehenden gleich bearbeitet. Von einer Viertelstunde zur andern wird die Büchse aufgemacht und das Gefrorne von den Wänden derselben, mittelst des Gefrierlöffels los gemacht; und dieß wird so lange wiederholt, bis es eine dickfließende Masse wird, die klumprecht vom Löffel fließt, es wird vorzugsweise in Champagner = Gläschen so fließend präsentirt.

### Punsch à la Romaine.

In den vorhergehenden Punsch à la Glace, wenn derselbe etwas stärker gefroren hat, werden bey dem Serviren vier zu festem Schnee geschlagene Eyerklar verar-

beitet, dadurch wird derselbe dickflüssig, enthält aber keine Eisklumpchen wie der vorhergehende.

### Gefrorenner Thee.

Man läßt zwey Seitel Milch kochen und wirft zwey Loth Thee in dieselbe, die Casserole wird bedeckt und bey Seite gesetzt, während dessen wird eine halbe Maass Obers aufgekocht und drey Viertelsfund Zucker hinein gethan; nach dem Auskühlen wird nun der Thee durch eine Serviette geseiht und gepreßt, so auch das Obers, welches man erst gut abnimmt, um daß der Zucker mit demselben genau vermengt werde; beydes wird zusammen in eine Gefrierbüchse gegossen und in Gefrierkübel eingesetzt. Man läßt es ruhig stehen, von einer Viertelstunde zur andern wird die Büchse aufgemacht und das Eis von der Gefrierbüchse mit dem Löffel los gemacht, bis es denn endlich voll Eisklumpchen ist, es wird sonach in eine Schale gegossen und auf den Theetisch gesetzt. Wird gefordert, daß die Eisklumpchen größer seyn sollen, so darf man die Büchse nur alle halbe Stunden aufmachen, dadurch hat das Gefrorene Zeit um stärkere Schichten Eis zu bilden.

Aus dieser Menge Gefrorenem lassen sich mittelst Zusammensetzungen wohl noch ein Mahl so viel heraus bringen; es bleibt einem jeden unbenommen, hierin seinen Scharfsinn und seinen Gaumen geltend zu machen.