

## 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

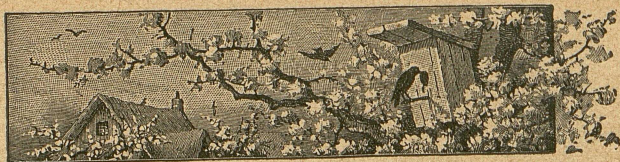
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



## L. Kalte, süße Speisen und Cremes.

---

1. **Schlagsahne zu bereiten.** Als Haupterfordernis zur Erlangung einer guten Schlagsahne ist die Beschaffenheit der Sahne. Diese muß, wenn sie von der Milch abgeschöpft wird, dick, aber noch süß sein. Eine Hausfrau, die selbst eine Milchwirtschaft hat, nimmt zur Schlagsahne am besten die Sahne von der Mittagsmilch am Tage zuvor. Die städtische Hausfrau muß sich auf die Ehrlichkeit ihrer Milchlieferanten verlassen. Man bekommt auch in der Stadt die richtige gute Sahne dafür. Sehr wichtig ist auch die Temperatur der Sahne. Ist die Sahne nicht kalt genug, wird man keine Schlagsahne erzielen. Am besten ist es, die Sahne stets vor dem Schlagen auf Eis zu stellen. Die erkaltete Sahne wird in hohem Topf, im Sommer auf Eis stehend, mit einem Schneebesen tüchtig geschlagen. Ein Liter Sahne bedarf zehn Minuten des Schlagens, um steif zu werden; doch muß stark gepeitscht werden. Nachdem die Sahne steif ist, wird sie gesüßt und gestoßene Vanille dazu gethan. Bis zum Gebrauch muß sie kalt stehen. Manche geben aufgelöste Gelatine daran, um sie steifer zu machen; doch kann ich nur davon abraten. Auch wird vielfach geschlagenes Eiweiß darunter gemischt. Dies verdirbt die Sahne auch. Es vermehrt die Masse und vermindert das Fett, aber eine wirklich schöne, wohlschmeckende Schlagsahne ist nur allein von Sahne herzustellen. Will man Eiweiß zur Hilfe nehmen, so rechnet man 2–3 Eiweiß auf ein Liter Sahne.

2. **Speise von gebratenen Äpfeln.** Das Weißer von zwei Eiern, 250 g feinen Zucker, den Saft einer Zitrone, etwas Zitronenschale und das Fleisch von vier gebratenen