

V o n G e f r o r n e m .

Das Gefrorne wird von präparirten Säften bereitet, welchen man mit Zucker und gewürzhaften Substanzen Wohlgeschmack gibt, und gehört bei häufigem Bedarf zu den vortheilhaftesten Zweigen der Conditorei.

Dies Gefrieren geschieht in einer zinnernen, oder bei deren Ermangelung, in einer blechernen Gefrierbüchse. Die zinnernen Eisbüchsen sind auf jeden Fall die vortheilhaftesten, weil das Gefrieren hier nicht so ungleich geschieht, als dies bei den blechernen der Fall ist, welche das Eis körnig machen und ihm ein unscheinbares Ansehen geben.

Die Gefrierbüchse wird in ein hölzernes Faß gesetzt, das 6 Zoll höher als die Büchse ist, und dessen Durchmesser 6 Zoll mehr als der der erstern beträgt. Auf den Boden des Fasses wird ein starkes Stück Eis gelegt, auf welches die Büchse zu stehen kommt. Der übrige Raum zwischen der Büchse und dem Fasse wird mit klein geschlagenem und mit Salz durchmengtem Eise angefüllt. In Ermangelung des erstern kann auch Salpeter und Soda genommen werden. Ist nun der Saft präparirt und kalt geworden, so wird er in die Gefrierbüchse gegossen, deren Deckel genau passen muß und am zweckmäßigsten schraubenartig darauf befestigt wird. Von der Büchse darf nur der mit einem Griffe versehene Deckel aus dem Eise hervorragen, und erstere wird nun in entgegengesetzter Richtung schnellend gedreht, bis die Masse anfängt, sich an den Wänden anzusetzen. Das Angesezte wird mit einem dazu gehörigen hölzernen Spatel losgerührt, die Büchse schnell verschlossen und wieder gedreht. In kurzer Zeit wird das Eis wieder losgerührt, und wenn die Masse anfängt, sich stärker anzusetzen, so muß das von den Seiten Abgestoßene jedesmal mit der übrigen Masse gut durchgerührt werden, daß das Ganze ohne Stücke und eine butterartige, geschmeidige Masse wird. Dies öftere Umarbeiten ist unumgänglich nothwendig, damit die Masse nicht körnig wird, welches das Gefrorne unansehnlich macht und ihm einen wässerigen Geschmack gibt. Es muß besonders beim Anfang des Gefrierens gut losgestoßen und dabei fleißig umgearbeitet werden, weil dies starke Ansetzen bei dem ersten Mal das Eis leicht verdirbt.

Man darf daher Anfangs ja nicht zu viel Salz unter das Eis thun, sondern erst, wenn das Eis schon etwas gefroren ist. Das Gefrieren wird durch Salz beschleunigt. Das Wasser, welches während des Gefrierens sich von dem geschmolzenen Eise im Fasse sammelt, darf nicht abgezapft werden, weil das Salz mit diesem Wasser fortgeht; es müßte denn bis an den Deckel der Büchse steigen, und man hat überhaupt sorgfältig darauf zu sehen, daß kein Salzwasser in das Gefrorne kommt, was letzteres ganz verdirbt.

Ist das Gefrorne fertig, so wird auch der Deckel der Büchse mit Eis bedeckt und man läßt es ruhig stehen, bis es servirt wird. Will man das Eis im Ganzen serviren, so wird die Büchse $\frac{1}{2}$ Minute in lauwarmes Wasser gehalten und dann umgestürzt. Will man dem Gefrorenen eine Form geben, so müssen die Formen dazu von Zinn verfertigt werden und aus 2 Hälften bestehen. Das Gefrorne wird fest in die beiden Hälften gedrückt, diese zusammenge-