

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

sie hiernach vom Feuer fortgenommen und rasch in eine kalte Schüssel geschüttet ist, mit Beständigkeit fortsetzt, bis die Masse etwas abgekühlt ist. Dann füllt man sie in eine Glasschüssel oder in kleine Gläser und stellt sie zum Serviren kalt, am liebsten auf Eis. Diese Crème ist noch feiner, wenn man nur Eidotter und dann noch mal so viel, als ganze Eier nimmt. Die Hauptsache bei allen Crèmes ist das unausgesetzte Schlagen und Quirlen, die Crème muß bis in das Innerste eine schäumige, nur leicht zusammenhaltende Masse sein und man hat genau darauf zu achten, daß sie weder flüssig, noch zu dick und zu fest wird. Vor allen Dingen darf man auch nach dem Kochen das Schlagen der Crèmes nicht einstellen, weil sie auch dann noch sehr leicht gerinnen, man soll damit erst aufhören, wenn von der Masse die erste Hitze verfliegen ist. Sie ist zu diesem Zeitpunkt gewöhnlich schon so dick geworden, daß das Schlagen nur mehr schaden als nützen würde, man füllt sie deßhalb lieber gleich in die Glasschale oder in die Gläser ein und läßt sie vollends in Ruhe erkalten und sich verfestigen.

Ingredienzien: 1 Liter Milch. 10 Eier. 200 Gr. Zucker. 1 Citrone.

936. Einfache ungekochte Crème.

Nachdem der Zucker gestoßen und gesiebt ist, betröpfelt man ihn mit der Citronensäure, rührt ihn damit eine Weile und gießt, indem man immer schneller rührt, die Sahne ganz langsam dazu. Diese Masse wird nun so lange von einem Topf in den andern gegossen, bis sie schäumig dick und eine steif stehende Crème geworden ist. An ein vollständiges Gelingen dieser Crème ist nur zu denken, wenn die Sahne ganz vorzüglich ist.

Ingredienzien: 4 Eßlöffel voll gesiebter Zucker. 1 Liter Sahne. Der Saft von 1 Citrone.

937. Schlagjahne.

Man kann hierzu nur die beste, dicke, süße Sahne verwenden, diese stellt man vor dem Gebrauch recht kalt, am liebsten auf Eis, und schlägt sie in demselben kalten Napfe mit einem Schneebesen oder Drahruthe zu einem festen aufrecht stehenden Schaum.

Ingredienzien: Gute süße Sahne.

938. Schlagjahne mit Apfelsinen.

Man reibt die Schale einer Apfelsine an Zucker ab, bevo man diesen im Mörser fein stößt und durchsiebt und drückt danach den Saft derselben über den gesiebten Zucker. Nun gießt man