

diese Schaufel glatt gewölbt, unten jedoch $\frac{1}{4}$ Zoll hoch gerade. Man braucht den Spatel, um die Masse, wenn sie zu frieren anfängt, von der Büchse abzustossen und umzurühren.

Die Behandlung des Gefrorenen ist, wie folgt: Man zerschlägt das Eis in kleine Stücke und salzt es, (dazu nimmt man den 6ten Theil des Eises, Salz,) rührt es um, und bedeckt den Boden des Gefrierstuges damit, darauf kommt die Büchse, und oben und neben herum wieder Eis, bis der Stuz voll ist. Nun dreht man die Büchse beim Griff ohngefähr eine Viertelstunde schnell herum. Dann nimmt man vorsichtig den Büchsendeckel ab, daß kein Eis in die Büchse kommt, stößt das während des Drehens angesetzte Eis von der Büchse ab und verrührt es; dann wird mit Drehen, Abstoßen und Zerrühren so lange fortgefahren, bis die Masse wie Butter ist. Ist dieß der Fall, so deckt man die Büchse zu, und stellt sie zum Gebrauch zurück. Beim Auftragen kommt das Eis in Gefrierschälchen oder Gläser. — Zum Gefrorenen braucht man den feinsten Zucker; muß er geläutert werden, so geschieht dieß auf folgende Art: Man setzt einen Tiegel, der 2 Maas halten kann, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{4}$ Maas Wasser auf Kohlen. Wenn der Schaum sich zeigt, wird er abgenommen; der Zucker aber so lange gekocht, bis das Wasser größtentheils verrauchet ist. Zum Saftgefrorenen braucht man ihn gleich so, wie es vorgeschrieben ist; kommen aber Eier und Rahm dazu, so rührt man diese Masse, sobald der Zucker vom Feuer ist, daran, setzt alles wieder auf Kohlen, und läßt es unter stetem Umrühren so lange darauf, bis es dicker wird, und nicht mehr so hell vom Löffel abläuft, doch darf es nicht kochen. Sobald die Masse vom Feuer weg ist, seihet man sie in ein anderes Geschirr. — Im Sommer schmilzt zuweilen das Eis während der Bearbeitung, dann muß es abgezapft, und frisches Eis und Salz in den Stuz gethan werden.

Eingemachte Früchte in Zucker.

Apfelgelee.

Hiezu nimmt man Borsdorferäpfel; schneidet sie entzwei, und siedet sie sammt Schalen und Kernen in Wasser und Wein recht weich. Dann preßt man sie durch ein Tuch; nimmt zu jedem Pfund Saft $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, und kocht beides so lange, bis es dicklich ist; dann nimmt man zu 1 Pfund Saft die klein geschnittene Schale einer Zitrone, und kocht das Gelee, bis es die Probe hält, und sich sulzt. Hierauf läßt man es abkühlen, und füllt es in ein Glas.