XIX. Kapitel.

Vom Eis.

817. Geschlagenes Eis oder spanische Winde.

Man schlage das Klar von 4 Eiern zu sehr festem Schnee, mische 28 Deka mit Vanille fein gestoßenen, gesiebten Zucker langsam darunter; als Eis gebraucht, werden die Torten damit überzogen, im Ofen getrocknet, dazu ist die Hälfte der genannten Massa genug. Für spanische Winde wird ein Blech warm gemacht, mit Wachs bestrichen, mit Papier abgewischt, von der Massa mit einem Löffel längliche, wandelartige oder auch runde Stücke gelegt, und bei sehr gelinder Hitze semmelfarben gebacken und unter übrigen Bäckereien servirt.

818. Weißes Eis.

14 Deka fein gesiebter Zucker wird auf eine kleine, tiefe weiße Schüssel gegeben, mit dem Saft einer $^1/_2$ Lemonie und so viel Eiklar genäßt, daß es nicht zu dünn wird, $^1/_4$ Stunde abgetrieben und dann als Eis verwendet.

819. Gelbes Eis.

Wird so wie das weiße bereitet, nur wird der Zucker an einer Pomeranze oder Lemonie abgerieben; sollte es zu wenig gelb sein, so werden 3—4 Tropfen in wenig Wasser aufgelösten Safran genommen.

820. Schwarzes Eis.

7 Deka Zucker, 7 Deka fein geriebene Chokolade, aber kein Lemoniesaft, nur Eiklar: die Behandlung der vorigen gleich. Auch kann man als schwarzes Eis die gekochte Chokolade anwenden.

821. Rothes Eis.

Wird so wie das weiße Eis bereitet, statt Lemoniesaft Alkermessaft und einige Tropfen Rosenöl.

822. Erdbeeren- oder Himbeeren-Eis.

14 Deka Zucker, statt Eiklar etwas Schnee, statt Lemoniesaft Erdbeeren- oder Himbeeren-Saft.

823. Saueres Eis.

7 Deka Zucker, 7 Deka geschälte, fein gestoßene Mandeln mit so viel Lemoniesaft angefeuchtet, daß es sich gut abtreiben läßt, $^1/_4$ Stunde lang abtreiben.

824. Mandeleis.

14 Deka Mandeln werden geschält, fein gestoßen, während dem Stoßen mit Lemoniesaft angefeuchtet und mit 10 Deka Zucker, von einem Ei das Klar im Mörser untereinander recht abgetrieben; man nimmt nun diesen Teig in eine Zinnspritze mit einem kleinen Rohr, und wenn die Torte gebacken ist, so spritzt man obenauf kleine Ringe schön zierlich, setzt sie in die abgekühlte Röhre, damit das Eis hart wird, ziert die Torte mit Mandelbögen und einem schönen Busch in der Höhe.

825. Zucker-Einbrenn.

10 Deka Zucker, 10 Deka Mehl und 2 Deka Butter oder Schmalz werden am Feuer geröstet, bis es schön gelb ist; man belegt damit große Kolatschen statt anderer Fülle, streut geschnittene Mandeln oder Pistazien darüber, bespritzt sie mit zerlassener Butter und läßt sie backen.

826. **Grünes Eis.**

Man macht weißes Eis wie in Nr. 818, gibt statt Lemoniesaft 2 Eßlöffel voll Spinat-Topfen (Nr. 63) dazu, treibt es recht flaumig ab und überzieht die Torte damit. Alle diese abgetriebenen Eise dürfen nur so, ohne Ofenwärme trocknen.

827. **Eis.** Deutsche Art.

1 ganzes Ei wird mit 7 Deka fein gestoßenem Zucker sehr langsam unter fortwährendem Rühren zu einem Brei gekocht, von $^1/_2$ Lemonie der Saft darein gepreßt, noch durchgerührt, vom Feuer genommen, noch eine Weile gerührt und die Torte damit überzogen, ein wenig im Ofen trocknen gelassen.

828. **Eis.** Deutsche Art.

14 Deka Zucker wird mit 1 Eiklar und so viel Rosenwasser $^1/_4$ Stunde abgetrieben, damit es nicht zu dünn wird, Torten damit überzogen und im Ofen getrocknet.

829. **Grobzucker.**

Der Zucker wird mit einem hölzernen Hammer in perlgraupengroße Stückchen zerklopft, durchgesiebt und zum Bestreuen verwendet.