

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

es an einem kühlen Orte sulzen. Von diesem Quantum kann man einen Model, welcher 3 Seidl hält, fast füllen. Nur muß man darauf sehen, daß das Gingesottene eine schöne Farbe hat.

7. Russische Creme.

Vier Loth getrockneter Pomeranzenzucker wird gestoßen und gefäht, dann mit 6 Dottern dick gerührt; während dem wird der Schaum von einem Seidl Obers geschlagen. Kurz vor dem Gebrauche mischt man zu den Dottern 2 oder 3 halb Eiernoll Raf nebst so viel Schaum als nöthig ist, gibt es gleich auf einen Teller oder in Gläser nebst Hohlhippen. In Ermanglung des Pomeranzenzuckers kann auch Limonienzucker genommen werden und anstatt Raf Limonien- oder Pomeranzensaft beigemischt werden.

8. Vanille-Creme mit Aepfel und geschäumten Koch.

Dünste Aepfel mit Wein und Zucker, stelle sie kalt; wenn sie durch ein Sieb durchpassirt sind, gib sie auf eine geschmierte Porzellanschüssel, dann mache von $\frac{1}{2}$ Seidl Obers, 1 Löffel Mehl, 4 Dotter und Vanillezucker eine Creme, gib es über die Aepfel, dann mache das Schaumkoch: 5 Loth Früchten-Marmolade, was man will, 5 Loth Zucker, von 8 Eiern den Schnee, wenn es fertig ist, gib es über die Creme ganz eben, mache einen Kreuzschnitt und gib es mit Zucker besäet in's Rohr und backe es kühl.

9. Erdbeer-Schaum.

Ein Seidl Obers wird geschlagen, $\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase in Wasser aufgelöst und mit Zucker durchpassirte