

Vierzehnter Abschnitt.

Von dem Gefrorenen.

1. Von dem Gefrorenen im Allgemeinen.

Obgleich die Bereitung des Gefrorenen an sich höchst einfach ist, so ist es doch nöthig, daß man einigemal die Art, auf welche die Bearbeitung desselben geschieht, mit ansieht, und sich auch, wie sich von selbst versteht die nöthigen Geräthschaften dazu besorgt. In größern Städten braucht der Koch sich weniger damit abzugeben, weil die Conditoren jetzt das Gefrorene zu so billigen Preisen liefern, dahingegen ist es für denselben um so nothwendiger, das Gefrorene auf den Landsitzen der Herrschaften selbst zu verfertigen. Im Sommer muß man daher zuvörderst eine gute Eisgrube haben, und sich die folgenden Geräthschaften machen lassen: 1) eine gute, große Zinnbüchse, 2) einen Eimer, welcher so groß ist, daß, wenn die Büchse hineingestellt wird, ringsherum noch eine gute Hand breit Raum für das Eis bleibt, und 3) eine starke Holzkeule, welche unten wie ein Kartenblatt nach den Seitenwänden der Zinnbüchse genau geschnitten, und mit einem langen, starken Stiel versehen ist.

2. Ueber das Einsetzen der Eisbüchse.

Nachdem das Eis recht klein gestampft, oder in einem Sack auf dem Haukloß mittelst einer Holzkeule zerschlagen ist, drückt man von demselben eine Hand hoch fest in den Eimer ein, legt eine gute Hand voll Salz in die Mitte, stellt nun die Büchse darauf, füllt rings um dieselbe das übrige, fein geschlagene Eis, indem man dabei immer um die Büchse herum einen guten Theil Salz streut, und stampft das Eis mit einer Holzkeule, ohne die Büchse zu beschädigen, fest. Sobald nun nachher bei

dem Drehen der Büchse sich zwischen derselben und dem Eise ein Raum bildet, streut man wieder Salz in diese Oeffnung, und stampft das Eis wiederum fest. Das aufgethauete Eis zapft man, sobald dies Wasser zu hoch an die Büchse tritt, durch den an dem Eimer befindlichen Zapfen ab, und wischt, so oft man die Büchse aufmacht, um das Gefrorene von den Seitenwänden nach der Mitte derselben mit der Holzkelle loszustossen, jedesmal den Deckel und den obern Rand der Büchse mit einem reinen Tuch ab, damit nichts von dem Salz oder dem Wasser in die Masse fallen kann. Je schneller die Büchse gedreht wird, um so eher gefriert auch die darin befindliche Masse, welche man, nachdem sie alle zehn Minuten mit der Holzkelle von den Seitenwänden der Büchse los gemacht, und fast durchgängig dick geworden ist, tüchtig durcharbeitet. Sobald dieselbe nun so steif und klar wie ein Stück fester Butter ist, kann man das Gefrorene als fertig ansehen, und es alsdann in der Büchse, welche man oben mit Eis bedeckt, ruhig bis zum Anrichten stehen lassen. Man füllt das Gefrorene dann entweder in die dazu bestimmten Vasen oder Schalen, oder man drückt es in Formen aus, und stürzt es auf eine Schüssel, welche man zierlich mit einer Serviette belegt hat, oder man giebt es in kleinen, zinnernen Fruchtformen, welche z. B. die Gestalt einer Pfirsich oder Abrikose haben. Die großen Blechformen haben entweder die Form einer Pyramide oder Melone, oder eines großen, viereckigen Käse und dergleichen mehr. Man drückt in dieselben das fertige Gefrorene fest ein, verschließt sie darauf mit ihren gut passenden Deckeln, packt sie bis zum Anrichten in Eis ein, wischt sie alsdann mit einem in heißes Wasser getauchten und ausgedrückten Tuch ab, damit sich das Gefrorene von der Form löst, und stürzt es nun schnell auf die erwähnten, mit einer Serviette belegten Schüsseln; die kleinern Zinnformen werde ich weiter unten näher erwähnen. Das Gefrorene, welches auf Bällen während des Tanzes servirt wird, reicht man auf kleinen Glastellern in Scheiben herum. Man hat hierzu zwölf Zoll lange, drei Zoll breite und zwei Zoll hohe Blechformen, welche unten und oben mit einem Deckel versehen sind. In diese drückt man nun zwei verschiedene Schichten Gefrorenes, z. B. eine rothe und eine weiße, stürzt aus derselben das Gefrorene schnell heraus, schneidet es mit einem Messer in einen Finger dicke Scheiben, legt diese auf die Glasteller, und giebt zu jeder Portion einen kleinen, silbernen Löffel. (Panaché.)

3. Von dem Gefrorenen ins Besondere.

Gefrorenes von Vanille.

Ein Quart Sahne wird mit einer oder zwei Stangen Vanille, welche man der Länge nach aufgeschnitten hat, aufgekocht. Unterdeßsen stößt man drei viertel Pfund Zucker fein, rührt diesen mit dem Gelben von acht Eiern schäumig, rührt alsdann ferner die mittlerweile gekochte Sahne nach und nach dazu, schlägt hierauf das Ganze so lange auf dem Feuer mit der Schneeruthe, bis es aufstoßen will, und somit völlig liirt ist, gießt es nun aus der Kasserolle durch ein Haarsieb in einen Napf, und rührt es so lange um, bis es zur Hälfte abgekühlt ist, und nicht mehr gerinnen kann. Sobald nun diese Masse ganz kalt ist, gießt man sie in die bereits nach Vorschrift ins Eis gestellte Büchse, und verfährt im Uebrigen auf die angegebene Weise.

Dasselbe auf andere Art.

Anstatt drei viertel Pfund kann man auch ein Pfund Zucker stoßen, denselben mit der Sahne aufkochen, letztere mit dem Gelben von acht Eiern liiren, das Ganze alsdann durch ein Sieb passiren, und im Uebrigen auf die eben beschriebene Weise verfahren.

Gefrorenes von Chokolade.

Hierzu nehme man ein Quart Sahne, ein Pfund gestoßenen Zuckers und drei Achtel Pfund Vanillen-Chokolade, und verfahren damit, wie folgt:

Nachdem man die Chokolade entweder fein gerieben, oder auf Kohlenfeuer geschmolzen hat, kocht man sie mit der Sahne und dem gestoßenen Zucker auf, liirt diese Masse mit dem Gelben von acht Eiern, und befolgt im Uebrigen das angegebene Verfahren.

Wenn man unter die zum Gefrorenen bestimmten Massen ein Pfund Zucker nimmt, so muß man sie etwas länger frieren lassen, weil eine größere Menge Zucker das Gefrieren erschwert.

Gefrorenes von Kaffee.

Ein viertel Pfund frisch gebrannter, feiner Kaffeebohnen werden, so wie sie aus der Kaffeetrommel kommen, nebst drei vier-

tel Pfund gestoßenen Zuckers in ein halbes Quart kochender Sahne geschüttet, worauf man die Kasserolle fest zudeckt, und bei Seite stellt. Ein anderes halbes Quart kochender Sahne wird mit dem Gelben von acht Eiern liirt, und so lange aufgezogen, bis sie verköhlt ist, alsdann gießt man beide Theile durch ein Haarsieb, füllt nun das Ganze, sobald es kalt ist, in die Gefrierbüchse, und verfährt im Uebrigen nach den gegebenen Vorschriften.

Gefrorenes von Thee.

Nachdem man ein Quart Sahne mit drei viertel Pfund gestoßenen Zuckers aufgekocht hat, thut man zwei Loth feinen Thee dazu, liirt das Ganze mit dem Gelben von acht Eiern, zieht es so lange auf, bis es sich verköhlt hat, passirt es dann durch ein Haarsieb, und läßt es auf die angegebene Art in der Büchse gefrieren.

Gefrorenes von Marasquin.

Nachdem man ein Quart Sahne mit drei viertel Pfund gestoßenen Zuckers aufgekocht, und mit dem Gelben von acht Eiern liirt hat, füllt man es, wenn es kalt ist, in die Büchse, gießt, sobald es anfängt zu gefrieren, ungefähr einen Lassetkopf voll Marasquin nach und nach dazu, und macht alsdann dies Gefrorene auf die angegebene Weise fertig.

Gefrorenes von Rosen-Liqueur.

Unter die zuletzt beschriebene Masse gießt man anstatt des Marasquin halb so viel Rosen-Liqueur von der feinsten Sorte, und färbt diese Art Gefrorenes auch mit Alkermes oder aufgelöstem Karmin rosenroth.

Gefrorenes von Orangenblüthe.

Nachdem die Orangeblüthe wie der Thee mit der Sahne überbrüht ist, macht man hiervon das Gefrorene eben so wie das von Thee.

Gefrorenes au caramel.

Nachdem man ein Pfund Zucker zu einem hellbraunen Caramel gekocht hat, kocht man ein Quart Sahne auf, liirt sie mit dem Gelben von acht Eiern, vermischt sie hierauf mit dem Caramel, und läßt diese Masse auf die angegebene Art gefrieren.

Man kann der Sahne noch einen beliebigen Geschmack mit Vanille, Orangenblüthe und dergleichen geben.

Gefrorenes von Sahne mit Krebsbutter.

Ein Quart Sahne wird mit drei viertel Pfund Zucker und zwei Stangen feinen Zimmets ausgekocht, alsdann mit dem Gelben von acht Eiern liirt, und mit einem halben Pfund recht rother Krebsbutter so lange aufgezogen, bis sie völlig verkühlt ist. Nachdem die Masse auf die beschriebene Art gefroren ist, drückt man sie in eine Summerform, und richtet sie gestürzt an.

Die rothe Farbe kann durch aufgelösten Karmin oder Alfermes gehoben werden.

Gefrorenes von Himbeeren.

Ein Quart Sahne wird mit einem Pfund gestoßenen Zuckers ausgekocht, und mit dem Gelben von acht Eiern liirt. Sobald dieser Crème völlig abgekühlt ist, vermischt man ihn mit einer viertel Meze durch ein Haarsieb gesrichener Himbeeren, oder statt derselben eingemachter Himbeeren, deren Zubereitung weiter unten näher angegeben ist, und läßt diese Masse auf die erwähnte Weise gefrieren.

Dasselbe auf andere Art.

Hierzu nimmt man eine doppelte Quantität Himbeeren, gießt ein Quart Sahne, welche mit einem Pfund gestoßenen Zuckers aufgezogen und verkühlt ist, unliirt dazu, und läßt dies gefrieren.

Gefrorenes von Erdbeeren.

Dies wird eben so wie das von Himbeeren zubereitet; will man aber dasselbe von Erdbeeren, welche zu diesem Behuf eingemacht sind, machen, so muß man die natürliche Farbe der Erdbeeren durch Alfermes erhöhen.

Gefrorenes von Citronen.

Man reibt die Schale von zwei Citronen dünn auf drei viertel Pfund Zucker ab, thut denselben alsdann in ein Quart kochender Sahne, liirt diese mit dem Gelben von acht Eiern, drückt, sobald die Sahne verkühlt ist, den Saft der beiden Citronen dazu, und läßt diese Masse nach Vorschrift gefrieren.

Gefrorenes von Apfelsinen.

Anstatt der Citronen nimmt man zwei Apfelsinen, und verfährt damit auf die so eben beschriebene Art.

Gefrorenes von Maronen.

Man röstet ein Pfund Maronen in einer Kaffeetrommel weich, schält und häutet sie rein ab, zerstößt sie alsdann im Mörser, kocht sie darauf mit einem Quart Sahne und drei viertel Pfund gestoßenen Zuckers einmal auf, streicht diese Masse nun durch ein Haarsieb, und läßt sie in der Büchse nach Vorschrift gefrieren.

Gefrorenes von Mandeln.

Ein halbes Pfund abgebrüheter Mandeln, worunter einige bittere sein können, schält man rein ab, und reibt sie mit etwas Sahne ganz fein, alsdann kocht man ein Quart Sahne mit drei viertel Pfund gestoßenen Zuckers und einer Stange Vanille auf, liirt sie mit dem Gelben von acht Eiern, thut darauf die Mandeln dazu, zieht diese Masse so lange auf, bis sie verkühlt ist, streicht sie dann durch ein Haartuch oder ein feines Haarsieb, und läßt sie nach der gegebenen Anweisung gefrieren.

Gefrorenes von Haselnüssen.

Selbiges wird ganz so wie das eben beschriebene von Mandeln bereitet.

Gefrorenes von Pistazien.

Auch diese Art Gefrorenes bereitet man so wie das von Mandeln.

Gefrorenes von Pumpernickel.

Der Pumpernickel wird in feine Scheiben geschnitten, im Ofen getrocknet, alsdann im Mörser fein gestoßen, und durch ein Haarsieb getrieben. Von demselben thut man zu einem Gefrorenen von Sahne, sobald dies in der Büchse ist, ein viertel Pfund hinzu. Aus den bisher angeführten, verschiedenen Arten Gefrorenes kann man ersehen, daß die Hauptsache, der Crème, sich bei allen Arten gleich bleibt, und nur der zugesetzte Geschmack die einzige Veränderung hervorbringt. Letzterer läßt sich nach Belieben noch vielfach verändern, so kann man z. B. anstatt des Marasquin feinen Anis-Liqueur oder den Spanischen Curacao-Liqueur u. s. w. nehmen.

Gefrorenes von Biscuit oder Macaronen.

Anstatt daß man bei dem zuletzt beschriebenen Gefrorenen Pumpernickel gebraucht, nimmt man hierzu ein halbes Pfund getrockneten, gestoßenen und fein gesiebten Biscuit, und versetzt diesen mit der angegebenen Masse.

Gefrorenes von Nahrnlen.

Von vier Eßlöffeln voll feinen Mehls, eben so viel gestoßnem Zucker und einem halben Quart Milch wird auf gelindem Kohlenfeuer ein leichter Brei abgerührt, sobald er einmal aufgekocht ist, vom Feuer genommen, und auf ein mit geklärter Butter bestrichenen Blech dünn aufgestrichen. Hierauf stellt man das Blech auf Kohlenfeuer, backt den Brei so lange, bis er überall hellgelb angebacken ist, streicht ferner die oben befindliche, dünne Masse herunter, bestreicht dann die Oberfläche der zurückbleibenden Kruste mit einem Pinsel, den man in geklärte Butter getaucht hat, röstet letztere noch eine Weile, bis sie croquant ist, schneidet sie nun mit einem langen, glatten Messer von dem Blech los, wendet sie um, und nimmt sie ab, sobald sie auf der anderen Seite gehörig abgetrocknet ist. Ist dies geschehen, so wischt man das Blech wieder rein ab, bestreicht es nochmals mit geklärter Butter, und croustirt nun die noch vorhandene Masse auf die eben angegebene Weise. Diese nun kalt und hart gewordenen Nahrnlen bricht man in beliebige Stücke, mischt dieselben unter ein Gefrorenes von lirter Sahne, und lirt letztere, anstatt mit Eiern, auch mit vier Eßlöffeln voll feinen Mehls.

Gefrorenes von Schlagesehne.

Das Gefrorene von Schlagesehne unterscheidet sich von den vorhergehenden Arten durch seine Einfachheit, denn man braucht die Sehne weder heiß zu machen, noch mit Eiern zu liren; auch läßt man diese Art Gefrorenes nicht in der Büchse gefrieren, weil es dadurch dem natürlichen Eis an Härte gleichkommen, und daher ungenießbar sein würde. Man füllt nämlich die vollständig zusammengesetzte Masse in viereckige oder runde oder auch pyramidenartige Blechformen, verschließt dieselben gut mit passenden Deckeln, legt sie auch vorher mit feinem, weißem Papier paßrecht aus, packt sie darauf gehörig in recht klein gehauenes Eis, welches gut mit Salz vermischt worden ist, ein, und läßt sie darin zwei Stunden liegen. Beim Anrichten nimmt

man ein in heißes Wasser getauchtes und wieder ausgedrücktes Tuch, erwärmt damit die Formen rings herum schnell, stürzt, nachdem diese geöffnet sind, das Gefrorene heraus, und nimmt das anklebende Papier behutsam ab.

Gefrorenes von Schlagesehne mit Marasquin.

Ein Quart dicker, süßer Sahne stellt man in einem Topf auf Eis, schlägt sie alsdann fünf Minuten lang mit einem Rutenbesen, läßt sie einige Minuten stehen, nimmt hierauf den Schaum, welcher sich oben angesetzt hat, mit einem Schaumlöffel ab, thut ihn auf ein großes Haarsieb, welches über einer Schüssel steht, damit man das Ablaufende auffangen kann, wiederholt nun diese ganze Procedur, und fährt damit so lange fort, bis man die ganze Sahne zu Schaum geschlagen hat. Diese Schlagesehne füllt man von dem Haarsieb in einen Napf, mischt ein halbes Pfund fein gestoßenen und gesiebten Zuckers, sowie ein Gläschen Marasquin behutsam darunter, füllt diese Masse in die bestimmte Form, und verfährt im Uebrigen auf die angegebene Art.

Gefrorenes von Schlagesehne mit Chokolade.

Nachdem man die Schlagesehne, wie oben angegeben ist, bereitet hat, vermischt man dieselbe mit sechs bis acht Loth geschmolzener Chokolade, welche mit zwölf Loth gestoßenen Zuckers und etwas von der Sahne flüssig gerührt worden ist, recht behutsam, füllt sie alsdann in die Form, und läßt sie auf die angegebene Art gefrieren.

Gefrorenes von Schlagesehne mit Vanille.

Nachdem die Vanille mit dem Zucker fein gestoßen worden ist, wird die fertige Schlagesehne damit vermischt, und nach Vorschrift zum Gefrieren in die Form gefüllt.

Gefrorenes von Schlagesehne mit feinem Zimmet.

Anstatt der Vanille wird ganz feiner Zimmet mit dem Zucker gestoßen, mit der Schlagesehne vermischt, und im Uebrigen auf die angegebene Art zubereitet.

Gefrorenes von Schlagesehne mit Erdbeeren.

Man streicht eine viertel Meße frischer Haide-Erdbeeren durch ein Sieb, durchrührt sie alsdann mit einem halben Pfund ganz fein gestoßenen Zuckers, mischt dies behutsam unter die fertig geschlagene Sahne, und läßt es nach mehrfach erwähnter Weise in einer Form gefrieren.

Gefrorenes von Schlagesehne mit Himbeeren.

Dies wird ebenso wie das vorhergehende zubereitet.

Gefrorenes von Schlagesehne mit Pumpernickel.

Man reibt Pumpernickel fein, vermischt ihn mit gestoßenem Zucker, thut dies nun unter die fertig geschlagene Sahne, und läßt diese, wie angegeben ist, in einer Form gefrieren.

Gefrorenes von Schlagesehne mit Apfelsinen.

Man giebt der Schlagesehne den Geschmack nur mit der auf dem Zucker abgeriebenen Schale, und verfährt im Uebrigen auf die angegebene Art.

Gefrorenes von Schlagesehne mit Citronen.

Dies wird ganz so wie das eben beschriebene gemacht.

Gefrorenes à la Nesselrode.

Hierzu wird nach Vorschrift ein Gefrorenes von Vanille bereitet, und schichtweise mit Sultan-Rosinen, welche gut gereinigt, blanchirt und mit einem Luche gehörig abgetrocknet sind, nebst Marmelade von Abrikosen und auch mit Marmelade von echten Kastanien oder ganzen, in Zucker weich gedämpften Kastanien in eine Pudding-Form eingedrückt, worauf das Gefrorene so herausgestürzt wird, daß es die angenommene Form behält.

Man liirt hierzu nun ein halbes Quart Sahne mit dem Gelben von sechs Eiern und zwölf Loth gestoßenen Zuckers, schlägt sie, wenn sie vom Feuer genommen ist, so lange, bis sie kalt wird, und stellt sie auf Eis, damit der Crème so kalt wie möglich werden kann. Alsdann schlägt man ein halbes Quart dicker, süßer Sahne auf die angegebene Art zu Schaum, und legt letzteren auf ein Haarsieb, damit das Flüssige in den darunter ge-

fielsten Napf laufen kann, und das Uebrige einen steifen Schnee bildet. Sobald nun der erwähnte Eis-Poudding auf einer tiefen Schüssel oder in einem Eisnapf oder auch in einer silbernen Kasserolle angerichtet ist, vermischt man den kalt gewordenen Crème mit der geschlagenen Sahne und einem Glase Marasquin, zieht ihn mit einem Löffel gut auf, füllt ihn über den angerichteten Eis-Poudding, und giebt diesen so zur Tafel.

Während das Vanillen-Eis gefriert, kann man zu demselben auch etwas von der Schlagesehne hinzusetzen. Hat man keine Sultan-Rosinen, so nimmt man anstatt derselben in Zucker eingemachte Glaskirschen, welche man, nachdem sie aus dem Zucker genommen sind, auf ein Sieb legen muß, damit das Flüssige abläuft. Die Marmelade von Ubrikosen muß hierzu klar, zuckerreich und steif sein.

Gefrorenes von Obst und Obstsaft.

Da diese Arten Gefrorenes nicht nur in der Obstzeit, sondern auch im Winter u. s. w. durch hierzu eigens eingemachte Früchte bereitet werden können, so wird es am zweckmäßigsten sein, hier das Einmachen und Aufbewahren derselben zu beschreiben.

Pfirsichen zum Gefrorenen einzumachen.

Man schneidet die Kerne aus den Pfirsichen heraus, schält letztere ab, schneidet sie in Viertelsstücke, stopft dieselben in eine Flasche, welche eine gehörig große Oeffnung hat, und verschließt diese mit einem guten, neuen Pfropfen. Letzeren muß man erst in Wasser erweichen, ihn hierauf mit einem runden Holze auf dem Tische wieder fest zusammenklopfen, und nun die Flasche damit so fest als möglich verschließen; auch muß der Pfropfen gehörig lang sein, und mit einem Holze in den Hals der Flasche hineingeschlagen werden, worauf man ihn mit einem starken Bindfaden vermittelst eines Kreuznotens kreuzweis überbindet. Ist dies geschehen, so packt man die Flaschen mit Heu in einen Kessel, gießt so viel kaltes Wasser darauf, daß die Flaschen ganz damit bedeckt sind, setzt nun den Kessel aufs Feuer, und läßt die Flaschen darin eine viertel Stunde lang kochen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man den Kessel ab, läßt die Flaschen darin verkühlen, nimmt sie alsdann heraus, trocknet sie rein ab, verpackt sie gut, und verwahrt sie so an einem kühlen Orte. Auf diese Weise behalten die Pfirsichen Jahre lang ihren frischen

Geschmack, und beim Gebrauch bearbeitet man sie eben so, wie die frischen.

Abrikosen zum Gefrorenen einzumachen.

Dieselben werden eben so wie die beschriebenen Pfirsichen eingemacht.

Melonen zum Gefrorenen einzumachen.

Nachdem die Melonen abgeschält, und aus denselben die Kerne herausgemacht sind, schneidet man sie in Stücke, und macht diese wie die Pfirsichen ein.

Simbeersaft zum Gefrorenen einzumachen.

Man preßt die Himbeeren durch ein Tuch, füllt den Saft in Bouteillen, verschließt, kocht und verpicht dieselben auf die angegebene Art, und hebt sie bis zum weiteren Gebrauche an einem kühlen Orte auf.

Erdbeeren zum Gefrorenen einzumachen.

Nachdem man die Erdbeeren durch ein Haarsieb gestrichen hat, füllt man dies Purée durch einen Trichter in kleine Flaschen, jedoch so, daß der Hals der Flasche gute zwei Finger breit leer bleibt, und verfährt im Uebrigen auf die angegebene Art.

Kirschen zum Gefrorenen einzumachen.

Nachdem die Kerne herausgenommen sind, macht man die Kirschen wie die vorhergehenden Früchte ein.

Pflaumen zum Gefrorenen einzumachen.

Die Pflaumen werden ganz so wie die Kirschen bearbeitet.

Kirschsaft zum Gefrorenen einzumachen.

Man preßt reife, saure Kirschen aus, läßt den Saft durch ein Tuch laufen, füllt denselben dann in Flaschen, und beobachtet im Uebrigen das angegebene Verfahren.

Diese Vorschriften gelten von allen Früchten und Obstsäften, welche zum Gefrorenen benützt werden können, denn durch dies Verfahren behalten die Früchte und Säfte ihren natürlichen Geschmack, was bei den in Zucker eingemachten nicht der Fall ist.

Gefrorenes von Früchten.

Dasselbe besteht theils aus geklärtem Zucker, theils aus dem rohen Fleisch der Früchte oder dem Saft der letzteren mit einem Zusatz von Citronensäure; dagegen kann bei den meisten Arten der Zusatz von Wein gänzlich wegbleiben, indem er nur das Gefrieren erschwert, und auf den Geschmack der Früchte nicht sonderlich einwirkt; daher ist der Wein, meiner Ansicht nach, nur dann anzuwenden, wenn man ein wirkliches Gefrorenes von Wein haben will, wobei man alsdann mehr Salz unter das Eis mischen, und die Masse länger in der Büchse drehen muß.

Gefrorenes von Apfelsinen.

Man setzt ein Pfund Zucker mit drei viertel Quart Wasser auf das Feuer, läßt ihn klar kochen, schäumt ihn rein ab, wirft, wenn man ihn vom Feuer genommen hat, die fein abgeschälte Schale von drei bis vier Apfelsinen hinein, läßt ihn damit verkühlen, thut alsdann den Saft von sechs bis acht Apfelsinen, so wie von zwei bis drei Citronen dazu, passirt hierauf diese Masse durch ein feines Haarsieb, und läßt sie nach Vorschrift gefrieren.

Gefrorenes von Apfelsinen auf eine andere Art.

Man reibt auf ein Pfund feinen Zuckers die Schale von einigen Apfelsinen dünn ab, zerstoßt ihn alsdann, thut ihn in einen Napf, gießt ein Quart Wasser darauf, und drückt den Saft von sechs bis acht Apfelsinen nebst dem von zwei Citronen dazu. Sobald nun der Zucker hierin völlig geschmolzen ist, gießt man diese Limonade durch ein Haarsieb in die Eisbüchse, und läßt sie nach Vorschrift gefrieren.

Gefrorenes von Apfelsinen in ihren Schalen.

Man schneidet die Apfelsinen halb durch, höhlt sie mit einem scharfen Blechlöffel aus, läßt die Schalen in Wasser auf dem Feuer etwas ziehen, damit sich das Weiße durch ein zweites Auskochen mit dem Löffel rein von der eigentlichen Schale ablöst, trocknet hierauf die Schalen behutsam mit einem Tuche ab, füllt sie alsdann mit einem auf die angegebene Art bereiteten Gefrorenen von Apfelsinen, und richtet sie auf einer Schüssel, welche mit einer Serviette belegt ist, an.

Gefrorenes von Chokolade mit Wasser.

Nachdem man ein halbes Pfund guter Chokolade fein gerieben hat, kocht man ein Pfund Zucker mit einem Quart Wasser klar, thut alsdann die geriebene Chokolade dazu, läßt dieselbe einigemal mit dem Obigen durchkochen, damit sie sich klar auflöst, gießt hierauf Alles durch ein Sieb, und läßt es, sobald es ausgekühlt ist, nach Vorschrift gefrieren.

Gefrorenes von Erdbeeren.

Man streicht zwei bis drei Pfund reifer Erdbeeren durch ein Haarsieb, rührt dies Purée entweder mit einem Pfund klar gekochten und verköhlten Zuckers oder auch bloß mit eben so viel klein gestoßenem Zucker durch einander, setzt nun den Saft von zwei Citronen und so viel Wasser dazu, daß die ganze Masse ein und ein viertel Quart beträgt, thut letztere nun in die Büchse, und läßt sie nach Vorschrift gefrieren.

Hat man keine frische Erdbeeren, so nimmt man hierzu die nach Vorschrift eingemachten, und färbt die Masse mit Alkermes.

Gefrorenes von Ananas.

Nachdem man die äußere, feine Haut der Ananas recht fein auf Zucker abgerieben, und sie von demselben mit einem Messer in eine Schale von Porzellan geschabt hat, kocht man ein Pfund Zucker mit einem Quart Wasser auf, nimmt den Schaum rein ab, läßt die in dünne Scheiben geschnittenen Ananas mit dem Zucker einigemal durchkochen, nimmt alsdann diese Masse vom Feuer, und läßt sie kalt werden. Ist dies geschehen, so nimmt man die Ananasscheiben mit einem Schaumlöffel heraus, stößt sie im Mörser ganz fein, mischt sie sammt der auf Zucker abgeriebenen Schale wieder unter den Zucker, passirt diese Masse durch ein Haarsieb, füllt sie in die Büchse, und läßt sie nach Vorschrift gefrieren.

Gefrorenes von Pfirsichen.

Man schneidet eine Mandel reifer Pfirsichen auf, nimmt die Kerne heraus, streicht dann die Pfirsichen durch ein Haarsieb, vermischt dies Purée mit einem Pfund fein gestoßenem Zuckers, dem Saft von vier Citronen und einem Quart Wasser, und läßt diese Masse, sobald der Zucker geschmolzen ist, auf die vorgeschriebene Art gefrieren.

**Gefrorenes von Abriskosen,
 Gefrorenes von Melonen,
 Gefrorenes von Quitten,
 Gefrorenes von Johannisbeeren,
 Gefrorenes von Kirschen,
 Gefrorenes von Angelika,
 Gefrorenes von Hagebutten.**

Das Gefrorene von diesen und ähnlichen Früchten wird ganz so wie das von Pfirsichen bearbeitet, und es bleibt einem Jeden überlassen, dazu geklärten oder bloß fein gestoßenen Zucker zu nehmen.

Gefrorenes von Citronen.

Dies wird ganz so wie das Gefrorene von Apfelsinen gemacht, indem man auf ein Pfund Zucker acht bis zehn Citronen rechnet.

**Gefrorenes von Cédrat und
 Gefrorenes von Pampelmuse.**

Beide Arten werden wie das Gefrorene von Pfirsichen bereitet.

Gefrorenes von Maronen.

Man röstet die echten Kastanien, zieht die Haut ab, kocht sie alsdann mit etwas Wein und Zucker weich, thut nun zu einem halben Pfund Maronen ein Pfund geklärten Zuckers und den Saft von vier Citronen dazu, preßt diese Masse durch ein Haarsieb, verdünnt sie mit so viel Wasser, daß sie ein und ein viertel Quart beträgt, und läßt sie nach Vorschrift gefrieren.

Man hat die Arten des Gefrorenen, um größere Mannigfaltigkeit hervorzubringen, ins Lächerliche vermehrt; so findet man z. B. Gefrorenes von Senf, von Sellerie, Trüffeln, Parmesankäse und dergleichen mehr; ich werde jedoch diese Arten aus dem angegebenen Grunde nicht weiter beschreiben.

Gefrorenes à la tutti frutti.

Man macht ein Gefrorenes von Apfelsinen, Citronen oder auch von Ananas, thut, sobald dasselbe in der Gefrierbüchse an-

fängt dick zu werden, eingemachte Früchte, als Glasirschen, Reines-Claudes, Abrikosen, Pfirsichen und dergleichen mehr, in Scheiben geschnitten, dazu, und läßt dieselben, mit der obigen Masse gemischt, völlig gefrieren.

Gefrorenes von Punsch.

Mit einem fertigen Gefrorenen von Citronen wird zuletzt ein Glas feiner Arrac durchgearbeitet.

Zweierlei Gefrorenes.

Man macht entweder ein Gefrorenes von Apfelsinen und eins von Erdbeeren, oder ein Gefrorenes von Vanille und ein anderes von Chokolade, drückt alsdann eine dieser Sorten in die Hälfte einer Pyramidenform, füllt die andere Hälfte derselben mit der anderen Sorte voll, stürzt dies Gefrorene nun aus der Form auf eine Schüssel, welche mit einer zierlich zusammengelegten Serviette bedeckt ist, und legt beim Servieren auf jede Seite einen Löffel, damit sich die Gäste nach Belieben von der einen oder anderen Sorte nehmen können.

Gefrorenes von Wein und Liqueur.

Gefrorenes von Champagner.

Man kocht drei viertel Pfund Zucker mit einem viertel Quart Wasser klar, setzt, wenn derselbe völlig abgekühlt ist, den Saft von sechs Citronen, ferner eine Flasche Champagner und den fleiß geschlagenen Schnee von acht Eiern dazu, rührt diese Masse gut durch einander, füllt sie in die Büchse, dreht dieselbe unausgesetzt, und streut öfters Salz unter das Eis, damit das Gefrorene recht fleiß wird.

Gefrorenes von Ungar-Wein,

Gefrorenes von Muscateller-Wein,

Gefrorenes von Cap-Wein,

Gefrorenes von Madeira-Wein &c.

Das Gefrorene von den genannten, so wie von anderen guten Weinen wird ganz so wie das Gefrorene von Champagner bereitet.

Gefrorenes von Marasquin &c.

Nachdem man drei viertel Pfund Zucker fein gestoßen hat, durchrührt man ihn mit dem Saft von sechs Citronen und einer Flasche Marasquin, durchzieht diese Masse, sobald der Zucker geschmolzen ist, mit dem vom Weißen von sechs Eiern steif geschlagenen Schnee, und verfährt im Uebrigen wie bei dem Gefrorenen von Champagner.

Auf dieselbe Art wird das Gefrorene von allen übrigen Liqueuren bereitet, nur daß man zu den starken Liqueuren zur Hälfte Wasser dazusetzt.

Gefrorenes in Form von Pfirsichen und anderen Früchten.

Man hat hierzu kleine Formen von Zinn, welche genau der Natur der Früchte nachgebildet sind. Dieselben bestehen aus zwei Hälften, welche durch Charniere verbunden sind, und genau zusammen passen. Man füllt diese Formen mit einem fertigen Gefrorenen von Pfirsichen an, macht sie fest zu, bestreicht die Fugen mit Wachs, packt so die Formen in Eis, und läßt sie bis kurz vor dem Anrichten darin liegen. Unterdessen stellt man einen Zuckerkessel auf Eis, damit er recht kalt wird, nimmt alsdann etwas von dem Gefrorenen in einen Löffel, färbt es mit Karmin röthlich, nimmt nun die Form aus dem Eise heraus, wischt sie mit einem in heißes Wasser getauchten und wieder ausgedrückten Tuche ab, öffnet sie, nachdem das Wachs abgeputzt ist, nimmt das pfirsichähnliche Gefrorene heraus, bestreicht dasselbe auf der einen Wange mit der vorher bezeichneten Farbe, legt diese Pfirsichen in den erwähnten kalt gestellten Kessel auf reine Stäbchen, bedeckt den Kessel schnell mit einem Blech, auf welches man geschwind Eis gehäuft hat, und läßt die Pfirsichen so noch fünf bis acht Minuten stehen, denn dadurch bekommen sie die sammetartige Außenseite, welche den natürlichen Pfirsichen eigen ist.

Auf dieselbe Weise verfährt man mit dem Gefrorenen in Form von Abrikosen, Melonen u. s. w. Eben so hat man auch große Formen, welche allerlei Thiere und andere Sachen vorstellen, und die öfters aus drei bis vier Stücken zusammengesetzt sind, und man muß dieselben aus diesem Grunde mit großer Vorsicht stürzen. Am gebräuchlichsten sind jetzt die viereckigen Formen, in welchen das Gefrorene die Gestalt eines Käse bekommt, oder

auch die Pyramiden und runden Formen. Eben so kann man auch das Gefrorene auf den dazu bestimmten Affietten von Porzellan anrichten, demselben alsdann mit einem Löffel eine beliebige Gestalt geben, und es unterhalb mit einigen grünen Drangblättern garniren.

Den gefrorenen Getränken werde ich weiter unten eine Stelle bei den kalten Getränken anweisen, und jetzt zu den eingemachten Früchten übergehen, indem dieselben gleich nach dem Gefrorenen präsentirt werden.

Anmerkung zu sämtlichen, hier angeführten Arten Gefrorenes.

Sobald das Gefrorene sich zu einer halb steifen Masse in der Büchse verwandelt hat, kann man nach Belieben und etwaisgem Bedürfniß noch klar gekochten und verkühlten Zucker darunter mischen.