

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

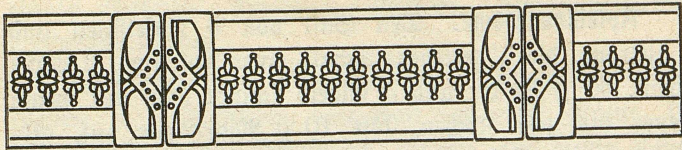
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



Gefrorenes, Sülze, Flammeris.

Die vorbereitete Crème wird, wenn sie etwas abgekühlt ist, in die Gefrierbüchse gegeben. Diese Büchse wird bis an den Rand in Eis gegraben, das in kleine Stücke zerklöpft und mit Gefriersalz vermischt ist. Jetzt dreht man solange, bis die Kurbel sich nicht mehr drehen läßt. Das geschmolzene Eis muß von Zeit zu Zeit abgegossen und erneuert werden. Dann wird die Gefrierbüchse herausgenommen, fest verschlossen, in einen Topf oder Kübel gesetzt, ringsherum mit Eisstücken umgeben, mit Säcken zugedeckt und nochmals 1—2 Stunden stehen gelassen. Um es stürzen zu können, muß man das Eis mit einem Messer lösen und einen Moment in heißes Wasser halten.

Vanilleeis. Man verquirlt 1 l Milch mit 6 Eigelb, 200 g Zucker, 2 Stangen Vanille und läßt diese Masse unter beständigem Rühren bis vor dem Kochen kommen. Dann gießt man sie schnell in eine bereitstehende Schüssel und rührt sie solange, bis sie nicht mehr heiß ist. Nach dem völligen Erkalten füllt man sie in die Gefrierbüchse und verfährt nach Nr. 1, Bereitung des Gefrorenen.

Schokoladeneis. Man löst 1 l Milch, 200 g Schokolade auf, gibt 100 g Zucker und 5 in etwas Wasser verquirlte Eigelb dazu. Schlägt diese Masse unter beständigem Umrühren bis vor dem Kochen, läßt sie erkalten und füllt die Masse in die Gefrierbüchse.