

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

Erdbeeren langsam mit dem Schaum vermischt, gib es in einen mit Mandelöhl geschmierten Model und stelle es aufs Eis.

10. Vanilleschaum.

Man schlägt 1 Seidl Schlagobers zu festem Schaum, dann gibt man 1 halbes Loth aufgelöste Hausenblase und Vanillezucker, daß es süß genug ist, zuvor gib etwas Ribiselsaft mit etwas Hausenblase vermischt in einen mit Mandelöhl geschmierten Model, laß es sulzen, gib dann den Vanilleschaum darauf und gib es aufs Eis.

Verschiedenes Gefrorenes.

1. Caramel-Gefrorenes.*)

Lasse eine gute Maß frisches Obers aufsteden, stoße 1 Vierting geschälte Mandeln und gib während des Stoßens nach und nach die Milch dazu, bedeck den Mörser zu und lasse es eine halbe Stunde lang stehen, worauf man es durch eine Serviette gießt und die Mandeln tüchtig auspreßt. Nun gießt man die Milch in das Becken, gibt ein halb Pfund gestoßenen Zucker, 4 Eierdotter und zwei Eierklar dazu, stellt das Becken auf das Feuer und peitscht es fortwährend mit der Schneeruthe, bis es aufstede, stelle das Becken dann in kaltes Wasser und peitsche so lange

*) Caramel ist Zucker, den man auf dem Boden eines Kasseroles braun werden läßt, und den man gebraucht, um etwas schön braun zu färben.