

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

wärmer Milch bereitet werden. Diese Milch-Schrotbrode in kleiner, kaum faustgroßer Gestalt gebacken, schmecken frisch ganz vorzüglich. Man kann diesen Teig durch einen Zusatz von Rosinen, Mandeln, Zucker u. dergl. nach Belieben und Geschmack sehr verfeinern.

Gefrorenes.

Da die Gefrorenen, sobald die Crèmes dazu bereitet sind, stets gleichmäßig behandelt werden, so werde ich, um in den Recepten nicht immer wiederholen zu müssen, die allgemeine Behandlung hier in der Einleitung genau beschreiben, sie bleibt wie gesagt immer dieselbe und der Unterschied besteht nur in den verschiedenen Crèmes.

Vor allen Dingen muß man zur Bereitung des Speise-Eises die nothwendigen Geräthschaften haben, diese bestehen in einem großen im Boden durchlöcherten, oder an der unteren Seite mit einem Spundloch versehenen Eimer, einer hohen schmalen runden Eisbüchse von Zinn und einem zwei Finger breiten Spatel, welcher so hoch wie die Büchse und außerdem noch mit einem langen Stiel versehen sein muß. Mit diesen Sachen begibt man sich an einen kühlen Ort, legt auf den Boden des Eimers ein möglichst dickes gut passendes Stück rohes Eis, bestreut es mit Salz und stellt dann die leere Büchse darauf. Das übrige Roheis wird in ganz kleine Stückchen geschlagen und lagenweise mit Salz abwechselnd fest um die Büchse herum gepackt, wobei man es zuweilen feststampft, so daß es eine Mauer um die Eisbüchse bildet, welche aber zwei Finger breit unter dem Rande derselben aufhören muß. Man rechnet hierbei auf einen Eimer Roheis $2\frac{1}{2}$ Liter Salz. Nun trocknet man die Büchse von innen und so weit es von außen möglich ist, mit einem Tuche rein aus und deckt den Deckel, welcher fest schließen muß, darüber.

Wenn nun die entsprechende Crème gekocht und ganz kalt gerührt ist, füllt man sie in die inzwischen sehr kalt gewordene Büchse, schließt diese wieder sorgfältig, faßt in den auf dem Deckel befindlichen Griff und fängt an die Büchse zu drehen; je rascher und schneller dies geschieht, desto eher und besser gefriert die Masse. Nach 8 bis 10 Minuten muß die Büchse geöffnet und mit dem Spatel an der inneren Seite der Büchse bis auf den Boden herunter, die Masse abgestoßen werden, welche sich schon als lockeres Eis dort angelegt hatte. Man rührt nun dies Angefrorene mit der übrigen in der Büchse befindlichen Crème recht glatt, schließt dann