

## **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

der Form, sollte die Wärme eines Tuches nicht ausreichen, so muß man die Prozedur nochmals wiederholen. Man kann das Gefrorene auch, so bald es fertig ist, in hübsche verschiedene Fruchtförmigen füllen, welche alle einen dazu eingerichteten fest schließenden Deckel haben müssen, mit welchem sie verschlossen und mit einem Tuche bedeckt in Eis vergraben werden. In keinem Falle läßt man das fertig Gefrorene gern länger als höchstens 1 Stunde bis zum Gebrauche ruhig stehen, und muß während dieser Zeit das Eiswasser aus dem Eimer gut ablaufen können, damit es nicht bis zum Rande des Deckels steigt, weil es sonst jedenfalls in die Büchse dringen würde.

Nun gibt es noch Gefrorenes von Schlagsahne, welches mit seinen Zuthaten gemischt in die Büchse gefüllt, diese mit dem Deckel fest verschlossen und dann in Eis fest eingepackt wird. So bleibt die Büchse, nachdem sie in ein nasses Tuch eingehüllt ist, unberührt, und ohne daß die Sahne mit dem Spatel bearbeitet wird, 3 bis 4 Stunden stehen, nach welcher Zeit man das Gefrorene, wie jedes andere, auf eine Schüssel stürzt. Man nennt dies Halb-Eis (Demi-glace).

#### 1188. Gefrorenes mit Grahambrod.

Man läßt vorzüglich gute süße Sahne mit Zucker kochen, zieht sie dann mit Eidotter ab, rührt die Crème noch eine Weile, nachdem sie vom Feuer fortgenommen und mit dem steifen mit Puderzucker geschlagenen Schnee der Eiweiß vermischt war. Ganz erkaltet gießt man sie durch ein Sieb, füllt sie in die Gefrierbüchse und läßt sie nach Vorschrift gefrieren. Wenn die Masse anfängt sich ganz wenig zu verdicken, dann gibt man gleichzeitig immer mit der Bearbeitung des Spatels mit Zucker versüßte Schlagsahne und geriebenes Grahambrod dazu. Wie dann weiter mit dem Gefrorenen verfahren wird, habe ich in der Einleitung dieses Abschnittes ausführlich angegeben.

Ingredienzien:  $\frac{1}{2}$  Liter süße Sahne. 250 Gr. Zucker. 6 Eidotter. 4 Eiweiß.  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagsahne. 150 Gramm geriebenes Brod.

#### 1189. Gefrorenes von Mandeln.

Nachdem die Mandeln gebrüht, geschält und mit wenig Milch fein gestoßen sind, kocht man sie nebst Zucker und Zitronenschale in guter süßer Sahne langsam auf, zieht diese dann mit Eidotter und nachdem sie vom Feuer genommen ist, mit dem Eierschnee ab, schlägt die Crème noch eine Weile, rührt sie, wenn sie ganz erkaltet ist, durch ein Sieb, gibt sie in die Büchse und läßt sie nach