

auf Scheiben von verschiedenen Suppenwurzeln, Zwiebeln, Pfeffer und Wachholderbeeren, Limonenschalen, Thymian und Lorbeerblatt und Suppe weich; dann nimmt man sie heraus, staubt die Wurzeln, lässt sie schön braun werden, vergiesst die Sauce mit rothem Wein, säuert sie mit Limonensaft und seigt sie über die Tauben.

### Tauben als Wildtauben.

Aeltere Tauben legt man einige Tage in Wurzelbeize wie für Wildbret, dann spickt und salzt man sie, dünstet sie auf den Wurzeln unter fleissigem Begiessen mit der Beize weich. Staubt die Wurzeln, macht braune Sauce daraus, kocht sie mit Rahm auf und gibt sie zu den Tauben.

## Gefrorenes.

Auf 6—10 Kilo Eis gibt man 1—2 Kilo grob zerstossenes Steinsalz mit etwas Salpeter vermengt in ein grosses Schaff. In die Mitte des Eises steckt man die Gefrierbüchse und lässt sie kalt werden, dann wischt man sie aus, gräbt sie wieder ein, dass nur der Rand herausragt und füllt sie halbvoll mit der zu gefrierenden Masse an. Gut geschlossen, lässt man es ruhig stehen, damit es recht kalt wird, was bei geistiger Flüssigkeit länger dauert als bei Obers. Wenn man zu drehen beginnt, wischt man das Herausstehende der Büchse ab und dreht sie, beim Griffe angefasst, schnell im Kreise. Nach einigen Minuten nimmt man den Deckel ab, wischt ihn aus, stösst mit dem Spatel los, was sich seitwärts angelegt hat und mischt es mit dem Uebrigen. So fährt man fort, bis es dick wird, worauf man einen Löffel voll Staubzucker dazu gibt, es recht gleichmässig verrührt und, ohne den Deckel zu schliessen, abwechselnd dreht, indem man den Spatel an die Seitenwand der Büchse drückt und diese damit dreht und wieder mischt. Von diesem schnellen Drehen und abwechselnden Verrühren hängt die Feinheit des Gefrorenen ab. Wenn es fertig ist, lässt man es noch etwas im Eise stehen, worauf man die Büchse löffelweise ausfasst und das Gefrorene in Formen füllt. Wenn man Büchsen oder Formen in Eis ein-

gräbt, muss man das zuviele Wasser beim Zapfen des Schaffes ablassen oder sonst beseitigen.

### Gefrorenes von Ananas.

20 Deka Zucker kocht man mit  $\frac{3}{10}$  Liter Wasser und gibt fein geschnittene, frische, aber eingesottene Ananas hinein, etwas Limonensaft dazu, passirt es, wenn die Frucht weich ist, rührt es bis zum Erkalten und füllt es in die Gefrierbüchse.

### Gefrorenes von frischen Beeren.

Zu Erdbeeren, Himbeeren oder Ribisel gibt man zu je 4 Deciliter passirten Mark 20 Deka Zucker, mit 4 Deciliter Wasser gekocht, etwas Limonensaft und Cochenille oder Alkerimessaft zur Hebung der Farbe. Zu Himbergefrornem etwas mehr Limonensaft und zu Ribisel 6—10 Deka Zucker mehr. Im Uebrige verfährt man so wie bei Ananas-Gefrorenem.

### Gefrorenes von Caramel.

21 Deka Zucker brennt man und kocht ihn mit 4 Deciliter siedendem Obers, bis er sich aufgelöst hat, dann sprudelt man 3 Deciliter Obers kalt mit 2 Dottern ab, mischt es zusammen und lässt es bei beständigem Sprudeln heiss werden, damit die Dotter nicht mehr roh sind, seihet es und füllt es kalt in die Büchse.

### Gefrorenes von Chocolate.

Vier Eierdotter,  $\frac{1}{8}$  Kilo fein geriebene Chocolate,  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker und ein Stückchen Vanille werden mit  $\frac{1}{2}$  Liter kochendem Obers gut abgesprudelt und etwas beim Feuer gelassen, bis es anfängt dick zu werden, dann durch ein Haarsieb gestrichen, bis zum Erkalten gerührt, in die Gefrierbüchse gefüllt und auf dem Eise recht fleissig gedreht und umgerührt, bis es fest gefroren ist.

### Gefrorenes von Citronen.

Von einer halben Citrone reibt man den Geruch ab, gibt von einer Orange und 4 Limonen den Saft dazu, kocht ihn mit 20—25 Deka Zucker in 3 Deciliter Wasser, seihet die Mischung und gibt sie erkaltet in die Gefrierbüchse.

### Gefrorenes von Crème.

Dieses Gefrorne wird wie Vanille-Gefrorenes mit oder ohne Eier bereitet und ihm ein beliebiger Geschmack beigemischt.

Oder: Man gibt zu 4 Deciliter ausgepresstem Saft von Erdbeeren, Himbeeren, Marillen, Pfirsichen u. s. w. mit gesottenem Zucker gemischt 2 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers, mit Zucker versüsst, und treibt es zu Gefrorenem.

Liqueurgeschmack von beliebiger Sorte gibt man zu Gefrorenem von Obersschaum, wenn es beinahe fertig ist.

Oder: Man sprudelt oder schlägt am Feuer eine Crème von 4 Deciliter Obers, 6—7 Dottern, 15 Deka Zucker und gibt eingekochten Fruchtsaft oder Gelée von einem beliebigen Geschmack während des Auskühlens darunter. Man rührt es wie kalte Crème bis zum vollständigen Erkalten fort, mischt zum Schlusse  $\frac{3}{10}$  Liter Obersschaum darunter und gibt es in die Gefrierbüchse.

### Gefrorenes, Granit.

Diese Art Gefrorenes kann man von allen frischen Früchten bereiten. Man lässt die verschiedenen Massen nur halb frieren und gibt sie zu gleichen Theilen in Gläser und servirt es so.

### Gefrorenes von Haselnüssen.

15 Deka Haselnüsse reibt man mittelst Maschine, kocht sie mit 3 Deciliter Obers auf, mischt 15 Deka gestossenen Zucker und etwas Vanille dazu, rührt es bis zum Erkalten, mischt  $\frac{3}{10}$  Liter geschlagenes Obers bei und füllt es in die Gefrierbüchse. Ebenso kann man es aus geschälten Nüssen bereiten.

Oder: Man röstet die geriebenen Haselnüsse mit Zucker im Rohr bräunlich, stosst sie fein und sprudelt sie mit Obers und 5—6 Dottern zu Crème; rührt sie während des Erkalten, mischt 2 Deciliter geschlagenes Obers bei und gibt es in die Gefrierbüchse.

### Gefrorenes von Kaffee.

$\frac{1}{3}$  Liter gutes Obers wird mit etwas Vanille gekocht und so viel recht starker schwarzer Kaffee dazugegossen, als man zum gewöhnlichen Gebrauche benöthigt. Dann werden

eine kleine Hand voll hellbraun gebrannter Mandeln fein gerieben oder gestossen, und damit aufgeköcht. Diese Masse wird nun durch ein Sieb geschlagen, in die Gefrierbüchse gegeben und auf dem Eise so lange gedreht, und an den Seiten mit einem hölzernen Löffel losgemacht (weil sie sehr leicht bröcklig wird), bis sie fest gefroren ist. Wenn man dieses oder jede andere Gattung Gefrorenes in eine Form geben will, muss es vorher fest gefroren sein und auch die Form früher in Eis gelegt werden. Dann wird es mit einem Löffel gut hineingestrichen und wieder auf das Eis gestellt.

### **Gefrorenes von Kastanien.**

$\frac{1}{2}$  Kilo roh geschälte Kastanien kocht man mit Zuckerwasser und einem Stückchen Vanille weich und treibt sie durch ein Sieb. Dann kocht man 21 Dekka Zucker mit 2 Deciliter Wasser und gibt es nebst 2 Löffel Rum und 4 Deciliter Obers, zu Schaum geschlagen, zu den Kastanien und treibt es zu Gefrorenem.

### **Gefrorenes von Mandeln.**

Von gerösteten Mandeln. Man röstet 20 Dekka Mandeln mit 10 Dekka Zucker schön gelb, kühlt sie aus, stösst sie, gibt sie in 4 Deciliter siedendes Obers, lässt sie 1 Stunde stehen, mischt noch 5 Dekka Zucker dazu und schlägt es mit einigen Dottern zu Crème.

Ohne Dotter. 28 Dekka geschälte Mandeln oder Haselnüsse stösst man mit frischer Milch recht fein, mischt dies zu  $\frac{1}{2}$  Liter frischen Obers, lässt es über Nacht an einem kühlen Orte stehen, drückt es durch eine Serviette und zuckert es.

### **Gefrorenes von Marillen.**

Recht reife Marillen passirt man, zerstösst einen Theil Mandeln aus ausgelösten Kernen, lässt sie 1 Stunde im Marke liegen, gibt gekochten Zucker dazu und streicht es wieder durch ein Sieb, gut verrührt gibt man es dann in die Gefrierbüchse.

### **Gefrorenes à la minute.**

Dazu verwendet man die Bestandtheile, ob Obers oder Saft, ungeköcht, den Zucker nur aufgelöst. Man kann es in Ermangelung einer Gefrierbüchse auch in einem Schneebecken

bereiten, welches man mit einem Finger in der Handhabe leicht dreht. Man gibt jedoch anfangs nur wenig von der Flüssigkeit hinein und nach und nach dazu.

### Gefrorenes Obst.

Verschiedene Gattungen von frischen Früchten, grössere geschält und zu Stücken geschnitten, gibt man schichtenweise, mit Zucker bestreut und mit Limonensaft betropft, in eine Gefrierbüchse und gräbt diese in gesalzenes Eis. Man rührt dann den Inhalt am Rande öfters los und mischt ihn leicht durcheinander. Nachdem er gefroren ist, taucht man die Büchse in Wasser, um ihn auf eine Schüssel zu stürzen, die man auf das Eis stellt. Nach einiger Zeit giesst man gesponnenen Zucker noch mässig lauwarm über die Früchte. Besonders gut sind Melonen auf solche Weise zubereitet.

### Gefrorenes von Pfirsichen.

Geschälte Pfirsiche schneidet man zu Spalten, bestreut sie mit Zucker, gibt einige Löffel guten Wein darauf und lässt sie mehrere Stunden stehen. Dann passirt man sie und gibt gekochten Zucker nach Geschmack, allenfalls etwas Alkermesssaft oder Limonensaft dazu.

### Gefrorenes von Punsch.

Zu 25 Dekka mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser gekochtem Zucker mischt man ausgekühlt  $\frac{1}{4}$  Liter russischen Thee, den Saft von 3 Orangen, 1 grosse Limone und etwas Geruch von beiden Schalen. Gibt es in die Gefrierbüchse und, wenn es halb gefroren ist, nach Geschmack guten Rum dazu.

Punsch à la glace. Zu obigem Punschgefrorenem gibt man mit dem Rum auch den gezuckerten Schnee von 2 Eiweiss. Rührt es 1 Minute, füllt es in Punschgläser und gibt es zu Tisch, sobald sich oben etwas weisser Schaum gebildet hat.

Punsch à la romaine. Zu dem abgeriebenen Geruche von einer Orange und einer Limone gibt man den Saft dieser Früchte,  $\frac{1}{4}$  Kilo zu Stücken geschlagenen Zucker und  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, lässt es zugedeckt stehen, bis der Zucker sich aufgelöst hat, und treibt es zu Gefrorenem. Wenn es fest ist,

gibt man 1 Deciliter Rum, 2 Deciliter Champagner und 1 Deciliter Ananassyrop dazu, verrührt es gut und servirt es in Kelchgläsern.

### Gefrorenes von Quitten.

Quittensaft oder Gelée verrührt man mit Zucker und Limonensaft, allenfalls etwas Wasser und füllt es in die Gefrierbüchse.

### Gefrorenes von Säften.

Zu mit Zucker eingesottenen Obstsäften gibt man zu je  $\frac{1}{2}$  Liter Saft 15 Dekka Zucker, zu Gelée bloss 12 Dekka, und kocht es mit 2—3 Deciliter Wasser auf, mengt von 1 bis 2 Citronen den Saft dazu und gibt es in die Gefrierbüchse.

### Gefrorenes tutti frutti.

Zu Gefrorenem von Limonen, Orangen oder Ananas mischt man, sobald es fest wird, würfelig geschnittene eingesottene Früchte, als: Nüsse, Melonenspalten, Birnen, Ananas u. s. w. und richtet es bergartig an oder füllt es in Körbchen von Orangenschalen und servirt sie über einer Serviette auf eine Tasse gestellt.

Oder: Zu festem Schaume geschlagenes, mit Vanillezucker versüßtes Obers gibt man in die Gefrierbüchse, schüttelt diese, damit es sich zusammensetzt und treibt es wie Gefrorenes, bis es dick wird. Dann mischt man grob gehackte Mandeln, Haselnüsse, Malagatrauben, Datteln, Citronat und dergleichen darunter und rührt es bei weiterem Treiben nur vom Rande los und ganz leicht durcheinander. Man kann auch Vanilleliqueur oder Maraschino dazu geben.

### Gefrorenes von Vanille.

Gelbes. Man kocht ein Stückchen Vanille mit etwas Obers, lässt es kalt werden und seigt es zu  $\frac{1}{2}$  Liter Obers, gibt 20 Dekka gestossenen Zucker und 4—5 Dotter dazu und schlägt es über Feuer, bis es heiss ist, dicklich wird und die Dotter nicht mehr roh sind, dann in kaltes Wasser gehalten fort, bis es ganz kalt ist.

Weisses. Statt der Dotter schlägt man 3 Eiklar zu Schnee, gibt das siedende Obers mit Vanillegeruch nach und nach unter fortwährendem Schlagen dazu und fährt damit

auf dem Feuer fort bis das Eiweiss verkocht ist, dann seht man es und mischt den Zucker darunter. Man kann zerdrückte Schmankerln dazu mischen und es gestürzt mit solchen bestreuen.

### **Gefrorenes von Weichseln.**

Man stösst die Weichseln in einem steinernen oder hölzernen Mörser ganz klein, so dass auch die Kerne zerquetscht werden, giesst dann etwas Wasser dazu und lässt sie eine gute Viertelstunde lang kochen. Nun streicht man sie durch ein recht feines Haarsieb, gibt Zucker und etwas Wein dazu und lässt sie noch einmal aufkochen, dann lässt man sie kalt werden, füllt sie in die Büchse und verfährt damit wie mit den anderen.

### **Gefrorenes von Weintrauben.**

Die sehr reifen Beeren guter Weintrauben zupft man von den Stengeln, zerdrückt und presst sie aus, gibt gekochten Zucker und Limonensaft dazu und rührt es zu Gefrorenem.

---

## **Gemüse.**

### **Artischocken.**

Abgeschmalzen. Von jungen Artischocken schneidet man mit einer Scheere die Spitzen von den Blättern weg, überbrüht sie mit Wasser, nimmt das innere Rauhe und Faserige heraus, legt sie in kaltes, dann in siedendes, gesalzenes Wasser, dem man Butter und Limonensaft beigibt, so dass sie davon bedeckt sind, und kocht sie, bis sich ein Blatt herausziehen lässt, legt sie auf die Schüssel und schmalzt sie mit heisser Butter oder gutem Oele ab.

Gebacken. Man dünstet die etwas ausgehöhlten Artischockenböden mit Suppe und Limonensaft und lässt sie auskühlen. Dann füllt man je zwei und zwei mit legirtem Ragout von Geflügelfleisch, Zungen und Champignons zusammen, dreht sie in Mehl, Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Gedünstet. Man legt die geschälten und überkochten Artischockenböden in ein mit Butter ausgestrichenes Casse-