

schlagen, wieder in das Eis gesetzt, bis zum Serviren darin gelassen und dann wie gewöhnlich in warmes Wasser gehalten und gestürzt. Um das Eindringen zu verhüten, werden die Fugen mit Kitt verwahrt, welche man aus gelbem Wachs, weißem Harz und Schweinefett zusammensetzt. Dieß Eindrücken in die Formen ist jedoch jetzt aus der Mode gekommen.

Maraschin-Gefrorenes.

Eine Kanne Rahm, 8 Eiweiß und $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßener Raffinat-zucker werden in ein Kasserol gethan, mit einem Besen durch einander geschlagen und auf ein mäßiges Kohlenfeuer gesetzt. Man läßt die Masse unter beständigem Umrühren bis an das Kochen kommen und nimmt sie dann vom Feuer. Hierauf thut man sie in ein Haarsieb, welches über eine Schüssel gesetzt wird, passirt sie durch und läßt sie auskühlen.

Ist sie kalt geworden, so wird sie in die Eisbüchse gefüllt und gedreht. Man darf das Eis anfangs nicht zu stark salzen, weil es leicht eisig wird. Ist es nun über die Hälfte gefroren, so wird es mit dem Spatel in die Höhe getrieben, $\frac{1}{2}$ Kanne echter italienischer Maraschin dazu gegossen und gut unter die Masse gerührt. Es wird nun stark gesalzen und man läßt es wieder fest gefrieren.

Wenn man das Eis in Gläsern servirt, so werden letztere mit dem Eise so angefüllt, daß es pyramidenförmig darüber hervorsteht.

Vanillen-Gefrorenes.

Drei Viertelfannen Rahm, das Gelbe von 14 Eiern und $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßener Zucker werden in ein Kasserol gethan, mit dem Schlagbesen durch einander gerührt und auf ein Kohlenfeuer gebracht. Man läßt die Masse unter beständigem Umrühren bis an das Kochen kommen und nimmt sie dann vom Feuer. Während dessen wird $1\frac{1}{2}$ Quent gute Vanille klein geschnitten und mit $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm an das Feuer gesetzt. Man läßt es bis zur Hälfte einkochen und gießt es dann zu der übrigen Masse, welche man durch ein Haarsieb passirt; ist die Masse kalt geworden, so wird sie wie gewöhnlich zum Gefrieren gebracht.

Die Hauptsache bei diesem Gefrorenen ist: daß man guten, dicken Rahm dazu nimmt. Auch kann man $\frac{1}{2}$ Loth — 3 Quent Vanille dazu thun.

Vanille-Gefrorenes auf andere Art.

Eine Kanne Rahm, 18 Eigelb und 12 Loth Zucker werden in ein Kasserol gethan. Ein Quent Vanille wird mit dem Zucker fein gestoßen und darunter gemengt. Man läßt die Masse auf einem Kohlenfeuer unter beständigem Umrühren bis zum Kochen kommen und gießt sie durch ein Haarsieb. Wenn sie verköhlt ist, so verfährt man damit wie bei den vorigen.