

Gefrorenes.

Vereitung des Gefrorenen.

Die ausgezeichneten, besonders die in Amerika verfertigten Maschinen, ermöglichen es, Gefrorenes im Hause leicht und billig herzustellen. Eine nähere Beschreibung dieser Maschinen und deren Handhabung glaube ich unterlassen zu können, weil jeder derselben eine genaue Erklärung beigegeben ist. Dieselbe muß genau gelesen werden. Ich möchte nur noch hinzufügen, daß das Eis etwa haselnußgroß zerhackt und dem Eise ungefähr die gleiche Menge Salz nebst 1 Hand voll Salpeter zugefetzt werden muß. Das in solchen Maschinen gemachte Gefrorene wird sehr fein und glatt verarbeitet und das mühsame Tablieren, welches bei gewöhnlichen Gefrierbüchsen mit dem Spatel gemacht werden muß, besorgt durch die rasche Drehung der Kurbel, der innen angebrachte Spatel. Ist die Büchse mit der vorgerichteten Masse gefüllt, so wird dieselbe mit ihrem unten angebrachten Zapfen in die passende Vertiefung des Holzimers gestellt und werden die leeren Zwischenräume zwischen Holzimer und Gefrierbüchse mit dem zerhackten und mit Kochsalz und pulverisiertem Salpeter bestreuten Eise ausgefüllt. Der festschließende Deckel wird gleichfalls mit Eis bedeckt, welches sich überall sehr dicht und fest an die Gefrierbüchse anschließen muß. Nun dreht man mit der Handhabe wie bei einer Kaffeemühle 15—20 Minuten lang.*) Die nunmehr fein verarbeitete und gefrorene Masse gleicht einer feinen Pomade. Das fertige Gefrorene wird entweder mittelst eines Eßlöffels in Portionen herausgenommen, mit einem zweiten Löffel auf die dazu bestimmten Tassen gestrichen oder nockerförmig auf einer Schüssel angerichtet und mit einem Kranze von mit Aprikosensalse (Marillensalse) zusammengeklebten Makronen oder halben Biskotten umgeben. Soll es in kleine oder große Formen gedrückt werden, so füllt man



Butterwage.

diese, nachdem sie $\frac{1}{2}$ Stunde zuvor in ungesalzenem Eise vergraben waren, sehr fest mit einer oder mehreren Gattungen von Gefrorenem, schließt die Formen mit den Deckel, verklebt den Rand desselben mit Butter, unwickelt die Form noch mit Fließpapier und vergräbt sie dann sehr tief in klein gehacktem, stark gesalzenem, mit Salpeter bestreutem Eise und bedeckt dieses mit einem dicken, groben Stoffe oder mit Stroh. Um zwei- oder dreierlei Gefrorenes in einer Form anzurichten, bedient man sich auch der Kuppelformen mit 1 oder 2 Einsätzen, welche mittelst Charnieren in die ersten eingehängt werden können (siehe „Geschlagene Sulzen“). Sehr wichtig ist es, vor dem Stürzen die Form möglichst sauber abzuwischen oder abzuwaschen, weil sonst beim Öffnen des Deckels sehr leicht Salz in das Innere der Gefrierbüchse eindringen kann. Nun taucht man die Form in laues Wasser, wischt sie rasch ab und stürzt das Gefrorene unter gleichzeitigem Klopfen auf den Boden der Form, auf ein mit einer Handhabe versehenes Brettchen, von welchem man es auf die Schüssel gleiten läßt. Um das richtige Verhältnis von Zucker bei Obst-Gefrorenem bestimmen zu können, bedient man sich einer Zuckerwage aus Glas. Man hält die Wage in das Gemenge, welches zum Wägen in ein hohes, schmales Gefäß eingefüllt werden muß. Das

*) Schmilzt das Eis während des Drehens, so läßt man, bei der Öffnung des Imers, das Wasser ablaufen, und füllt oben klein gehacktes, gesalzenes und mit Salpeter bestreutes Eis reichlich nach.

Obst-Gefrorene soll 23—24 Grade haben. Wiegt es mehr, so gießt man Wasser, wiegt es weniger, so gibt man fein gestoßenen Zucker nach. Wenn es zu süß ist, gefriert es nicht genügend und im entgegengesetzten Falle wird es eisig und nicht geschmeidig.

Simbeer-Gefrorenes. 28 dkg Zuckers werden durch 15 Minuten mit $\frac{1}{2}$ l Wasser gekocht; sobald der Zucker ausgekühlt ist, mischt man $\frac{2}{10}$ l durchpassierter, frischer Himbeeren dazu. Man füllt die Masse in die Gefrierbüchse und läßt sie frieren.

Erdbeer-Gefrorenes. Wird wie „Simbeer-Gefrorenes“ bereitet, nur muß man das Erdbeer-Gefrorene mit Cochenillesaft färben. Will man Erdbeer- oder Himbeer-Gefrorenes aus roh, mit doppelt so viel Zucker eingerührten Früchten machen, so gieße man nur kaltes Wasser hinzu und wäge die Masse mit der Zuckermasse. Diese muß 22—24 Grade zeigen. Man passiert dann diesen gewogenen Saft in die Maschine hinein. Man kann beiläufig auf $\frac{1}{4}$ l eingerührter Erdbeeren, $\frac{1}{2}$ l Wasser zusetzen.

Erdbeer-Gefrorenes mit Obers. $\frac{1}{2}$ l frischer Erdbeeren wird durchpassiert, mit $\frac{1}{2}$ l gutem Obers verrührt und gut 6—8 Eßlöffeln voll Staubzuckers beigemischt. Man färbt die Masse etwas mit Cochenillesaft und füllt sie geseiht in die Gefrierbüchse.

Simbeer-Gefrorenes mit Obers. Wird wie „Erdbeer-Gefrorenes“ bereitet, nur entfällt das Färben mit Cochenillesaft, da die Himbeeren meist selbst eine schöne, rote Farbe haben.

Aprikosen- (Marillen-) Gefrorenes 1. Etwa 20 sehr reife Aprikosen schält man und passiert sie durch ein feines Sieb. Dann kocht man 40 dkg Zucker mit reichlich $\frac{1}{2}$ l Wasser 15 Minuten lang, läßt ihn erkalten, gießt ihn durch ein feines Sieb, vermischt ihn mit dem Aprikosenmark, gibt die Masse in die Gefrierbüchse und läßt sie gefrieren. Sind die Aprikosen nicht so weich, daß sie roh passiert werden können, so überkocht man sie vorher leicht mit wenig Wasser.

2. 21 dkg Zucker werden mit $\frac{1}{2}$ l Wasser so lange gekocht, bis er klebt, dann läßt man ihn auskühlen und mischt $\frac{2}{10}$ l durchpassierter Marillen hinein, tropft den Saft einer Citrone dazu und füllt die Masse in die Gefriermaschine.

Ribisel-Gefrorenes. Man preßt rote und weiße Ribiseln durch ein Sieb, mischt dann $\frac{1}{2}$ l dieses Saftes zu $\frac{1}{2}$ l Zuckerlösung, aus 47 dkg Zucker mit 6 dl Wasser gekocht, färbt etwas mit Cochenillesaft und prüft mit der Zuckermasse, ob die Flüssigkeit 22 Grade zeigt. Ist sie zu leicht, so gibt man noch etwas Zucker, ist sie zu schwer, etwas Wasser nach. Man füllt sie nun in die Gefrierbüchse.

Pfirsich-Gefrorenes. 15—18 Pfirsiche werden wo möglich roh durch ein feines Sieb gestrichen. Die übrige Bereitungsweise dieses Gefrorenen ist dieselbe wie bei „Aprikosen-Gefrorenes“. Nach Belieben kann man die Masse mit etwas Cochenillesaft blaßrot färben.

Ananas-Gefrorenes. Wenn man es aus den in Blechbüchsen eingelegten Ananas macht, so gießt man den darin vorhandenen Saft auf 21 dkg Zucker, ergänzt den Saft jedoch vorher mit soviel Wasser, daß er $\frac{7}{10}$ l mißt. Diese Lösung läßt man 15 Minuten mit einigen eingelegten Ananascheiben, welche sehr klein würfelig geschnitten und durch ein Tuch gepreßt wurden, kochen und dann auskühlen. Man seigt die Lösung durch ein Sieb und füllt sie in die Gefrierbüchse. Die Masse muß 24 Grade wiegen. — Oder: Man reibt eine kleine halbe Ananas auf dem Reibeisen und mischt sie zu 28 dkg Zucker, welcher mit $\frac{7}{10}$ l Wasser 15 Minuten kochte.

Citronen-Gefrorenes. 28 dkg Zucker übergießt man mit $\frac{7}{10}$ l Wasser

und kocht diese Mischung in einer Kasserolle 15 Minuten lang, worauf man sie bei Seite stellt und mit dem Saft von 3 oder 4 Citronen vermischt. Ganz erkaltet, füllt man diese Mischung gefeigt in die Gefrierbüchse.

Orangen-Gefrorenes. Man läßt durch 15 Minuten 28 dkg Zucker mit $\frac{7}{10}$ l Wasser kochen, gibt dann den Saft von 4 weißen oder 4 roten Orangen dazu, läßt die Masse erkalten und füllt sie gefeigt in die Gefrierbüchse. Von roten Orangen wird das Gefrorene schöner und besser.

Weintrauben-Gefrorenes. Die sehr reifen Beeren guter Weintrauben, namentlich der vorzüglichen Muskateller-Trauben, nimmt man von den Stengeln, zerdrückt sie, preßt sie durch ein Tuch gut aus und mengt den Saft mit etwas Citronensaft zu geklärtem Zucker. Die Masse muß 24 Grade wiegen.

Quitten-Gefrorenes. 7 große Quitten schält man, schneidet sie fein blätterig und kocht sie mit $\frac{8}{10}$ l Wasser und $\frac{1}{2}$ kg Zucker sehr weich, dann preßt man sie durch ein Tuch, gibt Citronensaft dazu und füllt die Masse in die Gefrierbüchse.

Tutti-frutti-Gefrorenes. Man macht Citronen- oder Orangen- oder Ananas-Gefrorenes und mischt, sobald es fast fertig gefroren ist, langsam klein würfelig geschnittene kandierte Früchte, wie z. B. Keine-Claudes, Marillen, Melonen, Birnen, Quittenkäse, auch fein gebrochene Nüsse, Citronat, Ananas, Sultaninen, Pistazien, Mandeln u. dgl. dazu, arbeitet alles gleichmäßig hinein und läßt es noch stärker gefrieren. — Oder: Man mischt obige klein würfelig geschnittene Früchte zu festem Schaume von $\frac{1}{2}$ l Schlagobers und zuckert die Masse mit 14 dkg fein gesiebttem Vanille-Zucker, worauf man die Masse in die Gefrierbüchse füllt.

Kastanien-Gefrorenes. $\frac{1}{2}$ kg roh geschälter Kastanien kocht man mit Wasser sehr weich und gibt auch einige Stückchen Zucker und Vanille dazu. Sobald die Kastanien sehr weich sind, passiert man sie. Mittlerweile kocht man 21 dkg Zucker mit $\frac{2}{10}$ l Wasser und gibt es nebst 2 Löffeln Rums oder Marasquinos und $\frac{4}{10}$ l zu Schaum geschlagenem Obers zu den Kastanien und füllt die gut verrührte Masse in die Gefrierbüchse.

Gefrorenes von gerösteten Haselnüssen. 7 dkg Haselnüsse schält man, reibt sie fein und röstet sie mit 7 dkg fein gestoßenem Zucker gelblich, worauf sie sehr fein gestoßen werden. Inzwischen läßt man in einem Schneebecken 14 dkg gestoßenen Zuckers mit 10 Dottern und 1 l guten Kaffee-Obers auf dem Feuer unter fleißigem Schlagen mit der Schneerute dick werden, aber nicht kochen; dann passiert man die Masse durch ein Sieb und rührt löffelweise die fein gestoßenen, gerösteten Haselnüsse zur passierten Masse. Nachdem alles gut verrührt ist, wird die Masse in die Gefrierbüchse gefüllt.

Gefrorenes von gerösteten Mandeln. Wird aus Mandeln wie das von gerösteten Haselnüssen bereitet. Man nennt es auch „Grillage-Gefrorenes“.

Grillage-Gefrorenes mit Chocolate. Man röstet auf dem Herde 20 dkg Zucker zu hellbraunem Karamel und gibt 12 dkg geschälter, gut abgetrockneter Mandeln dazu, die man so lange im Zucker rösten läßt, bis sie von demselben schön goldbraun überzogen sind und sich keine Feuchtigkeit mehr zeigt. Man stößt sie nun sehr fein, kocht sie dann mit 7 dl süßem Obers auf und läßt sie darin noch 1 Stunde unter öfterem Rühren abkühlen, worauf man 12 dkg im Rohre erweichter Chocolate beifügt. Ausgekühlt sprudelt man die Masse mit 5 Dottern und 2 Löffeln Vanille-Zuckers in einem Schneebecken auf dem Herde zu einer Crème. Wenn diese dicklich wird, stellt man das Becken bei Seite und füllt die erkaltete Masse in die Gefrierbüchse.

Haselnuß- oder Nuß-Gefrorenes. 15 dkg Haselnußkerne werden geschält und hierauf ins Wasser gelegt. Dann werden sie, damit sie nicht ölig werden

mit etwas Obers befeuchtet, gestoßen, durch ein Tuch gepreßt, mit 30 dkg Zucker und noch so viel Obers, daß man gerade 1 l verbrauche, vermengt und in die Gefrierbüchse gegeben. — Oder: 14 dkg Haselnußkerne werden geschält, gestoßen und in Milch gekocht, dann drückt man sie durch ein Tuch, ergänzt die Milch auf $\frac{1}{2}$ l, sprudelt 4 ganze Eier und 18 dkg Zucker dazu und läßt die Masse auf dem Feuer heiß und dicklich werden, aber nicht kochen. — Von wälischen Nüssen wird das Gefrorene ebenso bereitet.

Pistazien-Gefrorenes. Zu weißem Vanille-Gefrorenem, von $\frac{1}{2}$ l Obers bereitet, mischt man, wenn es beinahe fertig gefroren ist, 12 Stück Pistazien, welche vorher wie die Mandeln geschwells, abgezogen und dann sehr fein geschnitten wurden.

Punsch-Gefrorenes. Man bereitet eine Masse wie zu Citronen-Gefrorenem, doch nehme man den Saft einer Orange dazu, und wenn die Masse fest gefroren ist, arbeite man noch 2—3 Löffeln Rums oder Trats darunter.

Chocolade-Gefrorenes. 25 dkg feiner Vanille-Chocolade werden in einer Schale im Rohre erweicht und mit $\frac{1}{4}$ l kochendem Obers zu einem dicken Breie verrührt. Indessen mischt man zu $\frac{1}{4}$ l rohem, sehr gutem Obers 8 Dotter oder 4 ganze Eier und 21 dkg fein gesiebten Zuckers, gibt diese Mischung in einen Schneekessel und läßt sie unter beständigem Rühren heiß und dicklich werden; kochen darf sie nicht. Man rührt dann den Chocoladen-Brei löffelweise hinzu, läßt die Masse erkalten und füllt sie in die Gefrierbüchse.

Kaffee-Gefrorenes. $\frac{1}{2}$ l Obers vermischt man mit $\frac{1}{4}$ l Kaffees, aus $2\frac{1}{2}$ dkg Kaffeebohnen bereitet, süßt mit 25 dkg Zucker und fügt etwas Vanillegeruch, sowie 3 ganze Eier hinzu. Diese Mischung wird in einem Schneebekken auf dem Feuer gekocht, bis sie dick wird. Man läßt sie erkalten und füllt sie durchgeseiht in die Gefrierbüchse.

Weißes Vanille-Gefrorenes. 28 dkg Zucker werden mit $3\frac{1}{2}$ dl Wasser so lange gekocht, bis die Lösung dicklich wird, aber noch nicht spinnt. Dann stellt man sie bei Seite und läßt sie kalt werden. Hierauf mischt man 1 l gutes, dickes Obers dazu, gibt 2—3 Löffeln Vanillezuckers hinein und schwenmt noch die Kasserolle, worin die Zuckerlösung kochte, mit $\frac{2}{10}$ l Obers aus, sprudelt alles zusammen und füllt die Mischung in die Gefrierbüchse zur weiteren Behandlung.

Gelbes Vanille-Gefrorenes. $\frac{1}{2}$ l Obers wird mit 18 dkg Zucker und 8 Dottern oder 4 ganzen Eiern versprudelt, dann auf dem Herde so lange mit der Schneerute geschlagen, bis die Masse dicklich wird, aber nicht kocht. Hierauf mischt man noch 2 Kaffeelöffeln voll Vanillezuckers dazu, läßt die Masse auskühlen, streicht sie durch ein Sieb und füllt sie in die Gefrierbüchse.

Schmankerl-Gefrorenes. Zu gelbem oder weißem Vanille-Gefrorenem mischt man, nachdem es fertig gefroren ist, gröblich geschnittene Hohlrippen, wie sie bei den Zuckerbäckern erhältlich sind. Statt Hohlrippen verwendet man auch aus Rindstoch bereitetes Schmankerl (siehe dessen Bereitung Seite 47).

Karamel-Gefrorenes. 10 dkg grob gestoßenen Zuckers werden in einer kleinen Kasserolle zu Karamel gebrannt (siehe Seite 32) und mit $\frac{1}{10}$ l Wasser aufgekocht. Wenn dies ausgekühlt ist, wird es zu $\frac{1}{2}$ l ungekochtem, gutem Kaffees-Obers gemischt und in einem Schneekessel mit 8 Dottern und 10 dkg gestoßenem Zucker auf dem Feuer unter beständigem Schlagen mit der Schneerute so lange gelassen, bis die Masse dicklich wird, doch darf sie nicht kochen. Man seht sie dann durch ein Sieb, rührt weiter, bis sie erkaltet und gibt sie hierauf in die Gefrierbüchse zur weiteren Behandlung.

Crème-Gefrorenes. $3\frac{1}{2}$ dl Obers, 7 Dotter und 7 Löffeln Zucker mit Vanillegeruch läßt man auf dem Feuer, unter fortwährendem Schlagen mit

der Schnerute, kochen, bis die Masse dick wird, worauf man sie ganz auskühlen läßt. Dann mengt man den festgeschlagenen Schaum von $3\frac{1}{2}$ dl Schlagobers und Vanillegeruch dazu, füllt die Masse in eine Gefrierbüchse und läßt sie im klein gehackten Eise gefrieren.

Biskotten-Gefrorenes. Obige Crème-Masse lasse man nur wenig gefrieren. Dann belege man einen Model mit 2 Finger breiten Streifen von Biskotten, abwechselnd mit einer Reihe eingetotener Weichseln, bis der Rand und Boden des Models ausgelegt ist, und fülle den innern Hohlraum mit der halbgefrorenen Crémemasse voll, dann stelle man den Model wieder aufs Eis und lasse den Inhalt fest gefrieren.

Orangenblüten-Gefrorenes. In 1 l gutes Obers gibt man 32 dkg feinen Zuckers und eine kleine Hand voll frischer oder kandierter Orangenblüten, stellt diese Mischung in einem Schneekessel auf das Feuer und läßt sie aufkochen. Zugedeckt zurückgestellt, läßt man sie $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, seigt sie durch ein Sieb und wenn sie ausgekühlt ist, vermischt man sie mit 8 Dottern, stellt sie nochmals auf den Herd, läßt sie nur so lange stehen, bis sie dick wird und rührt dabei fleißig. Ausgekühlt, kommt die Masse, nochmals durchgeseigt, in die Gefrierbüchse.

Beilschen-Gefrorenes. $12\frac{1}{2}$ dkg Zucker werden mit 6 Dottern schaumig gerührt, nach und nach mit $\frac{1}{4}$ l süßem Obers und $\frac{1}{8}$ l Beilschensaft (siehe daselbst) vermischt und das Ganze über gelindem Feuer zu Crème geschlagen. Wenn die Masse dick wird, nimmt man sie vom Feuer weg, rührt so lange, bis sie kalt wird, füllt sie in die Gefrierbüchse und behandelt sie wie jedes andere Gefrorene.

Crème-Gefrorenes mit Rum. Man kocht eine Crème von $\frac{1}{2}$ l Milch, 3 ganzen Eiern und 21 dkg Zucker. Wenn sie dick ist, schlägt man sie in Wasser gehalten so lange fort, bis sie ganz erkaltet ist. Hierauf füllt man sie in die Gefrorenen-Maschine und treibt sie so lange, bis die Masse ganz fest ist, dann mischt man 2—3 Löffeln Rums darunter und richtet gleich in Portionen, Gläsern oder auf einer Schüssel in Rockerlform an.

Gebackenes Gefrorenes (Soufflé en surprise) siehe Seite 389.

Eis-Kaffee. Man mischt $\frac{1}{2}$ l Obers mit so viel gutem, schwarzen Kaffee, wie zu gewöhnlichem Kaffee genommen wird, zuckert nach Geschmack, gibt etwas Vanillegeruch dazu und füllt die Masse in die Gefrierbüchse, dann dreht man sie zu leichtem Gefrorenen und richtet dies in Kaffeegläsern an. Obenauf gibt man eine Haube von gezuckertem Obersschaume. Die Schwärze des Kaffees richtet sich ganz nach dem Geschmacke, daher man beim Urrichten für solche, welche mehr weißen Kaffee lieben, noch etwas kaltes, rohes Obers dazu mischt.

Granito aus frisch gefallenem Schnee. Man spinn 21 dkg Zucker und vermengt ihn, wenn er ausgekühlt ist, mit dem Saft von 2 Citronen und 2 Orangen. Oder man vermengt den Obstsaft auch nur mit fein gestoßenem Zucker. Diese Mischung rührt man nach Augenmaß zu ganz frisch gefallenem Schnee und rührt das nun fertige Granito in Gläsern sogleich an. Aus roh eingerührtem Erdbeer- oder Himbeersaft wird es auch bereitet, doch ist zu dieser Gattung das Beimengen des Zuckers nicht nötig.

Gefrorener Obersschaum mit frischen Erdbeeren. 28 dkg ausgefuchter, frischer Erdbeeren werden durchpassiert und mit 28 dkg fein gestoßenem Zucker gut verrührt. Dann werden 4 dl Schlagobers zu Schaum geschlagen, mit den Erdbeeren verrührt, mit Breton oder Alkermessaft rosa gefärbt und in eine glatte Form gefüllt, welche man auf 3—4 Stunden in gefalzenem Eise gut vergräbt. Gestürzt, ziert man die Crème mit schönen Wald- oder Garten-Erdbeeren.

Crème plombière ist ein schaumiges Frucht-Gefrorenes, welches zuletzt mit Obersschaume vermischt und seltener in Formen gefüllt wird. Wenn die Masse in der Gefrierbüchse ziemlich fest geworden ist, nimmt man einen kleinen Teil mit dem Löffel heraus, rührt das geschlagene Obers darunter und gibt den Schaum nach und nach wieder zu dem Gefrorenen in die Gefrierbüchse. Man richtet es meistens felsenartig oder pyramidenförmig in der Mitte eines Biskuit- oder Makronenrandes an. Hierzu klebt man der Quere nach geteilte Biskotten mit Marillensalse in einer Kasserolle aneinander und wenn alles fest klebt, hebt man den Reif vorsichtig heraus und stellt ihn auf die Anricht-Schüssel. Von Makronen legt man einige Reihen in Kranzform auf die Schüssel und klebt darauf 2 weitere Reihen mit Marillensalse an. Will man die Crème plombière in Formen füllen, so wähle man die Bombenform, vergrabe sie in Eis und stürze sie.

Eingesehtes Crème-Gefrorenes. Man kocht eine Vanille-Crème aus $3\frac{1}{2}$ dl Milch, mit Vanille ausgekocht und ausgekühlt, 6 Dottern und 7 dkg Zucker und wenn diese Crème ganz ausgekühlt ist, gibt man $3\frac{1}{2}$ dl zu festem Schaume geschlagenes Obers dazu, zuckert noch etwas nach Geschmack und mischt klein würfelig geschnittenen Quittenkäse und Ananaspalten darunter. Die Form wird mit kaltem Wasser ausgespült, nicht ausgetrocknet, die Masse eingefüllt, die festgeschlossene Form noch in Papier gewickelt und in stark gefalzener Eise vergraben, u. zw. so, daß die obere Seite der Form nach unten kommt. Man läßt die Crème 4—5 Stunden im Eise.

Gefrorener Reis. $\frac{1}{4}$ l Reis wird in 1 l Milch nicht zu weich gekocht, so daß die Körner noch ganz bleiben. Man zuckert mit Vanillezucker nach Geschmack und läßt den Reis auskühlen. Dann werden 4 dl Schlagobers zu festem Schaume geschlagen, etwas gezuckert und nebst 1 dkg aufgelöster Gelatine zum Reise gemischt. Man füllt die Masse in eine in Wasser getauchte und nicht ausgetrocknete Form, vergräbt sie in gefalzener Eise und läßt sie 6 Stunden darin. Vor dem Servieren taucht man die Form in heißes Wasser, stürzt sie und übergießt den Reis mit Himbeersafte. Man kann den Reis auch mit Kompote unterlegen und die Gelatine weglassen.

Fürst Bückler. $\frac{1}{2}$ l Schlagobers wird zu festem Schaume geschlagen und dieser in 3 Teile geteilt. Ein Teil wird gezuckert und mit 5 dkg mit etwas Milch erweichter Chocolate vermischt. Der zweite Teil wird nach Geschmack gesüßt, mit Maraschino vermischt und mit Breton rosa gefärbt. Der dritte Teil bleibt weiß und wird nur mit Vanillezucker vermengt. Eine Bombenform taucht man rasch in kaltes Wasser und füllt, ohne sie auszutrocknen, zuerst die Chocladennasse, dann die rosagefärbte und schließlich die weiße Masse ein. Man schließt die Form und vergräbt sie auf 3—4 Stunden in klein gehacktes, stark gefalzener Eise. Dann wird sie gestürzt wie es bei „Bomben“ beschrieben ist.

Eis-Punsch (Ponche à la glace) 1. Man kochte $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit $\frac{1}{4}$ l Wasser auf und mische nach dem Erkalten den Saft von 4 Citronen und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone dazu, gieße die Flüssigkeit durch ein feines Sieb und lasse sie fest gefrieren. Dann arbeite man nach und nach unter fortgesetztem Drehen der Büchse eine Flasche Rheinwein und $\frac{1}{2}$ l Rum^a darunter und serviere diesen gefrorenen Punsch in Gläsern.

2. $\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 1 l Wasser gekocht, dann mit $2\frac{1}{2}$ dl Citronensafte vermischt und in die Gefrierbüchse gefüllt; wenn die Masse gefroren ist, werden 5 Klar, zu Schnee geschlagen, dazugerührt und Rum nach Geschmack dazugegeben. Man serviert diesen gefrorenen Punsch in Gläsern.

Ponche à la Romaine. Man kochte $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit $\frac{1}{2}$ l Wasser auf, lasse die Lösung erkalten und füge dann die auf Zucker abgeriebene Schale von

$\frac{1}{2}$ Orange und den Saft von 2 Orangen und 2 Citronen hinzu, gieße die Masse durch ein Sieb, fülle sie in die Gefrierbüchse und wenn sie fest gefroren ist, arbeite man unter fleißigem Drehen der Büchse nach und nach $\frac{1}{4}$ Flasche feinsten Rums und eine kleine Flasche Champagners darunter; kurz vor dem Gebrauche vermische man diesen Punsch mittelst einer Schneerute mit dem festen Schnee von 3 Klar. Dieser Punsch wird in Champagnergläsern gewöhnlich beim Braten serviert.

Stephanien-Punsch. Von 4 Orangen und 2 Citronen drückt man den Saft aus und mengt $\frac{1}{2}$ l Wasser und so viel Zucker dazu, bis die Zuckerwage 19 Grade zeigt. Hierauf füllt man die Masse in die Gefrierbüchse und dreht sie zu Gefrorenem. Indessen gibt man 4 Klar in ein Schneebecken, mischt $\frac{1}{4}$ l erkaltetes, gekochtes Zuckerwasser (Syrup) hinzu und schlägt es am Feuer zu Schnee. Erkalte, wird es dem Gefrorenem beigemengt. Hierauf gießt man noch 3 Gläschen Vanille-Liqueurs, 2 Gläschen Kognats und eine kleine Flasche Champagners hinzu, rührt die gesamte Masse wohl durcheinander und läßt sie dann im stark gesalzenen Eise 2 Stunden gefrieren. Der Punsch wird in entsprechenden Gläsern serviert.

Gefrorener Champagner-Punsch. $\frac{1}{2}$ kg Zucker wird in Wasser aufgelöst, dann der Saft von 6 Citronen darüber gegossen, 1 l Champagner und $\frac{1}{2}$ l Araf dazu gut verrührt, in einer Gefrierbüchse gefroren und in Gläsern angerichtet.

Gefrorener Kardinal-Punsch. 1 l Himbeer-Gefrorenes wird mit rotem Curacao und Maraschino, je $\frac{1}{10}$ l, vermischt, gefroren und in Punschgläsern angerichtet.

Gefrorener Erdbeer-Punsch. In 1 l nicht zu süßem Erdbeer-Gefrorenem mischt man festen Schnee von 3 Klar, $\frac{2}{10}$ l Weißweins, $\frac{1}{10}$ l Kognats, $\frac{1}{10}$ l Kirschwassers, läßt es gefrieren und gibt es in Punschgläser.

Gefrorener Pfirsich-Punsch. In 1 l Pfirsich-Gefrorenes mischt man festen Schnee von 3 Klar, $\frac{3}{10}$ l alten Whiskys und $\frac{1}{4}$ Flasche Rheinweins.

Gefrorener Punsch à la souveraine. Zu $\frac{1}{2}$ l Ananas-Gefrorenem mischt man $\frac{1}{10}$ l Himbeersafts, läßt dies in der Gefriermaschine gefrieren und mischt nach und nach festen Schnee von 3 Klar, eine kleine Flasche Champagners und $\frac{1}{10}$ l feinsten Kognats bei.

Gefrorener Weinschaum. Zu fertigem, dicken Chaudeau (siehe dessen Bereitung) gibt man auf $\frac{1}{2}$ l Schaums 3 Blätter in kaltem Wasser aufgelöster Gelatine, mischt noch halb so viel Oberschaum und etwas Rum dazu, läßt die Masse gefrieren und gibt sie in Punschgläsern zu Tische.

Ananas-Scherbett. Eine kleine durchpassierte Ananas wird mit 25 dkg Staubzuckers, 1 Flasche Weißweins, $\frac{1}{4}$ l Wassers und dem Saft einer Citrone vermengt und in einer Gefriermaschine gut gefroren. Kurz vor dem Anrichten gießt man eine Flasche Champagners dazu, verrührt ihn und richtet das Scherbett in Gläsern aus natürlichem Eise an.

Papst-Scherbett. Man bereitet voriges Ananas-Scherbett, doch fügt man nach dem Gefrieren nebst Champagner noch guten Rum bei und ziert das Scherbett in den Gläsern mit gezuckertem Oberschaume.

Erdbeer- oder Himbeer-Scherbett. 1 l Wald-Erdbeeren oder Himbeeren wird durchpassiert und mit 25 dkg Staubzuckers, 1 Flasche Weißweins, $\frac{1}{4}$ l Wassers und dem Saft einer Citrone gut vermengt. Man läßt die Masse gut gefrieren, mengt kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagners darunter und gibt dieses Scherbett in Gläsern aus natürlichem Eise zu Tisch.

Waldmeister-Scherbett. Frischen Waldmeister überbrüht man mit heißem, geklärten Zucker, läßt ihn $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen, seigt den Zucker ab, fügt Citronensaft dazu und läßt die Masse gefrieren. Kurz vor dem Anrichten mischt

man nach Geschmack Weißwein und Orangenschnittchen hinzu und richtet das Scherbett in Punschgläsern oder solchen aus natürlichem Eise an.

Scherbett. Das Scherbett ist in Persien ein Bestandteil der täglichen Mahlzeit und verstand man ursprünglich darunter einen süßen Kühltrank, der aus einem Aufguße frischen Wassers über zerquetschte Rosinen bestand. In Europa versteht man meistens ein von den Italienern eingeführtes Halbgefrorenes von Fruchtsäften mit Wein und Liqueur darunter, welches vor dem Braten in Gläsern gegeben wird. Die Scherbetts werden nicht so süß gemacht wie die gewöhnlichen Gefrorenen, sie sollen gewöhnlich nur 15 oder 16 Grad wiegen, auch läßt man sie weniger steif gefrieren.

Gefrorenes Obst. Im fruchtreichen Sommer läßt sich dieses Gefrorene leicht bereiten. Größere Früchte, wie Pflirsche, Marillen, Melonen und Reine-Claudes werden geschält und in Stücke geschnitten, die verschiedenen Beeren ausgeklaubt, Nibiseln und Trauben abgezupft. Das Obst bestreut man stark mit feinem Zucker, vermischt und betropft dasselbe mit Citronensaft und legt es in eine Gefrierbüchse, die man in stark gesalzenes, sehr klein gehacktes Eis eingräbt. Man rührt öfters den Inhalt, namentlich am Rande, mit einem Holzspatel los und mischt ihn durcheinander. Wenn er nach einigen Stunden ganz gefroren ist, taucht man die Büchse in heißes Wasser und stürzt den Inhalt auf eine flache Schüssel, welche sofort aufgetragen wird. Von besonderer Güte sind würfelig geschnittene Melonen auf diese Art bereitet.

Sillabub.*) $\frac{1}{2}$ l Schlagobers stellt man aufs Eis und schlägt dasselbe in einem irdenen Weidlinge zu Schaum. Dann mengt man $\frac{1}{2}$ l sehr kalten Rheinweines, den Saft von 2 Citronen und den auf einer Citrone abgeriebenen Zucker nebst 20 dkg fein gestoßenen Zuckers dazu und serviert den Sillabub in Tassen oder Gläsern statt Gefrorenem.

Kalter Auflauf. Man bäckt 3 Biskuit-Blätter aus einer der Biskuitmassen, welche bei den Torten angegeben sind und schneidet sie in der Größe, wie der Model ist, welcher dann zum Eingraben im Eise verwendet wird. Man bestreicht 2 Blätter mit Marillensalse. Indessen kocht man zweierlei Crèmes, z. B. Vanille- und Chocolate-, oder Kaffee- und Karamel-Crème, aber ohne Mehl, mit genügend Dottern. Sind beide Crèmes kalt, so vermischt man sie mit Schlagobers. Am Boden der Gefrierbüchse (in Tortenform am passendsten) legt man ein Biskuitblatt, streicht darauf eine Crème, gibt wieder ein Biskuitblatt, dann die zweite Crème und zum Schlusse das dritte Blatt darauf. Man verschließt fest den Model und läßt ihn 3–4 Stunden im gesalzenen Eise fest vergraben einfrieren. Nach dem Stürzen bestreut man die Speise mit fein geriebenen Biskuitbröseln und verzert sie mit der erübrigten Crème.

Verschiedene gefrorene Bomben.

Karamel-Bombe. Man brennt 10 dkg Zucker zu Karamel (siehe Seite 32), gießt ihn mit etwas Wasser auf, läßt ihn kochen und dann ganz auskühlen. Dann mengt man ihn zu 4 dl Obersschaume, süßt nach Geschmack mit feinem Zucker und

*) Aus den altenglischen Wörtern to silo = durchsiehen, und bub = Getränk, zusammengesetzt.