

seinem Bedarf, nur immer nach dem angegebenen Verhältniß, sowohl die Büchsen als Stübe größer oder kleiner machen lassen, dieses trägt zur Güte des Gefrohrnen nichts bey. Ich sage dieses mit Ueberzeugung, indem ich selbst Gefrierbüchsen im Gebrauch habe, welche vierzehn Zoll hoch und sieben Zoll breit sind und beynabe acht Maas enthalten, worinnen das Gefrohrne, wenn es auf nachbeschriebene Art bearbeitet wird, eben so wohlschmeckend, schmeidig und von allen Eistheilchen befreyt ist, wie dasjenige, welches in kleinern Büchsen zum Gefrieren gebracht wird. Am besten ist es, man läßt sich sowohl Stuß als Gefrierbüchse doppelt und von egaler Größe machen, um zwey verschiedene Sorten auf einmal perfertigen zu können.

Frier-Spatel.

Dieses ist nichts weiter als ein muldenförmiges Schaufelchen, von büchenem Holz, vier Zoll in die Länge und ohngefähr zwey Zoll in die Breite, welches in der Mitte wie ein Kochlöffel flach gewölbt, unten aber einen viertel Zoll hoch gerade bleibt, und mit dem Stiel achtzehn bis neunzehn Zoll lang seyn muß. Dieses Spatels bedient man sich, um die Masse, wenn sie anfängt zu gefrieren, von der Büchse abzustößen und umzurühren.

Von der Bearbeitung des Gefrohrnen.

Das Eis wird in kleine Stückchen zerschlagen, in ein Gefäß gethan und gesalzen, (man rechnet auf fünf Theile Eis den sechsten Theil Salz,) mit einem Schaumlöffel umgerührt und sodann einige Löffel voll in den Gefrierstuß gethan, bis der Boden ganz bedeckt ist, alsdann wird die
Büchse