

1496. Orangen=Gefrorenes.

Fünf Viertelpfund (625 Grm.) Zucker werden geläutert, die so fein als möglich abgeschnittene gelbe Schale von drei Orangen dazu gethan und eine Weile mitgekocht; ist nun der Saft von 8 Orangen, welche recht schön sein müssen, so wie auch von 2 Zitronen gut ausgedrückt, so thut man ihn, wenn er erkühlt ist, zu dem geläuterten Zucker, passirt alles durch ein Haarsieb und läßt es dann gefrieren.

1497. Orangenblüthe=Gefrorenes.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker wird geläutert, 20 Eiergelb mit einer Maas (1 $\frac{1}{2}$ Liter) süßem Rahm gut angerührt, der geläuterte Zucker dazu und dann auf's Feuer gesetzt, immer mit dem Schlagbesen gerührt bis es dick ist, dann mit so viel Orangenblüthewasser versetzt, daß es recht angenehm vorschmeckt, rührt es recht stark durch und passirt es durch ein Haarsieb, rührt darin bis es kalt ist und füllt es dann in die Büchse.

1498. Aprikosen=Gefrorenes.

Schöne reife Aprikosen werden geschält, dann durch ein Haarsieb getrieben, ein Pfund (500 Grm.) hievon in ein Pfund (500 Grm.) geläuterten Zucker gethan nebst dem Saft von 2 Zitronen, alles recht gut mit einander gerührt bis es kalt ist. Wenn es nicht süß genug sein sollte, so kann man noch etwas ganz fein gestoßenen Zucker dazu thun und dann in die Büchse füllen.

1499. Pfirsich=Gefrorenes.

Man läutert ebenfalls ein Pfund (500 Grm.) Zucker, thut von einem Pfund (500 Grm.) recht reifen durchgetriebenen Pfirsichen das Mark nebst dem Saft von 2 Zitronen dazu, stößt mehrere Pfirsichkerne mit ein wenig Wasser sehr fein, preßt es durch ein Tuch, vermischt es mit ein wenig Wein, rührt alles noch einmal gut durcheinander und passirt es dann durch ein Haarsieb und läßt es auf schon bekannte Weise gefrieren.

1500. Erdbeer=Gefrorenes.

Sehr reife Walderdbeeren werden durch ein Haarsieb ge-