

Dritte Abtheilung.

Verschiedene Arten Gefrorenes zu machen.

1. Nelken-Gefrorenes.

Eine Hand voll Nelkenblätter wird in einem Mörser sehr rein gestossen, und unter eine Ranne Wasser gemischt. Man wirft ein halb Pfund Zucker dazu, und wenn er geschmolzen ist, so gießt man das Wasser drey bis viermal um, schüttet es hernach durch ein enges Sieb, und von da in einen Eistopf, worinnen man es auf dem Eise gefrieren läßt.

2. Pfirschen-Gefrorenes.

Acht recht reife schöne Pfirschen werden mit der Hand zerdrückt, und ein Schoppen Wasser dazu genommen, worinnen sie eine oder zwei Stunden weichen. Dann drückt man sie durch ein Haarsieb, ohne sie zu rütteln, damit

mit aller Saft heraus gedrückt wird, giebt ein halbes Pfund Zucker dazu, und setzt sie aufs Eis.

3. Gefrorenes von Pavi- Pflrschen, in welchen das Fleisch sich nicht vom Kernen ablöset.

Man nimmt acht recht reife solcher Pflrschen, schneidet das Fleisch davon sehr klein, und setzt es in eine Kanne Wasser aufs Feuer, daß es etwa 12 Sode thut. Hernach gießt man es durch ein Sieb, um so viel Saft davon zu haben, als möglich ist, giebt ein halb Pfund Zucker dazu, und wenn es geschmolzen ist, setzt man es, wie gewöhnlich, aufs Eis.

4. Gefrorenes von sauern Weinbeeren.

Ein Pfund solche Beeren wird gestossen, damit aller Saft heraus kömmt, und durch ein sehr enges Sieb gegossen. Dazu giebt man ein Pfund Zucker, und anderthalb Schoppen Wasser. Wenn der Zucker geschmolzen ist, so wird alles zusammen durchgeseigt, und in einem Eistopfe aufs Eis gesetzt, daß es gefriert.

5. Granaten- Gefrorenes.

Man wählt sich Granat-Äpfel, die recht rothe Körner haben; sind sie groß, so braucht man nur 3 Stücke. Die Körner davon stößt man in einem Mörser, giebt sie hernach in ein Gefäß, schüttet eine Kanne Wasser, nebst drey Viertelpfund Zucker dazu, läßt dieses eine gute Viertelstunde beysammen stehen, gießt es drey bis viermal aus einem Gefäße in das andre, läßt es durch ein enges Sieb laufen, und setzt dieses Wasser in einem Eistopfe auf Eis, daß es gefriert.

6. Gefrorenes von Berberiß-Beeren.

Eine Kanne Wasser wird auf Feuer gesetzt. Wenn dieses warm ist, so wirft man zwei Hände voll rothe und reife Berberiß- oder Sandrach Beeren hinein, und läßt sie mit einem Pfunde Zucker bis sechs Sode thun. Hernach nimmt man es ab, und läßt es weichen, bis das Wasser den Geschmack und die Farbe von den Beeren an sich genommen hat. Hernach gießt man es durch ein enges Sieb, und läßt es auf dem Eise gefrieren.

7. Gefornes von Citronen.

Aus sechs Citronen drückt man den Saft in anderthalb Schoppen Wasser, giebt die außwendige Schaale klein geschnitten und drey Viertelpfund Zucker dazu, läßt es zusammen eine gute Stunde lang sich durchziehn. Dann geht es durch ein Sieb, und wird in einem Eistopfe aufs Eis gesetzt, daß es gefriert. Wenn dieses nicht aufs Eis gebracht, sondern gleich lauter getrunken wird, so heißt es Limonade.

8. Gefornes von Bigarraden oder sauren Pomeranzen, die um und um voll Spizen und Ecken sind.

Aus acht grossen Bigarraden, die viel Saft haben, wird der Saft in eine Kanne Wasser gedrückt. Sind sie klein, so nimmt man so viel Früchte, daß es den Saft von acht grossen ausmacht. Man giebt ferner etwas klein geschnittene äusserliche Schaale nebst anderthalben Pfunde Zucker dazu, läßt alles zusammen eine Stund lang weichen, gießt es hernach durch ein enges Sieb, saßt es in einem Eistopfe, und läßt es auf dem Eise gefrieren.

9. Ge

9. Gefrorenes von süßen Pommeranzen.

In eine Kanne Wasser wird aus sechs süßen Pommeranzen der Saft gedrückt, und die klein geschnittene äußerliche dünne Schale, nebst drey Viertelfund Zucker dazu gegeben. Dieses muß sich eine Stunde lang durchziehen, wird durch ein enges Haarsieb, und darnach in einen Eistopf gegossen, in welchem es auf dem Eise gefriert.

10. Gefrorenes von Choccolade.

Uderthalb Schoppen Raam und ein halber Schoppen Milch läßt man mit drey Viertelfund Zucker kochen. Dann setzt man ein halb Pfund Choccolade mit Wasser über das Feuer, daß sie darinnen zergeht, und rührt mit einem hölzernen Löffel darinnen, bis sie ganz dünne wird. Alsdann mischt man vier Eyerdotter unter den Raam und die Milch, gießt alles zusammen in die Choccolade, und läßt es in einem Gefässe stehen, bis man es auf das Eis setzen will.

11. Gefrorenes von Raam oder Obers.

Es wird eine Kanne Raam gesotten, und
dar

darauf ein halbes Duzend süsse Mandeln dazu gegeben, die in dem Raame etwa zween Eode thun. Nach diesem nimmt man es vom Feuer, und giebt ein wenig Pomeranzen-Blüthenwasser und dergleichen Conserve, wenn man sie hat dazu. Ferner reibt man eine frische Citrone auf einem halben Pfunde Zucker ab, und wirft ihn in den Raam, läßt dieses zusammen eine Viertelstunde sich durchziehen, gießt es durch ein Haarsieb, schüttet es in einem Eistopf, doch nicht eher, als bis es auf dem Eise gefrieren soll.

12. Gefrorenes von Caffee.

Man läßt 6 Unzen Caffee in einem Schoppen Wasser zwey bis drey mal aufwallen. Wenn er sich gesetzt hat, so gießt man das Lautere ab, und läßt es mit anderthalb Schoppen guten Raam und drey Viertelsfund Zucker ungerührt kochen, bis der dritte Theil davon eingekocht ist. Dann wird es abgenommen, und in einer Schüssel auf die Seite gesetzt, bis es auf dem Eise gefrieren soll.

13. Gefrorenes von Zimmet.

In eine Kanne laulichtes Wasser wird ei-

ne Unze Zimmet gegeben, welchen man eine Stunde lang darinnen weichen läßt. Hernach setzt man es aufs Feuer, läßt es einen Sod thun, nimmt es wieder ab, und setzt es in einem wohl zugedeckten Gefäße auf die heiße Asche, giebt drey Viertelpfund Zucker dazu, und läßt es noch eine Stunde so stehen, daß es sich durchzieht. Dieses Wasser seicht man durch, und gießt es in einen Eistopf, woinnen es auf dem Eise gefriert.

14. Gefrorenes von Wachholder.

Eine Handvoll zerquetschte Wachholzbeeren werden mit etwas Zimmet und einem halben Pfunde Zucker in eine Kanne Wasser gegeben, und aufs Feuer gesetzt, daß es bensammen fünf oder sechs Sode thut; dieses wird, hernach durchgeieigt, in einen Eistopf gegossen, und aufs Eis gesetzt, daß es gefriert.

15. Gefrorenes von Anis.

Man weicht etwas Anis in eine Kanne laulichtes Wasser, nebst drey Viertelpfund Zucker ein. Man muß es öfters kosten, damit das Wasser nicht gar zu stark nach Anis schmeckt.

Wenn

Wenn es einen hinlänglichen Geschmack hat, so gießt man es durch ein enges Sieb, schüttet es in einen Eistopf, und läßt es auf dem Eise gefrieren.

16. Gefrorenes von Koriander.

Eine kleine Handvoll Koriander wird zerdrückt, und in eine Kanne warmes Wasser eingeweicht. Wenn es fast kalt ist, so giebt man ein halbes Pfund Zucker dazu, rührt es gut durcheinander, läßt es durch ein enges Sieb gehen, und schüttet es in den Eistopf, worinnen es aufs Eis gesetzt wird.

17. Gefrorenes von Erdbeeren.

Um anderthalb Kannen Gefrorenes von Erdbeeren zu machen, nimmt man ein halbes Pfund Erdbeeren, und ein halb viertel Pfund rothe Johannisbeeren. Diese zerquetscht man zusammen in einem irdenen Gefäße, giebt ein halbes Pfund Zucker und ein Quart Wasser dazu, und läßt es eine Viertelstunde stehen. Das Wasser hiervon seiget man sofort durch ein feines Tuch, und wenn es das erstemal nicht hell wird, so wiederhollet man diese Arbeit etliche mal;

mal; alsdann giebt man es in einen Napf, bis man es aufs Eis setzen will.

18. Gefrorenes von Himbeeren.

Man zerquetscht ein Körbchen Beeren in einer irdenen Schüssel, giebt anderthalb Quart Wasser nebst einem halben Pfunde Zucker dazu. Man rühret alles wohl untereinander, und seiget es durch. Nach diesem Verhältnisse muß man sich richten, man mag so viel machen, als man will. Alsdann läßt man es in einem Eistopfe auf dem Eise gerinnen.

19. Gefrorener Käse von Himbeeren.

Man zerdrückt ungefähr ein Pfund gute Himbeeren in einem Napfe wohl, und mengt unter dieselben ein Quart Obers, mit etwa drei Viertelsfund Zucker. Nachdem es eine Stunde lang beisammen gestanden hat, treibt man es durch ein Sieb, gießt es in einen Eistopf, und läßt es auf dem Eise erfrieren. Sobald das Obers gefroren ist, so nimmt man es in Arbeit, und giebt es in die Käseformen; in diesen wird es wieder aufs Eis gesetzt, bis es auf die Tafel kommen soll.

20. Gefrorenes von Jesmin.

Eine Handvoll rein gelesene Jesminblüthen werden sehr wohl gestossen, aus dem Mörser in ein Quart Wasser gegeben, und ein halbes Pfund Zucker dazu geschüttet, womit man sie aufs beste vermengen muß. Wenn der Zucker zerschmolzen, so läßt man es durch ein sehr dichtes Haarsieb laufen; alsdann wird es in einem Eistopfe aufs Eis gesetzt, daß es gefriert.

21. Gefrorenes von Johannisbeeren.

Man nimmt zwei Pfund Johannisbeeren und ein Pfund Himbeeren zusammen in einen Topf, lasse sie zugedeckt drei bis viermal aufsieden, und bringe sie hernach in ein Sieb, daß der Saft davon ablaufen kann. Diesen eige man durch, und lasse darinnen andert-
halb Pfund Zucker über dem Feuer zergehen; man giesse ferner eine Kanne Wasser dazu, lasse es zusammen in dem Napf kalt werden. Hernach schütte man das Johannisbeerwasser in einen Eistopf, und lasse es über dem Eise gefrieren. Sind keine frische Johannisbeeren zu haben, wenn es etwa außer der Zeit ist, so nimmt man nach Maßgabe der Menge, die
man

die man machen willens ist, ein oder zwei Löffchen in Gallerte von Johannisbeeren mit Himbeeren vermischt, und giebt dieselben in warmes Wasser, damit sie desto leichter zergehen, drückt sie mit einem Rührlöffel durch ein Sieb, giebt Zucker, und wenn sie nicht Farbe genug hat, ein wenig Cochenille dazu, und macht das Gefrorne auf schon gemeldete Art fertig.

22. Gefrorenes von Jonquillen.

Eine Handvoll Blätter von solchen Blumen werden in einem Mörser sehr fein gestossen, herausgenommen, und nebst einem halben Pfund Zucker in ein halb Maß Wasser gemengt. In solcher Verfassung steht es eine halbe Stunde, und wird nach diesem durch ein Tuch gegossen, in einem Eistopf gegeben, und aufs Eis gesetzt, daß es gefriert.

23. Gefrorenes von Kirschen.

Eine Kanne Kirscheneis zu machen, werden anderthalb Pfund Kirschen ohne Kerne und Stengel in einer irdenen Schüssel zerquetscht; anderthalb Kannen Wasser dazu gegossen, und

die Kirschen recht wohl darunter vermischt. Hernach läßt man sie durch ein Sieb gehen, und giebt ein halbes Pfund Zucker hinein. Sobald der Zucker zerschmolzen ist, bringt man sie in einen Eistopf, daß der Syrup auf dem Eise gerinnet.

24. Gefrorenes von Pomeranzenblüthen.

Man pflückt von den Pomeranzenblüthen die Blätter ab, stößt eine Handvoll davon sehr fein in einem Mörser, und rührt sie hernach in einer Kanne laulichtes Wasser. Dazu wirft man ein halbes Pfund Zucker; und wenn dieser zerschmolzen ist, so gießt man das Wasser drey bis viermal aus einem Gefäße in das andre; hernach läßt man es durch ein reines Haarsieb laufen, schüttet es in einen Eistopf, und läßt es auf dem Eise gerinnen.

25. Gefrorenes von Rosen.

Man nimmt Roseneßenz; unter Wasser und Zucker. Blühen die Rosen, so wird so viel, als man zweimal mit drey Fingern fassen kann, sehr rein gestossen, und in eine Kanne Wasser gemischt. Ferner schüttet man dazu ein
halbes

Halbes Pfund Zucker, und läßt es eine halbe Stunde stehen, daß es sich durchzieht, darnach gießt man es in ein Sieb, giebt es in einem Eistopf, und läßt es gefrieren.

26. Gefrorenes von Weilschen.

Man stößt eine gute Handvoll Weilschenblätter sehr klar in einem Mörser, mischt sie hernach in eine Kanne heißes Wasser, und läßt darinnen ein halbes Pfund Zucker zerschmelzen. Wenn es eine halbe Stunde lang gestanden hat, so wird das Wasser durch ein Tuch gegossen, und aufs Eis gesetzt, daß es gerinnt.

27. Gefrorenes Käse von Erdbeeren.

Man nimmt ein Körbchen mit Erdbeeren, die man wohl reiniget und zerquetscht; mit diesen vermengt man eine halbe Maas Raam und drey Viertelpfund Zucker, läßt alles eine Stunde beisammen, schüttet es darnach durch ein Sieb, und setzt diesen Raam in einem Eistopfe aufs Eis, daß er gefrieret. Wenn er gefroren ist, so verfährt man damit auf die gewöhnliche Art, bringt ihn nach der Durcharbeitung aus dem Eistopfe in die Käseformen,

und setzt diese auf Eis, damit sie gefroren bleiben, bis man sie auftragen will. Alsdann taucht man die Formen so tief in warmes Wasser, als die Höhe des Käses darinn ist, damit er sich leicht ablöst, deckt hierauf die Schüssel oder Teller, womit er aufgetragen werden soll, auf die Forme, und kehrt beides miteinander um.

28. Gefrorener Käse mit Raam.

Man nimmt eine Kanne guten Raam, läßt ihn auf dem Feuer einen oder zweien Sode thun, hebt ihn wieder ab, und quirlt vier Eyerdotter hinein, denen der fruchtbarmachende Theil genommen ist. Ferner reibt man auf einem halben Pfunde Zucker die gelbe Schale von einer guten frischen Citrone ab, und giebt ihn in den Raam, setzt ihn auf das Feuer, und läßt ihn unter beständigen Umrühren fünf bis sechs Sode thun. Dann wirft man einen Eßfel voll Pomeranzenblüthenwasser, ein halbes Duzend gestoffene süße Mandeln, und ein wenig Conserve von Pomeranzenblüthen, wenn man dergleichen hat, hinein, und läßt es zusammen durch ein Haarsieb gehen. Dieser Raam wird hernach in einem Eistopfe aufs Eis gesetzt,
 das

daß es gefriert. Nach diesem wird er wie ein anderes Eis durchgearbeitet, aus dem Eistopfe in eine Käseform gegeben, und wieder aufs Eis gesetzt, daß er sich erhält, bis es Zeit ist, ihn auf die Tafel zu setzen. Alsdann taucht man die Form in warmes Wasser, wie im vorhergehenden.

29. Gefrorenes in Gestalt der Butter.

Eine Kanne guter Raam wird gesotten, und wenn er einen Sod gethan hat, so wirft man ein halbes Pfund Zucker hinein, auf welchem die gelbe Schaafe von einer Citrone abgerieben ist, und läßt ihn damit auf dem Feuer noch zween Sode thun. Dann quirlt man achtzehn bis zwanzig Eyerdotter in den Raam, und setzt ihn aufs Feuer, daß sich beides mit einander vereiniget. Wenn man ihn wieder abnimmt, so schüttet man einen Löffel voll Pomeranzehblüthenwasser dazu, und gießt den Raam durch enges Haarsieb, setzt ihn sodann auf das Eis, daß er gefrieren soll. Wenn das geschehen, rührt man darinnen wie im anderen Eise. Soll ein Käse daraus werden, so drückt man ihn in eine Käseform. Soll es aber Butter vorstellen, so setzt man den Eistopf damit
wie.

wieder aufs Eis, bis sie auf den Tisch kommen soll, und richtet alsdann dieses Gefrorne eben wie frische Butter, aber in Eiswasser, mit einem Löffel auf einen Teller an.

30. Gefrorner Käse von Chocolate.

Ein halbes Pfund gute Chocolate wird ohngefähr in einen halben Schoppen Wasser gegeben, und aufs Feuer gesetzt, daß sie darinnen zergeth, woben man beständig mit einem Rühelöffel darinnen rührt. Wenn sie zer-
schmolzen und dünn ist, so werden sechs Eyer-
dotter hineingequirlt. Alsdann läßt man eine Kanne guten Raam einen Sod thun, wirft ein halbes Pfund Zucker hinein, und gießt dieses zu der Chocolate, die man hernach auf dem Feuer gut umrührt. Wenn die Eyer gequollen sind, so wird dieser Raam in einem Eistoyse aufs Eis gesetzt, daß er gefriert. Darnach rührt man stark darinnen, und bringt ihn in die Käseform, setzt ihn wieder aufs Eis, und verfährt übrigens damit, wie mit dem Raamkäse.

31. Gefrorner Käse von Caffee.

Man macht den Caffee wie gewöhnlich,
und

und nimmt auf eine halbe Kanne Wasser sechs Unzen. Wenn er sich gesetzt hat, und das klare abgegossen ist, so nimmt man eine Kanne Raam, der auf dem Feuer nicht zusammenläuft, läßt ihn einen Sod thun, und giebt ohngefähr ein Pfund Zucker, nebst dem abgegossenen Caffee hinein. Hiermit thut er fünf bis sechs Spde, und wird unterdessen beständig gerührt. Hernach läßt man ihn in einem Eistopfe auf dem Eise gefrieren, und macht es übrigens mit diesem Käse, wie mit den vorigen.

32. Gefrorener Käse von Pistazien.

Sechs Unzen Pistazien werden abgerührt, rein gemacht, sehr rein gestossen, und etliche mal durch ein Haarsieb gedrückt, damit nichts davon verlohren geht. Diese mischt man unter eine Kanne guten Raam, nachdem er vorher einen Sod gethan hat, läßt diesen hernach unter beständigen Umrühren über dem Feuer noch drey oder vier Sode thun, giebt ein reichliches halbes Pfund Zucker nebst einem Löffel voll Pommeranzenblüthenwasser dazu, und setzt alles zusammen auf Eis, daß es gefriert. Das übrige macht man, wie bey dem vorhergehenden angezeigt worden.

33. Aus allen Gattungen von Früchten und flüssigen Sachen Gefrorenes zu machen.

Hierzu nimmt man so viel Eis, als nach der Menge dessen, was man damit machen will, erfordert wird. Dieses Eis wird zu Schnee gestossen, und Salz oder Salpeter darunter gegeben. Alles dieses mischt man durcheinander und faßt es in ein Gefäß, das nach der Form des Eistopfes eingerichtet ist, in welchem sich das Getränke befindet, woraus Gefrorenes werden soll. Dieses wird sieben oder acht Minuten lang mit der Hand unaufhörlich umgeschüttelt. Hernach arbeitet man von Zeit zu Zeit darinnen mit einem Rührstocke, und macht es los. So bald das Getränke gefroren ist, so wird es in Becher gegossen, und aufgetragen. Kann es nicht gleich den Augenblick geschehen, so läßt man es auf dem Eise stehen, und arbeitet es noch einmal um, wenn es aufgetragen werden soll. Arbeiten heißt hier mit den Rührstöcken so lange rühren, bis kein Klumpen oder ganzes Stück Eis darinnen ist. Alle Getränke aus welchen Gefrorenes werden soll, müssen an Früchten und Zucker mehr haben, als andere
aus

die man gleich so, wie sie sind, trinkt, weil das Eis der Frucht und dem Zucker viel Kraft nimmt. Will man die Sachen flüßig trinken, so dürfen nicht so viel Früchte und Zucker genommen werden. Mit dem Zucker muß man sich nach dem Geschmack derer richten, für welchen man etwas fertig macht.

34. Gefrorenes von Aprikosen.

Ein Duzend recht reife Aprikosen werden mit der Hand zerdrückt, und ein Schoppen Wasser dazu gegossen, worinnen sie ein oder zwei Stunden eingeweicht liegen. Dann drückt man sie durch ein feines Sieb, damit aller Saft herauskömmt. Nach diesem wirft man ein halb Pfund Zucker hinein, und wenn dieses zergangen ist, so setzt man das Wasser in einem Eistopfe aufs Eis, daß es gefriert.

35. Gefrorene Canelons von Erdbeeren.

Zwey Pfund gute reife Erdbeeren und ein halbes Pfund rothe Johannisbeeren zerquetscht man in einem Napfe; zu diesem giebt man eine halbe Maaß Wasser nebst einem Pfunde Zucker, läßt es eine gute halbe Stunde
be

de beisammen stehen, daß es wohl untereinan-
der kömmt, gießt es hernach durch ein Sieb
und in einen Eistopf, daß es auf dem Eise
gerinne. Wenn es geronnen ist, so nimmt
man es in die Arbeit, und legt es in die Ca-
nelon Formen, wickelt sie in Papier, und setzt
sie wieder aufs Eis. Wenn man sie bald auf-
tragen will, so werden sie durch das Eintan-
chen in warmes Wasser von den Formen abge-
löst. Daben hilft man ihnen, indem man
sie über einen Teller hält, und mit der flachen
Hand an die Seiten der Formen schlägt.

36. Gefrorne Canelons von Himbeeren.

Etwa zwei Pfunde Himbeeren und ein
halb Pfund rothe Johannisbeeren werden zus-
ammen in einer Terrine zerquetscht, und her-
nach ein Pfund Zucker nebst einer Kannen Was-
ser dazu gegeben. Nachdem es eine halbe
Stunde beisammen gestanden, und sich recht
mit einander vereiniget, wird es durch ein
Sieb getrieben, und in einem Eistopfe aufs
Eis gesetzt, damit es gefrieret. Wenn dieses
geschehen, so wird es wohl durchgearbeitet, und
in die Canelons-Formen gebracht. Diese wi-
ckelt man in Papier, und setzt sie wieder auf
Eis,

Eis, damit sie so lang in ihrer gehörigen Verfassung bleiben, bis sie auf die Tafel kommen sollen. Alsdann taucht man die Formen in warmes Wasser, damit sie sich ablösen, und hilft ihnen heraus, indem man sie umgekehrt über einen Teller hält, und mit der flachen Hand an eine Ecke schlägt; hernach trägt man sie sogleich auf.

37. Abrikosen von Eis in Gestalt der Früchte.

Man nimmt nach eigenem Belieben Abrikosen, so viel man machen will, die aber nicht gar zu reif sind, schält sie, und nimmt die Kerne heraus, schneidet sie klein, und giebt auf jedes Pfund Früchte ein Pfund gestoßenen Zucker, läßt sie auf starkem Feuer kochen, und rührt immerfort mit einem Rührlöffel, bis Marmelade daraus wird. Sobald diese anfängt dick zu werden, so nimmt man sie vom Feuer, und läßt sie etliche Tage thun. Wenn man einen darein getauchten Finger an den Daumen legt, und diese aneinander kleben, so ist dieses ein Kennzeichen, daß sie gut ist. Sobald die Marmelade kalt geworden ist, setzt man sie in einem Eistopfe aufs Eis, daß sie gefriert,

gefriert, und ist dieses geschehen, so muß man sie gut durcharbeiten, und in Formen drücken, damit sie eine Gestalt wie natürliche Früchte bekommt. Alle diese Formen wickelt man in Papier, und setzt sie aufs Eis, mit Eise das zu Schnee gestochen, und mit Salz oder Salpeter gemischt ist. Das Gefäß, woein man sie legt, muß Löcher haben, und kein Wasser halten. Ehe sie aufgetragen werden, streicht man sie vermittelst eines kleinen Pinsels mit Gummi-Gutti an, wozu noch ein wenig Cochenille oder Carmin kommt, daß sie eine Farbe bekommen, wie natürliche Abrikosen.

33. Gefrorne Canelons von Abrikosen.

Ein Viertelpfund recht reife Abrikosen zerquetscht man mit der Hand, und mischt sie in eine Kanne Wasser. So läßt man sie zwei Stunden versammeln stehen, und drückt sie hernach sehr scharf durch ein Sieb, daß aller Saft herausgeht. In diesem Saft muß ein Pfund Zucker zerschmelzen, und wenn sich beides wohl vermengt hat, so setzt man es in einem Eistopfe aufs Eis, daß es gefriert. Wenn dieses geschehen ist, so wird dieses Eis gut durgearbeitet, und in Canelons-Formen gegeben.

die

die man in Papier eingewickelt, und wieder außs Eis setzt. Wenn sie aufgetragen werden sollen, taugt man die Formen in warmes Wasser, daß sie sich ablösen, und hilft ihnen durch einen Schlag mit der flachen Hand, daß sie auf einen Teller den man übersetzt, herausfallen.

39. Pfirschen von Eis.

Gute fast reife Pfirschen, sie mögen seyn, von was für Art sie wollen, werden geschält, die Kerne heraus genommen, und hernach so klein, als möglich geschnitten. So viel, als Pfunde Pfirschen sind, stößt man auch Pfunde Zucker, giebt beides zusammen, und läßt es auf hellem Feuer kochen, rührt dabey immer mit dem Schaumlöffel, bis eine Marmelade daraus wird. Wenn sie anfängt dick zu werden, so nimmt man sie vom Feuer, und zerdrückt die noch nicht zerfahrenen Pfirschen, setzt sie wieder außs Feuer, und läßt sie so lang kochen, bis sie zwischen den Fingern klebt. Dann hebt man die Marmelade vom Feuer, und wenn sie kalt ist, so bringt man sie in Eisformen, daß sie auf dem Eise gefriert. Sobald dieses geschehen ist, muß man sie durch-

arbei

arbeiten, und hernach in Pfirschen-Formen drücken. Wenn diese voll sind, so wickelt man sie in Papier ein, und setzt sie mit gestossenem Eis, das mit Salz und Salpeter vermischt ist, wiederum außs Eis. Man muß aber darauf sehen, daß das Gefäß, in welches sie gegeben werden, durchlöchert sey, und kein Wasser halte. Wenn sie auf die Tafel kommen sollen, so nimmt man sie aus den Formen heraus, und malet sie mit Gummi Gutti, und ein wenig Carmin, oder in Ermangelung dessen, mit Cochenille, daß sie eine Farbe wie natürliche Pfirschen bekommen.

40. Zuckerbirnen von Eis.

Es werden Zuckerbirnen nebst der Schaafe gekocht, bis sie unter den Fingern nachgeben. Dann nimmt man sie heraus in kaltes Wasser, zieht ihnen die Schaafe ab, nimmt das Fleisch davon, und drückt es scharf mit einem Rührlöffel durch ein Sieb. Diese Marmelade wird hernach außs Feuer gesetzt, daß sie einzocht. Hierauf säutert man so viel Zucker, als die Marmelade am Gewichte ausmacht, und läßt ihn als großen Feder Zucker sieden. Die Birnen aber vermengt man gut mit diesem Zucker.

Zucker. Wenn beydes wohl durcheinander gebracht ist, so kömmt es in Eisformen auf das Eis, daß es gefriert. Hernach wird dieses Eis durchgearbeitet, und in bleyerne Formen gelegt, welche wie Zuckerbirnen gestaltet sind. Diese wickelt man in Papier, und setzt sie, wie die Pfirschen, aufs Eis. Die Farbe giebt man ihnen auf einer Seite, wo die Birne nach der Sonne zu gehangen hat, mit einer in Cochenille eingetauchten Feder, und das übrige wird grün angestrichen, wozu die Farbe weiter unten, bey der Arbeit mit dem kleinen Zuckerwerke, beschrieben ist. Diese zwei Farben sucht man also aufzutragen, daß sie den natürlichen so viel als möglich, ähnlich werden.

41. Pomeranzen, Citronen, Bergamotten von Eis.

Diese Früchte wirft man in siedendes Wasser, und läßt sie weich werden, bis sich mit den Fingern Gruben drücken lassen. Sodann legt man sie in kaltes Wasser, und wenn man sie wieder hat abtropfen lassen, so stößt man sie in einem Mörser sehr klein, und läßt sie durch ein feines Sieb gehen. Nach diesem läßt man eben so viel Zucker am Gewichte, als die Marmelade

melade ausmacht, nach großer Feder Art sie
den, giebt die Marmelade in den Zucker und
rührt beides gut durcheinander, hernach bringt
man es in Eisformen, daß es auf dem Eise
gefriert. Wenn es so weit ist, so muß man
es recht durcharbeiten, und in Formen geben,
die nach der Gestalt der Früchte gemacht sind.
Diese werden in Papier gewickelt, und aufs
Eis gesetzt, wie bei den Pfirschen gesagt wor-
den ist. Alsdann giebt man ihnen, wenn sie
auf die Tafel kommen sollen, eine Farbe, wie
sie von Natur haben. Zu Pomeranzen und Eis-
trönen nimmt man ein Stück Gummi Gutti,
und reibt es auf einem Teller mit warmen Was-
ser, bis eine dunkle Farbe daraus wird. Zu
der Bergamotte muß man eben diese Farbe ein
wenig mit einer grünen vermischen, weil diese
Frucht allemal mehr grünlich ausseht.

42. Maronen oder große Castanien von Eis.

Man röstet zwischen zwei Tortenpfannen
Maronen, denen die äussere Schale abgenom-
men ist. Wenn sie gut und mürbe sind, so
nimmt man ihnen die inwendige Schale, und
macht aus ihnen durch ein Haarsieb eine Mar-
melade,

melade, die man so, wie es nöthig ist, mit Zucker süß macht. Die Marmelade läßt man in einem Eistopfe auf dem Eise gefrieren. Wenn sie so weit ist, so arbeitet man darinnen, und bringt sie in bleyerne Formen, die wie Maronen gemacht sind, wickelt sie ein, und setzt sie wiederum aufs Eis in einem Gefäße, welches kein Wasser hält; daselbst bleiben sie so lang stehen, bis sie aufgetragen werden sollen.

43. Eier in Eis.

Aus sechs hart gesottene Eiern wird das Gelbe sachte herausgenommen, daß es rund bleibt. Sechs andere frische Eier theilet man sehr behutsam mitten von einander, um die Schaale ganz zu erhalten, damit sie wieder zusammen gesetzt werden kann, als ob sie ganz wären. Man muß sie zu dem Ende zeichnen, das Weiße davon in einen halben Schoppen Raam schütten, und zusammen schlagen; darnach setzt man sie in einer silbernen Schüssel auf das Feuer, daß sie gerinnen, wie die sogenannten Ochsenaugen, die man gleich in der Schüssel zurichtet, ohne daß sie obenweg Farbe haben. Wenn sie satt gekocht haben, so schlägt man sie durch ein Sieb, wie Marmelade, läßt

sie fast werden, giebt ein wenig gestoßenen Zucker dazu, und läßt sie wie anderes Eis gefrieren. Wenn es so weit damit ist, und man sie recht durchgearbeitet hat, so nimmt man die aufgehobenen Everschaalen, legt in eine Hälfte etwas von dem Gefrorenen, und das harte Gelbe mitten hinein, füllt die andre Hälfte ebenfalls aus, und drückt beide Schaa- len zusammen, als ob sie ein ganzes Ey wä- ren. Jedes Ey wird in Papier gewickelt, und mit Eise in einem blechernen Fläschenkeller ge- geben, wie schon bey den Eis- Pfirschen ge- meldet worden. Darinnen bleiben sie liegen, bis sie auf den Tisch kommen. Diese Eyer ge- hören zwar unter die Klasse der gekochten Spei- sen, doch kann man sie auch mit den Früch- ten aufsetzen.

44. Zuckerbrod von Gefrorenen.

Man macht sechs dicke Zuckerbrode in großen Formen; wenn sie gebacken sind, so hebt man den Zuckerguß ganz behutsam davon ab, und nimmt sich in acht, daß er nicht zer- bricht; diesen setzt man in einem Siebe auf den Ofen. Die Krume von allen diesem Zu- ckerbrode läßt man durre werden, bis sie sich

so

so rein als Zucker stoßen läßt, welche man hernach siebt. Dann läßt man eine Raam guten Raam sieden, wenn dieser einen Sod gethan hat, so giebt man etwas mehr als ein Viertel Pfund Zucker, einen Löffel voll Pomeranzen Blüthen Wasser, und von vier Zuckerbroden die gestoffene und geseibte Krume hinein, mischt alles gut durcheinander, und läßt es in einem Eistopfe auf dem Eise gefrieren. Wenn dieses geschehen ist, so arbeitet man es gut durch, bringt es in die zu dem Ende von dem Zuckerbrode aufgehobenen Formen, legt auf jedwehes eine Oberschaale vom Zuckerbrod, und setzt es oben und unten in Eis, daß es sich erhält, bis es als großes Zuckerbrodt aufgetragen werden soll. Man muß allemal ein paar Oberschaalen von Zuckerbrode in Vorrathe haben, weil es bey aller gebrauchten Vorsicht doch wohl geschehen kann, daß eine zerbricht.

45. Gefrorene Canelons von Raam.

Um sechs Canelons zu machen, muß man vier Formen dazu mit gutem Raam füllen, und diesen Raam hernach kochen lassen; wenn er zween Sode gethan hat, so wird er vom Feu-

er genommen, und ein Pfund Zucker, zweien Löffel voll Pomeranzen-Blüthen Wasser, und die abgeriebene gelbe Schale von einer frischen Citrone hineingegeben. Dieses muß eine halbe Stunde beyammen stehen, wird hernach durch ein Sieb gegossen, und also aufs Eis gesetzt. Wenn es gefroren ist, so rührt man es tüchtig durch, und bringt es in die Canelons-Formen. Diese wickelt man in Papier, und setzt sie mit Salz oder Salpeter, das in gestoheues Eis gemischt wird, wieder aufs Eis. Es müssen aber die Formen auf dem Eise in einem Gefäße liegen bleiben, das Löcher hat, und kein Wasser hält. Wenn es Zeit ist, sie aufzusehen, so gießt man warmes Wasser in einen Kessel, und taucht die Formen hinein, daß sie sich ablösen. Man hilft den Canelons damit heraus, daß man auf die andere Seite mit der flachen Hand anschlägt, und sie auf einen Teller herausfallen läßt.

46. Gefrorne Canelons von Chokolade.

Zu sechs Canelons nimmt man so viel guten Raam, als vier solche Formen in sich fassen. Diesen Raam läßt man über dem Feuer kochen, und giebt hernach ein Pfund Zucker dazu

dazu. Ferner legt man drey Viertel Pfund
Chokolade ins Wasser, und läßt sie über dem
Feuer schmelzen, rührt aber dabey beständig
darinnen, bis sie gekocht hat. Alsdann quirlt
man sechs Eyerdotter darunter, und gießt den
Raam dazu. Wenn alles recht untereinander
gemischt ist, so gießt man es durch ein Sieb,
und setzt es in einem Eistopfe außs Eis, daß
es gefriert. Ist dieses geschehen, so rührt man
scharf darinnen, füllt die Canelons Formen da-
mit, und setzt sie in Papier gewickelt, wieder
außs Eis in einem Gefäße, daß kein Wasser
hält. Wenn sie bald auf die Tafel kommen
sollen, so nimmt man sie auf eben die Art,
wie die vorigen, auß den Formen.

47. Gefrorne Canelons von Cafee.

Auf sechs Canelons nimmt man zweimal
so viel Wasser, als in einer Form Platz hat,
und gießt es in eine Kafee-Kanne. Wenn die-
ses kocht, so schüttet man zum wenigsten sechs
Unzen Cafee hinein, und macht ihn, wie ge-
wöhnlich. Wenn er gemacht ist, sich gesetzt
hat, und abgegossen ist, so schüttet man ihn
in den Raam. Von diesem aber nimmt man
vier Canelons-Formen voll, und läßt ihn erst
allein

allein mit einem Pfunde Zucker, hernach auch mit dem Caeëe kochen, daß er um den dritten Theil weniger wird, rührt ihn über dem Feuer immer fort um, und gießt ihn hernach in eine Schüssel, bis er gefrieren soll. Im übrigen verfährt man damit so, wie mit dem vorhergehenden.

48. Gefrorne Canelons von Pfirschen.

Benigstens ein Duzend schöne, große, reife Pfirschen werden in der Hand zerdrückt, zu welchen man 4 Canelons-Formen voll Wasser mischt, sie darunter mengt, und ein Pfund Zucker hinein wirft. Alles bleibt etwa zwei Stunden beysammen stehen, und wird nach diesem durch ein Sieb gegossen, indem man die Pfirschen drückt, ohne sie zu rühren, damit man nur den Saft heraus bekommt, welcher auf dem Eise gefrieren muß. Wenn dieses geschehen ist, so arbeitet man in dem Eise, und füllt damit die Canelons-Formen, die man in Papier wickelt, und in einem Gefäße, das Löcher hat, wieder aufs Eis setzt, und wenn sie aufgesetzt werden sollen, so, wie die vorhergehenden, aus den Formen heraus nimmt.

49. Gefrorne Canelons von unreifen Trauben.

Zwey Pfund halbreife Weinbeeren stößt man, um allen Saft heraus zu bringen, und gießt ihn durch ein Sieb. Unter diesen Saft schüttet man so viel Wasser, als in vier Canelons-Formen Platz hat, und wirft anderthalb Pfund Zucker dazu. Sobald der Zucker geschmolzen ist, setzt man alles zusammen aufs Eis, daß es gefriert, arbeitet das Gefrorne recht durch, und bringt es nach der, bey den gefrorenen Canelons von Raam, beschriebene Art wieder aufs Eis.

Vierte Abtheilung.

Von den Eigenschaften des Zuckers, und den verschiedenen Zubereitungen desselben.

1. Geläuterter Zucker.

Man nehme das Weiße von einem Eue, und gebe es in zwey Kannen Wasser. Dieses Wasser wird mit einem Quirl so stark und so
lan