

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

die Büchse wieder und fängt von Neuem an zu drehen. Dies Abstoßen und Verrühren der Masse muß sehr rasch und vorsichtig, damit nichts vom Roheis oder gar Salz hineinkommt, geschehen, und muß bei Sahneeis, welches am raschesten friert, alle 5 bis 6 Minuten und bei Obsteis alle 10 Minuten wiederholt werden, bis das Eis fest und geschmeidig wie Butter ist. Letzteres kann man nur durch fleißiges Abstoßen und gutes Verrühren der Crème, sowie durch kräftiges Drehen der Büchse erreichen. — Hat man einen Eimer mit Spundloch, so muß dieses mal geöffnet werden, damit die Flüssigkeit des geschmolzenen Eises ablaufen kann, welches bei einem durchlöcherten Boden von selbst geschieht. Dieses ist die älteste und am Meisten eingeführte Art der künstlichen Speiseeisbereitung, sie ist ganz vortrefflich; da mir aber die neuere Weise mindestens ebenso gut gefällt, so will ich auch dieser hier gedenken.

Die Vorbereitung und Büchseinpäckung ist ebenso, wie es oben beschrieben ist, auch die fertig gekochte und vollständig kalt gerührte Crème wird in gleicher Weise in die gut gereinigte Büchse gethan, diese dann aber nicht geschlossen. Sie bleibt offen und man bedient sich nun eines mindestens 5 Centn. breiten mit einem langen Stiele versehenen Spatels, stellt diesen in die Büchse, und nachdem man sich durch zweimaliges Umschwingen derselben überzeugt hat, daß sie sich leicht und grade, ohne sich auf die Seite zu legen, dreht, faßt man ihn oben beim Stiele an und dreht ihn dann so rasch wie möglich immer nach einer Seite. Es muß dies so schnell geschehen, daß man beim Hinsehen nicht erkennen kann, ob die Büchse sich dreht oder stillsteht. Da durch das Rühren mit dem Spatel die Crème immer gleichmäßig gemischt wird, kann dieselbe am Rande der Büchse kein Eis ansetzen und man erhält auf diese Weise ein Eis, welches geschmeidig wie fette Butter ist. Außerdem gefriert bei der letzten Behandlung die Crème auch rascher und man kann diesen Prozeß noch sehr beschleunigen, wenn man dem Salze, welches durch das Roheis gestreut wird, eine Kleinigkeit Salpeter und Salmiak beimischt.

Ist das Gefrorene nun auf die eine oder andere Art fertig, dann deckt man die Büchse mit ihrem gut passenden Deckel zu, legt ein in kaltem Wasser ausgerungenes dickes Drelltuch darüber, damit nichts in das Innere der Büchse dringen kann und packt auf dieses noch neben und über die Büchse, flingeschlagenes Eis. So läßt man das Gefrorene bis zum Gebrauch stehen, hebt dann die Büchse aus dem Eise, reinigt sie rings um mit einem trocknen Tuche, stürzt sie auf die dazu bestimmte Schüssel und legt dann rings um dieselbe ein in sehr heißem Wasser gut ausgerungenes Tuch. Von der Wärme löst sich das Eis und gleitet glatt aus