

ßen, sondern auch eine eigene Bearbeitung, welche man durchaus nur durch öfteres Zuschauen und Nachmachen erlernt.

Zu dem Gefrohrnen, welches man auf gewöhnliche Art in Bechern, Tassen, Gefrierschälchen serviert, sind nicht mehr als folgende sehr einfache und wohlfeile Gefäße nöthig, womit sich ein jeder, der sich Eis zu verschaffen weiß, in kurzer Zeit das vortrefflichste Gefrohrne verfertigen kann.

Ein Gefrierstuck von hartem Holz, welcher vierzehn Zoll in der Höhe und elf Zoll in der Breite in Lichten hält. Dieser muß oben mit einem Griff wie ein Eymmer versehen seyn, und einen Zoll hoch vom Boden einen Zapfen haben, welcher aber sehr gut eingepaßt werden muß, vermittelst welchen man das Wasser, so sich von dem aufgelösten Eis sammelt, abzapfen kann.

### Gefrier-Büchse. Sorbettiére.

Dieses ist eine runde zinnerne Büchse, welche zehn Zoll hoch und fünf Zoll in Lichten breit ist. Der Deckel muß wenigstens einen und einen halben Zoll an der Büchse herunter falzen und oben muß derselbe mit einem zwey Finger breiten Griff versehen seyn, welcher aber rund und glatt gearbeitet seyn muß, damit er bey dem Umdrehen den Händen nicht wehe thue. In einer Büchse von dieser Größe können zwey Maas oder vier Pfund Gefrohrnes gemacht werden, welches ohngefähr achtzehn bis zwanzig gewöhnliche Becher giebt.

Doch ist die hier angegebene Größe der Gefäße, ob es gleich die gewöhnliche ist, keineswegs als eine unumgängliche Erforderniß anzusehen, sondern ein jedes kann sich nach  
seinem