

so daß nichts Weißes daran bleibt, und unter den geläuterten Zucker gethan, damit es diesen den Geschmack mittheile. Ist der Zucker verköhlt, so wird von sechs schönen Pomes de Sinen und vier Zitronen der Saft dazu gedrückt, alles durch ein Haarsieb passirt und gefrohren.

---

Dieses sind alle Sorten von Gefrohrenen, welche wegen ihres vorzüglichen Wohlgeschmacks allgemein beliebt und daher auch in allen Ländern zum Rafraichissement mit Beyfall gewählt worden sind. Wollte man jedoch aus Vorliebe zu irgend einer Frucht, welche hier vermisst würde, sich ein Gefrohrenes davon bereiten lassen, so darf man solche nur mit einer ähnlichen, hier angeführten zusammen stellen und man wird sich sogleich in das Verfahren finden können. Wollte man den Rahm, Gefrohrenen den Geschmack eines Gewürzes oder Sämerey, als Coriander, Anis und dergleichen geben, so behandelt man es auf dieselbe Art wie das Gefrohrene von Vanille.

Noch muß ich bemerken, daß alle Saftgefrohrene etwas länger Zeit zum Frieren brauchen als die Gefrohrenen von Rahm und daher auch etwas mehr Salz unter das Eis nöthig machen, wovon man das Quantum nicht genau angeben kann, aber durch die Erfahrung leicht bemerken wird.

Herrschaften, welche sich mit wenigen Unkosten eine Eisgrube in einen Hof oder Garten anlegen wollen, welches so wohl zur Abkühlung der Getränke, als auch zu  
Frisch,