

beigemischt, auf gelindes Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren dick werden lassen, dann durch das Haarsieb passirt und gerührt bis es kalt ist und in die Büchse gefüllt.

## 1492. Biscuit=Gefrornes.

18 Eiergelb werden mit einem Viertelpfund (125 Grm.) zu feinem Mehl zerstoßenen leichten Biscuit recht gut zerrührt, nach und nach eine Maas ( $\frac{3}{4}$  Liter) süßer Rahm daran gerührt, mit 14 Loth ( $218\frac{3}{4}$  Grm.) dick geläutertem Zucker vermischt, auf's Feuer gesetzt und bis es dick ist gerührt. Dann durch ein feines Haarsieb getrieben, darin gerührt bis es kalt ist und so gefrieren lassen.

## 1493. Chocolate=Gefrornes.

20 Loth ( $312\frac{1}{2}$  Grm.) Chocolate wird mit einem Schoppen ( $\frac{3}{8}$  Liter) Rahm auf ganz schwachem Feuer recht zart gekocht, 8 Eiergelb in einer Kasserole gut zerrührt, nach und nach drei Schoppen ( $1\frac{1}{8}$  Liter) Rahm und die Chocolate nebst 14 Loth ( $218\frac{3}{4}$  Grm.) Zucker dazu gethan, auf ganz schwachem Feuer dick werden lassen, durch's Haarsieb passirt, gerührt bis es kalt ist und nach Belieben in die Büchse gethan und gefrieren lassen.

## 1494. Grillage=Gefrornes.

20 Loth ( $312\frac{1}{2}$  Grm.) Mandeln werden geschält, geschnitten und mit einem Viertelpfund (125 Grm.) gestoßenen Zucker, welchen man mit etwas Wasser auf's Feuer setzt und schön dunkelbraun röstet; dann mit süßem Rahm so fein als möglich gestoßen; 18 Eiergelb werden mit einer Maas ( $\frac{3}{4}$  Liter) Rahm sehr gut zerrührt, ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker dazu gethan, auf's Feuer gesetzt und immer gerührt bis es dick ist, dann durch ein Haarsieb getrieben und wie beim obigen verfahren.

## 1495. Zitronen=Gefrornes.

12 schöne Zitronen werden gut ausgedrückt, von dreien die Schale an Zucker abgerieben; fünf Viertelpfund (625 Grm.) Zucker werden geläutert, wenn er erkühlt ist der Saft dazu gethan nebst einem halben Schoppen ( $\frac{3}{16}$  Liter) Wasser, gut mit einander durchgerührt, durch ein feines Sieb oder Tuch passirt, dann in die Büchse und gefrieren lassen.