

## **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

statt den Kaffeeschallerl, stelle nun die Becherl in ein Kastrol mit siedendem Wasser, und lasse die Krem im Dunste auskochen.

### Vanillie-Krem.

Nimm ein Seidl Obers in ein Pfandl mit Zucker und Vanillie, und laß es sieden; dann sprüde in einem Haserl 4 Eyerdotter ab, und gib einen Löffel voll kalte Milch dazu, daß sie nicht zusammen laufen. Nun gieße die siedende Vanillie-Milch in die Dotter, und sprüde sie gut ab; dann gib sie wieder in das Pfandel, und laß sie ein wenig anlaufen, daß sie aber nicht topfig wird; dann laß sie wieder ein wenig auskühlen, schlage 3 Eyerdotter darein, sprüde sie gut ab, und gieße sie in die Becherl; dann lasse sie, wie gleich vorher gesagt wurde, im Dunste auskochen: so ist es fertig.

### Wein-Krem.

Nimm 1 Seidl Wein, oder was du brauchst, und gieße ihn mit Zucker und Limonieschallerl in ein Pfandl, und laß ihn sieden; sprüde auf 1 Seidl Wein 4 Eyerdotter im siedenden Weine ab, und lasse ihn dann auskühlen; dann klopfe 3 Eyerdotter in einem Haserl ab, und seihe den Wein darunter; gieße ihn hernach in die Becherl, und lasse ihn, wie bewußt, im Dunste auskochen: so ist er fertig.

### Apffel-Krem.

Schäle gute Apffel ab, schneide sie klein zusammen und gib sie in ein Meindel; gieße ein wenig Wasser und Wein darauf, und laß sie ein wenig