

und vollkommen getrocknet. Man füllt die Meringues beim Gebrauch mit geschlagener Sahne.

1243. Weiße Nürnberger Pfefferkuchen. Man rührt 1 Pfund Zucker mit 8 ganzen Eiern eine Stunde, mischt 1 Pfund feingehackte, im Ofen getrocknete Mandeln, 1 Pfund Mehl, etwas feingestossenen und gesiebten Anis, Nelken, Cardamom und Zimmt, 4 Loth feinstwürfeliggeschnittene, candirte Orangenschale und ebensoviel Citronat darunter, rollt den Teig etwa thalerdick aus, schneidet ihn in beliebige große, länglich-viereckige Stücke, oder sticht ihn zu runden Platten aus, legt diese auf mit Mehl bestäubtes Papier und bäckt sie in mäßiger Hitze. Nach Belieben kann man den Teig auch auf Oblate streichen.

1244. Pfeffernüsse. 1 Pfund Zucker wird mit 4 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, und mit 1 Pfund Mehl, der feingehackten Schale einer Citrone, etwas Muskatblüthe, gestossenen Nelken, Zimmt, Anis, 4 Loth feingehacktem Citronat und $\frac{1}{4}$ Loth Pottasche vermischt. Von dieser Masse formt man kleine Kugeln, legt sie auf mit Mehl bestäubtes Papier und bäckt sie im mäßigheißen Ofen.

XX. Abschnitt.

Von der Bereitung des Gefrorenen.

Die zur Anfertigung des Gefrorenen nöthigen Geräthschaften bestehen aus einer Gefrierbüchse von Zinn, einem kupfernen verzinnnten Spatel mit langem Stiel und einem großen Eimer, welcher unten an der Seite mit einem Spundloch versehen sein muß. — Das dazu nöthige Eis wird kleingestampft und mit Salz vermischt. (Zu einem Eimer Eis gebraucht man etwa $\frac{3}{4}$ Meße Salz.) Einige größere glatte Stücke Eis werden auf den Boden des Eimers gelegt, dick mit Salz bestreut, so daß die darauf gestellte verschlossene Büchse eine feste Unterlage hat und gerade steht; den Raum zwischen Büchse und Eimer füllt man mit dem kleingestampften Eise aus, streut auch immer noch Salz an den Seiten der Büchse dazwischen, stampft das Eis recht fest und läßt die Büchse recht kalt werden, öffnet sie, wischt sie mit einem Tuche recht rein aus, thut die erkaltete Masse hinein, deckt den Deckel wieder darüber und fängt an, die Büchse zu drehen; je schneller dies geschieht,