

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

schön dicklicht wird, gib Zucker darzu, daß die Süße vorschlägt; nun gib in ein reines Häferl 4 frische Eyerdötter, rühre den siedenden Schokolade nach und nach daran, seihe ihn durch ein Sieb, lasse ihn auskühlen, und schütte ihn in die Gefrierbüchse, dann verfare auf die Art, wie schon bewußt.

Gefornes von Schokolade auf andere Art.

Reibe 5 Lasterl Schokolade auf einem Reibeisen, dann lasse in einem Becken eine halbe Maß Obers sieden, und gib ein Viertel Pfund Zucker mit dem geriebenen Schokolade daren, und laß es wieder auffieden, gib auch Vanille in den Sud; dann seihe es durch ein Haarsieb, lasse es auskühlen, und gib es in die Gefrierbüchse; das Weitere ist dir ohnehin bewußt.

Auf diese Art kannst du von Verschiedenem Gefornes machen, was, und wie du willst.

Gefornes von Vanille.

Gib in ein messingenes Becken eine Maß gutes Obers, dann 2 oder 3 Biskoten hinein, und lasse sie weichen, schlage 16 Eyerdötter daran, siede in einem kleinen Häferl ein Stangel Vanille mit ein wenig Milch, bis es einen starken Geruch von der Vanille bekommt, schütte es zu dem übrigen Obers, und rühre es so lange auf der Gluth, bis es dick wird, sobald es zu sieden anfängt, nimm es vom Feuer, gib gestoßenen Zucker daren, daß es süß genug ist, und seihe es durch ein Haarsieb; wenn es ausgekühlt ist, schütte es in die Gefrierbüchse, mache den Deckel darüber, stelle die Büchse in das Eis, und verfare auf die Art, wie bewußt.