

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

in eine Schale, mache von gebranntem Zucker ein Gitter darüber, und gibs zur Tafel.

Krem von Erdbeeren.

Gib in eine Maß Obers Zucker, daß es süß genug wird, ein wenig ganzen Zimmet und ein halb Loth aufgelöste Hausenblätter, lasse es so lange sieden; bis die Hälfte eingesotten ist, presse eine halbe Maß gute zeitige Erdbeeren durch ein Tuch, lasse die Milch ein wenig überkühlen, und rühre den Saft von den Erdbeeren hinein, nun versuche, ob es süß genug ist, dann schütte es in die Schale, setze es in ein kühles Ort, und gib es bald zur Tafel.

Krem von Kirschen.

Lasse in einem Kastrol Butter so groß wie ein kleines Ey zerschleichen, staube 3 Kochlöffelvoll schönes Mehl daran, lasse es ein wenig rösten, dann schütte eine Maß Obers nach und nach daran, daß es recht klar wird, schlage 8 Eyerdötter, einen nach dem andern, daran, gib Zucker darzu, daß es süß genug wird, wie auch von einer Limonie die abgeriebene Schale, rühre so lang, bis es ein wenig dick wird, dann klopfte das Klar von den 8 Eyern zu einem Schnee, rühre das Klar darunter, gib einen Theil von dem Krem auf eine Schüssel, lege eine Lage frische Kirschen darauf, dann wieder einen Krem und so fort bis es gar ist, bestreue es oben mit Zucker, mache einen Reif um die Schüssel, und lasse es langsam backen. In Mangel der frischen Kirschen oder Weichseln nimm eingesottene Kirschen, und da diese ohne dies süß sind, so darf man den Krem nicht zu süß machen;