

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

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

Schokolade-Eis

urn:nbn:de:bsz:31-106177

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.

