

kalten Ort steht; wo möglich muß er ein Alter von 14 Tagen oder 3 Wochen bestehn. Dieser Teig wird auf dem Radelbrett mit dem Kollholz ausgewalkt, in Würfel geschnitten, auf dem Blech in den Ofen (nicht in der Röhre) geschoben und gut backen gelassen.

Gefrorenes. — Crème-Sulzen.

Gefrorenes.

Dieses rentirt sich bloß dann zu Hause zu machen, wenn man oft und viel davon consumirt. Man verfährt folgendermaßen dabei:

In einem Schaff oder Zuber hat man Eis, in welches man die Gefrierbüchse bis an den Rand eingräbt, rings um die Büchse streut man Salz auf das Eis (1 bis 2 Kilogr. Salz).

Man faßt die Büchse beim Griff und dreht sie recht rasch, nach einigen Minuten öffnet man die Büchse, stößt das am Rande Angelegte hinunter und mischt es mit dem Uebrigen, so fährt man fort bis Alles dick ist, zuletzt dreht man die Büchse ohne den Deckel zu schließen.

Wenn es fertig ist, läßt man die Büchse im Eise stehen.

Das Schmelzwasser muß man öfters durch den Zapfen aus dem Zuber ablassen.

Erdbeer-Gefrorenes. (Glace aux fraises.)

(Für 10 Personen.)

Reife Erdbeeren (10 Deciliter) müssen gut gereinigt und durch ein Sieb passirt werden, dazu kommt der Saft von 3 Citronen.

28 Deka Zucker wird in einem Glas Wasser gekocht, bis er Tropfen wirft.

Der Zucker wird mit dem Erdbeersaft vermischt, kommt gut ausgekühlt in die Gefrierbüchse und wird damit weiter so verfahren, wie angegeben wurde.

Auf diese Art kann man von allem Obst Gefrorenes bereiten.

Vanille-Gefrorenes. (Glace de crème à la vanille.)

Man nimmt 1 Liter Obers, 315 Gramm Zucker, 1 halbes Stängel in kleine Stücke geschnittene Vanille, rührt es am Feuer, dann sieht man es, rührt 10 Eierdotter dazu und rührt es auf dem Herd zu Crème.

Dann stellt man es in kaltes Wasser und peitscht es mit der Schneeruthe bis es kalt wird, worauf man es in die in Eis eingegrabene Gefrierbüchse einfüllt.

Wenn sich das Eis im Zuber stark zusammengesetzt hat, so füllt man klein gehacktes Eis nach.

Kaffee-Gefrornes. (Glace de crème au café.)

Zu der eben beschriebenen Masse gibt man 2 bis 3 Löffel sehr starken Kaffee.

Die Vanille läßt man weg, sonst verfährt man wie bei den Vorigen.

Chocolade-Gefrornes. (Glace de crème au chocolat.)

Kann ganz auf dieselbe Art bereitet werden, nur löst man $\frac{3}{4}$ Kilo Chocolade in 2 Deciliter Wasser auf und gibt sie in die oben beschriebene Masse.

Pomeranzen-Gefrornes. (Glace aux oranges.)

An $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker werden von 2 Orangen die Schalen abgerieben, der Saft von 2 Orangen und 6 Limonien dazu gemengt, durchsiebt in die Gefrierbüchse gegeben.

Tutti-Frutti. (Glace à la tutti-frutti.)

In die oben beschriebene Masse gibt man, wenn sie anfängt dick zu werden, eingekochte Nüsse, Melonen, Ananas, grüne Mandeln, Marillen u. dgl. in Würfel geschnitten.

Ribisel-Gefrornes. (Glace aux groseilles.)

Man zupft Ribisel von den Stengeln, gibt diese in ein neues irdenes Gefäß und kocht sie so lange im Dunste bis sie aufspringen, dann preßt man den Saft durch ein Tuch.

Auf je $\frac{3}{10}$ Liter Saft spinnst man $\frac{1}{4}$ Klg. Zucker mit etwas Wasser, mischt den Ribiselsaft zu dem gesponnenen Zucker, läßt es überkühlen und füllt es dann in die Gefrierbüchse.

Gefrornes von Quitten.

Quitten werden mit einem Tuche rein abgewischt, in Scheiben geschnitten, mit etwas Wasser und einem Stückchen Zimmt recht weich gedünstet, dann durch ein Tuch gepreßt.

Nun wird 1 Klg. Saft mit einem halben Klg. Zucker so lange gekocht, bis eine Probe zeigt, daß sich die Quitten sulzen würden; nämlich bis ein Tropfen auf eine Tasse gegeben stehen bleibt.

Nun werden die Quitten vom Feuer genommen, überkühlt und wenn sie kalt geworden, in die Gefrierbüchse eingefüllt.