

XVII. Gefrorenes und verschiedene Getränke.

1489. Punsch=Gefrorenes.

Es werden vier Zitronen und vier Orangen an 2 Pfund (1 Kilo) Zucker ganz leicht abgerieben, dann in eine Schüssel abgeschabt. Der Saft der Zitronen und Orangen, welchen man gut durchsieht, dazu, der übrige Zucker wird geläutert. Nun wird etwas Thee mit einer halben Maas ($\frac{3}{4}$ Liter) Wasser angebrüht, wenn er genug gezogen hat, zu dem Saft gethan nebst einer Bouteille guten, siedend gemachten Wein und einem halben Schoppen ($\frac{3}{16}$ Liter) Arac, mit dem geläuterten Zucker vermischt und kalt werden lassen, dann in die Büchse gethan und gefrieren lassen.

1490. Rahm=Gefrorenes mit Vanille.

Ein halbes Loth ($7\frac{4}{5}$ Grm.) Vanille wird in etwas süßem Rahm eine Weile gekocht, dann durchgeseiht, die Vanille wird gut aufgehoben, weil man sie zum zweiten Mal noch recht gut brauchen kann. Nun werden in einer Kasserole 20 Eiergelb mit einem weißen Schlagbesen recht zerrieben, alsdann nach und nach eine Maas ($1\frac{1}{2}$ Liter) süßen Rahm, wobei der mit Vanille abgekochte mitgerechnet ist, daran gerührt; unter immerwährendem Rühren auf nicht starkem Feuer gelassen bis es dick wird, aber ja nicht gerinnt, dann vom Feuer gethan, durch ein Haarsieb passirt und immer noch darin gerührt bis es kalt ist und dann in die Büchse gethan. Auch muß man ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker, ehe die Crème auf's Feuer gesetzt wird, dazu thun.

1491. Carmel=Gefrorenes.

Ein Viertelpfund (125 Grm.) Zucker, welcher gestoßen sein muß, wird mit ein wenig Wasser auf's Feuer gesetzt und immer darin gerührt, bis er schön braun ist, alsdann ein Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) Rahm daran geschüttet, damit es sich gut auflöse. Nun werden 20 Eiergelb in einer Kasserole recht zerrührt, dann nach und nach drei Schoppen ($1\frac{1}{8}$ Liter) süßer Rahm nebst dem Aufgekochten dazu gethan, ein halbes Pfund (250 Grm.) in kleine Stückchen geschlagenen Zucker