

gestoßenen Zucker rührt. Kurz vor dem Gebrauche wird nun der Rahmschnee durch ein leichtes Rühren untermengt, erhaben in eine flache Schale eingerichtet und mit kleinen Biscuits bekränzt zu Tisch gegeben.

Rahmschnee mit Erdbeeren.

Statt der Himbeeren wird ein Teller voll ganz reifer frischer Walderdbeeren genommen.

Gefrornes.

Um ein vorzügliches Gefrornes zu erzeugen, gehört vor allem ein geeigneter Apparat dazu. Als das Beste in dieser Art haben sich die amerikanischen Gefrornes-Maschinen bewährt. (Siehe Abbildung.)

Dort, wo man über keine Gefrornes-Maschine verfügt, genügt eine zimmerne Büchse mit einem gut verschließbaren Deckel, der

Abbildung 55.



einen Handgriff auf seiner Oberseite besitzt, sowie ein Kübel mit einem Spundloch, durch welches das zu Wasser geschmolzene Eis von Zeit zu Zeit abgelassen werden kann. Der Kübel muß von entsprechender Größe sein, so daß man den Boden desselben erst mit einer Schichte Eis bedecken kann, darauf stellt man die

Gefrierbüchse, und wenn diese gefüllt, gut verschlossen ist, gibt man in den oberen noch leeren Raum ebenfalls klein geklopftes Eis; die leeren Seitenwände zwischen Büchse und Kübel werden gleichfalls mit Eis fest ausgefüllt, wobei man eine Handvoll Stein- oder Viehsalz dazwischen streut. Ehe man die zum Gefrieren bestimmte Masse in die Büchse einfüllt, soll diese etwa acht bis zehn Minuten früher in Eis gestellt und hiedurch gut gekühlt werden, was ein rasches Gefrieren der Masse bezweckt. Nachdem die Büchse gefüllt, ein paar Minuten noch gestanden, setzt man die Kurbel in Bewegung, oder beginnt mit der Hand, die Büchse am Griffe haltend, in gleichmäßigen Zügen (nach einer Seite) zu drehen. Nachdem man einige Minuten so gedreht hat, nimmt man einen hölzernen Spatel, hebt den Büchsendeckel der Gefrorenes-Maschine ab, löst mit dem Spatel das an den Büchsenwänden anhaftende Gefrorene ab, vermischt es mit dem übrigen, schließt die Büchse wieder und fährt fort zu drehen, bis das Eis vollkommen fest, dabei zart wie Butter, nicht krümmelig ist. Das Gefrorene muß öfters von der Wandung der Maschine abgestoßen werden, wenn es die nöthige Festigkeit bekommen soll. Dieses angenehme Erfrischungsmittel erhält nur ein schönes Ansehen durch die exacte Bereitung. Ebenso müssen alle Ingredienzien von vorzüglicher Güte sein.

Es gibt zwei Arten Gefrorenes:

1. Fruchtgefrornes;
2. Obers- oder Rahmgefrornes.

Die zweite Art des Gefrorenen gefriert schneller als jene mit Fruchtfaß, am längsten braucht Gefrorenes, dem Spirituosen beigelegt werden.

Über das Läuern und Kochen von Zucker, der bei der Gefrorenesbereitung nöthig ist, siehe unter Einsieden von Früchten.

Fruchtgefrornes.

Aprikosen oder Marillen. Man streicht 20 Stück entfernte, sehr reife Marillen durch ein feines Haarsieb, vermischt dieses Püree mit $\frac{3}{4}$ Kilo gekochtem Zucker und setzt den passierten Saft von 2 Citronen hinzu. Diese Bestandtheile werden gut durcheinander gerührt, in die Gefriermaschine (Becher) eingefüllt und dann fertig gemacht.

Ananas. Es wird eine schöne, frische Ananas geschält, die Schalen davon werden mit $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker eine Viertelstunde lang gekocht und dann durch ein Tuch passiert. In diesem Saft wird nun die in Schnitten getheilte Ananas 15 Minuten gekocht, sodann das Ganze zu einem Püree angerührt, der Saft von 2 Citronen dazu gepresst und alles in die Gefrierbüchse geschüttet.

Erdbeer. Es werden 2 Kilo frische Walderdbeeren durch ein sehr feines Haarsieb getrieben, mit gekochtem Zucker und dem Saft von 3 Citronen zusammengemischt, die Mischung in den Gefrierbecher gegeben und nach bekannter Art fertig gemacht.

In gleicher Weise wird bereitet:

Himbeergefrornes und

Ribisel- oder Johannisbeergefrornes.

Orangengefrornes. Von einer frischen Orange wird die Schale mit Zucker gut abgerieben und dieser im Gewichte von 25—30 Dekka eingekocht. Wenn er vollends erkaltet ist, wird er mit dem Saft von 4 Orangen und 1 Citrone gut zusammengemischt und in gleicher Weise wie bei den übrigen verfahren.

Citronengefrornes.

Apfelsinengefrornes.

Pfirsichgefrornes. Es werden je nach Maßgabe 10 bis 15 große, sehr weiche Pfirsiche entkernt und durch ein feines Haarsieb getrieben. Dieses Püree wird mit $\frac{3}{4}$ Liter gekochtem Zucker und dem Saft zweier Citronen vermischt. Ist dies geschehen, so kommt die Masse in den Gefrierbecher und wird gleich den übrigen beendet.

Obersgefrornes.

Banille. Es werden 30 Dekka Zucker mit 10 Eidottern schaumig geschlagen. Gleichzeitig wird eine Vanilleschote in 1 Liter süßem Obers gekocht, der Eierschaum dazu gerührt, bis die Masse ganz fein fließt; dann gießt man sie zum Erkalten ab und bringt sie in die Gefrierbüchse.

Chocolade. 25 Dekka feinste Chocolade werden mit gleichen Theilen Milch und Obers gut verschlossen gekocht. Nun läßt man es auskühlen, rührt dann 8—10 gut abgeschlagene Eierdotter hinein, treibt alles durch ein Haarsieb und läßt es gefrieren.

Kaffee. Feinster Mokka, circa 12 Deka, wird hellbraun geröstet und noch heiß im Mörser auf das feinste zerstoßen. Inzwischen werden 3 Liter süßes Obers und ebensoviel Milch mit 10 Deka Staubzucker zum Wallen gebracht und der fein geriebene Kaffee eingekocht. Man muß das Geschirr sehr gut zudecken, damit das Aroma nicht entweichen kann. Hat es einige Male aufgewallt, läßt man es gut auskühlen und passiert es sodann durch ein Tuch. Nun werden 10 gut abgeschlagene Eierdotter hineingerührt und das Ganze in der Gefrierbüchse beendet. Ebenso wird das Cacaogefrorene bereitet.

Eiskaffee. Es wird $\frac{1}{2}$ Liter starker, schwarzer Kaffee mit 25 Deka Staubzucker gut verrührt, dann mit $\frac{1}{4}$ Liter dickem Schlagobers vermischt in die Gefrierbüchse geschüttet. Der Eiskaffee wird in Gläsern serviert und obenauf ein Helm Schlagobers gesetzt.

Warme und kalte Getränke.

Eines der weitverbreitetsten Nahrungs- und Genußmittel der civilisierten Erde dürfte der Kaffee sein. Um einen guten, schmackhaften Kaffee zu bereiten, ist es erforderlich, die verschiedenen Qualitäten hinsichtlich ihrer Kraft und ihres Aromas zu kennen.

1. Mokka, erste Qualität, sehr stark, wird wegen seines lieblichen Geruches hauptsächlich zur Mischung einer anderen Sorte genommen, für sich allein verwendet ist er zu stark.

2. Menado und Ceylon, sind minder stark, dafür aber von außerordentlich feinem Geschmacke und haben große, gelbe Bohnen.

3. Perlkaffee, feinstes Aroma, minder starke Sorte.

4. Portorico, sehr feines Aroma, in der Kraft dem Mokka ähnlich, kleine, unansehnliche, weißgrüne Bohnen.

5. Gewöhnlicher Levante, eine Mischung aus größeren und kleineren Bohnen, viel Bruch enthaltend, gilt als mindeste Sorte.

Alle übrigen Sorten sind Mittelsorten und gleichen einander mehr oder weniger in der Stärke und dem Aroma.