

XXXI. Abschnitt.

Vom Gefrorenen.

Citronen-Gefrorenes.

Zu 3 Seiteln (1 Liter) Gefrorenem koche man 1 Pfund (56 Defa) Zucker in 3 Seitel (1 Liter) Wasser ein, bis selber etwas dick ist, gebe dann in ein gut verzinntes Gefäß die Schalen von 4 Citronen und den Saft von 6 derselben, schütte den kochenden Zucker darüber und lasse ihn eine Weile stehen, worauf man ihn abseiht und gefrieren läßt.

Orange-Gefrorenes.

Selbes wird dem vorigen gleich gemacht, doch werden selbstverständlich statt der Citronen Draugen genommen.

Tutti-frutti-Gefrorenes.

Man macht ein Citronengefrorenes, schneidet allerlei hartes Compot in Würfeln darunter und lasse es gefrieren.

Chocolade-Gefrorenes.

In einem Schneebecken schlage man 1 Pfund (56 Defa) Zucker mit 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Obers, 2 ganzen Eiern und 22 Dottern auf dem Feuer, bis die Masse dick ist, schlage sie noch eine Weile kalt, löse dann $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Chocolade in $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Obers auf, passire ihn durch ein Sieb, mische ihn unter die Crème und lasse das Ganze gefrieren.

Gefrornes von frischen Marillen.

Sehr reife Marillen werden geschält, einmal aufgekocht und passirt; dann kochte man beispielsweise auf $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{1}{3}$ Liter) passirte Marillen $1\frac{1}{4}$ Pfund (70 Deka) gestoßenen Zucker in $\frac{1}{2}$ Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Wasser und gebe, wenn dieser kalt ist, die Marillen und den Saft von 6 Citronen und ein wenig bittere Mandelmilch darunter und lasse das Ganze gefrieren.

Gefrornes von frischen Pfirsichen.

Selbes wird wie das Vorige gemacht, doch gibt man noch einige Tropfen rothe Farbe zu, damit es der Pfirsichblüthe ähnlich sieht.

Gefrornes von frischen Erdbeeren.

Zu 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Gefrornem werden $1\frac{1}{2}$ Maß (2 Liter) passirte Erdbeeren genommen; dann läßt man $1\frac{1}{2}$ Pfund (84 Deka) Zucker in $1\frac{1}{2}$ Seitel ($\frac{1}{2}$ Liter) Wasser aufkochen und gibt, wenn dieser ausgekühlt ist, den Erdbeerjast nebst dem Saft von 6 Citronen und ein wenig Breton zur Erzielung einer schön blaßrothen Farbe zu.

Gefrornes von frischen Himbeeren.

Dieses wird dem Vorstehenden gleich gemacht.

Bemerkung. Zu Gefrornem von jedem anderen beliebigen Obstjast rechnet man $1\frac{1}{2}$ Seitel ($\frac{1}{2}$ Liter) Fruchtjast und ebensoviel Leiterzucker, sowie ein schwaches Seitel ($\frac{1}{4}$ Liter) Wasser. Die Wage soll 20 Grad zeigen.

Weichsel-Gefrornes.

Auch dieses wird dem Erdbeer-Gefrornen gleich gemacht, nur werden die Weichsel vor dem Passiren ein wenig gestoßen.

Ribisel-Gefrornes.

Wird ebenso gemacht, nur werden die Ribisel vor dem Passiren ein wenig aufgekocht.

Gefrorenes von frischen Erdbeeren mit Obers.

$\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) frische passirte Erdbeeren rühre man mit 1 Pfund (56 Deka) Zucker ab, gebe $\frac{1}{2}$ Maß gutes Obers darunter und lasse das Ganze gefrieren.

Gefrorenes von gebranntem Zucker.

12 Loth (21 Deka) Zucker rührt man mit einem ganzen Ei, 14 Dottern und 3 Seitel (1 Liter) Obers ab, ebensoviel Zucker brennt man dagegen schön goldgelb und schüttet ihn in die Mischung, welche man auf dem Feuer beständig schlägt, bis sie dick ist, worauf man sie passirt, und, wenn sie kalt ist, gefrieren läßt.

Gefrorenes von bitteren Mandeln.

Dieses wird wie das Vorige gemacht, nur stoße man statt des gebrannten Zuckers eine Handvoll bittere Mandeln mit ein wenig Wasser, drücke sie dann aus und gebe den Saft in die Mischung.

Maraschino-Gefrorenes.

Aus 3 Seitel (1 Liter) sehr gutem Obers, $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Deka) Zucker und dem festen Schnee von 6 Eiklar mache man eine Mischung und schlage diese auf dem Feuer, bis sie dick ist, welche man auskühlen läßt, dann 4 Eßlöffel echten Maraschino zugibt und schließlich zum Gefrieren bringt.

Vanille-Gefrorenes.

1 Pfund (56 Deka) Zucker, 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Obers, ein Stückchen Vanille und 12 Dotter werden auf dem Feuer bis zum Dickwerden geschlagen, dann auch noch kalt gerührt und die Masse zum Gefrieren gebracht.

Caramel-Gefrorenes.

Dieses wird wie das vorige gemacht, jedoch gibt man statt des Vanille ein wenig gebrannten Zucker zu.

Kaffee-Gefrorenes.

Auch dieses wird wie das Vanille-Gefrorene gemacht, nur wird statt des Obers Melange genommen.

Haselnuß-Gefrorenes.

In einer eisernen Pfanne röste man 4 Loth (7 Deka) Haselnüsse mit ebensoviele gestoßenem Zucker auf dem Feuer, bis der Letztere aufgeschmolzen ist, lege sie dann auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblättchen und lasse sie auskühlen; hierauf stoße man sie in einem Mörser mit ein wenig Obers zu einem Brei, gebe ferner noch $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Obers, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker und 12 Dotter zu und schlage nun das Ganze auf dem Feuer bis zum Sud, daß es dick wird, worauf man es wegrückt, kalt schlägt, durchpassirt und schließlich gefrieren läßt.

Gefrorenes von gebrannten Mandeln.

Dasjelbe wird wie das Vorige gemacht.

Ananas-Gefrorenes.

1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) reinen Ananasjaft, ebensoviele Wasser, den Saft von 3 Citronen und $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) aufgelösten Zucker mische man zusammen und bringe das Ganze zum Gefrieren.

