

**4. Art. Preis: 36 h.**

12 dkg Zucker werden mit 13 dkg Bruchschokolade und  $\frac{1}{16}$  l Wasser zum Faden gekocht. Dann wird alles unter fortwährendem Rühren mit einem Kochlöffel tabliert, d. h. man schlägt mit dem Rücken des Kochlöffels, den man immer in die Masse eintaucht, an die Wand des Gefäßes, bis die Schokolade dickflüssig ist. Dann überzieht man das Angegebene. Diese Glasur ist vorsichtig zu machen.

**5. Art. Preis: 46 h.**

14 dkg Zucker spinnst man mit  $\frac{1}{16}$  l Wasser und mischt 2 Tafel Schokolade und ein wenig Zitronengeschmack dazu. Nun verrührt man alles gut und glasiert damit Verschiedenes.

**Nr. 2046. Weiße Glasur. (Spritzglasur.) Preis: 48 h.**

14 dkg Zucker rührt man mit 2 Klar, ein wenig Zitronensaft oder Zitronengeschmack zirka  $\frac{3}{4}$  Stunden, bis die Mischung eine schöne weiße Farbe hat und dickflüssig ist. Dann streicht oder gießt man die Glasur auf eine Torte und läßt sie trocknen. Diese Glasur wird ziemlich hart, deshalb soll sie rasch verwendet werden, außer bei kleinen Bäckereien, welche nicht mehr zerschnitten werden. Man kann die Glasur auch zum Spritzen der Bäckereien verwenden. Auch kann man sie beliebig färben.

**Nr. 2047. Gebräunter Zucker und Windtröpfen als Verzierung.**

Man läßt 15 dkg Zucker in einer Rein am Herde langsam zergehen und braun werden, gießt hierauf ein wenig Wasser darauf, läßt dies spinnen und bestreicht damit Doboßtorten und Schnitten. Als Zuckercouleur hebt man ihn in einem Einsiedeglas auf und verwendet ihn zum Färben der Speisen. Von jeder beliebigen Glasur kann man mittels Dressiersackes oder Papierstarnikels, in welches man eine sternförmige Form gibt, Figuren auf Torten spritzen oder Bussel, vorausgesetzt, daß die Glasur so dick ist, daß Zaden stehen bleiben, wenn man den Kochlöffel herausnimmt.

---

## Gefrorenes.

**Nr. 2048. Vanillegefrorenes. Preis: 90 h.**

Man mischt  $\frac{1}{2}$  l Obers mit 14 dkg Vanillezucker, sprudelt 8 Dotter hinein und schlägt die Masse über einem mit Kochendem

Wasser gefüllten Topf so lange, bis sie heiß und dicklich wird. (Kochen darf die Masse nicht.) Dann stellt man sie in kaltes Wasser, wo man sie mit der Schneerute schlägt, bis sie kalt ist. Hierauf gibt man diese Masse in die Gefrierbüchse und behandelt sie weiter.

**Nr. 2049. Kaffeengefrorenes.** Preis: 2 K 10 h.

$\frac{3}{4}$  l Kochobers läßt man auflösen. Nun treibt man 8 Dotter und 1 ganzes Ei gut ab, mengt 26 dkg Vanillezucker dazu, rührt dies nochmals mit ein wenig kalter Milch flaumig ab, gießt das abgekochte Obers dazu, vermengt es gut, gibt es in den Schneefessel und schlägt es am Dunst zu einer Creme. (Kochen darf die Masse nicht.) Dann stellt man sie in kaltes Wasser, mengt  $\frac{1}{16}$  l sehr starken schwarzen Kaffee dazu, gibt diese Masse in die Gefrierbüchse und behandelt sie weiter, eventuell kann man sie mit Zuckercouleur färben.

**Nr. 2050. Haselnußgefrorenes.** Preis: 1 K 45 h.

Man röstet 12 dkg Haselnüsse, reibt die Haut gut ab und läßt sie durch die Mandelreibmaschine laufen; dann stößt man sie mit  $\frac{1}{16}$  l Milch zu einem feinen Brei. Nun bereitet man die Creme Nr. 2048, mengt nach dem Erkalten die Haselnüsse dazu, verrührt gut und gibt die Masse zur weiteren Behandlung in die Gefrierbüchse. Um ein schönes Aussehen zu bekommen, kann man das Gefrorene mit Zuckercouleur färben.

**Nr. 2051. Pistaziengefrorenes.** Preis: 1 K 70 h.

10 dkg Pistazien gibt man in kochendes Wasser, zieht ihnen die Haut ab und reibt sie dann. Nun stößt man sie mit  $\frac{1}{16}$  l Milch im Mörser zu einem feinen Brei. Dann bereitet man Creme wie Nr. 2014, läßt sie erkalten, mengt die Pistazien, 1 Stamperl Maraschinolikör und Spinatgrün dazu und gibt die Masse zur weiteren Behandlung in die Gefrierbüchse.

**Nr. 2052. Kastaniengefrorenes.** Preis: 1 K 45 h.

25 dkg gekochte, geschälte Kastanien passiert man und stößt sie mit  $\frac{1}{16}$  l Milch und 8 dkg Zucker zu einem feinen Brei. Nun bereitet man Creme Nr. 2048, vermengt sie erkaltet mit den Kastanien und gibt sie zur weiteren Behandlung in die Gefrierbüchse.

Nr. 2053. **Schokoladengefrorenes.** Preis: 1 K 24 h.

Man läßt 20 dkg Schokolade erweichen und rührt sie mit  $\frac{1}{8}$  l Milch glatt ab. Dann bereitet man Creme Nr. 2048, mengt die Schokolade darunter und gibt diese Masse in die Gefrierbüchse.

Nr. 2054. **Erdbeergefrorenes.** Preis: 1 K 42 h.

Man reinigt  $\frac{1}{2}$  l reife Erdbeeren, passiert sie und mischt Zitronensaft dazu. Nun kocht man 14 dkg Zucker mit  $\frac{1}{8}$  l Wasser, bis er schwere Tropfen wirft und vermischt den Zucker mit den Erdbeeren. Um es leichter zu machen, schlägt man von 1 Klar den Schnee, vermischt ihn mit 6 dkg feingesiebttem Zucker, mischt ihn mit den Erdbeeren und gibt diese Masse in die Gefrierbüchse.

Nr. 2055. **Simbeergefrorenes.** Preis: 1 K 30 h.

Selbes wird wie Nr. 2054 bereitet und dann in die Gefrierbüchse gegeben.

Nr. 2056. **Birnengefrorenes.** Preis: 1 K 40 h.

1 kg Birnen läßt man mit Zitronensaft und Zucker weich kochen und seigt die Flüssigkeit ab, passiert die Masse und rührt von 2 Klar Schnee und 7 dkg Zucker dazu und läßt dies frieren.

Nr. 2057. **Apfelgefrorenes.** Preis: 1 K 20 h.

Dieses wird wie Nr. 2056 bereitet.

Nr. 2058. **Ribiselfgefrorenes.** Preis: 90 h.

Man vermischt  $\frac{1}{2}$  l Ribiselsaft mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser, 28 dkg Zucker und Zitronensaft, verrührt alles gut, gibt die Masse in die Gefrierbüchse und läßt sie frieren.

Nr. 2059. **Marillengefrorenes.** Preis: 90 h.

Man läßt 14 dkg Zucker mit  $\frac{1}{8}$  l Wasser spinnen, rührt  $\frac{1}{2}$  l passierte Marillen, von 2 Klar den Schnee und 7 dkg Zucker darunter, gibt die Masse in die Gefrierbüchse und läßt sie frieren.

Nr. 2060. **Pfirsichgefrorenes.** Preis: 90 h.

Dieses wird auf dieselbe Art wie Nr. 2059 bereitet.

Nr. 2061. **Melonengefrorenes.** Preis: 98 h.

Bereitet man auch wie Marillengefrorenes.

Nr. 2062. **Zitronengefrorenes.** Preis: 80 h.

Man spinnt 1 l Wasser mit 30 dkg Würfelzucker und Zitronengeschmack, stellt die Masse dann zum Auskühlen, kostet, ob sie gut nach Zitronen schmeckt, rührt dann noch den Schnee von 2 Klar, welchen man mit 7 dkg Zucker vermischt, dazu und gibt die Masse in die Gefrierbüchse.

Nr. 2063. **Orangengefrorenes.** Preis: 80 h.

Wird auf dieselbe Art wie Zitronengefrorenes bereitet.

Nr. 2064. **Eistaffee.** Preis: 2 K 20 h.

Man bereitet von 28 dkg frisch gebranntem Kaffee und  $\frac{1}{2}$  l Obers sehr hellen Kaffee, den man hierauf gut süß macht und in einer Gefrierbüchse recht kalt werden läßt. Zum Gebrauche füllt man den Kaffee in Gläser und gibt oben einen großen Rand von steif geschlagenem, mit Zucker gemischtem Obers darauf.

Nr. 2065. **Fruchteis in Gläsern.** Preis je nach der Gattung.

Man bereitet beliebiges Fruchteis, läßt es sehr stark ausfrieren, mengt dann Champagner darunter, füllt dies in Gläser, läßt diese dann nochmals ein wenig in Eis stehen und serviert das Fruchteis mit Hohlhippen. Man kann das Fruchteis auch statt mit Champagner mit gezudertem Obersschaum abrühren.

Nr. 2066. **Schokolade in Gläsern.** Preis: 2 K 20 h.

Man bereitet Schokoladengefrorenes, läßt es gut ausfrieren, mengt  $\frac{1}{8}$  l zu steifem Schaum geschlagenes Obers dazu, füllt es in Gläser, gibt oben einen Rand von gezudertem Schlagobers darauf und läßt es bis zum Gebrauche auf Eis stehen.

Nr. 2067. **Zitroneneis in Gläsern.** Preis: 1 K 40 h.

Man bereitet Zitroneneis und läßt es sehr gut ausfrieren. Inzwischen schneidet man eingemachte Früchte klein zusammen, mengt sie unter das Eis, füllt die Masse in Gläser und läßt sie nochmals bis zum Gebrauche im Eis stehen.