

## **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

Besten in eine kalte Schüssel geschüttet werden, nachdem man erst noch den Eierschnee dazu gerührt hat. In eine Gefrierbüchse gefüllt, wird diese Crème nach Vorschrift weiter behandelt.

Ingredienzien:  $1\frac{1}{2}$  Liter Sahne. 25 Gr. Drangenzblüthen. 360 Gr. Zucker. 14 Eidotter. 4 Eiweiß.

### 1192. Gefrorenes von Makronen.

Nachdem man die dicke süße Sahne mit dem Zucker aufgekocht hat, gibt man die Eidotter gut gequirt hinein und läßt die Masse über nicht zu großem Feuer unter fleißigem Schlagen zu einer Crème werden, in welche man, so bald sie vom Feuer zurückgezogen ist, den mit Zucker geschlagenen Eierschnee gibt. Danach treibt man die Crème durch ein Haarsieb, rührt sie kalt und mischt zuletzt die fein gestoßenen Makronen hinein, füllt dann das Ganze in die gut eingepackte kalte Gefrierbüchse und verfährt weiter, wie es in der Einleitung angegeben ist.

Ingredienzien:  $1\frac{1}{2}$  Liter Sahne. 300 Gr. Zucker. 14 Eidotter. 4 Eiweiß.  $\frac{3}{4}$  Pfd. süße, sehr fein gestoßene Makronen.

### 1193. Gefrorenes von Nüssen.

Die Crème wird ebenso, wie die vorhergehende bereitet und wenn sie noch recht heiß ist, ehe der Eierschnee hineinkommt, mit den Nüssen gemischt. Diese werden vorher mit siedendem Wasser überbrüht und wie Mandeln abgehäutet, wobei die Nüsse wegen ihres Delgehaltes nicht lange in dem Wasser liegen bleiben dürfen, man thut daher gut, immer nur eine kleine Portion Nüsse auf einmal zu brühen und wenn sie abgeschält sind, wieder eine neue Portion zu nehmen. Gleich nach dem Abhäuten spült man die Nüsse in kaltem Wasser ab, stößt sie hierauf mit einem kleinen Zusatz von Wasser in einem Mörser fein und mischt sie unter die Crème, läßt diese dann einige Stunden stehen, damit sie den Nussgeschmack in sich aufnimmt, seihet sie hiernach durch ein Sieb, füllt sie in die vorbereitete Büchse und läßt sie nach Vorschrift gefrieren.

Ingredienzien:  $1\frac{1}{2}$  Liter Sahne. 350 Gr. Zucker. 14 Eidotter. 4 Eiweiß. 4 Schock Walnüsse.

### 1194. Gefrorenes von Allerlei.

Sahne, Zucker und Eidotter werden mit einem Schneebesen über kleinem Feuer zu einer Crème geschlagen, dann vom Feuer fortgezogen, der Schnee der Eier darunter gemischt und hiernach die Crème durch ein Sieb gerührt. Gleichzeitig hatte man in Wasser gekochte Maronen, von ihren beiden Schalen befreit und danach reichlich mit Milch bedeckt, gar und sehr weich gekocht. Nach-