

Saft von 4 Zitronen und so viel gestoßenen Zucker dazu, bis es seine rechte Süße hat. Auf beyde Arten wird es in die Büchse genommen, stark gerührt, und, wenn sich das Eis angehängt hat, in Tassen eingefüllt.

Gefrorenes von Erdbeeren.

Zwey Maas Erdbeeren treibt man durch ein Haarsieb, rührt das Durchgetriebene mit Zucker, Zimmet und einem Glase Muskat-Wein recht unter einander, und füllt es dann in die Büchse. Die weitere Behandlung ist wie bey dem andern Gefrorenen. Das leicht Gefrorene kommt nicht auf das Feuer.

Gefrorenes von Kirschen

wird von eingemachten Kirschen eben so wie das Erd- und Himbeer-Gefrorene verfertigt.

Das Gefrorene von Chocolate, Pomeranzen, Zitronen macht man wie das Gefrorene von Kaffee.

Brockel-Erbisen zu trocknen.

Noch kleine Brockel-Erbisen werden ausgetrocknet und in eine Schüssel gethan. Ist es eine ganze Schüssel voll, so streut man eine Hand voll Salz darüber, mengt es unter einander, läßt sie eine Stunde stehen, thut sie aus dem Salz über Nacht auf ein Tuch, daß sie abtrocknen, legt auf Brettchen weißes Papier, oder nimmt ein Backblech, breitet die Brockel-Erbisen darauf aus, und trocknet sie über Nacht in einem abgekühlten Ofen, oder stellt sie in ein temperirtes Zimmer, daß sie langsam abtrocknen. Wenn sie ganz dürr sind, werden sie in Schachteln aufbehalten. Will