

so schlittet man es in eine Schlüssel, und bestreuet es wenn es kalt ist, mit Zucker und Zimmet. Man kann statt der Milch auch Wasser nehmen.

### Apfelschnee.

Man nimmt ungefähr 30 bis 35 gute Äpfel, (die wäsrichen taugen nicht dazu) bratet sie auf dem Roste, nachdem sie mit einem Messer vorher oben hin eingeritzt worden, kehrt sie fleißig um, daß sie nicht zu weich werden, und zieht ihnen sodann die Schale ab; schabt das Fleisch mit einem Messer ab, reibt es durch einen Durchschlag, vermengt es mit Zucker, gestoßenen Zimmet und geriebener Zitronenschale, rührt es eine gute Zeit mit einer kleinen hölzernen Kelle, immer nach einer Seite, und schlägt von 6 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum, welcher dazu gethan, und wohl zusammen gerührt werden muß. Dieses Ungerührte wird in einem blechernen Rande, der auf einem Bogen Papier befestigt und mit Butter bestrichen worden, ausgebacken.

### Von Gefrorenen.

Die Milch- und Obstgefrorenen sind jetzt so gebräuchlich, daß man bennah keine festliche Mahlzeit anrichtet, ohne dabey eine Art derselben mit

aufzusetzen. Da aber diese Gerichte gemeinlich sehr theuer sind, wenn man sie bey dem Kaffehsieder bestellt, und es bloß auf einige Wissenschaft ankömmt, da man sie alsdann mit ansehnlichem Vortheile selbst verfertigen kann, so habe ich alle Arten von Gefrorenen, welche ich durch Erfahrung gesammelt und probirt, hier aufgeschrieben. Zu dem Gefrorenen muß man eine zinnerne Form mit einem Deckel haben; der Deckel muß aber genau auf die zinnerne Form oder Büchse passen, damit kein Eis hinein fallen kann, welches den Geschmack verderben würde. Ein und eine halbe bis höchstens zwey Stunden vorher, ehe man das Gefrorene auf den Tisch bringen will, thut man die Masse, von welcher man das Gefrorene machet, in die Form oder Büchse: denn thut man es eher, so verliert das Gefrorene seine Kraft, und es ist alsdann schwer, es wieder zum Gefrieren zu bringen. Mit dem Eise verfährt man auf folgende Art: man schlägt einen Eimer voll Eis in ganz kleine Stücke, und menget es mit einem ansehnlichen Theile Salz. Man muß das letztere ja nicht sparen, und wenn eine Lauge Eis gelegt, so muß man alle Mahl zwey Hände voll Salz darauf thun. Alsdann setzet man die Form oder Büchse in das Eis, und bedeket sie auf dem Deckel mit Eis. Wenn die Masse darin ist, so muß man sie alle viertel Stunde von dem Boden losrühren, weil es sonst unten zu fest frieret, und oben weich bleibet: in einer Stunde rühret man es viermahl vom Boden los, bis man sieht, daß es durchgehends gefroren. Damit kein Eis in die Form fällt, muß man alle Mahl ein reines Tuch um dieselbe schlagen. Wenn man das Gefrorene in einer

Form auf die Tafel bringen will, so ringet man ein Tuch in kochendem Wasser aus, und schlägt es um die Form, so gibt sich das Gefrorne los, und man kann es auf eine Schlüssel umschütten. Es ist aber auch gebräuchlich, daß man es in gläserne Schalen oder Porzellänbüchsen thut, und es so auf die Tafel gibt. Die Obstgefrorenen sehen in gläsernen Schalen sehr schön aus; die Milchgefrorenen aber haben, wenn sie in Formen gemacht sind, ein besseres Ansehen.

### Erste Abtheilung.

## Milchgefrorene.

### Vaniliegefrorenes.

Man nimmt ein und eine halbe Maß Rahm, ein viertel Pfund ganz fein gestohlenen Zucker, ein Stängel Vanili, welche auch ganz klein gestossen seyn muß, eine Messerspiße voll gestoßene Muskatblüthe und eine Limonienschale, die recht fein abgeschälet worden. Wenn der Rahm mit dem andern Gewürz durchgerühret ist, so setzet man es auf Kohlen, und läßt ihn kochen. Indessen, daß der Rahm kocht, nimmt man zwölf Eyer, und scheidet das Gelbe sorgfältig von dem Weißen: zu dem Gelben gießt man ein wenig Wasser, und sprüdelst es so lang, bis es schaumet; alsdann rühret man es unter den Rahm, und läßt ihn mitkochen. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß der Rahm nicht gerinne, und daher beständig rühren. Wenn es dick wird,

setzt man es, damit es kalt wird, an einen kühlen Ort. Hierauf giehet man es in die zinnerne Büchse oder Form, und verfährt damit, wie ich oben beschrieben. Dieses ist aber nur eine kleine Portion, und wenn man das Gefrorne in einer Schlüssel auf eine große Gesellschaft haben will, so muß man von der Masse alles doppelt nehmen.

### Milchgefrorenes.

Man muß eine Maß Milch nehmen, ein viertel Pfund gestossenen Zucker, ein halbes Loth ganzen Zimmet und eine Limonienschale. Dieses setzt man auf Kohlen und rühret es, daß es nicht zusammen gehet. Wenn es kocht, so sprüdelst man das Gelbe von zehn Eiern zu Schaum, sprüdelst es in die Milch, läßt es mit derselben noch aufkochen, und rühret es beständig. Wenn es dicke und kalt geworden ist, giehet man es in die zinnerne Büchse oder Form, die man zu diesem Gebrauch hat, und läßt es gefrieren. Diese Portion ist nur auf eine kleine Gesellschaft.

### Limoniengefrorenes.

Man kocht vier Maß gute Milch auf, und thut in dieselbe ein Pfund feinen Zucker auf sechs Limonien abgerieben, ein Loth ganzen Zimmet, auch eine Limonienschale, und läßt es eine ganze Weile nach einander kochen, damit es nicht gerinnet. Alsdann sprüdelst man es mit dem Gelben von vierzig Eiern ab, rühret es auf Kohlenfeuer noch eine Weile, läßt es ganz kalt werden, und thut es kalt in die Form; (man nimmt aber alsdann den Zimmet und die ganze Limonienschale heraus) setzt es

in Eis, und verfähret wie bey dem Vorigen. Diese Masse wird eine Schlüssel auf eine große Gesellschaft.

### Makronengefrornes.

Man nimmt eine Maß Rahm, setzet ihn mit einer Limonienschale, einem halben Loth ganzen Zimmet, und einem viertel Pfund Zucker auf Kohlen, und rühret es, daß es dick wird. Alsdann stößt man ein viertel Pfund bittere Mandeln, rühret sie unter die Masse, sprüddlet sie mit dem Gelben von zehn Eiern ab, und läßt sie damit aufkochen; man muß aber ja beständig rühren. Wenn es dick wird, läßt man es kalt werden, und gießet es in die zinnerne Form. Diese Masse ist auf eine kleine Gesellschaft, will man es auf eine große haben, so muß man die Portionen verdoppeln. Man kann auch anstatt der Makronen zwölf Loth süße und vier Loth bittere Mandeln abziehen, sie mit Pomeranzenwasser recht fein stoßen, und sie anstatt der Makronen zu dem Rahm nehmen.

### Rosengefrornes.

Man nimmt blaurothe Rosen, pflückt die Blätter ab, und seihet sie recht durch, daß nichts Unreines an denselben ist. Alsdann schneidet man sie recht fein, nimmt zwey Hände voll geschnittene Rosenblätter, und kocht sie in einer Maß Milch. Hier auf presset man die Milch durch ein Tuch, setzet sie wieder in einer Rasterolle auf, thut ein viertel Pfund Zucker und ein Stück ganzen Zimmet dazu, und läßt es noch kochen, bis es dick wird. Alsdann sprüddelt man es mit dem Gelben von 8 Eiern ab, läßt es noch einmahl aufkochen, gießet es in eine porz.

zellanene Schale, daß es kalt wird, und thut es in die zinnerne Form. Dieses wird nur eine kleine Portion. Will man eine große Schlüssel voll haben, so muß man die Masse doppelt nehmen.

### Gefrorenes von Pflirsigblättern.

Man nimmt von Pflirsigbäumen, wenn sie blühen, ein gutes Theil grüne Blätter, wäscht dieselben rein ab, und trocknet sie wieder. Alsdann bindet man sie in ein feines Tüchlein, und kochet sie in einem viertel Pfund Zucker, allein ja in keinem Zimmet, weil dieses den Pflirsigblättern den Geschmack benimmt. Hierauf gießet man die Milch durch, sezet sie wieder auf, daß sie kocht, und sprühdelt sie mit dem Gelben von zehn frischen Eiern ab: allein man muß die Milch alsdann mit den Eiern noch einmahl aufsetzen, daß es dick wird. Darnach thut man dieselbe in ein Porzellängefäß, bis sie kalt ist, gießet sie dann in die zinnerne Form, und sezet sie in den Eiseimer. Nach der Zahl der Personen verdoppelt man die Portionen. Hat man keine Pflirsigblätter, so kann man auch Pflirsigkernen aufheben, dieselben stoßen, und sie mit der Milch aufkochen: man muß alsdann aber ein gutes Theil Kerne haben, die man aufschlägt, aufkocht, und wenn es seyn kann, die Haut abziehet, weil dieselbe der Milch ein übles Ansehen gibt.

## Zwente Abtheilung.

## Obstgefrorenes.

## Kirschgefrorenes.

**M**an kann frische Kirschen, und in Ermanglung derselben, eingesottene Kirschen nehmen. Auf ein Pfund Kirschen nimmt man ein halbes Pfund Zucker; wer es aber eben nicht süß liebt, kann auch nur ein viertel Pfund Zucker nehmen. Man muß sich hier nach den Kirschen richten, ob sie sauer sind. Man stößt die Kirschen in einem Mörser ganz klein, damit die Kernen recht entzwey gehen, gießt ein wenig Wasser darauf, läßt sie eine Weile kochen, und schlägt sie, wenn sie klein gekocht, durch ein Haarsieb, thut den Zucker, ein Stück ganzen Zimmt, auch ein wenig Wein dazu, doch von dem letzten nicht zu viel, weil der Wein nicht leicht zum Gefrieren zu bringen ist. Man läßt es noch einmahl mit einander aufkochen, thut es, wenn es kalt ist, in die Büchsen, und verfährt damit wie mit dem vorigen: es muß aber nur ein und eine halbe Stunde vorher, ehe man es auf die Tafel gibt, in das Eis gesetzt werden. Im Sommer ist dieses Gefrorene eine rechte Erfrischung; allein Personen, die eine schwache Brust haben, thun besser, wenn sie es erst auf dem Teller etwas rühren, wodurch die Kälte etwas gemildert wird, die bey diesem Gefrorenen sehr stark ist.

## Aprikosen- oder Marillengefrornes.

Man nimmt reife Aprikosen oder Marillen, schälet sie, schlägt die Kernen auf, und ziehet ihnen die Haut ab; alsdann setzt man sie mit so vielem Wasser auf, daß sie sich in demselben leicht bewegen können, und läßt sie mit einer Limonienschale und einem Stück ganzen Zimmet kochen, bis sie zu Mus sind; die Kerne quetschet man, und läßt sie mitkochen. Hierauf presset man das Mus durch ein Tuch, wiegt den durchgepressten Aprikosensaft, und nimmt auf ein Pfund desselben ein halbes viertel Pfund Zucker, setzt es wieder auf Kohlenfeuer, und läßt es kochen, bis ein Tropfen davon, den man zur Probe auf einen Teller fallen läßt, wenn er erkaltet ist, sulzet. Da man es dann in ein Porzellangefäß, damit es erst recht kalt wird, und darauf in die Form gießt. Alsdann setzt man es in den Eimer mit Eis, und verfährt wie bey dem Vorigen. Wenn die Aprikosen etwas herbe sind, muß man auf das Pfund Saft ein halbes Pfund Zucker nehmen. Dieses Gefrornes ist etwas kostbar.

## Nepfelgefrornes.

Man nimmt Maschanzgeräpfel, schälet sie, und schneidet sie in vier Theile, setzt sie mit den Kernen in einem messingenen Kessel auf, und gießt so viel Wasser darauf, daß sie sich leicht bewegen können. Alsdann thut man eine Limonienschale und ein Stück ganzen Zimmet dazu, läßt sie kochen bis sie weich sind, presset sie durch ein Tuch, messet den Saft, nimmt auf ein Seitel desselben ein viertel Pfund Zucker, und läßt beydes so lange kochen,

bis ein Tropfen davon, den man auf einen zinnernen Teller fallen läßt, sulzet, wenn er kalt geworden ist. Hierauf thut man den Apfelsaft in die zinnerne Form, und setzt ihn, wenn er recht kalt geworden ist, in den Eiseimer, und vordährt wie bey allen übrigen Gefrorenen. Nur ist die äußerste Vorsicht nothwendig, daß kein Eis bey dem Umrühren in die Form fällt, wodurch der Geschmack des Gefrorenen völlig verdorben wird. Will man es nicht in der Form auf den Tisch geben, so ist es besser, wenn man es erst in einem andern porzellänenen Gefäße kalt werden läßt, und es darauf in die Form thut, weil man nicht gerne säuerliche Sachen im Zinn kalt werden läßt.

#### Rüttengefrorenes.

Man nimmt Rüttenäpfel oder Rüttenbirnen, schälet sie recht rein, und kocht sie in so vielem Wasser, daß sie sich leicht bewegen können, mit einem Stück ganzen Zimmet recht weich. Alsdann presset man sie durch ein Tuch, nimmt auf ein Pfund Rütten-saft ein halbes Pfund Zucker, und vordährt völlig wie bey den Vorigen.

#### Ribiselfrorenes.

Man nimmt rothe Ribisel, pflückt sie von den Stängeln ab, und setzet sie in eine neue irdene Rein in einem Kessel mit Wasser, so springen die Beeren auf, und man kann den Saft nach und nach abgießen. Alsdann nimmt man auf ein Seitel Saft ein halbes Pfund Zucker, weicht ihn in Brunnenwasser, und läßt ihn so lange kochen, bis er ganz dicke, und an einem silbernen Löffel gleich hart wird,

wenn man mit demselben darin rühret; gießt den Saft zu dem Zucker, und rühret beides zusammen so lange, bis der Letztere zergangen ist. Es stehet drey Tage, ehe es steif wird, indessen kann man es auch, wenn es noch keine Konsistenz erlanget, in die Büchse thun, weil es schon durch das Gefrieren steif wird; obwohl man doch besser thut, wenn man es so lange stehen läßt, weil es alsdann eher gefrieret. Von weißen Ribiseln kann man eben so Gefrorenes machen, welches aber eine weißliche Farbe bekömmt. Will man es aber fleischfarb haben, so nimmt man die Hälfte rothen und die Hälfte weißen Ribiselsaft. Wenn man es in die zinnerne Form thut, und in den Eimer mit Eis setzet, muß man es ja alle viertel Stunde von dem Boden aufrühren. Dieses Gefrorene in runden gläsernen Schalen auf die Tafel gegeben, sieht sehr gut aus.

### Zwetschgengefrorenes.

Man setzet gute süße Zwetschgen mit etwas Wasser auf das Feuer, und läßt sie recht weich kochen; man kann auch ein Klein wenig Wein dazu nehmen. Alsdann presset man sie durch ein Tuch, thut sie wieder in den Kessel, wirft ein ganzes Stück Zucker, ein Stück ganzen Zimmet, und eine Limonschale dazu; läßt es noch eine Weile kochen, und gießt es hierauf in ein Porzellängesäß, daß es kalt wird. Darnach thut man es in die zinnerne Form, und verfährt damit wie mit den Vorigen. Man muß es, nachdem man es süß haben will, mit Zucker versüßen: haben die Zwetschgen einen süßen Geschmack, so brauchet man des Letztern weniger.

## Hetschepetschgefrorenes.

Man setzt ein gutes Theil Hetschepetschen mit Wasser und Limonienschalen auf, und kochet sie ganz weich, presset sie hierauf durch ein Tuch, thut so viel Zucker dazu, daß sie darnach annehmlich schmecken, läßt sie mit dem Zucker zu Syrup kochen, und verfährt wie oben.

---

## Von Getränken.

---

### Limonade.

Man preßt den Saft aus vier Duzend Limonien, dieses wird ungefähr eine Maß Saft. Diesen Saft gießt man durch ein feines Haarsieb, damit nichts Dickes in demselben zurück bleibt: nimmt alsdann drey Pfund Zucker und die Schalen von zwölf Limonien, welche man dünn abgeschält, und thut beides in einen Steinkrug. Der Zucker wird in kleine Stücke geschlagen, und in den Limoniensaft gethan; man kann ihn auch fein stoßen, und so zu den Saft thun, die Limonienschalen werden etliche Mahl durchgeschnitten. Hierauf wird der Krug in einen Kessel mit kochendem Wasser gesetzt, und mit einem schweren Eisen beschweret, daß er nicht umfällt; das Wasser muß beständig kochen. Sobald der Saft zu kochen anfängt, wird er abgenommen, und durch