

ihn zwischen zwey hölzernen Tellern gut aus. Wenn er auf einem Tuche ganz abgetrocknet ist, so stoßt man ein halbes Pfund solchen Spinat mit einem Pfunde Zucker in einem Mörser gut durch einander, breitet ihn dann leicht auf ein Sieb aus, und läßt ihn so dürr werden.

Damit aufgezuckte Torten sehen sehr gut aus.

## Crèmes, Sulzen und Gefrorenes.

### 782. Beste Art, die Hausenblase aufzulösen.

Nimm drey Loth zerklopfte Hausenblase, setze sie mit einem Seitel Wasser in einer kleinen Reim auf Kohlenfeuer, und rühre es fleißig um, bis sie zer-  
gangen; jetzt werfe ein Loth feinen gestoßenen Zucker hinein, lasse es gut sieden, schäume es ab, und seihe es durch eine Serviette.

### 783. Zucker, zum Gefrorenen zu läutern.

Der Zucker, wie man ihn zu mehreren Arten von Gefrorenen braucht, wird auf folgende Art geläutert: Stelle in einer breiten Reim drey Viertel-  
pfund Zucker mit einem Seitel Wasser auf Kohlen-  
feuer, schäume ihn fleißig ab, und siede ihn so lange, bis er sich wie ein Faden spinnt. Man kann auch ein Eyerklar zu Schnee schlagen und in den Zucker geben, damit er sich recht klärt, allein wenn derselbe gut abgeschäumt worden, ist es nicht nöthig.

### 784. Art die Gefrierbüchse zu behandeln.

Die zinnerne Büchse, in welche die Masse zum Frieren gegeben wird, wird mit ihrem Deckel ge-

schlossen, und in einen hölzernen Sechster gestellt, in welchem klein gehacktes und mit Salz bestreutes Eis sich befindet. Nun wird rings um die Büchse klein gehacktes Eis festgestoßen, gesalzen, und sodann der Deckel herabgenommen. Mit einem eigens hierzu gefertigten Gefrierlöffel rührt man die Masse unter einander, hält dann den Löffel an den Boden der Büchse mit der linken Hand, mit der rechten aber faßt man den Rand der Büchse, und sucht sie auf diese Art in eine kreiselnde Bewegung zu bringen. Von Zeit zu Zeit löst man die Masse, die sich an die Büchse ansetzt, los, verrührt alles unter einander, und dreht wieder die Büchse. Ist die Masse steif, wie Butter, und fein, dann schließt man die Büchse, und läßt sie mit Eis bedeckt stehen; ist die Masse aber klein gebröckelt, so muß das Gefrorne noch gut mit dem Löffel verarbeitet werden. — Ein Stückchen Salz, das in die Büchse fällt, verdirbt das Gefrorne.

### 785. Gebackener Crème.

Rühre Folgendes in einem Weidling gut ab: Fünf ganze Eier, sieben Eyerdotter, vier Loth gestoßenen Zucker, ein großes Seitel Obers, und etwas Vanille; seihe es durch ein Sieb, bestreiche eine Form mit Butter, fülle die Masse hinein, und wenn dieselbe eine halbe Stunde in Dunst gekocht worden, so stürze sie auf eine Schüssel; nach dem Auskühlen schneide dieselbe in fingerbreite Streifen, tauche diese in abgeschlagenes Ey, bestreue sie mit feinen Kipfelbröseln, und backe sie aus dem Schmalz.

Mit Zucker bestreuet gibt man diesen gebackenen Crème zur Tafel.

786. Maskirter Crème.

Bereite hierzu die Masse, wie zu dem gebackenen Crème, bestreiche die Form mit Schmalz, fülle die Masse hinein, und siede sie eine halbe Stunde lang in Dunst. Indessen lasse drey Loth Zucker mit einem Raffehbecher voll Wasser aufkochen, gib drey Zettel geriebene Chocolate hinzu, koche es unter beständigem Umrühren, bis die Chocolate einen Glanz bekommt; jetzt stürze den Crème aus der Form, übergieße ihn mit der Chocolateglace, und lasse es so zur Tafel tragen.

787. Sammt = Crème.

Lasse eine halbe Maß Obers mit acht Loth Zucker, einem Stück Zimmt und fein geschnittenen Limonieschalen aufkochen, rühre fünf Loth fein gestoßene Mandeln hinzu, passire alles durch ein Sieb in eine Porzellan = Schüssel, setze dann dieselbe in heiße Asche, bedecke sie mit einem Deckel, gib darauf ebenfalls heiße Asche, lasse ihn, wenn er fest geworden, auskühlen, und servire ihn sodann.

788. Chocolate = Crème.

Drey Seitel Obers sprudle mit sieben Eyerdottern und vier Loth Zucker gut ab, gib sieben Zettel fein geriebene Chocolate und etwas Vanille hinzu, stelle es an's Feuer, und sprudle es beständig so lange, bis es anfangen will aufzukochen. Jetzt nimm den Topf vom Feuer, fülle die darin befindliche Masse in eine Crème = Schale, und lasse es auf dem Eise sulzen.

Man gibt ihn gestürzt zur Tafel.

789. Biscoten = Crème in Dunst.

Rühre in einer Rein ein großes Seitel Obers mit

vier Kochlöffel voll Mehl und fünf ganzen Eiern gut ab, lasse es unter beständigem Umrühren am Feuer gut versieden, passire dieses Koch durch ein Sieb, und lasse es auskühlen.

Jetzt treibe einen Vierting Butter fein ab, verühre damit nach und nach fünf Loth Zucker, etwas Vanille, sieben Eyerdotter und das ausgekühlte Koch, mische den Schnee von drey Eyerklar hinzu, bestreiche eine Form mit Butter, belege sie zierlich mit Biscotten, fülle nun die Masse hinein, lasse alles eine halbe Stunde in Dunst sieden, und gib es sodann gestürzt zur Tafel.

#### 790. Kalter Kaffeh-Crème.

Zwölf Eyerdotter, ein Vierting gestoßener Zucker und eine halbe Maß Obers werden in einem Topfe auf Kohlenfeuer so lange gesprudelt, bis es dicklicht wird; nun schüttet man alles in einen Weidling, mischt ein halbes Loth aufgelösete Hausenblase und ein halbes Seitel rein abgesehener, starken, schwarzen Kaffeh hinzu, läßt alles durch ein Sieb passiren, füllt damit die Schale, läßt es auf dem Eise sulzen, und gibt es gestürzt zu Tische.

#### 791. Maraschino-Crème.

Sprudle in einem Topfe sechs Loth fein gestoßenen Zucker mit sechs Eyerklar, rühre ein Seitel Obers und ein halbes Seitel Maraschino-Rosoglio hinein, sprudle nun alles am Kohlenfeuer so lange, bis es aufsteigt. Nun läßt man es in einer Form sulzen, und gibt es gestürzt zur Tafel.

#### 792. Holländerthee-Crème.

Wird wie der Kaffeh-Crème gemacht; nur

nimmt man hierzu statt Kaffeh ein halbes Seitel starken abgeseihten Holländerthee.

**793. Obers = Crème.**

Eine halbe Maß Obers lasse mit etwas Vanille und einem Viertel Zucker aufkochen, seihe es durch ein Sieb, vermische es mit einer halben Maß kalten Obers, sprudle achtzehn Eyerdotter damit ab, und lasse es unter beständigem Umrühren auf Kohlenfeuer dick werden. Jetzt gibt man es in eine Schüssel, läßt es stocken, und gibt es dann zur Tafel.

**794. Limonie = Crème.**

Koche die Schalen von acht Limonien in einer halben Maß weißen Wein sehr weich, und passire alles durch ein Haarsieb.

Indessen sprudle zwanzig Eyerdotter mit einem Pfunde gestiebten Zucker und dem Saft von acht Limonien gut ab, gieße das Durchpassirte recht warm hinzu, gib alles in eine Porzellan = Schüssel, setze dieselbe in heiße Asche, und rühre es beständig um, bis es dick wird. Abgekühlt gibt man ihn zur Tafel.

**795. Obers = Chateau.**

Sprudle in einem Topfe ein Seitel Obers mit drey Loth gestoßenem Zucker, etwas Vanille und sechs Eyerdotter gut ab, stelle es über Kohlenfeuer, und sprudle beständig so lange, bis der Obers = Chateau in die Höhe steigt.

**796. Chocolate = Chateau.**

Wird wie der Obers = Chateau gemacht; nur sprudelt man zwey Zettel geriebene Chocolate damit ab.

797. Wein-Chateau.

Sprudle ein Seitel Wein mit acht Eyerdottern und einem Viertel Zucker und etwas Vanille ab, setze es zu Kohlenfeuer, und sprudle beständig, bis der Chateau dick wird.

798. Warmer Kaffeh-Crème.

Gib sechs Loth geriebenen Kaffeh in einen Topf, übergieße ihn mit einer halben Maß siedenden Obers, und lasse ihn gut zugedeckt sich setzen. Jetzt werden neun Dotter mit sechs Loth gestoßenem Zucker abgerührt, das Obers von dem Kaffeh abgeseiht, und mit den Eyerdottern abgesprudelt; das Ganze nun am Kohlenfeuer so lange gesprudelt, bis es dick geworden. Jetzt wird es auf eine Schüssel gegeben und servirt.

799. Französischer Crème.

Reibe zuerst von drey Citronen die gelbe Schale mit Zucker ab. Jetzt sprudle zwölf Dotter mit den zwölf Loth abgeriebenen Zucker und dem Saft von drey Citronen in einem Topfe, stelle es an Kohlenfeuer, und sprudle es da so lange, bis es dick wird und aufsteigt. Jetzt gib ihn in eine Schüssel, bestaube ihn mit feingestossenem Zucker, halte eine glühende Schaufel ganz nahe daran, damit er braun wird, und trage ihn dann schnell zur Tafel.

800. Obersfaum.

Nimm eine halbe Maß Schlagobers, schlage es mit der Schneeruthe in einem Weidling zu einem so festen Faum, daß er aus dem umgestürzten Weidling nicht herausfällt. Jetzt mische mit der Schneeruthe fein gestoßenen, durchgeseihten Zucker hinzu, bis es süß ist, gib alles auf eine Schüssel und stecke feine Biscoten hinein.

**801. Obersfaum mit Rhum.**

Mache es wie das Obige, nur rühre zuletzt einige Kaffeelöffel voll Rhum behutsam hinzu, und gib es schnell zur Tafel.

**802. Bitterer Mandel-Crème.**

Zwey Loth abgezogene bittere Mandeln werden fein gestoßen, und mit einer halben Maß Obers aufgekocht. Setzt sprudle ein halbes Seitel Obers mit zehn Dottern, einem ganzen Ey und sechs Loth Zucker gut ab, rühre das kochende Obers sammt den Mandeln nach und nach hinzu, gieße alles in eine Form, und lasse es in Dunst dick einkochen.

Mit Zucker und fein geschnittenen Pistazien bestreuet kommt es zur Tafel.

**803. Vanille = Crème.**

Bereite einen Obers = Crème und würze ihn stark mit Vanille.

**804. Erdbeeren = Crème.**

Eine Maß gutes Schlagobers sprudle mit fünfzehn Dottern gut ab, gib so viel geseibten Zucker hinzu, damit es recht süß wird, rühre drey Loth aufgelöste Hausenblase darunter, und lasse es nun am Kohlenfeuer unter beständigem Umrühren dick werden.

Indessen zerquetsche zwey Pfund frische Erdbeeren, passire sie durch ein Sieb, färbe sie hochroth mit Alkermessaft, und wenn das Obers ganz ausgekühlt ist, so vermische die passirten Erdbeeren gut damit, fülle mit dieser Masse eine Form, und gib selbe auf's Eis.

**805. Wein = Sulz.**

Ein und eine halbe Maß guten weißen Wein lasse

mit Zimmt, Ingwer, Gewürznelken und Safran (alle diese Gewürze werden locker in ein Stück Leinwand gebunden) gut verkochen, gib drey Loth Hausenblase hinein, und wenn diese unter beständigem Umrühren aufgelöst ist, so gibt man noch zwey Pfund fein gestoßenen Zucker und den Saft von vier Pomeranzen und vier Limonien hinzu, bindet eine Serviette über die Lehne eines Stuhles, läßt die Flüssigkeit durchfiltriren, seihet sie nochmahls durch eine Serviette, und füllet nun damit eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, welche dann auf's Eis gesetzt wird.

Man kann die Flüssigkeit mit Alkermesssaft roth färben, oder auch die Form nur zum Theil mit gelber Weinsulz füllen, und wenn diese gestockt ist, eine Lage rothe Sulz darauf geben u. s. f. abwechselnd; auch gibt man eingesottene Früchte zwischen die Schichten.

### 806. Gewürz = Sulz.

Ein und eine halbe Maß weißen Wein verkoche gut mit dem Saft von drey Pomeranzen und drey Citronen, mit dreyßig Gewürznelken, ein Paar Stücken Ingwer, zwanzig Pfefferkörnern, fünf Löffel voll Bertramessig und zwey Loth Zimmt, lasse darin unter beständigem Umrühren drey Loth Hausenblase auflösen, und verfare ferners damit wie mit der Weinsulz.

Die Form wird damit nicht auf ein Mahl ganz voll gefüllt, sondern wenn darin die Sulz ungefähr zwey Finger hoch gestockt ist, so streue Blumen oder einen Kranz von fein geschnittenen Mandeln und Distazien darauf, gib wieder Sulz darüber, lasse



sie stocken, streue wieder Mandeln und Pistazien darauf, und so fort, bis die Form voll ist.

**807. Ananas = Sulze.**

Nimm eine Ananas, reibe das Gelbe mit Zucker ab, schneide sie auf und drücke den Saft heraus, von vier Limonie und vier Pomeranzen nehme den Saft dazu, dann drey Seitel guten Wein und ein Seitel Wasser, vier und zwanzig Loth gestoßenen Zucker, vier Loth aufgelöste Hausenblasen, dieses zusammen verrühre gut, seihe es durch eine Serviette, setze es auf Eis, und lasse es sulzen.

**808. Vanille = Sulz.**

Gib acht Eyerdotter in eine Pfanne, acht Loth gestoßenen Zucker, rühre beydes eine Viertelstunde ab, gib drey Halbe Obers, etwas Vanille dazu, setze es auf Kohlenfeuer, und rühre es, bis es dick wird; es darf nicht sieden, sonst fließt es zusammen; gib es in einen Weidling, drey Loth Hausenblasen dazu, rühre es gut, seihe es durch ein Sieb, gib es in eine Sulzschale, stelle es auf Eis, lasse es sulzen, dann gib es zu Tische.

**809. Kaffeh = Sulz.**

Wird eben so gemacht wie Vanille = Sulz, nur unter das Obers wird ein starker schwarzer Kaffeh gemengt.

**810. Chocolate = Sulz.**

Eben so wie die Vanille = Sulz, vier Zelteln Chocolate werden in Milch aufgelöst, und darunter gegeben.

**811. Pomeranzen = Sulze.**

Nimm zwölf Pomeranzen und zwey Limonien,

reibe mit Zucker das Gelbe ab, drücke den Saft aus, gib eine halbe Wein, eine halbe Wasser, vier und zwanzig Loth gestoßenen Zucker, vier Loth aufgelöste Hausenblasen hinzu, verrühre alles zusammen gut, gib es dann auf die Sulzschale, stelle es auf Eis, lasse es sulzen, dann gib es zur Tafel.

**812. Limonien = Sulze.**

Wird eben so gemacht, nur kommen anstatt zwölf Pomeranzen so viele Limonien und zwey Pomeranzen hinzu.

**813. Beilchen = Sulz.**

Bereite sie wie die Pomeranzen = Sulz; statt des Pomeranzensaftes gib aber Beilchensaft (aus der Apotheke) hinein.

**814. Himbeer = Sulz.**

Zerquetsche in einem Weidling anderthalb Maß Himbeeren, übergieße sie mit einer halben Maß gutem weißen Wein, und lasse alles acht Stunden an einem kalten Orte ruhig stehen.

Löse nun fünf Loth Hausenblase in einer halben Maß Wasser auf, koche damit ein Pfund gesiebten Zucker, und schäume ihn ab, bis die Flüssigkeit klar ist; lasse es gut auskühlen, vermische damit den Saft, der sich über den Himbeeren gesammelt hat, seihe alles gut durch, färbe es mit Alkermesensaft, und lasse es sulzen.

**815. Johannisbeeren = (Ribisel =) Sulz.**

Wird wie die Himbeerensulz gemacht; statt ein Pfund nimm aber anderthalb Pfund Zucker dazu.

**816. Weichsel = Sulz.**

Wird wie die Himbeerensulz gemacht.

817. Marillen = Sulz.

Schäle zwanzig reife Marillen, nehme die Kerne heraus, und koche sie in einem Großseitel guten Wein mit dreyßig Loth Zucker, dem Saft von einer Pomeranze und zwey Citronen, etwas Zimmt und einer halben Maß Wasser recht weich, wobey man immer den entstehenden Schaum abnimmt.

Indessen löset man fünf Loth Hausenblase in einem Seitel Wasser auf, verrührt sie mit den Marillen, preßt alles durch ein Tuch, rührt es dann gut durch einander, füllt damit die Form, und läßt sie auf dem Eise sulzen.

818. Pfirsich = Sulz

und

819. Aepfel = Sulz.

Beide werden auf dieselbe Art wie die Marillen = Sulz bereitet.

820. Punsch = Sulz.

Löse fünf Loth Hausenblase in Wein auf. Indessen seihe den Saft von zwey Pomeranzen und zehn Limonien durch ein Tuch, verrühre damit ein Glas Rhum, eine Maß Holländerthee und so viel Zucker, bis es süß ist, vermische damit die aufgelöste Hausenblase, seihe alles durch ein Tuch, und lasse es in der Form sulzen.

821. Blanc-manger mit Zimmt-, Vanille-, Limonie-, Pomeranzen- oder Maraschino-Geruch.

Lasse eine Maß Obers mit ganzem Zimmt oder ein Paar Stückchen Vanille gut versieden; indessen stoßt man ein Pfund abgezogene süße Mandeln im

Mörser, bespritzt sie dabey fleißig mit Wasser, damit sie nicht öhlicht werden, mische selbe in das kochende Obers, gibt so viel Zucker hinein, als man es süß haben will, und läßt alles gut versieden; zuletzt rührt man vier Loth in etwas Wasser aufgelöste Hausenblase hinzu, seihet und drückt zweymahl alles durch ein Tuch, füllt damit die Form, und stellt selbe auf's Eis.

Beym Anrichten schlägt man um die Form in siedendes Wasser getauchte Tücher, stürzt dann die Masse auf eine Schüssel, und verziert es mit fein geschnittenen Pistazien; auch kann man etwas von dieser Masse in einer Schale mit Alkermesfaß roth färben, es sulzen lassen, dann fein hacken, und Obiges damit verziern.

Soll die Sulz nach Pomeranzen oder Limonien riechen, so reibe den Zucker damit ab; will man aber einen Maraschino-Geruch, so mischt man zuletzt in das überkühlte Obers ein Paar Gläschen von diesem Liqueur.

## 822. Vanille = Gefrorenes auf eine Maß.

Nimm zwölf Eyerdotter und ein ganzes Ey, dreyzehn Loth gestoßenen Zucker, gib dieses in eine Pfanne, und rühre es eine halbe Stunde ab, schütte eine Maß gutes Obers darauf, gib es auf Kohlenfeuer, und rühre es so lange bis es dick wird, es darf aber nicht sieden, sonst fließt es zusammen, seihe es durch ein Sieb, lasse es auskühlen; gib es in die gehörige Gefrierbüchse, wenn es anfängt dick zu werden, so gib ein Quentchen gestoßenen Vanille hinein, rühre es mit dem gehörigen Löffel gut unter einander, drehe die Büchse schnell, und rühre es öfter mit dem Löff-

fel um, damit es nicht eisig wird, schlag es fein ab, und dann gib es zu Tische.

823. Kaffeh = Gefrornes.

Wird eben so gemacht wie das Vanille = Gefrornes. Man nimmt eine Halbe Obers und eine Halbe schwarzen klaren Kaffeh.

824. Grüne Brunnkress = Sulz.

Drey Viertel Pfund Zucker reibe mit den Schalen von zwey Pomeranzen und fünf Limonien ab, schütte darüber drey Seitel weißen Wein, gib zwey Loth aufgelösete Hausenblase dazu, und lasse alles gut aufkochen. Indessen stoße frische Brunnkress im Mörser, presse den Saft durch ein Tuch, seihe nun den Wein in einen Weidling, drücke den Saft von zwey Pomeranzen und einer Limonie hinzu; gib so viel Brunnkresssaft, bis es eine schöne grüne Farbe hat, seihe alles durch eine Serviette, und lasse es in porzellanenen Sulzschüsseln sulzen.

825. Chocolate = Gefrornes.

Eine halbe Maß Obers lasse mit fünf Zelteln geriebener Chocolate und etwas Vanille aufkochen; indessen sprudle sechs Eyerdotter mit vier und zwanzig Loth Zucker ab, rühre sie unter das Obers, und lasse es unter beständigem Umrühren so lange am Kohlenfeuer, bis es dick wird. Nun streiche die Masse durch ein Haarsieb, und gib sie in die Gefrierbüchse.

826. Limonie = Gefrornes.

Nimm zehn Limonien und zwey Pomeranzen, reibe das Gelbe mit Zucker ab, drücke den Saft aus, gib dieses in einen Weidling, eine Halbe geläuterten Zucker und eine Halbe Wasser; dann nimm so

viel Saffranwasser hinzu, daß es eine gelbe Farbe bekommt, rühre diese Masse gut durcheinander, seihe es durch ein Sieb und gib es in die Gefrierbüchse zum gefrieren.

NB. Pomeranzen-Gefrornes wird auf eben diese Art gemacht, nur kommen zehn Pomeranzen und zwey Limonien dazu.

### 827. Butter = Gefrornes.

Sprudle einen Vierting mit Pomeranzen oder Citronen abgeriebenen und gestoßenen Zucker mit sechs Eyerdottern fein ab, sprudle nach und nach dazu eine halbe Maß kochendes Obers, lasse es unter beständigem Rühren am Kohlenfeuer etwas dick werden; passire alles durch ein Haarsieb, und gib es in die Gefrierbüchse.

### 828. Maraschino = Gefrornes.

Sprudle fünfzehn Eyerdotter mit acht Loth Zucker ab, welcher zuvor auf Limonieschalen abgerieben wurde; nun sprudle eine halbe Maß abgekochtes und ausgekühltes Obers damit ab, lasse es unter beständigem Rühren am Kohlenfeuer dick werden, passire es durch ein Haarsieb, und gib es in die Gefrierbüchse.

Wenn die Masse zu stocken beginnt, so verrühre damit ein halbes Seitel Maraschino = Liqueur.

### 829. Gebrennten Zucker = Gefrornes.

Sprudle fünf Eyerdotter mit einer Maß Obers ab, und lasse es unter beständigem Rühren am Kohlenfeuer aufsteden. Indessen siede acht Loth Zucker, bestreiche ein Blech mit Mandelöhl, gib den Zucker, wenn er braun geworden, darauf, lasse ihn auskühlen, und sobald das Obers siedet, nimm es vom Feuer, gib nach Belieben sogleich von dem gebrenn-

ten Zucker hinein, und rühre es bis zum Ausfühlen fleißig um. Nun macht man es mit gestoßenem Zucker nach Gusto süß, passirt alles durch ein Haarsieb, und gibt es in die Gefrierbüchse.

**830. Ananas = Gefrorenes.**

Nimm zwey Ananas, reibe das Gelbe mit Zucker ab, schneide die Ananas entzwey, und drücke den Saft gut aus, nimm von vier Limonien und drey Pomeranzen den Saft hinzu, dann eine Halbe geläuterten Zucker und eine Halbe Wasser, ein wenig Safranwasser, seihe es dann durch ein Sieb, und gib es zum Gefrieren.

**831. Himbeer = Gefrorenes.**

Nimm von vier Pomeranzen und vier Limonien den Saft aus, gib ein großes Seitel Himbeersaft, ein Seitel Wasser, eine Halbe geläuterten Zucker, ein wenig Alkermesssaft, damit es schön roth wird, rühre es gut untereinander, seihe es durch ein Sieb, dann gebe es zum Gefrieren.

**832. Kirschen = Gefrorenes.**

Wird eben so gemacht.

**833. Weichsel = Gefrorenes.**

Wird gleichfalls so gemacht.

**834. Pfirsich = Gefrorenes.**

Nimm ein Seitel Pfirsichsaft, ein Seitel geläuterten Zucker und vier Limonien und von zwey Pomeranzen den Saft, ein wenig Wasser und ein wenig Safranwasser, mische alles gut untereinander, seihe es durch ein Sieb, und gib es zum Gefrieren.

**835. Marillen = Gefrorenes.**

Wird eben so wie Pfirsich = Gefrorenes gemacht.

## 836. Ribisel-Gefrornes.

Zerdrücke die Ribisel (Johannisbeeren) in einem Weidling, und seihe den Saft davon ab. Auf ein Pfund Ribiselsaft nimm ein und ein halbes Pfund Zucker, siede ihn mit einem Seitel Wasser, schaume ihn fleißig ab, und wenn er sich spinnt, drücke den Saft von vier Limonien hinein, und lasse unter beständigem Umrühren es auskühlen. Nun wird der Ribiselsaft dazu gemischt, und dann alles in die Gefrierbüchse gegeben.

Das Erdbeer- und Maulbeer-Gefrornes wird auf dieselbe Art gemacht; nur kann man dazu viel weniger Zucker nehmen.

## 837. Punsch = Gefrornes.

Ein halbes Pfund Zucker reibe mit der gelben Schale von zwey Pomeranzen und drey Limonien ab, lasse ihn mit einem halben Seitel Wasser unter fleißigem Abschaumen bis zum Spinnen kochen, drücke den Saft von zwey Pomeranzen und sieben Limonien hinein; seihe dann alles durch, und gib es in die Gefrierbüchse. Während dem Rühren wird nach und nach ein Gläschen Rhum darunter gegeben.

## B e r e i t u n g

## kalter und warmer Getränke

u n d

## verschiedener Essenzen.

## 838. Kaffeh.

Die nicht zu schwarzbraun gebrannten Kaffehbohnen werden nach dem Auskühlen gemahlen. Nun läßt