

läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen ein wenig aufkochen, gießt es in Porzellanhäfen, und bewahrt es darin auf. Wenn es kalt ist, wird ein Wachspapier darauf gelegt, und ein wenig Kirschengeist darüber gegossen.

#### Gefrorenes von Kaffee.

Zu einer halben Maaß guter Milch kocht man ein Viertelpfund hellgelb gerösteten aber nur zerfnirschten Kaffee nach Verhältniß mit etwas Zucker, verklopft 12 Eyer gelb stark in einem Hafen, rührt die gekochte Kaffee-Milch langsam daran, läßt es noch ein wenig damit anziehen, treibt es dann durch ein Haarsieb, thut es in eine dazu gefertigte zinnerne Büchse, und setzt dieselbe in einen hohen Kübel, daß rings herum gestoßenes Eis gelegt werden kann, welches beständig umgekehrt werden muß. Wenn sich nun die Masse an die Büchse gefroren ansetzt, wird das Gefrorene mit einem langen hölzernen Löffel fleißig abgelöst, und unter das noch nicht Gefrorene gemischt. An das Eis, welches im Kübel ist, thut man etwas Salz, damit es stärker gefriert. Die Büchse muß wohl verwahrt seyn, damit kein Eiswasser oben hineinfließt. Wenn es nun durchaus gefroren ist, füllt man's mit dem Löffel in obere Tassen. Auf diese Art wird alles folgende Gefrorene verfertigt.

#### Gefrorenes von Himbeeren.

Macht man's außer der Himbeerzeit, so wird ein Schoppen Himbeersaft, ein halber Schoppen Wasser, der Saft von 4 Zitronen und ein halbes Glas guter Wein genommen. Gibt es aber frische Himbeeren, so treibt man 2 Maaß mit einem Glase Wein durch ein Haarsieb, nimmt den