

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

IV. Verschiedenes Gefrorenes

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

schalen oder von etlichen Tropfen Bergamottendöhl, oder von zusammengestoßenen Gewürz gegeben werde.

Man kann auch, wenn diese Bäckereien gebacken sind, dieselben nach Belieben mit den in diesem Buch beschriebenen Glasuren überziehen und sie mit unterschiedlichem Streuzucker oder mit fein geschnittenen Pistazien bestreuen.

N^o 47. Aufgelaufenes von Pistazien.

Verfahre mit Pistazien wie mit Mandeln, so wie bei den Aufgelaufenen von Mandeln N^o 46 ist gesagt worden.

IV. Verschiedenes Gefrorenes.

N^o 1. Gefrorenes von Dragenblütthe, für 12 Personen.

Puze eine starke Hand voll frische schöne Dragenblütthe sauber, stoße sie im Mörser mit einer halben Kaffeschale frischen Wasser wohl fein, thue die zusammengestößene Orangeblütthe in eine irdene Schüssel und gieß 2 obere Kaffeschalen voll siedendes Aepfelwasser darüber, d. h. schneide 8 bis 10 Borsdorfer Aepfel, welche die besten dazu sind, in kleine Stücke zusammen, oder in Ermanglung derer, auch andere Aepfel und gieß 6 bis 7 Schalen Wasser darüber, laß sie darin ganz weich kochen, so daß etwa noch 4 Schalen Aepfelwasser übrig bleiben; drücke den Saft von 10 saftigen Zitronen daran, gieb noch 2 Schalen von diesem Aepfelwasser dazu, koche $\frac{5}{4}$ Pfund Zucker zu kleinem Faden, versüße das Gefrorene nach Belieben damit, dann laß die ganze Masse durch ein feines Haarsieb laufen und hernach gefrieren.

Anmerkung. Wenn man keine frische Dragenblütthe hat, so kann man geröstete nehmen und damit verfahren, wie bei der frischen geschehen muß.

N^o 2. Gefrornes von bitteren Pomeranzen.

Reib 3 bis 4 bittere Pomeranzen nebst der Schale von einer Zitrone auf dem Zucker ab, drücke den Saft von den Pomeranzen nebst dem Saft von 8 Zitronen daran, dann 2 obere Kaffeschalen Aepfelwasser und halb so viel starken Wein, versüße es mit geläutertem Zucker und verfare damit, wie oben ist gesagt worden.

N^o 3. Gefrornes von grünen bitteren Pomeranzen.

Reib ausgewaschene aber noch ganz grüne etwa 4 bis 5 Stück bittere Pomeranzen auf Zucker ab, drücke den Saft von diesen Drangen nebst dem Saft von 8 saftigen Zitronen und 3 Schalen von Aepfelwasser, rühre es wohl durcheinander, damit das Abgeriebene sich auflöse; koche eine starke Hand voll Spinat im Wasser ganz weich, laß das Wasser davon ablaufen und stoße ihn im Mörser recht fein, passire ihn durch ein feines Sieb und thue einen Eßlöffel voll unter die Pomeranzen, damit die Masse schön grün wird, versüße sie mit geläutertem Zucker, laß sie durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N^o 4. Gefrornes von bitteren Pomeranzen auf eine andere Art.

Reib 5 bis 6 grüne Pomeranzen nebst der Schale von einer halben Zitrone auf Zucker ab gieß $\frac{1}{4}$ Maß guten Burgunderwein darüber, drücke den Saft von den Pomeranzen nebst dem Saft von 6 saftigen Zitronen daran, rühre es wohl herum, damit sich das Abgeriebene wohl auflöse; gieß 2 Schalen Aepfelwasser dazu, versüße es mit geläutertem Zucker, laß es durchlaufen und gefrieren.

N^o 5. Gefrornes von Apfelsinen.

Reib 4 zeitige saftige Apfelsinen (gewöhnlich Aplefinen) auf Zucker sammt einer halben Schale von einer Zitrone ab,

drücke den Saft von sechs Zitronen daran und gieb 2 oder 3 Schalen Aepfelwasser und eine Schale starken Wein dazu. Rühre es sehr, daß sich das Abgeriebene wohl auflöse; versüße es mit geläutertem Zucker, laß es durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

Anmerkung. Wenn die Apfelsinen keinen Saft haben sollten, so nimm 2 oder 3 Zitronen mehr.

N^o 6. Gefrorenes von Zitronen.

Reib 3 Zitronen auf Zucker ab, drücke den Saft von diesen und noch 7 andern dazu, gieb 3 Schalen Aepfelwasser daran, versüße es mit geläutertem Zucker und verfare wie oben mit dem Pomeranzengefrorenen.

N^o 7. Zitronengefrorenes auf eine andere Art.

Schäle 3 Zitronen ab, schneide es in kleine Stücke, drücke den Saft von 8 Zitronen daran, gieb 3 Schalen Aepfelwasser dazu und verfare wie mit dem Vorhergehenden.

N^o 8. Gefrorenes von Cedra.

Reib die gelbe Schale von einer faustgroßen oder von 2 kleinen Cedra auf Zucker ab, drücke den Saft von 10 Zitronen daran, gieb 3 Schalen Aepfelwasser und eine Schale starken Wein dazu, versüße es mit geläutertem Zucker und verfare wie mit dem Vorhergehenden.

Anmerkung. Man füllet dieses Gefrorene, wie auch das von Apfelsinen, bittern Pomeranzen und Zitronen statt in Gefrierschälchen oder Gläser in die nämlichen Früchte, wovon das Gefrorene gemacht worden ist, z. B. man nimmt Apfelsinen, schneidet bei dem Stiel ein Stückchen von der Größe eines Zwanzigers heraus, machet den Saft nebst dem Kern mit einen Theelöffelchen vorsichtig heraus, damit man kein Loch hineinsticht; waschet sie mit frischem Wasser rein aus, stürzet sie um, damit das Wasser ablaufe, steckt einen Zweig von Apfelsinen und ein paar Blätter in das abgeschnittene Stückchen statt des Stiels, füllet das Gefrorene hinein und serviret es hernach.

N^o 9. Violengefrornes.

Zu so viel als 4 obere Kaffeschalen Violensaft drücke den Saft von 8 Zitronen, dann gieb 3 obere Kaffeschalen von den gekochten Aepfelwasser dazu, versüße es mit geläutertem Zucker und verfare damit, wie schon ist gesagt worden; willst du aber den Geschmack von den Violen stärker haben, so kannst du noch eine Messerspiße voll fein gestoßene Violenwurzel mehr oder weniger nach Belieben darunter thun; sonach wenn du die Farbe etwas höher haben willst, so weiche 4 bis 5 Stückchen Lackmus in eine halbe Kaffeschale Wasser ein und gieb dann etwas von diesem hellen aufgelösten Lackmus dazu.

N^o 10. Gefrornes von Johannisbeeren.

Drücke 2 Maß ausgezeitigter Johannisbeeren in einer Schüssel wohl zusammen, treib sie durch ein Haarsieb, zu diesem drücke den Saft von 6 saftigen Zitronen und gieb auch $\frac{1}{8}$ Maß Burgunder- oder guten weißen Wein daran. Lege ein kleines Stückchen ganzen Zimmet nebst einer halben Schale von einer Zitrone dazu, versüße es mit dünn geläutertem Zucker, laß es noch einmal durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N^o 11. Erdbeerengefrornes.

Mit 2 Maß Erdbeeren verfare eben so wie mit den Johannisbeeren. Doch ist zu bemerken, daß man zu dem Erdbeerengefrornen, um den Geschmack zu erhöhen, ein wenig mehr Zimmet geben darf, als zu den Johannisbeeren.

N^o 12. Gefrornes von Weichseln.

Zupfe 300 Weichseln (die sauren sind die besten dazu) von den Stielen, stoße sie im Mörser sammt den Kernen wohl zusammen, schütte dann eine obere Kaffeschale rothen oder weißen Wein daran, auch gieb ein Stückchen Zimmet eines halben Fingers lang nebst 6 bis 8 Gewürznägelein dazu. Drücke den Saft von 6 Zitronen daran und laß es einige Weile stehen; passire hernach die ganze Masse durch ein Haarsieb, versüße sie mit geläutertem Zucker und laß sie hernach gefrieren.

N^o 13. Gefrorenes von Aprikosen.

Schneide 24 wohl reife Aprikosen voneinander, thue die Kerne heraus, reib das Mark von den Aprikosen durch ein Haarsieb und drücke den Saft von 6 Zitronen dazu nebst einer obern Kaffeschale voll guten Wein, man kann auch statt des Zitronensaftes den von Apfelsinen daran drücken; versüße es mit geläutertem Zucker, stoße im Mörser ein Pfötchen bitterer Mandeln mit Wasser fein zusammen, rühre diese Mandeln mit ein paar Eßlöffel voll Wasser an, drücke von diesem Angerührten durch ein Tuch etwas daran und verkoste es; sollte der Geschmack noch nicht merkbar sein, so gieb nach Belieben noch ein wenig dazu.

N^o 14. Gefrorenes von frischen Rosen.

Zupfe 3 starke Hände voll Rosenblätter ab, thue sie in eine steinerne oder Gefrierbüchse, gieß ungefähr $\frac{1}{2}$ Maß geläuterten Zucker siedend darüber und laß sie über Nacht stehen. Den andern Tag gieb 3 obere Kaffeschalen gekochtes Aepfelwasser heiß dazu, drücke die Blätter durch ein sauberes Tuch in eine irdene Schüssel, drücke den Saft von 8 saftigen Zitronen daran, versüße es mit noch mehr geläutertem Zucker, koche ein paar Stückchen Tournesol in etwas Aepfelwasser und gieß von diesem gekochten Tournesol etwas daran, daß es eine rosenrothe Farbe bekommt; sollte der Geschmack von Rosen noch nicht stark genug sein, so kann man noch ein wenig Rosenwasser dazu thun. Uebrigens verfare, wie schon ist gesagt worden.

N^o 15. Gefrorenes von Nelken oder Blumen-
Nägelein.

Zupfe eben soviel Nelken- wie Rosenblätter ab, (die mit dem stärksten Geruch und die einfachsten sind die besten); übriggens verfare damit wie mit dem Rosengefrorenen. Sollte dir der Geschmack von den Nelken nicht stark genug sein, so gieb noch etliche Gewürznägelein dazu, laß sie in der Masse anziehen und verkoste es öfters; wenn der Geschmack dir stark genug ist, so laß es durch ein Haarsieb laufen und verfare wie mit dem Vorhergehenden.

N^o 16. Gefrorenes von Birnen.

Schäle 40 bis 50 kleine Muskatellerbirnen, nimm die Kerne heraus, koche sie mit wenigem Wasser weich, treib sie nachher durch ein Haarsieb und gieb zu diesem Mark 2 Schalen voll von diesem Wasser worin die Birnen gekocht haben; schneide $\frac{1}{4}$ von einer Zitronenschale darein, drücke den Saft von 6 Zitronen daran nebst einer obern Kaffeschale voll guten Wein und versüße die Masse mit geläutertem Zucker. Wenn man den Geschmack erhöhen will, so kann man ein wenig Hollerblüthe mit diesem Birnwasser überbrühen, und wenn der Holler etwas angezogen hat, etliche Theelöffel voll darunter thun.

N^o 17. Gefrorenes von Birnen auf eine andere Art.

Schäle 18 bis 20 zeitige Isenbarte und reib sie auf den Reibeisen in eine irdene Schüssel bis auf dem Kern ab, gieb eine obere Kaffeschale recht guten alten Wein daran nebst den Saft von 8 Zitronen, treib die ganze Masse wohl durch ein Haarsieb, versüße es mit geläutertem Zucker und verfahre damit wie schon gesagt worden ist.

N^o 18. Maulbeerengefrorenes.

Mit den Maulbeeren verfahre wie mit den Erd- und Himbeeren.

N^o 19. Gefrorenes von Melonen.

Schneide eine reife und wohl schmackhafte Melone in 8 bis 10 längliche Stücke, gieb den Saft davon welchen die Melone inwendig hat in eine Schüssel, und reib das reife Fleisch bis an die harte Schale ebenfalls dazu, gieß eine obere Kaffeschale guten starken Wein daran, schlage diese ganze Masse durch ein Haarsieb in eine andere Schüssel, gieb ein Stückchen in kleine Theile zusammengebrochenen Zimmet dazu nebst 6 bis 8 Gewürznägelein und drücke den Saft von 6 Zitronen daran. Laß dies Gewürz ein wenig anziehen, versüße es mit geläutertem Zucker, treib die ganze Masse nochmals durch ein Haarsieb und laß sie gefrieren.

N^o 20. Melonen = Gefrorenes auf eine andere Art.

Verfahre mit den Melonen wie oben ist gesagt worden; treib den Saft nebst dem Mark durch ein feines Haarsieb, gieb 2 obere Kaffeschalen Maraski Liqueur nebst einer oberen Kaffeschale Aepfelwasser und den Saft von 4 Zitronen dazu, versüße es mit geläutertem Zucker, laß es durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N^o 21. Gefrorenes von Pfirsichen.

Schneide 18 bis 20 schöne, gute und reife Pfirsichinge voneinander, treib das Mark durch ein Haarsieb, drücke den Saft von 8 Zitronen daran, erhöhe den Geschmack mit fein gestoßenen bitteren Mandeln oder Pfirsichingkernen und verfahre übrigens, wie bei dem Aprikosen Gefrorenen schon ist gesagt worden.

N^o 22. Pfirsiching = Gefrorenes auf eine andere Art.

Nimm eben so viel Pfirsichigen wie oben, gieb zu dem durchgetriebenen Mark von den Pfirsichingen 2 obere Kaffeschalen Maraski nebst einer Schale voll Aepfelwasser, drücke den Saft von 6 Zitronen daran, versüße es mit geläutertem Zucker, laß es noch einmal durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N^o 23. Gefrorenes von unreifen Weintrauben.

Zupfe von 6 bis 7 halbzeitigen Weintrauben (Muskateller sind die besten dazu) die Beeren ab und presse sie durch ein Tuch, gieb eine obere Kaffeschale Aepfelwasser daran nebst den Saft von 6 Zitronen, weiche einen Eßlöffel voll Gummitragant in einer Schale Wasser, und wenn sich derselbe aufgelöst hat, so drücke ihn durch ein leinenes Tuch daran, wie auch den Geschmack zu erhöhen, einige Kaffelöffelchen voll Hollerblüthwasser, welcher Holler zuvor in einer Kaffeschale mit siedendem Aepfelwasser überbrüht wird; versüße es mit geläutertem Zucker und verfahre damit, wie schon ist gesagt worden.

N^o. 24. Brustbeeren-Gefrornes.

Schütte über eine gute Maß wohlzeitiger Brustbeeren 4 obere Kaffeschalen voll kochendes Aepfelwasser, setze sie in ein Kastrol auf das Feuer und lasse sie weich kochen, treibe den Saft nebst den Mark hernach durch ein Haarsieb, drücke von 8 Citronen den Saft hinzu, versüße es mit geläuterten Zucker und lasse es gefrieren.

N^o. 25. Gefrornes von Histern.

Die Histern welche man zum Gefrornen gebrauchen will müssen zuvor voneinander geschnitten und ausgekernt werden, lasse solche einige Tage stehen, damit sie weich und markigt werden. Von 1½ Maß dieser Histern treibe das Mark durch ein Haarsieb, rühre eine obere Kaffeschale voll guten Wein wie auch zwei obere Kaffeschalen voll Aepfelwasser darunter drücke den Saft von 8 Citronen dazu, versüße es mit geläuterten Zucker und lasse es gefrieren.

Anmerkung. Man kann den Geschmack zu erhöhen ein Stückchen Zimmet eines halben Fingers lang wie auch die Schale von einer Citrone zu dieser Masse geben und eine Weile darin anziehen lassen.

N^o. 26. Gefrornes von Quitten.

Reibe von 6 Quitten das Wollichte mit einem Tuch ab, schneide sie in kleine dünne Stücke, gieße 1 Maß Wasser darüber und lasse sie auf dem Feuer so lange kochen bis das Wasser auf zwei Drittheile eingekocht ist. Schütte sie in ein Haarsieb, lasse das Wasser davon ablaufen, drücke an 4 obere Kaffeschalen voll von diesem abgelaufenen Wasser nebst einer oberen Kaffeschale guten Wein den Saft von 8 Citronen daran und versüße es mit geläuterten Zucker.

Anmerkung. Man kann um den Geschmack von den Quitten noch stärker zu bekommen das etwa übrige Quittenwasser zu dem Zucker nehmen, die Quitten noch einmal im Wasser aufkochen und darinnen den Zucker statt anderen Wasser kochen lassen.

N^o 27. Ananas-Gefrornes.

Reib eine Ananas auf einem Reibeisen in eine irdene Schüssel, gieß 3 Schalen Aepfelwasser kochend darüber, drücke den Saft von 10 Zitronen daran, laß die Masse einige Zeit stehen und anziehen, versüße sie nachher mit geläutertem Zucker und laß sie durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N^o 28. Ananasgefornes auf eine andere Art.

Reib ein Ananas wie oben in eine irdene Schüssel, schütte eine obere Kaffeschale kochendes Aepfelwasser darüber, gieß den Saft von 8 Citronen daran und laß die Masse einige Weile gestehen und anziehen. Gieß hernach 3 bis 4 obere Kaffeschalen recht wohl mouffirten Champagnerwein dazu, versüße es mit kochendem Zucker, laß es durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N^o 29. Gefornes von Punsch.

Reib die Schale von 2 Zitronen nebst der Schale von 2 süßen Apfelsinen auf Zucker ab, drücke den Saft von 10 Zitronen nebst dem Saft der zwei Apfelsinen daran, gieß vier Schalen gekochtes Aepfelwasser dazu, versüße es mit geläutertem Zucker und rühre es wohl herum, damit sich das Abgeriebene auflöst. Laß die ganze Masse durch ein Haarsieb laufen, gieß so viel Arac dazu, daß derselbe wohl vorschmecke und laß es gefrieren.

Anmerkung. Solltest du keine Apfelsinen haben, so kannst du noch eine Zitrone auf Zucker abreiben und den Saft von 10 Zitronen nehmen.

N^o 30. Gefornes à la mille Fleur.

Schneide die Schale von einer Zitrone nebst der Schale von einer Apfelsine oder bittern Pommeranze in kleine Stückchen in ein irdenes Gefäß, gieß eine halbe Hand voll in Zucker geröstete Orangeblüthe dazu, einen Eßlöffel voll Holderblüthwasser, ein paar Pris Anis nebst einem Pfötchen ein wenig im Mörser zerriebenen Koriander, ein Stückchen in kleine Theile gebrochenen Zimmets nebst 6 bis 8 Nägelein und etwa eine gliedgroß in Stücke geschnittene Vanille, gieß

über alle diese Ingredienzien 3 obere Kaffeschalen voll siedendes Apfelmasser und laß die ganze Masse einige Zeit stehen und anziehen. Drücke hernach den Saft von 10 Zitronen daran, versüße es mit geläutertem Zucker, und laß es durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N^o 31. Gefrorenes von Bergamotte.

Reib eine wohl zeitige Bergamotte auf Zucker ab, schabe das Abgeriebe vom Zucker herab, lege es bei Seite, drücke den Saft von 10 Zitronen in ein irdenes Geschirr, gieß 3 Kaffeschalen Apfelmasser nebst einer Schale Burgunderwein dazu, versüße es mit geläutertem Zucker, dann gieß von abgeriebener Bergamotte darunter und laß das Abgeriebene auflösen; verkoste es, ob der Geschmack von der Bergamotte vorriechet. Man darf auch nicht zu viel von dem Abgeriebenen darunter thun, sonst wird es widerwärtig; laß es endlich durch ein Haartuch laufen und gefrieren.

N^o 32. Gefrorenes von Maraschi oder andern Liqueurs, unter allen Namen.

Diese werden eben so gemacht gleichwie schon ist gesagt worden, doch ist zu bemerken, daß kein Abgeriebenes von Zitronen noch Apfelsinen dazu kommt, sondern bloß der Saft von den Zitronen und Apfelmasser genommen wird; übrigens verfähre wie gesagt worden ist.

Was die Gefrorenen von Früchten betrifft, die man im Winter machen will wo es keine reife Früchte giebt, so nimmt man z. B. zu den Gefrorenen von Johannisbeeren, Himbeeren, Weichseln 4 bis 5 obere Kaffeschalen voll von oben benannten Säften und verfährt damit, wie bei diesen Gefrorenen mit frischen reifen Früchten ist gesagt worden, eben so auch mit den Marmeladen von Aprikosen, Histenmark &c.; doch muß man ein paar Zitronen mehr nehmen.

N^o 33. Gefrorenes von Rahm.

Erstens ist zu bemerken, daß zu den Rahmgefrorenen der beste Rahm genommen werden muß, denn je besser und fetter der Rahm ist, desto zarter und besser werden die Gefrorenen.

Sollte man ohne besten Rahm im Nothfalle Gefrornes machen wollen so muß man mehr Rahm nehmen und denselben ein- kochen lassen.

Zweitens muß der Rahm vorher abgeseiht und wieder kalt werden, auch kann man drittens dritthalb Maß Rahm den Tag zuvor absieben, den andern Tag das Obere von anderthalb Maß herabnehmen und zu den Gefrornen gebrauchen. Zu anderthalb Maß Rahm schlage das Gelbe von 18 Eiern in ein Kastrol, rühre den Rahm nach und nach darunter, versüße ihn mit gestoßenen Zucker und verfare übrigens wie ferner wird gesagt werden.

N^o. 34. Gefrornes von Vanille.

Schlage von 18 Eiern das Gelbe in ein Kastrol, rühre nach und nach anderthalb Maß Rahm darunter, stoße eine kleine Stange Vanille mit etwas Zucker fein zusammen und gieb es dazu, rühre aber die ganze Masse auf einen nicht gar zu gähen Windofen mit dem Kochlöffel beständig herum. Wenn der Rahm mit dem Eiergelb anfängt recht heiß zu werden so nimm es vom Feuer ab, und rühre die Masse ein paar Minuten damit es sich wohl verdrauche, und die noch wässerigen Dünste durch den Rauch vergehen. Setze es hernach wieder auf den Windofen und rühre es so lange fort bis die Masse zu kochen anfangen will. Gieße es sogleich in ein dazu gestelltes Haarsieb unter welches eine Schüssel gesetzt wird, treibe die ganze Masse durch ein Haarsieb, lasse sie kalt werden, fülle sie nachher in eine Gefrierbüchse und lasse sie gefrieren.

N^o. 35. Gefrornes von Vanille mit geschlagenen Eiweiß.

Schlage von 15 bis 16 Eiern das Weiße zu starken Schnee, wenn er recht steif ist schlage nach und nach anderthalb Maß Rahm darunter, gieb die Masse in ein Kastrol die fein mit Zucker gestoßene Vanille dazu, versüße sie mit gestoßenen Zucker, setze die Masse auf den Windofen, rühre oder schlage sie beständig fort bis dieselbe anfängt in die Höhe zu steigen um kochen zu wollen, gieße sie sogleich in ein dabeistehendes Haarsieb und verfare wie oben gesagt wurde.

Anmerkung. Mehrere geben keinen gestoßenen Zucker zu den Gefrorenen sondern versüßen die Rahmgefrorenen wenn sie gekocht sind mit zu Faden geläuterten Zucker, welches zwar auch nicht zu verwerfen ist denn dieses giebt mehr aus. Die Gefrorenen werden aber durch den geläuterten Zucker nicht so fett und zart als wie die ohne geläuterten Zucker, besonders wenn sie wohl gefroren und gut abgeschlagen sind.

N^o. 36. Gefrorenes von geschlagenen Rahm mit Vanille.

Versüße anderthalb Maß recht guten süßen Rahm mit gestoßenen Zucker und stoße $\frac{1}{2}$ Loth Vanille mit etwas Zucker recht fein, siebe diese gestoßene Vanille durch ein Haarsieb und gieb sie darunter; schlage diesen Rahm mit dem Schlagbesen zu Schaum, thue diesen Schaum mit einem Schaumlöffel auf ein Haarsieb unter welches eine Schüssel gesetzt wird, damit der abtropfende Rahm hineinfällt und wieder geschlagen werden kann.

Schlage dann so lange bis der Rahm fast gänzlich zu Schnee wird, rühre den abgeschlagenen Schnee auf dem Siebe öfters untereinander bis nichts mehr abtropft, fülle sodann diesen geschlagenen Rahm in blecherne runde oder viereckigte Kästen oder Zuckerhutformen und verfare damit wie schon gesagt wurde.

N^o. 37. Gefrorenes von schwarzen Brod mit Rahm.

Schlage das Gelbe von 18 Eiern in ein Kastrol, gieb $\frac{1}{2}$ Maß Rahm dazu wie bei den Vanillgefrorenen gesagt wurde, schneide 8 Loth schwarze Brodrinde in kleine Stücke, bähe sie schön braun, gieb sie unter den Rahm mit den Eiern und lasse sie einige Zeit weichen. Reibe die Schale von einer Citrone auf Zucker ab und gieb es auch dazu, du kannst auch die abgeriebene Schale von einer bitteren Pomeranze (wenn du eine hast), auch etwas gestoßenen Zimmet, Nägelein und Kardomomen doch nicht zu viel dazu geben damit das Brod noch immer etwas vorschmecke. Rühre es auf dem Feuer und verfare wie bei den Vanillgefrorenen gesagt wurde.

N^o 38. Gefrorenes von Maraschi.

Schlage das Weiße von 18 Eier zu starkem Schnee, gieb 1 $\frac{1}{2}$ Maß Rahm darunter, versüße es mit gestoßenem Zucker und verfare damit, wie N^o 36 ist gesagt worden. Zu der erkalteten Masse rühre 1 $\frac{1}{2}$ obere Kaffeschalen voll Maraschi oder etwas mehr oder weniger, nachdem du es stark oder leicht von diesem Geschmack haben willst.

N^o 39. Gefrorenes von Rahm mit Orange-Blüthe.

Schlage von 18 Eier das Gelbe in ein Kastrol, rühre den Rahm darunter, gieb ein paar Hand voll geröstete Dragenblüthe hinein, versüße es und verfare übrigens wie bei dem Rahmgefrorenen von Vanille gesagt worden ist.

Anmerkung. Man kann auch die Dragenblüthe mit Schnee machen, wie schon gesagt worden ist. In Ermanglung der gerösteten Dragenblüthen, kann man Sommerszeit frische nehmen, aber nur eine halbe Hand voll und sie mit siedendem Rahm überbrühen und so den Geschmack herausziehen lassen. Winterszeit aber gieb Dragenblüthwasser nach und nach so viel darunter, bis das Gefrorene nach Belieben dir stark genug vorkommt.

N^o 40. Rahmgefrorenes von bittern Pomeranzen.

Reib 2 bittere große Pomeranzen oder 3 kleinere nebst der Schale von einer halben Zitrone auf Zucker ab, thue dieses Abgeriebene hinein, wenn du den Rahm unter den Dotter oder das Weiße gerührt hast und verfare wie schon gesagt worden ist.

N^o 41. Gefrorenes v. süßen Pomeranzen mit Rahm.

Reibe die Schale von 3 süßen Pomeranzen und verfare wie mit den bittern Pommeranzen.

N^o 42. Gefrorenes von Cedra mit Rahm.

Reibe die Schale von einer mittelmäßigen oder einer halben großen Cedra auf Zucker ab und verfare wie schon gesagt worden ist.

N^o. 43. Gefrornes von Zitronen und Zimmet mit Rahm.

Reib die Schale von 2 Zitronen auf Zucker ab, stoße 1 Stückchen Zimmet fingerlang ganz grob im Mörser zusammen, gieb es unter das Rahmgefrorene und verfare wie schon gesagt worden ist.

N^o. 44. Gefrornes von Zimmetliqueur.

Berfertige ein Gefrornes von Eiergelb oder Weiß (wie schon ist gelehrt worden); ehe es gefrieren will, gieb $1\frac{1}{2}$ obere Kaffeschalen Zimmetliqueur darunter, wie schon bei dem Gefrorenen von Maraski ist gesagt worden.

N^o. 45. Gefrornes von Johannisbeeren mit Rahm.

Bersüße das Gelbe von 12 Eier und 1 Maß Rahm mit gestoßenem Zucker und rühre es auf dem Feuer ab gleich einem andern Rahmgefrorenen, treib 1 Maß abgezupfte zeitige Johannisbeeren durch ein Haarsieb, drücke den Saft von 2 oder 3 saftigen Zitronen dazu, gieb eine obere Kaffeschale voll Burgunder oder andern starkem Wein daran und bersüße es mit geläutertem Zucker. Wenn beide Gefrorene ganz kalt sind so rühre sie miteinander (ehe du sie einsetzest), denn wenn du sie warm zusammen gäbest, so würde der Rahm zusammenlaufen.

N^o. 46. Gefrornes von Erdbeeren mit Rahm.

Mit diesem Gefrorenen verfare eben so, wie bei den Johannisbeeren ist gesagt worden; doch kann man um den Geschmack zu verbessern, auch etwas gestoßenen Zimmet darunter thun.

N^o. 47. Gefrornes von Weichseln mit Rahm.

Rühre das halbe Gefrorene (wie bei N^o 12 ist gesagt worden), wenn das Rahmgefrorene kalt ist untereinander, und verfare damit wie mit den Vorhergehenden.

N^o 48. Gefrorenes von Himbeeren mit Rahm.

Dieses Gefrorene wird eben so zubereitet wie jenes von Erdbeeren.

N^o 49. Gefrorenes von Aprikosen mit Rahm.

Mit der Hälfte von Aprikosengefrorenen verfare wie schon bei N^o 13 gesagt wurde.

N^o 50. Gefrorenes von frischen Rosen mit Rahm.

Mit der Hälfte von Rosengefrorenen verfare wie in N^o 14 schon gesagt wurde.

N^o 51. Gefrorenes von Nelken mit Rahm.

Mit der Hälfte von Nelfengefrorenen verfare ebenso wie bei N^o 15 gesagt wurde.

N^o 52. Gefrorenes von Thee mit Rahm.

Gieße zu einer oberen Kaffeschale voll guten Thee nämlich Heysan oder (Theboh) 1½ Maß kochenden Rahm, und lasse ihn einige Zeit stehen, gieße hernach den Rahm durch ein sauberes Tuch damit die Theekräuter zurück bleiben, schlage das Gelbe von 15 bis 16 Eiern in ein Kastrol und versüße es mit Zucker, dann verfare wie bei den übrigen Rahmgefrorenen.

Anmerkung. Man kann auch dieses Gefrorene mit Schnee von Eierweiß machen, und zur Erhöhung des Geschmacks ein wenig Zimmet und eine ganze Citronenschale hineinlegen oder mit dem Thee gleich überbrühen.

N^o 53. Gefrorenes von Kaffe.

Thue 12 Loth gebrannten und gemahlten Kaffe in ein Haartuch oder Serviette, gieße $\frac{7}{4}$ Maß kochenden Rahm darüber und lasse ihn durchlaufen. Schlage von 16 Eiern das Gelbe in ein Kastrol, rühre wenn der durchgelaufene Rahm etwas erkaltet ist den Kaffe unter das Eiergelb und verfare damit wie bei den Theegefrorenen.

Anmerkung. Man kann auch ein Stückchen Vanille dazugeben und mit den Rahm kochen lassen.

N^o 54. Kaffegefrorenes auf eine andere Art.

Röste 12 Loth Kaffe, wenn er schön braun geröstet ist so gieße ihn in 1½ Maß kochenden Rahm, lasse denselben einige Walle aufkochen, nimm ihn vom Feuer und lasse ihn durch eine Serviette oder ein feines Haarsieb laufen. Schlage das Weiße von 15 Eiern zu steifen Schnee, rühre den Rahm darunter, versüße es mit Zucker und verfare wie in N^o 35 gesagt wurde.

N^o 55. Gefrorenes von Chocolate.

Schneide 10 12 Loth Chocolate in kleine Stückchen, gieb eine obere Kaffeschale voll gekochten Rahm dazu, lasse ihn in einem Kastrol mit den Rahm schmelzen und gieße unter beständigen Herumrühren den übrigen Rahm hinein. Schlage das Gelbe von 15—16 Eiern in ein Kastrol, gieb den mit Chocolate abgerührten Rahm dazu, versüße ihn mit Zucker und verfare wie schon gesagt wurde.

N^o 56. Gefrorenes von bitterer Mandelbäckerei.

Schlage das Gelbe von 15—16 Eiern in ein Kastrol rühre 1¼ Maß süßen abgekochten Rahm darunter, zerdrücke 3 Hände voll bittere Mandelplätzchen in kleine Stückchen gieb sie dazu und versüße es mit Zucker. Wenn es auf dem Feuer gut abgerührt ist so schlage es durch ein feines Haarsieb und verfare wie gesagt wurde.

N^o 57. Gefrorenes von Pistazien.

Reibe ½ Pfund schöne grüne vorher abgezogene Pistazien mit Rahm in einen Reibstein recht fein oder stoße sie im Mörser. Unter diese feingestößenen oder geriebenen Pistazien rühre nach und nach den Rahm, schlage ebensoviel Eiergelb in ein Kastrol wie oftmals gesagt wurde und verfare übrigens im Ganzen wie in N^o 56.

Anmerkung. Man kann auch unter dieses Gefrorene etwas von Apfelsinen geben welches einen guten Geschmack giebt.

N^o 58. Buttergefrorenes.

Rühre unter das Gelbe von 10 Eiern nach und nach ein Maß Wasser, reibe das Gelbe von einer Citrone auf Zucker ab,

thue es nebst 1 Pfund Butter dazu und lasse es unter öfteren Herumrühren aufkochen, rühre es nachher so lange bis es kalt ist, versüße es dann mit zum Faden gekochten Zucker und lasse es gefrieren.

Anmerkung. Diesen Gefrorenen kann man statt Zitronengeschmacks Apfelsinen- Zimmet- Maraski- oder anderen Liqueurgeschmack geben.

Um alle Weitschweifigkeiten zu beseitigen ist noch anzumerken daß man unter die Rahmgefrorenen (sie mögen von Eiergelb oder Eierweiß gemacht werden) verschiedene Essenzen, Gewürze, Kräuter und Liqueurs von welchen Sorten einen Jeden zu machen beliebig ist, geben könne, doch muß man dieselben nach und nach hinein geben damit der Geschmack von welchen man es zu machen gedenkt nicht zu stark und widerwärtig ausfalle.