

Auszug aus dem Buch "Großes praktisches Kochbuch" von der Herrschaftsköchin Marie Buchmeier
Erschienen etwa um 1900 (15. Auflage) im Verlag von Josef Habbel, Regensburg

Kopie erstellt von Ulrike Nolte, März 2009

Gefrorenes

Bereitung des Gefrorenen.

Zur Bereitung des Gefrorenen sind einige Gerätschaften nötig, und zwar: eine Gefrierbüchse von Zinn oder verzinntem Blech mit einem gut schließenden Deckel, der mit einem Griff versehen sein muß, ein Eiskübel, der zunächst des Bodens mit einem Spundloche versehen ist, damit das Wasser durch Öffnen des Spundes von Zeit zu Zeit ablaufen kann, ein Kübel mit einem hölzernen Schlägel, um darin das Eis klein stampfen zu können, und endlich eine lange hölzerne Spachtel, um damit das Gefrorene von den Wänden der



Gefriermaschine.

Gefrierbüchse abschaben, zugleich das Eis abarbeiten zu können. Das Eingraben der Gefrierbüchse muß mit Vorsicht geschehen, damit beim Einsalzen des Eises kein Salz in die Büchse kommt; diese muß stets genau untersucht werden, ob sie nicht beschädigt ist, da nur einige Tropfen salziges Eiswasser hinreichend sind, das Gefrorene ungenießbar zu machen. Auf den Boden des Kübels wird ein ganzes Stück Eis gelegt und darauf die Büchse gestellt; diese wird nun auf allen Seiten mit gestampftem und mit Salz vermengtem Eis lagenweise eingehüllt, immer wieder fest gestampft und so fortgeföhren, bis die Büchse bis auf zwei Finger breit vom Rande fest von Eis eingehüllt ist. Der hervorstehende Teil der Büchse wird dann abgewischt und um denselben sowie auf das Eis ein stark zusammengedrehtes Tuch gelegt, damit die wärmere Luft etwas abgehalten wird. Das Einsetzen der Gefrierbüchse soll stets eine Stunde vor dem Füllen geschehen. Jede Masse wird kalt in die Gefrierbüchse gefüllt,

diese gut geschlossen und dann erst mit dem **Drehen** in der Weise begonnen, daß die Gefrierbüchse im Eise mittels des Griffes stets nach einer Seite gedreht wird. Nach zehn Minuten wird sie geöffnet, der obere Rand mit einem Tuche abgewischt, das Gefrorene mit der Spachtel von den Wänden losgelöst, die Büchse wieder zugemacht, das Wasser von dem Kübel abgegossen und dann wieder acht Minuten fortgedreht. Darauf wird die



Gefrierbüchsen.



Eispachtel.



Eisstichel.



Eislöffel.

Büchse geöffnet, abgewischt, mit der Spachtel das Gefrorene von den Wänden losgelöst und die Büchse wieder zugemacht. Dies wird alle sechs Minuten wiederholt, bis die ganze Masse gut gefroren ist. Das Gefrorene wird alsdann mit der Holzspachtel so lange abgearbeitet, bis es die Weichheit einer abgearbeiteten Butter hat und die Büchse wieder zusammengemacht. Bis zum Gebrauch läßt man sie im Eis stehen. In Ermangelung einer Eismaschine kann Gefrorenes auch in einer Weißblechbüchse, Milchkanne oder Puddingform bereitet werden. Die gefüllte Form wird in einem Eimer zwischen Eis gestellt. Durch Drehen der Büchse kann die Mischung in 15 bis 20 Minuten gefroren sein. Um größere Kälte zu erzeugen, wird reichlich Viehsalz zwischen das Eis gestreut. Die ausgekühlte Mischung wird in eine Gefrierbüchse gefüllt.

Vanillegefrorenes. Zutaten: eine Stange aufgeschlitzte Vanille, 1 Liter süßer Rahm, sechs Eidotter, 200 Gramm Zucker, Eis.

Die Vanille wird mit gutem süßem Rahm aufgekocht und dann zum Erkalten gestellt. Währenddessen werden Eidotter und fein gestoßener Zucker in einer Pfanne gut mit dem Vanillerahm abgerührt, auf das Feuer gesetzt und dort so lange gerührt, bis die Creme sich verdicken will, vom Feuer gezogen und wieder so lange gerührt, bis sie ganz ausgekühlt ist. Sie wird nun durch ein Sieb in die Büchse gegossen und das Gefrorene wie oben bereitet.