

Rothes oder blaßrothes Eis.

Das Rothe kann von geseibtem Zucker und ungezuckertem Erbselenssaft allein verfertigt werden. Bey'm Blaßrothen wird ein halbes Eyerweiß dazu genommen.

Die 4 vorstehenden Eise können zu jedem Confect oder jeder Sorte, wo man's haben will, gebraucht werden.

Chocolade-Eis.

Man reibt 4 Loth Chocolade auf dem Reib-Eisen, nimmt ein halbes Viertelpfund geseibten Zucker dazu, schlägt 1 oder 2 Eyerweiß zu Schaum, rührt mit dem Schaum das Borgemeldte an, und ein Zuckerlöffelein gestoßenen Zimmet dazu.

Dieses Eis ist hauptsächlich zu Anis schnitten in Kapseln gut. Diese werden damit eines starken Messerrückens dick geest, und dann getrocknet.

Zitronen-Eis.

Das von einer Citrone Abgeriebene und ein Viertelpfund geseibten Zucker rührt man mit einem von einem halben Eyerweiß geschlagenen Schaum, nimmt hierauf erst den Saft von einer halben Citrone dazu, und rührt es noch eine Zeitlang. Alsdann kann es zu jeder kleinen Confitur gebraucht werden.

Zu den Eisen, welche auf Rebkräutern und auf braune Confituren gebraucht werden können, nimmt man ungefähr 4 Loth Zucker in ein kleines Geschirr, gießt ein halbes Trinkglas frisches oder Rosen- auch Pomeranzen-Blüthwasser daran, läßt es kochen, bis es dicklicht ist, über-