

ten bleibt zu bemerken, daß, da die Chocolate, fein zerrieben, oder in der Wärme langsam erweicht, dann fein, mit Beymischung des Zuckers, abgerührt, das Eis verdickt, dieses mehr Eyerklar fordert.

Um dieses schön schwarz zu erhalten, müssen zwey Theile Chocolate, und ein Theil Zucker genommen werden.

Eis mit Geruch. (Glace royale odorifère.)

Ein jedes der vorhergehenden Eise kann mit dem angenehmsten Geruch begabt werden; das heißt, man kann aus jedem Geruchzucker Eis bereiten. (S. Geruchzucker im vorhergehenden Artikel.)

Gesäumtes Eis oder spanische Winde. (Meringues.)

Diese glückliche Zusammensetzung von Zucker und Eyerklar ist uns als Eis von großem Vortheile, und gibt unsern Erzeugnissen die schönste Mannigfaltigkeit; als selbstständiges Gericht nimmt es jede Gestalt willig an, und ihre Erscheinung veredelt und erfreut alles. (Siehe Abschn. vom spanischen Wind.)

Es werden 4 frische Eyerklare zu festem Schnee geschlagen, welches in einem halbrunden messingenen Kessel, und mit einer aus dickem Draht gebundenen Ruthe geschieht. Der Schlag geschieht von der Rechten zur Linken in halben Bögen; im Herfahren theilt die Ruthe das Klar in viele Bläschen; der Rückzug geschieht in halben Bögen über das Klar. Solcher Schläge können in der ersten Minute 180 geschehen, dieß Eyerklar schäumt in großen Blasen; in der zweyten Minute 200, in der drit-