

gemacht, der ein umso schöneres Gebäck gibt, je länger er an einem kalten Ort steht; womöglich muß er ein Alter von 14 Tagen oder 3 Wochen besitzen. Dieser Teig wird auf dem Rudelbrett mit dem Kollholz ausgewalzt, in Würfel geschnitten, auf dem Blech in den Ofen (nicht in der Röhre) geschoben und gut backen gelassen.

Pfeffertuchen.

10 Eierdotter werden mit 500 Gramm Zucker durch eine halbe Stunde gerührt. Der feste Schnee der 10 Eierklar nach und nach verrührt, 375 Gramm geschälte, klein geschnittene, auf einem Blech geröstete Mandeln, 8 Gramm Zimmt, 4 Gramm Nelken, 4 Gramm Kardamom, 4 Gramm Muskatblüthe, die Schalen einer Citrone, 32 Gramm Citronat und 32 Gramm verzuckerte Pomeranzenschalen und schließlich 500 Gramm feines Mehl und 8 Gramm Hirschhornsalz. Ist alles gut vermengt, wird der Teig auf Oblaten gestrichen, auf Bleche gelegt, über Nacht an einen kalten, doch frostfreien Ort stehen gelassen und am nächsten Tag in mäßig warmen Ofen gebacken.

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 Kilogramm 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.

Erdbeergefrorenes. (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 Erdbeerfaft 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.

Vanillegefrornes. (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 seigt 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.

Kaffeegefrornes. (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.

Chocoladengefrornes. (Glace de crème au chocolat.)

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

Pomeranzengefrornes. (Glace aux oranges.)

An $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker werden von 2 Drangen die Schalen abgerieben, der Saft von 2 Drangen und 6 Limonien dazugemengt, durchgeseiht 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.

Ribisjelgefrornes. (Glace aux groseilles.)

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

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

Gefrorenes 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 ein Kilogramm Saft mit einem halben Kilogramm Zucker solange 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.

Gefrorenes in Gläsern.

Pomeranzen. (Glace aux oranges.)

Man spinn 450 Gramm Zucker in $\frac{3}{10}$ Liter Wasser, gibt Geruch von 1 Citrone und von 1 Orange dazu, Saft von 3 Orangen und von 1 Limonie, schließlich soviel Wasser, daß das Ganze $1\frac{1}{2}$ Liter beträgt. Durch ein Tuch geseiht, gibt man es in die Gefrierbüchse, und wenn es etwas fest ist, als Getränke in Gläser.

Gefrorenes Obst mit Wein. (Glace de fruits au vin.)

Von verschiedenen Früchten wird Gefrorenes bereitet, dann der vierte Theil guter Wein dazugemischt und in Punschgläsern servirt.

Holsteiner Milch.

$1\frac{1}{2}$ Liter gekochtes Obers werden auf 14 Defa geschwellte gestopene Haselnüsse gegossen, öfters verrührt, dann durch ein Tuch gedrüct und gut gezuckert.

Nun wird im Schneefessel von 8 Eierklar fester Schnee geklopft, das Obers dazugegeben und stets geklopft, bis die Masse Schaum und glänzend ist, aber nicht siedet.

Hierauf füllt man sie in Becher oder in eine Glaschale und stellt sie auf das Eis, bis sie stockt.

Will man es stürzen, so gibt man Haufenblasen dazu.

Kaltschale von Erdbeeren.

Von schönen reifen Walderdbeeren sucht man $\frac{1}{3}$ der schönsten Beeren heraus, gibt sie in einem passenden Gefäße auf das Eis. Hat man 1 Liter Erdbeeren, so gibt man an $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, welchen man mit dem passirten Saft der übrigen Erdbeeren gut verrührt, gibt den Saft einer Limonie dazu, dann $\frac{3}{10}$ Liter weißen Wein,