

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

Freiburg-Littenweiler (Baden), [ca. 1930]

Kaffee-Eis

urn:nbn:de:bsz:31-106177

feiner das Eis zerstoßen ist, desto schneller gefriert die Masse. Als beste Gefrierbüchse eignet sich eine Eisbombe aus Stahlblech, verzinkt, von einem Liter Inhalt. Zur Schonung des Aluminiumtopfes ist es zu empfehlen, eine gewöhnliche Blechbüchse oder einen Emailtopf, in der Größe des gesetzlich geschützten Einheits- topfes, anstatt diesen, zu benützen.

Prinz-Friedrich-Halbeis.

100 g Himbeer- und 100 g Aprikosen-Marmelade, 100 g gesiebter Zucker und 125 g fein gewürfelte Ananasstückchen werden mit $\frac{1}{2}$ Liter steif geschlagener süßer Sahne verrührt und in die Eisbüchse gefüllt, auf beschriebene Art in den extra hohen Topf in Eis und Salz vergraben und $2\frac{1}{2}$ Stunden in den „Elektro-Oekonom“ gestellt. Man serviert das Eis mit Mandelröllchen umgeben und mit Fruchtgelee besprengt.

Fürst-Pückler-Eis.

Knapp $\frac{1}{2}$ Liter steif geschlagene süße Sahne wird gleichmäßig in zwei Schalen verteilt. Man läßt für 10 Pfennig Schokolade in etwas Milch zergehen, verrührt dies, nachdem gut erkaltet, mit der einen Hälfte. Nun schneidet man für 10 Pfennig süße Makronen in kleine Würfelchen, gibt diese, sowie einen Teelöffel voll Maraschino zur anderen Hälfte, verrührt es ebenfalls gut und füllt zuerst die Sahne mit der Schokolade und darauf die Makronenhälfte in die Gefrierbüchse und stellt es auf oben beschriebene Art 2—3 Stunden in den „Elektro-Oekonom“.

Anmerkung: Es ist ratsam, vor dem Einfüllen der Sahne die Gefrierbüchse mit frischem, kaltem Wasser auszuschwenken, aber nicht auszutrocknen.

Vanille-Eis.

Man gibt in $\frac{1}{2}$ Liter frische Sahne 4, mit Milch verrührte Eidotter, ein Päckchen Vanillin und 100 g Zucker, läßt alles unter beständigem Rühren bis vor das Kochen kommen, gießt es in eine bereitstehende tiefe Schüssel und rührt die Masse nachher so lange, bis sie erkaltet ist, damit sich keine Haut bildet. Nun füllt man sie in die Gefrierbüchse.

Kaffee-Eis.

60 g Kaffee, knapp $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, 90 g Zucker, 4 Eigelb.

Der Kaffee wird frisch gebrannt, heiß gemahlen, in $\frac{1}{2}$ Liter kochenden Rahm gegeben und darin 1 Stunde ziehen lassen, dann

durchgesiebt. Der Zucker wird mit den Eigelb tüchtig verrührt und auf dem Feuer geschlagen (darf nicht kochen). Dies gibt man zu dem Rahm durch ein Sieb und nach Erkalten in die Gefrierbüchse.

Schokolade-Eis.

100 g gute Schokolade, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, 120 g Zucker, 3 Eigelb.

Die Schokolade wird mit dem kochenden Rahm und dem Zucker vermischt, die Eigelb unter tüchtigem Rühren darunter gemengt, auf dem Herde bis zum Kochen geschlagen, durch ein Sieb gegeben und kalt in die Gefrierbüchse gefüllt.

Haselnuß-Eis.

200 g Haselnußkerne, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 50 g Zucker.

Man röstet die grob geschnittenen Haselnüsse mit dem Zucker in einer Pfanne und kocht dies in $\frac{1}{4}$ Liter Milch $\frac{1}{3}$ Stunde aus; dann mischt man den Rahm darunter und füllt die erkaltete Masse in die Gefrierbüchse.

Der „Elektro-Oekonom“ als Eisschrank-Ersatz.

Die zu kühlenden Speisen werden in einen hohen Oekonom-Topf gestellt, darauf setzt man einen mit Eis gefüllten Oekonom-Topf mit Deckel und stülpt die Isolierhaube darüber. Die Haube mit den sich darin befindlichen Töpfen kann auf jeden Tisch, Stuhl usw. gestellt werden, nur ist darauf zu achten, daß die Luft keinen Zutritt von unten zum Innern der Haube hat. Die Kälte, welche sich im Apparat entwickelt, sinkt nach unten und kühlt somit die sich im unteren Topf befindlichen Speisen. Dies ist besonders im Sommer für Kindermilch von großer Wichtigkeit. Selbstverständlich ist es für das Kühlhalten günstiger, wenn der Apparat an einen möglichst kühlen Platz gestellt wird.

